

VDO_E POSITION

ZEITSCHRIFT DER
OECOTROPHOLOGEN



- **Gemeinschaftsverpflegung:
ein Arbeitsmarkt mit Dynamik**
- **PR-Netzwerktreffen:
„Wie im Theater ...“**
- **Als Ernährungsberater in England**

FUNDAMENT

WEITERBILDUNG

INTERNET

HOCHSCHULEN

REGIONALES

MEDIEN

ÖRTLICHE GRUPPEN

INHALT

PRISMA	S. 4
FOKUS	
▶ Gemeinschaftsverpflegung – ein Arbeitsmarkt mit Dynamik	S. 6
VDO_E-INTERN	
Zu zweit fährt es sich leichter	S. 13
VDO _E -Weiterbildungsprogramm: 54 Seminare im Jahr 2007	S. 14
Ernährungsberatung schadet nicht!	S. 15
▶ „Wie im Theater ...“	S. 16
BERUFSPRAXIS	
Museum: Aqua fons vitae	S. 17
Online zum kostenlosen Volltext.	S. 18
Schweisfurth-Stiftung: Nachhaltigkeit an erster Stelle	S. 19
▶ Als Ernährungsberater in England.	S. 20
Lernen, wie man Wissenschaft vermarktet	S. 21
NACHRICHTEN	
Hochschulen	S. 22
Branchen-News	S. 25
Regionales	S. 27
Zur Person	S. 28
Medien	S. 29
TREFFPUNKTE	
Termine	S. 30
Örtliche Gruppen	S. 32
Impressum	S. 35

Von der Gulaschkanone zur Gemeinschaftsverpflegung



Almut van Rissenbeck, Vorstand

Zu allererst möchte ich Ihnen und Ihren Familien im Namen des Vorstands und der Geschäftsstelle ein glückliches, erfolgreiches und spannendes neues Jahr wünschen! Ich hoffe, Sie haben alle nach Ihren Vorstellungen gefeiert und den Jahreswechsel genossen! Vielleicht haben Sie selbst gemachten Kartoffelsalat mit Würstchen gegessen? Oder gab es bei Ihnen in einem schicken Restaurant ein 5-Gänge-Menü oder ein buntes Büffet? Doch unabhängig davon, ob selbst oder von fremder Hand zubereitet: Jede Mahlzeit wurde organisiert, vorbereitet oder „gemanagt“. Für die meisten Menschen macht das Ergebnis – ein schmackhaftes Essen – den Tag zu einem gelungenen, vielleicht auch besonderen Tag. Das ist daheim nicht anders als in der Außer-Haus-Verpflegung.

Die Diskussion um Qualität und Quantität der Gemeinschaftsverpflegung kocht seit Monaten. Während es aber bereits viele erfolgreiche Beispiele für Betriebskantinen sowie Klinik- und Heimverpflegung gibt, ist die Versorgung in Kindertagesstätten bzw. schulischen Einrichtungen vielerorts verbesserungsbedürftig oder gar nicht vorhanden. Der zunehmende Kostendruck sowie die Auswirkungen des föderalistischen Systems auf der einen Seite und die steigende Nachfrage auf der anderen Seite stellen viele Akteure immer noch vor große Herausforderungen. Doch daraus ergeben sich auch viele Chancen für uns Oecotrophologen. Der Autor unseres FOKUS-Artikels, Oliver Schrock, gibt Ihnen einen Einblick in die vielfältigen Tätigkeitsbereiche der Gemeinschaftsverpflegung und stellt Ihnen diesen wachsenden Arbeitsbereich näher vor.

Bei der Recherche zu dieser Ausgabe der VDO_E POSITION bin ich auch auf Kurioses und Historisches gestoßen: Gibt man bei der Online-Suche den Begriff „gemeinsam essen“ ein, erhält man schon rund 65.000 bunt gemischte Einträge. Das Wort „Gemeinschaftsverpflegung“ ist noch um einiges ergiebiger: Das Ergebnis waren 285.000 Links. Beim volkstümlichen Begriff „Gulaschkanone“, die 1892 von Karl Rudolf Fissler erfunden wurde, gab es sage und schreibe 91.200 Treffer. Wenn Sie also einmal einen Feldkochherd ausleihen oder kaufen wollen; es gibt unzählige Adressen!

Wie bereits im Mittelalter die Gemeinschaftsverpflegung organisiert wurde, erfährt man dagegen in einer Abhandlung von Georg Schwartzertd über „Das württembergische Heer vor Bretten 1504“. Schon damals gab es einen Proviantmeister, „der gut schreiben, rechnen und lesen“ können musste. Seine Aufgabe war die Akquisition der Verpflegung der Truppe. Hierzu musste er Verpflegungsquellen erkunden, Erzeuger gewinnen und vor allem Ware vor dem Eintreffen auf dem Markt aufkaufen. Über ihn lief auch die Verteilung der bei Plünderungen beschlagnahmten Nahrungsmittel ... Heute ist die Warenbeschaffung im Privat- und Großhaushalt sicherlich anders, aber immer noch eine logistische und zeitintensive Herausforderung!

Freuen Sie sich auf die Lektüre der ersten Ausgabe der VDO_E POSITION in 2007, in der Sie auch wieder erfahren, was in diesem Jahr alles geplant ist!

Herzliche Grüße

KARRIERE

Dr.-Werner-Fekl-Förderpreis

Für 2007 schreiben die Pfrimmer Nutricia Nahrungsmittel GmbH & Co. KG Österreich und die Nutricia AG Schweiz wieder den Dr.-Werner-Fekl-Förderpreis für klinische Ernährung aus. Der seit 2002 jährlich ausgelobte Preis ist mit 5.000 Euro dotiert und würdigt Nachwuchswissenschaftler, deren Forschungsarbeiten in der klinischen Ernährung beispielhaft sind. Alle eingereichten Arbeiten sollten zwischen dem 1. Januar 2006 und dem 28. Februar 2007 in einer Fachzeitschrift mit Peer-Review-Verfahren veröffentlicht bzw. zur Veröffentlichung akzeptiert worden sein. Bewerbungsschluss ist der 28. Februar 2007. Die Auszeichnung wird vergeben in Kooperation mit der deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin, der Deutschen Interdisziplinären Vereinigung für Intensiv- und Notfallmedizin sowie der Gesellschaft für klinische Ernährung der Schweiz. Weitere Informationen: Pfrimmer Nutricia GmbH
Dr. Dietmar Stippler
Am Weichselgarten 23
91058 Erlangen
E-Mail: d.stippler@nutricia.de

Förderpreis Ernährungskultur 2007

Der Förderpreis Ernährungskultur der Universität Kassel für 2007 ist ausgeschrieben. Durch den Preis sollen wissenschaftliche und praxisorientierte Arbeiten gefördert werden, die der Erforschung und Verbreitung einer nachhaltigen und zukunftsweisenden Ernährung dienen. Der Preis ist mit 5.000 Euro dotiert und wird an Einzelpersonen wie auch Teams vergeben. Bewerbungsschluss für den diesjährigen Preis ist Ende Mai 2007. Weitere Informationen: Johannes Fehr GmbH & Co. KG
E-Mail: info@fehr.de
oder beim Fachbereich 11 der Universität Kassel
Dr. Angelika Ploeger
Tel. 05542 981714

DIE FRAGE

POSITION: Das Thema Ernährung hat im Fernsehen derzeit eine starke Präsenz. Oecotrophologen findet man aber in diesem Medium nur selten als Experten. Was muss Ihrer Meinung nach passieren, damit Oecotrophologen im Fernsehen stärker wahrgenommen werden?



Von Cramm: „Ich finde, es ist bereits eine Menge passiert! Die Moderatorinnen der zwei Doko-Soaps, die seit August am Montag bei RTL gesendet wurden, sind alle beide Diplom-Oecotrophologinnen. Beim ZDF tritt nicht nur ein Hademar Bankhofer auf, sondern auch die Oecotrophologin Ulrike Gonder. In den Dritten Programmen sind fast ausnahmslos Oecotrophologen als Experten vor der Kamera. Das hat damit zu tun, dass in den Redaktionen zunehmend ebenfalls Oecotro-

phologen sitzen, die sich keinen Bären aufbinden lassen. Wahr ist, dass Oecotrophologen in den Kochshows keine Rolle spielen – obwohl sie im Kochbuchbereich und bei den Frauenzeitschriften die Nase vorn haben. Es hat wenig Sinn, dagegen anzukämpfen. Es ist klüger, Kochsendungen gut zu bedienen. Das heißt: Botschaften verständlich und etwas provokant formulieren und der Redaktion helfen. Das heißt aber auch: selbst das Handwerk beherrschen und Fortbildungen im Bereich Medientraining und Moderation zu absolvieren. Moderator ist ein Beruf und nicht nur Begabung. Wobei ganz klar ist: Attraktivität, eine gute Stimme und „Idealgewicht“ sind wichtig. Damit kommen wir zu einem weiteren Problem: Die Honorare beim Fernsehen sind extrem niedrig – das muss man finanziell durchhalten können – oder anderswo einspielen, was für Oecotrophologen schwierig ist. Auf keinen Fall lassen sich Redaktionen belehren oder vorschreiben, wen und was sie präsentieren. Networking zahlt sich aus – und Geduld. Wenn TV ruft, dann muss man schnell sein – und flexibel.“

*Dagmar von Cramm
Dipl.-Ökotrophologin und Food-Journalistin im Bereich Print und TV*

Neues Hochschulmagazin für Studentinnen

Seit letztem Jahr beliefert der UNICUM-Verlag angehende Akademikerinnen mit einem neuen Magazin: UNIQUEEN. Das Heft erscheint jeweils zweimal im Jahr, im Mai und November, in einer Auflage von 125.000 Exemplaren. Es beschäftigt sich neben Themen wie Studium und Arbeitsmarkt auch mit Frauenthemen. Erhältlich ist UNIQUEEN über die UNICUM-Wundertüten, die zum Semesterstart bundesweit an den Hochschulen verteilt werden. Als Ergänzung zur Printausgabe gibt es die Website www.uniqueen.de mit weiteren Informationen. Die neueste Ausgabe steht zum Download bereit.

