

**Nutzen SIE den Frühbucherrabatt!
Melden SIE sich an bis zum 30. April 2014!**



RAL GÜTEZEICHEN
Know-how in allen
ERNÄHRUNGS-BEREICHEN

GEK BUNDESKONGRESS

FORTBILDUNGSTAGUNG
und Mitgliederversammlung der

RAL Gütegemeinschaft
Ernährungs-Kompetenz e. V.

27. bis 28. Juni 2014

CVJM – HOTEL
Düsseldorf

Programm

Freitag, 27. Juni 2014

09.00 Uhr MITGLIEDERVERSAMMLUNG

TOP im Einladungsschreiben von April 2014 an die GF

10.30 Uhr Begrüßungssnack im Foyer

11.00 Uhr OFFIZIELLE ERÖFFNUNG DES BUNDESKONGRESSES

Uwe Röver, Vorsitzender GEK e. V.

OB IN BERATUNG ODER KÜCHE – IMMER DIE NASE VORN!

Moderation: Klaus-Wilfried Meyer, Gerda Reinert

11.05 Uhr NEWSTART: Projekt Gesundheitsförderung mit Schwerpunkt Ernährung!

Dr. Marwin H. Heide

11.30 Uhr Kollegen im Dialog: die Rechnung mit der GEK gemacht! Belegbare Effizienzsteigerung durch RAL-Zertifizierung

- Einkauf regional-saisonal
- Kochen nach Rezepturen (Erfahrungen, Vorteile)
- Produktion zielgenau
- Verteilssystem mit intelligenter Logistik und effizienter Tourenplanung
- Einsparpotentiale durch RAL-Gütesicherung (Lebensmittel, optimaler Personaleinsatz)
- Nachhaltigkeit auf allen Ebenen
- Datensammlung & Dokumentationen (Nährwertberechnung, Zusatzstoff- & AllergenKz, HACCP & Hygiene, Risikominimierung, Nachweise von Rückverfolgbarkeit & Herkunft)

Uwe Gathmann, Wolfgang Johannhanwahr

13.00 Uhr RAL – GÜTE auf der Überholspur: Prüfkriterien ab 2015

Nadine Balzani, Susanne Lange

13.15 Uhr Mittagspause im Bistro

Programm

Freitag, 27. Juni 2014

DIE ERNÄHRUNGSFACHKRAFT IM SELBSTMARKETING & -MANAGEMENT

Moderation: Herman Mestrom, Anke Schitto

14.15 Uhr Individuelle Beratungsbroschüren, Materialien, Medien & Co

- mein Weg zum erfolgreichen Selbstmarketing
 - RAL GÜTEZEICHEN – Schatzkiste für das Marketing der Ernährungsfachkraft
- Uwe von Renteln

14.45 Uhr Dialog mit dem Plenum: Karriere als Ernährungsfachkraft - welche Maßnahmen führen zum Erfolg?

- Diätverpflegungshelfer, Ernährungsbeauftragter, Küchenbetriebswirt, Heimkoch, Ernährungsberater, Verpflegungsmanager, Theorie & Praxis durch Promiköche... oder nur noch Master gefragt?
 - Klarheit & Wahrheit durch Berufsverbände & Bildungseinrichtung
- Andreas Becker, Gabriele Kortboyer, Ester Pauly

15.30 Uhr Diskussion und Kaffeepause

16.00 Uhr Resilienz – Fähigkeit zur Krisenbewältigung

- was bedeutet Resilienz
 - individuelle Strategien für Ernährungsfachkräfte
 - Nutzen für das Mitarbeiterteam
 - Therapiemaßnahme für Klienten
- Nicola Wendenburg

16.45 Uhr Statement und Talkrunde: Systemische Führung und gelebte Wertschätzung im Mitarbeiterteam RAL - ein ideologischer Partner

- über den Tellerrand, aber weniger global & mehr lokal
- berufliches Selbstverständnis für JEDEN im Team
- Mitarbeiter-Empathie
- ich lebe das was ich tue
- wie wichtig ist Karriere
- Work-Life Balance
- Prioritäten
- Wege & Ziele