Ratgeber für Praktika in der EU

Der neu aufgelegte Ratgeber „Stage Europe – Praktika bei den EU-Institutionen“ liefert geballtes Wissen rund um das Praktikum in der Europäischen Union. Das 200-seitige Kompendium wendet sich an interessierte Studenten und Hochschulabsolventen und kann für 32,50 Euro bei der Europa-Kontakt Informations- und Verlagsgesellschaft mbH online bestellt werden unter www.europa-kontakt.de, per Telefon unter 030 20308-4070. Auf der Website der Gesellschaft finden sich weitere interessante Informationen zum Thema EU.

OECO-TRÜFFELCHEN**Millionen Kühe können nicht irren – oder?**

Die Anbieter von Nahrungsergänzungsmitteln und Wunderdiäten sind kreative Menschen. Jedenfalls wirken viele ihrer Argumente auf den ersten Blick durchaus logisch. Dazu befragt, ist dann nicht nur oecotrophologisches Fachwissen angesagt, sondern gelegentlich auch ein wenig „Bildersprache“.

Da wäre etwa der Weizengrassaft – nur um ein beliebiges Beispiel herauszugreifen. Die betörend logische Kausalkette zu seiner Vermarktung als Mittel gegen allerlei Zipperlein geht in etwa so: Was macht Kühe groß, gesund und stark? Richtig: Gras, das voller Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine, Chlorophyll und anderen Sekundären steckt. Da das Kauen von langen Grashalmen wenig delikate ist, bietet man dem gesundheitsbewussten Zeitgenossen quietschgrüne, aus Weizen-, Gersten- oder Dinkelgräsern gepresste Säfte an.

Nun ist die Saftherstellung vermutlich deswegen erdacht worden, weil das menschliche Verdauungssystem von Natur aus gar nicht auf den Verzehr von Gräsern eingestellt ist. Das unterscheidet uns nun mal von der Kuh mit ihren vier Mägen, die viele Stunden am Tag grasen muss, um genügend Energie aufzunehmen. Zudem muss sie das Ganze dann auch noch wiederkäuen, um all die tollen Nährstoffe aus dem Gras auszunutzen zu können – keine wirklich appetitliche Vorstellung. Mit dem Vergleichen von Kühen und Menschen in Sachen Ernährung sollte man daher vorsichtig sein. Wäre es realistisch, müsste man ja Sorge haben, dass einem vom Grassaft-Trinken Hörner und Hufe wachsen.

Ulrike Gonder, Hünstetten

AKTUELL**Broschüre „Wenn das Essen laufen lernt“**

Die 88 Seiten umfassende Broschüre „Wenn das Essen laufen lernt“ präsentiert zahlreiche Bewegungsspiele für Kinder und Jugendliche. Bei den vorgestellten Spielen geht es jedesmal um das Thema Ernährung, das den Teilnehmern spielerisch vermittelt wird. Neben Tipps zur Durchführung der Spiele, erhält der Leser auch Anregungen, wie er selbst weitere Spiele erfinden kann.

Herausgeber ist der Landes-Sportbund Nordrhein-Westfalen.

Die Broschüre kostet sieben Euro und kann bestellt werden über:

Spurt GmbH,
Fax: 0203 7381-794,
E-Mail: sportshop@lsb-nrw.de.

We feed the world-DVD

Seit November 2006 gibt es den Kinofilm „We feed the world – Essen global“ von Regisseur Erwin Wagenhofer auch als DVD. Gezeigt wird eine Reportage rund um die industrialisierte Produktion von Lebensmitteln in der globalisierten Welt.

Der Film hat eine Laufzeit von 90 Minuten und ist für 17,95 Euro im Handel erhältlich.

Medienkatalog Ernährung und Bewegung

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL) hat eine illustrierte Übersicht über Medien und Initiativen der Lebensmittelwirtschaft veröffentlicht, die sich mit dem Themenfeld Ernährung und Bewegung beschäftigen. Die 30 Seiten umfassende Liste beschreibt 93 Broschüren, Bücher, Unterrichtspakete, Spiele, CDs und Aktionen. Alle Einträge enthalten Angaben zu Inhalt, Umfang, Zielgruppen und Bestellmodalitäten. Sehr viele der Medien können kostenlos direkt bei den jeweiligen Unternehmen bestellt werden. Der Medienkatalog kann als PDF-Datei heruntergeladen werden unter: www.bll.de/ernaehrung_bewegung/p_b_medienkatalog_06.html.

Herzlichen Glückwunsch!

In der VDO_E POSITION 4/06 wurden fünf Wellnesskalender 2007 von DuMont verlost.



Je einen Kalender haben gewonnen:
Sabrina Bardas, Esslingen
Ulrike Brandau, Rengshausen
Nadine von Döllen, Mainz
Isolde Hunn, Karlsruhe
Nadine Lamparter, Künzell

Wir gratulieren recht herzlich!

Die Redaktion

Allergie-Siegel

Seit mehr als einem Jahr hilft die Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF) aus der Charité – Universitätsmedizin Berlin mit ihrem Qualitätssiegel Allergikern bei der Auswahl ihrer Nahrungsmittel. Das Allergiesiegel steht für geprüfte Qualitätssicherung im Bereich des Allergenmanagements eines Herstellers, Unternehmens oder Dienstleisters mit dem Ziel, unbeabsichtigt versteckte Inhaltsstoffe zu verringern sowie Allergenkontakte zu vermeiden. Die Internetseite www.allergy-foundation.info weist alle bereits zertifizierten Produkte und Dienstleistungen aus. Informationen über die Richtlinien hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten sind im Amtsblatt der Europäischen Union, <http://europa.eu.int/>, zu finden.

Neuer ForschungsReport

ForschungsReport, das Wissenschaftsmagazin des Senats der Bundesforschungsanstalten, stellt in seiner neuesten Ausgabe ausgewählte Projekte unter dem Themenschwerpunkt „Lebensmittelqualität“ vor. Das Heft 2/2006 kann kostenlos bezogen werden über die Geschäftsstelle des Senats der Bundesforschungsanstalten, Braunschweig. E-Mail: michael.welling@fal.de Tel. 0531 596-1016

Gemeinschaftsverpflegung: ein Arbeitsmarkt mit Dynamik

Oecotrophologen können in vielen Bereichen einsteigen

*N*icht immer sind Stellenangebote im Bereich Gemeinschaftsverpflegung (GV) explizit für Oecotrophologen ausgeschrieben. Viele jedoch sind sehr wohl für sie geeignet. Ein wenig Pioniergeist und die Bereitschaft, sich in neuen Aufgaben zu bewähren, gehört dazu, wenn sich Oecotrophologen in dieser Branche weiterentwickeln wollen. Welche Möglichkeiten es gibt, zeigt der folgende Beitrag.

noch eher untergeordnete Bedeutung zukommt. Die Mitgliederbefragung des VDO_E aus dem Jahr 1999 machte deutlich, dass in diesen Tätigkeitsfeldern nur drei Prozent der angebotenen Mitglieder tätig sind.

Stellenmarkt im Aufwärtstrend

Auswertungen der Stellen-Infothek des VDO_E aus dem Jahr 2005 zeigen

Von QS bis Controlling

Betrachtet man den Prozess der Verpflegungsbereitstellung, so lassen sich entlang dessen eine Vielzahl von Arbeitsfeldern aufzeigen. Grundsätzlich sind Oecotrophologen in sämtlichen hier genannten Tätigkeitsfeldern einsetzbar. Klassische Einsatzfelder für Oecotrophologen liegen in der Produktentwicklung sowie im Hygiene- und Qualitätsmanagement. Der Bereich Produktentwicklung kennzeichnet Tätigkeitsfelder in Catering-Unternehmen wie beispielsweise der apetito AG mit Sitz in Rheine. Apetito entwickelt marktgerechte, tiefgekühlte Menükomponenten für die Außer-Haus-Verpflegung. Oecotrophologen wirken hier aufgrund ihrer querschnittlichen Kernkompetenzen aktiv gestaltend, das heißt nicht nur beratend, an der Weiterentwicklung des Produktsortiments mit. Darüber hinaus werden beispielsweise in Kliniken Oecotrophologen zur Entwicklung nährwertberechneter Kostformen eingesetzt; der Übergang zur ernährungswissenschaftlichen Fachrichtung ist hier fließend, wobei ökonomische Aspekte der Verpflegungsplanung zunehmend an Bedeutung gewinnen. Vergleichbare Arbeitsmarktchancen hat im Ernährungsbereich lediglich die Berufsgruppe der Diätassistenten.

Die Erarbeitung und Umsetzung von Hygiene- und Qualitätsmanagementsystemen in der Gemeinschaftsverpflegung stellt ein weiteres klassisches Tätigkeitsfeld für Oecotrophologen dar. Durch die aktualisierte EU-Hygienegesetzgebung ist hier seit Beginn des Jahres 2006 ein kontinuierlicher Nachfrageschub und ein damit einhergehender Schulungs- und Aufklärungsbedarf zu konstatieren (siehe Kasten Seite 9).



Immer mehr Menschen essen außer Haus. Damit gewinnt die Gemeinschaftsverpflegung an Bedeutung und mit ihr der Stellenmarkt in diesem Bereich.

Foto: Blanco

Das Berufsbild von Oecotrophologen ist in seiner praktischen Anwendung sehr facettenreich. Daher liegen kaum detaillierte Arbeitsmarktdaten bezüglich der Beschäftigung von Oecotrophologen vor. Absolventenbefragungen der Hochschulen Kiel, Bernburg, Niederrhein und Fulda zeigen, dass der Beschäftigung von Oecotrophologen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung wie auch Gastronomie und Hotellerie eine

dem gegenüber ein zunehmendes Angebot an Stellenausschreibungen im hauswirtschaftlichen Bereich (vgl. VDO_E POSITION 4/06). Der Stellenmarkt in der GV kann durchaus als positiv bewertet werden. Dr. Elvira Krebs, VDO_E-Geschäftsführerin, beschreibt die Entwicklung so: „Trotz allgemein schwieriger Arbeitsmarktlage war die Zahl der Stellenangebote im Bereich GV im Jahr 2002 und 2003 immer noch konstant, 2004 stieg sie an. 2005 konnten wir feststellen, dass viele Stellen über einen längeren Zeitraum ausgeschrieben wurden, weil sie nicht direkt besetzt werden konnten.“

Prozesskette in der Gemeinschaftsverpflegung



Oecotrophologen werden als fachliche Leiter zur Umsetzung und Weiterentwicklung des Hygienemanagements in Großbetrieben, beispielsweise in Catering-Unternehmen eingesetzt. Entscheidend für den beruflichen Erfolg ist jedoch auch hier der berufspraktische Hintergrund, der sich durch entsprechende Praktika oder weitere einschlägige praktische Erfahrungen entwickelt.

Eine gastronomische Ausbildung wie zum Beispiel die zum Küchenmeister oder vergleichbare berufspraktische Erfahrungen in Kombination mit einem anschließenden Studium der Oecotrophologie ebnet meist den Weg zum Betriebsleiter einer Großverpflegungseinrichtung. Gerade in der Cateringbranche ist dies jedoch eine keineswegs durchgängige Grundvoraussetzung. Führende Catering-Unternehmen weisen zurzeit einen hohen Führungskräftebedarf auf, der auch Oecotrophologen ohne einschlägige gastronomische Ausbildung, jedoch gleichfalls nachzuweisenden Fachkenntnissen die Chance zur beruflichen Bewährung eröffnet.

Wichtig: BWL-Kenntnisse

Der Aufstieg in das verantwortliche Management von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung steht insbesondere Oecotrophologen mit entsprechenden Schlüsselqualifikationen, das heißt berufspraktischen wie auch

betriebswirtschaftlichen Kenntnissen sowie Führungserfahrung offen. Darüber hinaus sind insbesondere strategische Kenntnisse erforderlich, die ebenfalls im Zuge betriebswirtschaftlicher Zusatzqualifikationen erworben werden können. Oecotrophologen konkurrieren in diesem Segment insbesondere mit betriebswirtschaftlichen Fachrichtungen, die einen fundierten gastronomischen Bezug aufweisen.

In Anlehnung an die Wertschöpfungskette lassen sich weitere Beschäftigungsfelder bzw. -branchen für Oecotrophologen ableiten. Zunächst ist hier der Sortimentshandel für Großverbraucherwaren zu nennen. Dieser ist durch eine stetige Konzentration der Marktstruktur gekennzeichnet. Er erstreckt sich zunehmend nicht mehr nur auf den Lebensmittelhandel, sondern auch auf den Vertrieb von Verbrauchsgütern wie zum Beispiel Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Servietten bis hin zu küchentechnischen Lösungen und Planungsleistungen im Zuge von Modernisierungsmaßnahmen. Kennzeichnend für den Handelssektor ist die Entwicklung zum „Allrounder“, der ganzheitliche Verpflegungskonzepte am Markt anbietet – und sich durch entsprechende Beratungsleistungen im Wettbewerb profiliert. Als Beispiel kann hier die JOMO GV Partner GmbH & Co. KG mit Sitz in Weeze angeführt werden. Hier werden Oecotrophologen beratend, das heißt als Betriebsberater

Oecotrophologen in der GV



Andreas Ehrich (38)

MBA, Dipl.oec.troph.

Geschäftsführer ZF Gastronomie Service GmbH

E-Mail: andreas.ehrich@zf.com

Was sind Ihre Aufgaben?

„Finanzen und Controlling, Marketing, Personal und Arbeitsrecht, Hygiene und Qualitätssicherung.“

Wie kamen Sie an Ihre jetzige Stelle?

„Ich war zuvor sechs Jahre als Unternehmensberater unter anderem für die ZF tätig und habe dann das Angebot bekommen, in die Firma einzusteigen.“

Welche Anforderungen stellt der Arbeitsmarkt „GV“ aktuell?

„Es kristallisiert sich heraus, dass die GV-Branche professioneller wird. Oecotrophologen brauchen ein Profil, wenn sie in dieser Branche erfolgreich agieren wollen.“



Rainer Roehl (45)

Dipl.oec.troph.

Geschäftsführender Gesellschafter der ÖGS

E-Mail: rainer.roehl@oegs.de

Was sind Ihre Aufgaben?

„Geschäftsführung, Betreuung der Key Accounts, Akquisition und PR.“

Wie kamen Sie an Ihre jetzige Stelle?

„Nach freiberuflicher Tätigkeit während und nach dem Studium habe ich 1996 das Unternehmen ÖGS gegründet.“

Welche Anforderungen stellt der Arbeitsmarkt „GV“ aktuell?

„Einen gesunden Mix aus betriebswirtschaftlichen, ernährungswissenschaftlichen und küchenpraktischen Kenntnissen. Außerdem Ideen für zukünftige Anforderungen an die GV.“

Oecotrophologen in der GV



Kathrin Sippel (29)

Dipl.oec.troph.
Fachbereichsleiterin Ernährung und Hygiene
Dussmann-Gruppe
E-Mail: sippel@dussmann.de

Was sind Ihre Aufgaben?

„Die Kontrolle des internen Qualitätsmanagements im Bereich Hygiene, Hygieneschulungen vor Ort und zentral. Die Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben in unternehmensspezifische Qualitätshandbücher.“

Wie kamen Sie an Ihre jetzige Stelle?

„Durch eine Ausschreibung auf dem Stellenmarkt.“

Welche Anforderungen stellt der Arbeitsmarkt „GV“ aktuell?

„Die Produktionskette in der GV wird immer mehr ganzheitlich gesehen. Dies erfordert fachübergreifende Kenntnisse. Nischenspezialisten werden es zunehmend schwer haben.“



Dr. Michael Greiner (42)

Dipl.oec.troph.
Leiter der Anwendungsforschung der
Rational AG
E-Mail: m.greiner@rational-online.de

Was sind Ihre Aufgaben?

„Ich bin Teilprozessverantwortlicher im Innovationsprozess für die Bereiche Anwendungstechnik und Kundenorientierung.“

Wie kamen Sie an Ihre jetzige Stelle?

„Ich war Leiter mehrerer Forschungsprojekte an der TU München mit Rational als Auftraggeber und wurde kurz nach meiner Promotion „auserwählt“, den neu ins Leben gerufenen Prozess „Anwendungsforschung“ bei Rational aufzubauen und zu leiten.“

Welche Anforderungen stellt der Arbeitsmarkt „GV“ aktuell?