Dirk Fenske, Uwe Gathmann, Wolfgang Johannhanwahr, Gabriele Kortboyer, Uwe Röver, Jutta Weber

17.30 Uhr AUSKLANG & ZWISCHENTÖNE

Ab 19.30 OPEN SPACE IN DER ALTSTADT

Weitere Infos & Treffpunkte siehe Termine / Kontakt

Programm

Samstag, 28. Juni 2014

BLITZLICHT- INFOS

Moderation: Uwe Gathmann, Ralf Stennei

09.00 Uhr Wie attraktiv kann Nachhaltigkeit sein?

- Vom Klimateller bis zur RAL-Güte
- Susanne Lange*

Neues im Lebensmittelrecht – gewusst wie!

- LMIV, LMKV – Wegweiser durch den Kennzeichnungsdschungel
 - Aufbewahrungszeiten von Dokumentationen
- Indra Tebbe*

KLEINER AUFTRITT – GROSSE WIRKUNG

MIKROBIOLOGIE IN DER KÜCHE

Moderation: Uwe Gathmann, Ralf Stennei

09.30 Uhr Der Hygiene Kompass – mit externen Partnern in einem Boot

- die Küchenleitung in höchster Verantwortung
 - qualifiziertes Team als rechte Hand des Chefs/der Chefin
 - muss „Mann/Frau“ alles selber machen
 - sinnvolle Hilfe von außen
- Wilfried Hötzer*

10.00 Uhr Mikrobiologische Untersuchungen von Speisenproben – der unverfälschte Rückblick in die Küche

- Über die Sinnhaftigkeit und Bezahlbarkeit präventiver Untersuchungen selbst hergestellter Lebensmittel
 - Welche Sicherheit bringt das wirklich?
- Armin Wolf*

10.30 Uhr Krisenmanagement in der GV > Präventiv, aktiv rund um den Havarie- bzw. Notfallplan. Kommunikation, Timing & Transparenz sind gefragt!

- Erkennung und typischer Ablauf von Krisen
 - Absicherung der Küchenleitung
 - Beweissicherung
- Stefan Tannenberg*

11.15 Uhr Diskussion und Snackpause

Programm

Samstag, 28. Juni 2014

ERNÄHRUNGSFACHKRÄFTE SIND GEFORDERT UND GEFRAGT!

Moderation: Thomas Felbel, Susanne Lange

11.45 Uhr Ohne uns Ernährungsexperten geht es nicht: Ernährungsberatung in der Adipositaschirurgie

Ernährungstherapeutische Nachsorge und Erfahrungsbericht am Beispiel der Magenoperation nach Bypass
Herman Mestrom, Katja Schreyer

12.30 Uhr Hereditäre Polyposis-Syndrome im Darm – Durch Dünn und Dick oder was kann, soll und darf man nach der OP noch essen?

- Medizinische Aspekte rund um die Erkrankung und die OP
 - Gut ernährt dank kompetenter Ernährungsberatung
 - Was der Patient von all dem halten könnte
- Herman Mestrom, Wolfram Nolte, Dr. Ralph Schneider*

13.15 Uhr FAQ – IHRE Fragen in der Diskussion:

- Wie lebt es sich ohne Diabetiker-Lebensmittel
 - Zutatenlisten & Deklarationen: eine Orientierung für Verbraucher & Experten
 - IHRE vielfachen Fragen...
- Thomas Felbel, Herman Mestrom, Wolfgang Nolte, Gerda Reinert, Stefan Tannenberg, Anke Schitto, Dr. Ralph Schneider, Armin Wolf*

14.00 –ca.