„Die Anforderungen bestehen grundsätzlich im interdisziplinären Wissen, Denken und Agieren im Hinblick auf alle angrenzenden Arbeitsbereiche – mehr und mehr auch mit internationaler Ausrichtung.“

zur Umsetzung von Verpflegungskonzepten eingesetzt. Aktuelle Trends wie die Einführung von Bio-Produkten eröffnen Oecotrophologen weitere Einsatzmöglichkeiten, beispielsweise im Zuge der Entwicklung ökologischer Verpflegungskonzepte für die Gemeinschaftsverpflegung, wie sie als Beratungsleistung vom Ökologischen Großküchen Service (ÖGS) in Frankfurt am Main angeboten wird.

Oecotrophologen mit entsprechender fachlicher Spezifikation erhalten zudem Einzug in die Produktentwicklung und den Vertrieb von Großküchentechnik. Oecotrophologen wirken in der technischen Produktentwicklung vornehmlich beratend, da die hierfür erforderlichen Kernkompetenzen in der Regel von den Ingenieurberufen besetzt werden. Im Vertrieb konkurrieren Oecotrophologen dagegen mit Ingenieurberufen, die ebenfalls einen fachlichen Bezug zur Gemeinschaftsverpflegung aufweisen. Sofern entsprechende Fachkompetenzen im Rahmen des Studiums der Oecotrophologie vermittelt wurden, werden Oecotrophologen auch als Küchenplaner in Planungsbüros für Großküchenbetriebe eingesetzt.

Oecotrophologen vermarkten, betreuen, beraten

In Catering-Unternehmen nimmt der Bereich „Marketing & Vertrieb“ naturgemäß eine besondere Bedeutung ein. Aber nicht nur hier haben Oecotrophologen mit entsprechendem fachlichen und beruflichen Hintergrund Perspektiven. Auch Eigenregiebetriebe wie Mensen setzen die breit ausgebildete Berufsgruppe gern zur Entwicklung von Marketingkonzepten ein – häufig in Kombination mit weiteren Aufgaben wie zum Beispiel dem Hygiene- und Qualitätsmanagement. Oft wird der Vertrieb von Verpflegungsleistungen mit einem Beratungsangebot verknüpft, wie das genannte Beispiel JOMO GV Partner GmbH & Co. KG aufzeigt.

Ausblick: Facility Management

Überschneidungen ergeben sich zunehmend auch in angrenzenden Berufsfeldern wie dem Facility Management. Oecotrophologen mit entsprechender Zusatzqualifikation und beruflichem Hintergrund können eine Anstellung in der Beratung von Facility Management-Dienstleistungen wie beispielsweise dem Entsorgungs-, oder Energiemanagement wahrnehmen. Hier konkurrieren sie mit Ingenieurfachrichtungen. Gerade der Küchenbereich stellt erfahrungsgemäß den größten Energieverbraucher einer Liegenschaft dar, sodass sich hier ein vielfältiges Tätigkeitsfeld für Oecotrophologen ergeben kann. Erste Beispiele zeigen bereits Wirkung. Gleiches gilt für die Entwicklung von Abfallwirtschaftskonzepten und Abfallbilanzen, wodurch sich auch in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung weitreichende Optimierungspotenziale erschließen lassen.

Schnittmengen ergeben sich auch zum Controlling von Verpflegungseinrichtungen, allerdings werden diese Tätigkeitsfelder derzeit überwiegend durch betriebswirtschaftliche Berufe besetzt. Oecotrophologen mit betriebswirtschaftlichen Kenntnissen können sich jedoch insbesondere in kleinen und mittleren Unternehmen für die Einführung von Management-Informationssystemen (MIS) verantwortlich zeichnen.

Prozessübergreifende Tätigkeitsfelder ergeben sich in der Beratungsbranche, insbesondere in der betriebswirtschaftlich-konzeptionellen Beratung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Oecotrophologen werden hier seit Jahren aufgrund ihrer interdisziplinären Ausbildung in Verbindung mit einschlägigen berufspraktischen Erfahrungen eingesetzt, konkurrieren jedoch mit betriebswirtschaftlichen Berufsgruppen mit gleichfalls gastronomischem Hintergrund. So setzt die K&P Consulting GmbH mit Sitz in Düsseldorf seit Jahren gleich mehrere Oecotrophologen als Unternehmensberater wie auch Küchenplaner ein. Die Tätigkeit als

Unternehmensberater bietet wiederum vielfältige berufliche Entwicklungsmöglichkeiten, die sich im Wesentlichen aus der Projektarbeit ergeben.

Als Trainer und Lehrer

Ein weiteres bedeutendes Arbeitsfeld für Oecotrophologen stellt der Bereich „Bildung und Schulung“ dar. Dies betrifft beispielsweise Schulungstätigkeiten im Zuge der Einführung von EDV-gestützten Warenwirtschaftssystemen oder Menübestellsystemen im Kliniksegment und erstreckt sich bis zur Seminartätigkeit in vielfältiger Ausprägung. Darüber hinaus stellt in einigen Bundesländern der Seiteneinstieg in das Lehramt eine interessante berufliche Alternative für Oecotrophologen mit hauswirtschaftlichem Hintergrund dar, die indirekt dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zugeordnet werden kann. Fachliche Anforderungen und Vergütungsregelungen variieren je nach Bundesland.

Die akademische Forschung gibt durch ihre Forschungsergebnisse wertvolle Impulse für die Branche der Gemeinschaftsverpflegung. Diese werden im Wesentlichen durch Oecotrophologen gesetzt. Als Beispiel dienen aktuelle Studien von Prof. Dr. Steinel an der FH Bernburg zum Personalbedarf in Großkücheneinrichtungen oder von Prof. Dr. Peinelt an der HS Niederrhein zur ernährungsphysiologischen Wertigkeit der Cook & Chill-Systematik.

Schließlich ist derzeit auch im journalistischen Bereich eine erhöhte Nachfrage nach Oecotrophologen zu beobachten, die aufgrund ihres fachlichen Know-hows und beruflichen Hintergrundes in Redaktionen von Fachzeitschriften wie beispielsweise „GV Manager“ eingesetzt werden oder als Fachbuchautor arbeiten.



Gesetze bestimmen den Arbeitsmarkt

Das EU-Recht hat im vergangenen Jahr für die deutsche Lebensmittelgesetzgebung viele Neuerungen gebracht. Vor allem Gesetzgebungen im Bereich der Lebensmittelhygiene haben für Oecotrophologen eine besondere Relevanz.

Seit 1. September 2005 gibt es das „Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts“, das auf der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit beruht. Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 regelt Einzelheiten über Lebensmittelhygiene und muss seit 1. Januar 2006 angewandt werden. Die Neuerungen haben unter anderem für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Konsequenzen. Hygienevorschriften sind jedoch inzwischen auf alle Unternehmen der Lebensmittelkette ausgedehnt worden.

Zu den Verpflichtungen der Lebensmittelunternehmer gehört die Einrichtung einer betrieblichen Eigenkontrolle, die im Gegensatz zur Regelung nach der bisherigen Lebensmittelhygieneverordnung jetzt wesentlich detaillierter und verbindlich schriftlich dokumentiert werden muss. Die Verordnung (EG) BR 852/2004 führt hierzu im Kapitel II Artikel 5 „Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte“ die Einzelheiten auf.

Mit der veränderten Gesetzgebung ergeben sich für Oecotrophologen neue berufliche Perspektiven. So ist neben der Etablierung des betrieblichen Eigenkontrollsystems (HACCP) die regelmäßige Schulung der Küchenmitarbeiter vorgeschrieben. Diese Schulungen müssen von fachkundigen Referenten durchgeführt werden. Stehen Überwachungsbehörden, Berufs- und Interessenverbände sowie Firmen in regelmäßigem Kontakt, verbessert dies die Zusammenarbeit.

Stellenweise völlig neue Arbeitsmöglichkeiten ergeben sich im Zuge der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen in Verpflegungseinrichtungen, in der rückwärtigen Betrachtung insbesondere bezogen auf die DIN EN ISO 9001ff. Diese stellt nicht nur für Cateringunternehmen ein mittlerweile unverzichtbares Qualitätsmerkmal im Wettbewerb dar, sondern gilt zunehmend auch für Eigenregiebetriebe, die den Anspruch aufweisen, sich gegenüber ihren internen (und externen!) Kunden als qualitätsorientiert zu präsentieren. Die Einführung von Qualitätsmanagementsystemen wird dabei auch als Möglichkeit zur Prozess- und damit Kostenoptimierung genutzt. Aufgrund des zunehmenden Kostendrucks wie auch steigender Qualitätsanforderungen wird dieses Handlungsfeld sicherlich weiter an Bedeutung gewinnen.

Gleiches gilt für die Umsetzung der DIN EN ISO 22000, einem neuen internationalen Standard für die Lebensmittelsicherheit. Die neue Norm kennzeichnet – ähnlich wie die DIN EN ISO 9001ff. – ein Managementsystem, welches Qualitätsanforderungen an Organisationen sämtlicher Bereiche der Lebensmittelkette definiert. Erkannt wurde, dass die DIN EN ISO 9001ff. ohne eine explizite Berücksichtigung entsprechender HACCP-Elemente für den Lebensmittelbereich unzureichend ist. Die Norm gilt umfassend zum Beispiel für Lebensmittel-, und Zusatzstoffhersteller, Gastronomen, Kantinen sowie Hersteller und Lieferanten von Reinigungs- bzw. Transportmitteln. Für Oecotrophologen entstehen hier zukünftig völlig neue berufliche Perspektiven. Diese ergeben sich im wesentlichen aus der Integration bestehender HACCP-Grundsätze in ein Qualitätsmanagementsystem, dessen Branchenstandard bislang die DIN EN ISO 9001ff. darstellte.

Helga Fehrentz, Lüneburg
Oliver Schrock, Köln

Oecotrophica Preis

Die potenziellen Arbeitsbereiche für Oecotrophologen sind vielfältig, jedoch nicht unbegrenzt. Schnittstellen im Sinne ergänzender Partnerschaften ergeben sich insbesondere im Controlling, Facility Management sowie eventuell in der Personalarbeit. Oecotrophologen können diese Bereiche auch ohne Zweitqualifikation aufgrund ihrer interdisziplinären Ausbildung – vorwiegend als Schnittstelle und Übersetzer zwischen den beruflichen Fachrichtungen – ausfüllen.

Kostendruck gibt Trend vor

Wie wird sich die Gemeinschaftsverpflegung in Zukunft entwickeln? Alfred Mueller, Vorsitzender des Vorstandes, Verband der Fachplaner (VdF) gibt dazu folgendes Urteil: „Der zunehmende Kostendruck und die steigenden Qualitätsanforderungen auf Kundenseite stellen zukünftig Basistrends der Gemeinschaftsverpflegung dar. Sie erfordern eine grundlegende unternehmerische Ausrichtung der Verpflegungswirtschaft.“

Insbesondere im Klinik- und Heimbereich herrschen nicht zuletzt aufgrund veränderter politisch-rechtlicher Rahmenbedingungen stellenweise existenzielle Herausforderungen. Doch auch in den übrigen Segmenten der Gemeinschaftsverpflegung wird die Subventionsbereitschaft der Finanzierungsträger immer geringer. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind heute mehr denn je gefordert, sich zunehmend unternehmerisch auszurichten, um eine Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und Wettbewerbsfähigkeit zu erreichen. Gleichzeitig gilt es, flexibel auf kurzfristig veränderte Rahmenbedingungen auf politisch-rechtlicher Ebene, im Wettbewerb sowie auf Kundenseite reagieren zu können.

In diesem Zusammenhang nimmt die Frage nach der optimalen Bewirtschaftungsform für viele Einrichtun-

gen eine besondere Stellung ein. Die Beantwortung dieser Frage definiert wiederum die Rahmenbedingungen der Arbeitswelt von Oecotrophologen in der GV entscheidend. Dabei sind die Ansätze alternativer Bewirtschaftungsformen vielfältig und keineswegs nur auf das klassische Outsourcing des Verpflegungsbetriebes an Catering-Unternehmen beschränkt.

Gute Perspektiven mit stellenweise zweistelligen Zuwachsraten bestehen derzeit sowohl in der Klinik- als auch in der Heimverpflegung. Darüber hinaus ist im Bereich der Schulverpflegung aufgrund der nachhaltigen, politisch gewollten Initiierung ganztägiger Betreuungsangebote von einem zunehmenden Wachstum auszugehen. In jedem Fall gilt: Der zunehmende Kostendruck bewirkt in allen Bereichen eine Tendenz zu mehr Wirtschaftlichkeit, respektive Produktivität. Auch für Oecotrophologen ist dies mit steigenden Anforderungen, nicht zuletzt an die eigene Arbeitsbelastung, verbunden.

Zum einen wird dies den bestehenden Trend zur Kommerzialisierung auch in der Zukunft stärken. Zum anderen wird die Tendenz zur Kostenoptimierung durch die Verwendung von individuellen High Convenience-Produkten, das heißt ernährungsphysiologisch schonend vorgefertigten Produktkomponenten mit gleichfalls hoher Frische- und Geschmacksqualität, weiter verfolgt werden. Bereits heute bieten Großhandelsunternehmen komplette High Convenience-Konzepte an, durch die bisherige Produktionsschritte im Eigenbetrieb faktisch weitgehend an externe Zulieferbetriebe ausgelagert werden und die auch gehobenen Gastronomieansprüchen genügen. In Verbindung mit erlebnisgastronomischen Elementen wie dem so genannten Front Cooking lassen sich somit Verpflegungskonzepte entwickeln, die durch ein hohes Kommerzialisierungs- und damit Erlöspotenzial bei gleichfalls optimierter Kostensituation gekennzeichnet sind.

Event zu niedrigem Preis

In der Weiterentwicklung mag sich zukünftig eine Polarisierung der Gemeinschaftsverpflegung ergeben: Einerseits die konsequente Fortführung von Kommerzialisierung und Erlebnisgastronomie, im Klinikbereich heute bereits zu beobachten in eigens eingerichteten „Hotelstationen“ mit gehobener Gastronomie bei entsprechender privater Zuzahlung. Andererseits die konsequente Verfolgung von Maßnahmen zur Kostenoptimierung, beispielsweise in Form einer weitreichenden Auslagerung der kompletten Speisenversorgung an externe Dienstleister. Der ehemals zur Produktion genutzte Küchenbereich wird dann nur noch als logistisches Verteilzentrum für extern angelieferte Speisen herangezogen, wie dies die LBK Hamburg GmbH in Kooperation mit der apetito AG bereits praktiziert.

Das zukünftige Arbeitsfeld von Oecotrophologen in der Gemeinschaftsverpflegung wird sich durch diese Entwicklungen grundlegend verändern. Die klassische Eigenproduktion, im Sinne einer hohen Fertigungstiefe, wird zukünftig immer seltener vorzufinden sein. Dies gilt für Catering-Unternehmen gleichermaßen. Zukünftige Verpflegungskonzepte werden vielmehr geprägt sein durch einen hohen Erlebniswert bei optimierter Kostensituation. Dies ist nur mit ausgefeilten High Convenience-Konzepten zu erreichen, die dennoch einen hohen Frischegrad vermitteln und den Tischgast durch innovative Verkaufskonzepte zum Speisen- und Getränkeverzehr animieren. Das Aufsuchen einer Einrichtung der GV wird zum „Event“.



Oecotrophologen als „Konzept-Manager“

Für Oecotrophologen bedeutet dies, dass sie sich zunehmend zu „Konzept-Managern“ entwickeln müssen, um im Arbeitsmarkt zu bestehen. Neben entsprechenden fachlichen Kenntnissen nimmt insbesondere der betriebswirtschaftliche Hintergrund bereits heute einen dominierenden Stellenwert ein. Verpflegungskonzepte müssen nicht nur entwickelt, sondern auch „verkauft“ werden – sei es als Manager einer Verpflegungseinrichtung oder als Berater. Daher werden auch Schlüsselqualifikationen, die so genannten Soft Skills wie kommunikative Fähigkeiten, zunehmend an Bedeutung gewinnen. Dies auch vor dem Hintergrund, dass Oecotrophologen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung häufig schon als Ernährungs-, Verkaufs- und Unternehmensberater eingesetzt werden.

Oliver Schrock, Köln



Oliver Schrock (Jahrgang 1970) ist Diplom-Oecotrophologe und seit mehr als sieben Jahren als Unternehmensberater für Gemeinschaftsverpflegung tätig. Als Unternehmensberater und Fachleiter arbeitet er seit 2002 bei der Gesellschaft für Entwicklung, Beschaffung und Betrieb (g.e.b.b.) mbH in Köln, einer In House-Gesellschaft des Bundesministeriums der Verteidigung.

Links und weitere Informationen:

■ www.ak-gv-koeln.de
(Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln e.V.)

■ www.d-i-g.info
(Deutsches Institut für Gemeinschaftsverpflegung)

Nicht jede Hochschule lehrt „GV“

Ebenso vielfältig wie die beruflichen Möglichkeiten im Arbeitsfeld Gemeinschaftsverpflegung sind auch die Anforderungen an diejenigen, die hier Fuß fassen wollen. Wer mit dem Gedanken spielt, seine berufliche Zukunft in der Gemeinschaftsverpflegung zu suchen, tut gut daran, sich das Lehrangebot der Hochschulen genauer anzuschauen (eine Übersicht der Hochschulen finden Sie in der Link-Sammlung unter www.vdoe.de). Nicht jede Hochschule bietet einen Ausbildungsschwerpunkt für dieses Tätigkeitsfeld.

„Insbesondere für den Verpflegungsbereich ist die für die Oecotrophologie typische Kombination haushalts- und ernährungswissenschaftlicher Inhalte besonders werthaltig.“ meint Prof. Dietmar Bräunig, Professor für das Management personaler Versorgungsbetriebe an der Universität Gießen. Er arbeitet am Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung. Dieses bildet im Studiengang Oecotrophologie „Versorgungsmanager“ aus (<http://wi.uni-giessen.de/wps/fb09/home/wdh/>). Bräunig vermittelt den Studierenden die notwendigen Managementkenntnisse für Fach- und Führungspositionen in personalen Versorgungsbetrieben, also auch für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung. Dazu zählen Kenntnisse in Controlling und Kostenrechnung, Marketing, Personalwirtschaft und Qualitätsmanagement. „Allerdings liefern die Hochschulen „nur“ eine theoretisch fundierte Grundlagenausbildung“, so Bräunig, „Aufbaustudiengänge und Fortbildungen mit spezifischer Ausrichtung können sich zum Beispiel aufgrund neuerer Ent-

wicklungen durchaus anbieten“. In Frage kommen zum Beispiel solche im Bereich Qualitäts- oder Facility Management.