14.15 Uhr Verabschiedung und Ausklang

Termine | Kontakt | Info | Impressum

Mitgliederversamml. Freitag, 27. Juni 2014, 9.00 Uhr bis 10.30 Uhr
Dauer d.Kongresses Freitag, 27. Juni 2014, 9.00 Uhr
bis Samstag, 28. Juni 14.15 Uhr

Kongressadresse CVJM-Hotel | Graf-Adolf-Str. 102 | 40210 Düsseldorf
Parkplätze, Parkhäuser in Kongressnähe
nur in dringenden Fällen: Telefon 0211-17285-0 / Fax: -17285-44

Kontakt- und Anmeldeadresse GEK e. V. | Kampstraße 14 | 40591 Düsseldorf
Tel.: 0211-333985 | Fax: 0211-317691
gek@gek-ev.de | www.ggek-ev.de

Kongressbüro Fr 8.30-9.00 & in den Pausen / Sa 8.00-9.00 & in den Pausen

FAKULTATIVANGEBOTE: Vorherige Anmeldung dringend nötig!

Kennenlern-Treff DÜSSELDORFER WILLKOMMENSGRUSS
Donnerstag Die GEK lädt ein zu Talk, Snacks & Getränken
26. Juni ab 19.30 Uhr CVJM-Hotel, Bistro-Café & Garten | Adresse siehe oben

Freitag OPEN SPACE IN DER ALTSTADT
27. Juni ab 19.30 Uhr Für JEDEN das Passende!
Diverse Lokale stehen als Treffpunkte zur Verfügung,
man trifft sich, erkennt sich und lässt sich ein...
Altstadt-Treffpunkte werden am Freitagvormittag
bekannt gegeben!
Abendveranstaltung | <Selbstzahler>

WICHTIGE INFORMATION!

Dieser Kongress wird als Fortbildungsveranstaltung anerkannt von:
GEK Pflicht-fortbildung lt. RAL-GZ 110, DGE-Referat Fortbildung, Bonn, Regelfortbildung für Zertifikatsinhaber; VDD, Essen, Regelfortbildung für VDD-Zertifikat; ggf. weitere Anbieter. *Anzahl der U-Std. 13 > auf Teilnahme-Zertifikat ausgewiesen!*

VERANTWORTLICH

RAL Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V. - GEK | Kampstraße 14 | 40591 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 211-333985 | Fax: +49 (0) 211-317691 | gek@gek-ev.de | www.ggek-ev.de
Leitung: Uwe Röver, Vorsitzender GEK
Organisation: Nadine Balzani, Geschäftsführerin GEK
Kongressbüro: Susanne Lange, Ltd. GEK-Sachverständige
Indra Tebbe, GEK-Sachverständige

Alle Angaben ohne Gewähr | Bitte beachten Sie während des Kongresses die
Aktuellen Hinweise & Informationen im Kongressbüro!