Dr. Volker Peinelt, Professor für Catering-Services und Lebensmittelhygiene an der HS Niederrhein, sieht im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung deutliches Wachstum und schätzt die Chancen der – insbesondere in Mönchengladbach ausgebildeten – Oecotrophologen aufgrund ihrer Qualifikation als sehr gut ein. Die HS Niederrhein hat zusätzlich auf die Entwicklungen unter anderem im GV-Bereich reagiert und bietet seit Wintersemester 2006/07 mit dem Bachelor-Studiengang „Tourismus, Catering und Hospitality Services“, der im Fachbereich Oecotrophologie angesiedelt ist, eine besondere Spezialisierung an. Auch ein späterer Master-Abschluss ist möglich (<http://atlas.hs-niederrhein.de/cms/573.html>).

In zweierlei Hinsicht sind sich die befragten Hochschullehrer einig: Die Gemeinschaftsverpflegung benötigt in zunehmendem Maße akademisch ausgebildete Fach- und Führungskräfte und bietet damit Oecotrophologen gute Arbeitsmöglichkeiten. Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind dabei angesichts knapper Finanzen der Verpflegungseinrichtungen und steigenden Kostendrucks für eine berufliche Karriere in der Gemeinschaftsverpflegung eine der Schlüsselqualifikationen, um gegenüber konkurrierenden Ausbildungen bestehen zu können.

Dr. Claudia Busch, Marburg

■ www.cafe-future.net
(Deutscher Fachverlag, z.B. gv-praxis)

■ www.gvnet-infodienst.de
(Foodservice-Portal, z.B. GV Manager)

■ www.vdfnet.de
(Verband der Fachplaner, VdF)

■ Broschüre: „Sauber is(s)t gesund“
Hygienische Anforderungen an Küchen in Schulen
Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, NRW

Zu zweit fährt es sich leichter

Ein Tandem schildert seine Erfahrungen mit FUNDAMENT

Berufsanfänger trifft alten Hasen und fordert: „Hilf mir weiter!“ Sagt der Erfahrene: „Gerne, was soll's denn sein?“ Nicht ganz so lapidar, aber so ähnlich stellt sich der Beginn des VDOE-Mentoring-Programms dar. Ziel ist es, als Tandem ein Jahr lang in ständigem Austausch zu stehen. Das erfordert gegenseitiges Verständnis, Disziplin und Ausdauer. Belohnt werden Mentor und Mentee idealerweise mit Stolz, Zufriedenheit und einem Netzwerkpartner für die weitere berufliche Laufbahn. Mentee Karolin Lüddecke und Harald Seitz, Mentor, blicken gemeinsam auf ein positives Jahr zurück.

einstieg sind erfahrungsgemäß so viele Türen offen, dass man die Orientierung leicht verlieren kann. Ich habe versucht aufzuzeigen und zu erklären, was nach der Schwelle kommt.

Wie ging's voran?

Lüddecke: Persönlich habe ich davon profitiert, eine neutrale Person hinter mir zu wissen, die mich bei meiner beruflichen Orientierung unterstützte. Wesentlich für unsere Arbeit war dabei, dass mein Mentor keinen „Druck“ auf mich ausübte. So konnte ich meinen eigenen Weg gehen und Selbstsicherheit gewinnen.

ob positiv oder negativ – war sehr hilfreich für mich und ich habe gelernt, diese anzunehmen. Rückblickend würde ich mich wieder für FUNDAMENT entscheiden. Jedoch würde ich vielen Dingen mehr Zeit geben, sich zu entwickeln.

Seitz: Der Berufsalltag mit all seiner Routine hat immer wieder Tücken. Durch kritische Fragen meiner Mentee musste ich des Öfteren selbst überlegen, was ich wann und warum tue oder lasse. Der Vorteil: Reflexion führt zu mehr Kreativität. Fazit: Ich würde auf jeden Fall noch einmal mitmachen.

Karolin Lüddecke, Heidelberg
Harald Seitz, Bonn



Mentoring live: Karolin Lüddecke lässt sich von ihrem Mentor Harald Seitz in ihren beruflichen Fragen beraten.

Foto: Harald Seitz

Was bedeuten „Ziele“ im Mentoring?

Lüddecke: Im Mentoring habe ich gelernt, persönliche und berufliche Ziele zu formulieren, zu hinterfragen und selbstbewusst zu verfolgen. Durch neue berufliche Perspektiven waren diese Ziele sehr dynamisch. Entsprechend mussten wir unsere Zusammenarbeit neu ausrichten.

Seitz: Der Weg ist das Ziel. Keine Floskel, sondern Maxime. Beim Berufs-

Seitz: Ziele sind sehr dynamisch, besonders für Berufsanfänger. Daher ist Flexibilität der Faktor, an dem sich ein Mentor messen lassen muss. Ich fühlte mich jedenfalls sehr wohl in der Rolle des hinteren Tandemfahrers: mitstrampeln, die Umgebung beschreiben, aber nie aktiv die Richtung bestimmen.

Fazit für das Tandem

Lüddecke: Die Zusammenarbeit hat mir gezeigt, wie wichtig Selbstreflexion in einer Orientierungsphase für mich ist. Die Unterstützung eines Außenstehenden mit seiner Kritik –

FUNDAMENT 2007 – neue Partner gesucht

Als Mentees können sich VDOE-Mitglieder bewerben, die

- am Anfang ihrer beruflichen Entwicklung stehen,
- sich in der Phase der beruflichen Neuorientierung befinden,
- nach der Familienphase neu in den Beruf einsteigen wollen.

Die Zusammenarbeit mit dem Mentor ist für ein Jahr vorgesehen. Mentoren sollten mindestens fünf Jahre Berufserfahrung mitbringen sowie selbstständig Projekte bearbeitet bzw. Mitarbeiter geführt haben. Die Arbeit als Mentor ist ehrenamtlich.

Weitere Informationen zu FUNDAMENT unter www.vdoe.de
Bewerbungsschluss ist der 15. Juni 2007. Offizieller Start für die vierte Runde: 13. Oktober 2007. Teilnahmegebühr für die Mentees: einmalig 220 Euro zzgl. Mehrwertsteuer.

Ansprechpartnerin:
Sigrid Schausten
Tel. 02271 836919
E-Mail: s.schausten@vdoe.de

VDO_E-Weiterbildungsprogramm: 54 Seminare im Jahr 2007

Angebote für Einsteiger, Berufserfahrene und Profis

Das Weiterbildungsprogramm 2007 des VDO_E ist Mitte Dezember erschienen. Oecotrophologen, Ernährungs- und Haushaltswissenschaftler finden in dem fast 100 Seiten starken Druckwerk 54 Seminarangebote. Damit präsentiert sich das Programm umfangreicher als im Vorjahr. Aber nicht nur die Anzahl der Seminare wurde aufgestockt. Wie immer hat der Verband aktuelle Themenfelder wie beispielsweise in diesem Jahr „die Entwicklung von Gesundheitskonzepten für soziale Randgruppen“ aufgenommen.

Angeboten werden Seminare zu den Bereichen Beratung, Erwachsenenbildung, Gesundheitsförderung, Ernährung und Management. Die Seminare können genutzt werden, um das Zertifikat „Ernährungsberater/in VDO_E“ zu erwerben. Bewährt hat sich für die bundesweit stattfindenden Veranstaltungen die Einteilung in Seminare für Einsteiger, Berufserfahrene und Profis. Auch Nicht-Mitglieder können teilnehmen. Das Heft steht im Internet unter www.vdoe.de zum Download bereit und kann in der VDO_E-Geschäftsstelle angefordert werden unter der Telefonnummer 0228 28922-0 oder per E-Mail unter vdoe@vdoe.de.



Referentin Christine Kalthoff (rechts.) und Martina Lültdorf Sachbearbeiterin, sind das Weiterbildungsteam in der VDO_E-Geschäftsstelle.

Foto: VDO_E

Christine Kalthoff und Martina Lültdorf sind in der Geschäftsstelle für den Bereich Weiterbildung verantwortlich. Wie es hinter den Kulissen aussieht, verraten sie im Interview.

■ Was hat sich in den letzten Jahren in der Geschäftsstelle für den Bereich Weiterbildung verändert?

Lültdorf: Wir haben die Anzahl der Seminare kontinuierlich erhöht und daher ist auch der Koordinationsaufwand gestiegen. So haben wir im Jahr 2003 beispielsweise 43 Seminare angeboten und für das Jahr 2007 stehen mehr als 54 Seminare im Programm. Im Jahr 2006 gab es insgesamt 838 Seminarplätze, 2003 dagegen nur 611 Seminarplätze.