Referenten | Moderatoren

Balzani, Nadine, Diätassistentin, Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE, Geschäftsführerin der GEK e. V., Düsseldorf
Becker, Andreas, Koch, Küchenmeister, Diätkoch IHK, Zusatzqualifikation Sonderpädagogik, Trier, Präsident Verband der Köche - VKD e. V., Frankfurt
Felbel, Thomas, Diätassistent, Kochinstrukteur, Diätküchenleiter/DGE, Auditor für QM, Diabetesberater DDG, Bad Sulza, Schatzmeister der GEK e. V.
Fenske, Dirk, Verpflegungs-Betriebswirt, Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch, Abteilungsleitung Küche, Klinikum Gütersloh, gemeinnützige GmbH, Gütersloh
Gathmann, Uwe, Koch, Fachwirt im Sozial- und Gesundheitswesen IHK, Betriebsleiter der Versorgungsbetriebe im Herz-Kreislaufzentrum, Rotenburg a. d. Fulda, Güteausschussmitglied der GEK e. V.
Heide, Marwin H., Dr. med., Facharzt für Allgemeinmedizin, Facharzt für Physikalische und Rehabilitative Medizin, Master Of Public Health, Oberarzt Maternus-Klinik, Bad Oeynhausen, Güteausschuss-Vorsitzender der GEK e. V.
Hötzer, Wilfried, Koch, Küchenmeister, Verpflegungsbetriebswirt, QMB, Fachbereichsleiter Verpflegungsmanagement P.E.G. Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft eG, München
Johannhanwahr, Wolfgang, Koch, Diätetisch geschulter Koch/DGE, Küchenmeister, Küchenleiter und Prokurist der Dienstleistungsgesellschaft der Johanniter Ordenshäuser, Bad Oeynhausen, Kooptiertes Güteausschussmitglied der GEK e.V.
Kortboyer, Gabriele, Diätassistentin, Diätküchenleiterin/DGE, Lehrerin für Gesundheitsfachberufe, Lehrerin am Bildungszentrum für Gesundheitsfachberufe (BfG) Fachbereich Diätassistenten, Düsseldorf
Lange, Susanne, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Diabetesassistentin, Ltd. GEK-Sachverständige der GEK e. V., Düsseldorf
Mestrom, Herman, Dietist (NL), Lehrbefähigung für Berufe im Gesundheitswesen der Deutschen Zentrale für Volksgesundheitspflege Frankfurt, Ltd. Ernährungsberater, Helios Klinik Bergisch Land mit Schwerpunkt onkologische Gastroenterologie, Wuppertal, Vorstandsmitglied der GEK e. V.
Meyer, Klaus-Wilfried, Küchenmeister und Diätetisch gesch. Koch/DGE, Leopoldshöhe, Vorstandsmitglied der GEK e. V.
Nolte, Wolfram, Vorsitzender EuropaColon Deutschland, Neuss, Familienhilfe Darmkrebs e.V., Mönchengladbach
Pauly, Ester, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Ltg. Fachbereich Diätetik u. Ernährung, Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V., Bildungseinrichtung der IHK Koblenz
Reinert, Gerda, Diätassistentin, Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE, Verpflegungsbetriebswirtin IHK, Ltd. EFK Hochwald-Kliniken Weiskirchen, Güteausschussmitglied der GEK e.V.
Röver, Uwe, Diplom-Psychologe, Diplom-Pädagoge, Gesellschafter, Geschäftsführer und Verwaltungsdirektor von Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, Oldenburg, Vorsitzender der GEK e. V.
Schitto, Anke, Diätassistentin, Fachdozentin an diversen Diätschulen, Regionalleiterin Bereich Sachsen für Primus Service GmbH, Lauta, Vorstandsmitglied der GEK e. V.
Schneider, Ralph, Dr. med., Facharzt für Allgemeinchirurgie, Klinik für Visceral-, Thorax- und Gefäßchirurgie, Universitätsklinikum Marburg
Schreyer, Katja, Diplom-Sozialarbeiterin, individualpsychologische Beraterin, Psychotherapeutin, Duisburg
Stennei, Ralf, Diätetisch geschulter Koch/DGE, Küchenmeister, QMB TÜV-Rheinland, Fachbereichs-leiter Küche/HWS, Integra Service GmbH, Hamburg, Vorstandsmitglied der GEK e. V., Burgdorf, Vorstandsmitglied der GEK e. V.
Tannenberg, Stefan, Koch, Betriebswirt, von der IHK zu Koblenz öffentlich bestellter & vereidigter Sachverständiger für Betriebs- u. Produkthygiene im Lebensmittelbereich, Koblenz, Kooptiertes Güteausschussmitglied der GEK e.V.
Tebbe, Indra, Oecotrophologin B. Sc., GEK-Sachverständige der GEK e. V., Düsseldorf
von Renteln, Uwe, Handelsfachwirt, Diplom-Ernährungstrainer, ernährungsFLYER Rostock
Weber, Jutta, Diätassistentin, Diätküchenleiterin/DGE, Betriebsküchenleiterin in der Seniorenresidenz Nobilis in Troisdorf, Betrieb der Integra GmbH, Koblenz, Stellvertretende Vorsitzende der GEK e. V.
Wendenburg, Nicola, Diplom-Psychologin, Psychologische Psychotherapeutin & Coach, Wendenburg & Kollegen, Einzel- & Paartherapie, Coaching, Düsseldorf
Wolf, Armin, gelernter Koch, IHK-Dozent, Bereichsleiter Lebensmittelverarbeitung u. Gastronomie bei Quant Qualitätssicherung GmbH, Fulda