Kalthoff: Wir haben damit auf die steigende Nachfrage reagiert, soweit es uns möglich ist. Einem Berufsverband in der Rechtsform eines eingetragenen Vereins (e.V.) und damit steuerbegünstigt sind hier Grenzen gesetzt. Gleichzeitig verbessern wir den Service für die Teilnehmer und die Referenten immer weiter.

■ Warum boomt der Bereich Weiterbildung so?

Kalthoff: Das hängt zum einen mit der steigenden Nachfrage nach dem von den Krankenkassen geforderten Zertifikat zusammen. Zum Vergleich:

Im Jahr 2002 haben 25 Bewerber ihre Unterlagen bei der Anerkennungskommission eingereicht. Im Jahr 2006 waren es bereits 64 Zertifikatsbewerber.

Zum anderen ist lebenslange Weiterbildung heute ein „Muss“ für die berufliche Entwicklung.

■ Das führt ja dazu, dass die Seminare häufig sehr schnell ausgebucht sind. Kann man sich auf Wartelisten setzen lassen?

Kalthoff: Ja, allein im Jahr 2006 konnten so 135 Personen nachrücken. In der Seminarübersicht im VDO_E-Internetauftritt zeigt die Farbe Gelb an, dass eine Aufnahme in die Warteliste empfohlen wird.

■ Welche Vorteile bietet das neue Adress- und Mitgliederverwaltungsprogramm für den Bereich Weiterbildung?

Lültdorf: Das Anlegen von Seminaren ist im ersten Schritt zwar etwas arbeits- und zeitaufwändig, bringt über das Jahr gesehen jedoch Vorteile. Denn alle Anmeldungen eines Teilnehmers werden nun in einem

Schritt erfasst. Wir können auf einen Blick sehen, welche Seminare ein Mitglied bei uns gebucht hat. Durch die Vernetzung von Veranstaltungsmodul und Adressverwaltung müssen Adressdaten nicht mehr doppelt gepflegt werden und es ist direkt ersichtlich, welche Anmeldungen vorliegen und welchen Status sie haben. Auch der Schriftverkehr wird durch das Programm erleichtert, da die Verknüpfung mit Outlook und Word ganz einfach ist.

■ Welche Kriterien entscheiden, ob ein Seminarthema neu ins Programm aufgenommen wird?

Kalthoff: Wir sammeln das ganze Jahr über Ideen sowie Anregungen, etwa aus Medien oder aus Gesprächen mit Mitgliedern. Zudem erhalten wir durch die Auswertung der Seminarfragebögen immer wertvolle Hinweise. Das Weiterbildungsprogramm soll neue Arbeitsfelder, Diskus-

sionsrichtungen und Aspekte aufzeigen. Bestimmte Themen wie beispielsweise Diabetes oder Allergie sind immer bei den Mitgliedern gefragt. Bei der Entwicklung neuer Themen und der Auswahl der Referenten liegt unser Fokus immer auf der Zielgruppe Oecotrophologen. Das unterscheidet uns von Mitbewerbern. Wir sprechen aber nicht nur die Ernährungsberater an, sondern auch Kollegen aus anderen Arbeitsgebieten.

■ Wie wird sich der Bereich Weiterbildung verändern?

Kalthoff: Seit Anfang 2007 verstärkt zusätzlich eine neue Mitarbeiterin Dr. Claudia Gölz das Team der Geschäftsstelle. Ihr Aufgabengebiet umfasst sowohl die Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung aus berufspolitischer Sicht als auch den Bereich Zertifikat.

Das Interview führte Astrid Donalies

VDO_E informiert Arbeitgeber über Studienabschlüsse

Welche Qualifikation hat ein Oecotrophologie-Absolvent mit dem Abschluss Bachelor of Science? Wie lange hat ein Master of Science-Absolvent studiert? Und von welcher Hochschule kommen derzeit noch Diplom-Oecotrophologen? Über diese und weitere Fragen rund um neue und alte Studienabschlüsse in den Bereichen Oecotrophologie, Ernährungs- und Haushaltswissenschaften informierte der VDO_E kürzlich über 340 Arbeitgeber mit einem Schreiben und beigefügten Beiträgen über den Stellenmarkt.

Viele dieser Unternehmen nutzen nun die angebotene Möglichkeit, sich durch den Bezug der VDO_E POSITION ausführlich über das Berufsbild zu informieren.

Ernährungsberatung schadet nicht!



Dr. Gabriele Geurtzen nimmt für den VDO_E Stellung zu den Aussagen Pollmers.

Gegen die von Udo Pollmer in der Zeitschrift EMMA getroffene Aussage, Ernährungsberatung sei schädlich, hat der VDO_E mit einem Leserbrief massiv Einspruch erhoben. Der Lebensmittelchemiker hatte dies im Interview mit der „politischen Zeitschrift für Frauen“ behauptet. Diese und weitere für Ernährungsberater und -therapeuten berufschädlichen Aussagen wollte der VDO_E nicht unwidersprochen stehen lassen.

Stellvertretend für den Verband machte Vorstandsmitglied Dr. Gabriele Geurtzen, selbst selbstständige Ernährungsberaterin, in dem Brief an die Redaktion auf verschiedene Aspekte aufmerksam: So bringen Ernährungswissenschaftler, die als selbstständige oder fest angestellte Ernährungsberater und -therapeuten arbeiten, eine qualifizierte Ausbildung und auch exzellente Weiterbildungen mit. Zu den Qualifikationen gehörten unter anderem auch die Bereiche Beratung und Kommunikation. Sicher würde daher keine Ernährungsberaterin sagen, wie von Pollmer unterstellt: „Wenn Du so weiter isst, dann siehst du bald aus wie deine Mama!“

Geurtzen machte weiterhin darauf aufmerksam, dass qualifizierte Ernährungsberater mehr leisten würden, als lediglich Tipps zu Diäten und Kalorien zu geben, wie Pollmer es in dem Interview dargestellt hatte. Sie wies darauf hin, dass die Ernährungs-

fachkräfte kompetent, kundenorientiert und qualifiziert in vielen weiteren Bereichen rund um die spannenden Bereiche Ernährung, Essen, Trinken und Genuss beraten. Ernährungsberatung sei daher kein „Quatsch“, wie in diesem Interview unterstellt wurde.

Der Berufsverband VDO_E zeigt sich enttäuscht darüber, dass EMMA ein Forum für solche berufsverachtenden Aussagen bietet, die vor allem Frauen treffen würden.

Den Leserbrief können Sie nachlesen unter:

www.vdoe.de/06-11-16_vdoe_Leserbrief_Pollmer_emma.pdf

Das Interview mit allen Aussagen finden Sie hier:

www.emma.de/06_6_diaetwahn.html

Astrid Donalies, Geschäftsstelle

„Wie im Theater ...“

PR-Netzwerkmittglieder blicken hinter die Kulissen der Politik

Mit diesem verblüffenden wie ermutigenden Eindruck verließen die 47 Teilnehmer des 4. PR-Netzwerktreffens am 11. November 2006 den Kirchensaal im Dietrich-Bonhoeffer-Haus in Berlin-Mitte. Den Vorhang gelüftet hatten zuvor sechs Referenten aus den Bereichen Politik, Agentur, Verein und Unternehmen. Mit der Hauptstadt als Treffpunkt war für das diesjährige Thema auch die entsprechende Kulisse gewählt: „Oecotrophologische Themen in der Politik – Gesundheit, Ernährung, Haushalt“.

schwer, fände vorab in den Fachauschüssen und Arbeitsgruppen statt. Aufgegriffen würden dabei auch Themen, die bereits in den Medien präsent sind. Man arbeite daher auch häufig sehr reaktiv. Sie ermutigte aber die Anwesenden dennoch, als Experten ihre Anliegen vorzubringen. Denn die Abgeordneten seien meist keine Fachleute. Und: Oecotrophologische Themen wie beispielsweise Ernährung sähe man gern als „Alltagsthemen“. Fachlicher Input ist also gefragt. Doch wo Gehör verschaffen?

im politischen Geschehen auf. Köhler bestärkte den VDO_E sowie alle Beteiligten, sich noch stärker einzubringen, da auch das BMELV Kampagnen entwickelt und begleitet.

Wie finden unsere Themen den Weg in die Medien? Dagmar Dehmer, Politik-Redakteurin bei der Berliner Tageszeitung „Der Tagesspiegel“, gab die Antwort: interessante und aktuelle Themen bekommen den Zuschlag, der Rest wandert in den Papierkorb. Dehmer ist aber auch offen für den persönlichen Kontakt. Nochmals heißt es: Nur Mut!



Auch das Berliner Orgateam (v.l.n.r.: Stephanie Wetzel, Astrid Donalies, Dr. Gunda Backes) freut sich auf das nächste Treffen in München, organisiert durch Sandra Strobel, Christine Röger und Carolin Schambach.

Foto: VDO_E

Die Netzwerkleitung in Person von Dr. Gunda Backes, Astrid Donalies und Stefanie Wetzel stimmten 15 der Teilnehmer bereits am Vorabend mit einer Führung durch das Reichstagsgebäude und anschließendem Abendessen thematisch wie atmosphärisch ein.

Vorhang auf!

Heike Friedrich-Hölscher, selbst Oecotrophologin, führte am darauf folgenden Tag in die Grundlagen und Abläufe parlamentarischen Arbeitens ein. Als wissenschaftliche Mitarbeiterin eines Bundestagsabgeordneten, der Mitglied im Ausschuss für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ELV) ist, überraschte sie mit der Aussage: „Diskussionen im Plenum gleichen Inszenierungen, das ist manchmal wie im Theater.“ Denn: Die wesentliche Arbeit, so Höl-

Adressaten, meint Hölscher, seien neben den Abgeordneten vor allem die Mitarbeiter. Nur Mut!

Wie kommen Themen auf die Bühne?

Den Kontakt zu den Akteuren im politischen Entscheidungs- und Meinungsbildungsprozess knüpfen auch Politik- und PR-Agenturen. Tanja A. Schüle, Kohl PR & Partner, zeigte auf, wie Themen und Meinungen mittels Public Affairs, einem Spezialgebiet der PR, die politische Bühne erreichen. Wichtig sei dabei, nicht nur Nabelschau zu betreiben. Vielmehr müssen Themen gesellschaftlich relevant und zielgerichtet sein. Dies bestätigte auch Martin Köhler, Unterabteilungsleiter im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), mit seiner Aussage „für verlorene Gelegenheiten in der Politik gibt es kein Fundbüro“. Er zeigte die Entwicklung ernährungspolitischer Themen hin zu Strukturen und Wechselwirkungen

Lebendiges Netzwerk

Über Kampagnen und Programme als praktische Umsetzung oecotrophologischer Themen berichteten Antje Gahl, Deutsche Gesellschaft für Ernährung, und Harald Seitz, aid infodienst, in ihren Vorträgen.

Abschließende Tipps gab Franz-Martin Rausch, seit über zwei Jahren Leiter des CMA-Hauptstadtbüros. Mit den Worten „Berlin hat eigene Gesetze“ umriss er sein Arbeitsumfeld treffend. So hat das politische Geschehen in der Bundeshauptstadt einen eigenen Rhythmus. Es brauche Zeit, die Strukturen zu erkennen und Kontakte zu knüpfen. Was zähle, sei Durchhaltevermögen. Und: informelle Kontakte! Stichwort für Netzwerkleitung und Vorstand, bei den Anwesenden des nunmehr fast 100 Mitglieder starken Netzwerkes wieder mehr Lebendigkeit im Infoaustausch zu fordern. Parallel erarbeiten drei engagierte Mitglieder neue Möglichkeiten zur einfachen Vernetzung. Neu ist, dass Claudia von Schassen sich der Aktualisierung der Netzwerkmappe annimmt und Informationen für neue Mitglieder kanalisiert. Das Netzwerktreffen 2007 organisiert das „Münchener Team“ um Sandra Strobel, Christine Röger und Carolin Schambach.

Sandra Wittig, Dresden

Aqua fons vitae

Das Quellenmuseum in Bad Vilbel löscht den Wissensdurst

Wasser ist die Quelle des Lebens. Es erfrischt, schenkt Lebensfreude, Gesundheit und Energie. In Bad Vilbel nahe dem erloschenen Vulkangebirge Vogelsberg lassen einzigartige geologische Voraussetzungen mineralstoffreiches Wasser unter der Quellenstadt zusammenfließen. Bereits vor 2.000 Jahren nutzten die Römer die Heilkräfte dieses Wassers in einer Badeanlage. Heute führt das ansässige Quellenmuseum Besucher aus aller Welt in die Kunst der Aufbereitung von Quellwasser ein.

von „Hassia&Luisen Mineralquellen“, die auch Industrie-, Familien- und regionale Geschichte widerspiegelt. Das Unternehmen wird in fünfter Generation von Dirk Hinkel geführt, Museumsgründer ist sein Vater Günther Hinkel.

Vom Römerbadmosaik ...

Das Museum bietet auf zwei Etagen eine interessante Zusammenstellung aus Zeugnissen der Vergangenheit und multimedialer Präsentation rund um das Thema „Von der Quelle bis zur Flasche“. Der Besucherempfang ist erfrischend bunt wie die Getränkepalette. Neben dem Modell des Firmengeländes werden die spezielle Geologie, die Mineralwassergewinnung und das Firmenportrait visuell aufbereitet. Eine hell beleuchtete Bar lädt mit der prickelnden Produktvielfalt zum Geschmackstest ein. Die Leuchtwerbung mit Markenbotschafter Michael Schuhmacher im Parterre ist der Endpunkt der Geschichte der Getränkewerbung, die im ersten Stock den Besucher zum Schmunzeln bringt.

Dort – in der Aula – findet man auch die Nachbildung des Mosaikbodens des römischen Bades und ein Modell des Ortskerns vom 19. Jahrhundert. Eine Bildergalerie zeigt die Familienchronik mit dem expandierenden Unternehmen. Vom historischen Tonkrug bis zur neuesten PET-Flasche reihen sich alle Flaschentypen der Jahrhunderte mit ihren Verschlussmechanismen aneinander und das Geheimnis der Klickerflasche wird gelüftet. Interessant sind der Flaschenkorb aus dem 19. Jahrhundert, die technischen Entwicklungen der original Abfüll- und Reinigungsanlagen sowie

die Funktionsweise einer alten Etikettiermaschine.

... bis zur modernen Abfüllanlage

Heute ist die computergesteuerte Produktionskette in riesigen Hallen untergebracht. Der Anblick ist überwältigend, der Lärm ohrenbetäubend. Heute werden 864 Millionen Liter jährlich abfüllt. Acht verschiedene Quellen liefern die Ausgangsbasis für eine einmalige Getränkevielfalt. Zwölf Marken mit einer abwechslungsreichen Produktpalette gehören zur „HassiaGruppe“. Jede Marke, erfährt man von Kurt Liebermeister bei der Führung, hat ihre eigenen Liebhaber.

Fazit: Die Führung ist empfehlenswert – nicht nur für Oecotrophologen. Vorab lohnt ein virtueller Rundgang durch die Produktionsanlagen unter www.hassia.com.

Sylvia Becker-Pröbstel, Bad Vilbel



Ein Werbeplakat aus den 1950er Jahren zeigt den Bad Vilbeler Wasserbuben.

Foto: Sylvia Becker-Pröbstel

Geschichtliche Zeugnisse belegen einen regen Handel mit Bad Vilbeler „Sauerwasser“. 1864 erschloss der Gastwirt Johann P. W. Hinkel auf seinem Grundstück eine Quelle. So beginnt die Unternehmensgeschichte

Weitere Informationen:

Quellenmuseum
Hassia Mineralquellen GmbH & Co.
KG
Gießener Str. 18-28
61118 Bad Vilbel
Telefon 06101 403-0

Öffnungszeiten:

Sonntags 14-16 Uhr
Betriebsbesichtigungen und
Führungen durch das Quellenmuseum nach telefonischer Vereinbarung

Online zum kostenlosen Volltext

Professionelle Wissenschaftsrecherche im Internet

Suchmaschinen und Datenbanken sind im Internet die zwei Anlaufstellen, um zu Fach- oder wissenschaftlichen Informationen zu gelangen, wenn ein konkreter Ansatzpunkt wie ein Autor oder eine Publikation fehlt. Ob die Recherche zum Erfolg führt, hängt unter anderem von der Zahlungsbereitschaft und dem Thema ab. Nachfolgend einige Anlaufstellen, wo es sich zu recherchieren lohnt.

Wer wissenschaftliche Volltexte aus dem virtuellen Nirwana herausfiltern möchte, stößt mit den herkömmlichen Suchmaschinen – auch den so genannten intelligenten wie Google – schnell an Grenzen. Denn die erwünschte wissenschaftliche Herkunft der Informationen ist kein mögliches Auswahlkriterium. Die einzige Ausnahme ist derzeit in der Erprobungsphase: der spezielle Suchdienst für wissenschaftliche Informationen von Google: Scholar Google. Wer etwa wissenschaftliche Informationen zur Verpflegung bei Demenz in Altenheimen sucht, erhält in den üblichen Suchdiensten tausende von Treffern an Websites der Altenheime. Unter <http://scholar.google.com> sind die Ergebnisse der Suchanfrage mit den Stichworten Verpflegung, Demenz und Altenheimen ausschließlich wissenschaftliche Veröffentlichungen und die dazugehörigen bibliographischen Hinweise.

Mühsame Breitband-Recherche

Für die klassische Medizin, das Gesundheitswesen, Medien und Kommunikation sowie Jura stehen eine Vielzahl auch kostenfreier Datenbanken mit Volltexten im Internet zur Verfügung. Oeocotrophologische Forschungsfelder, die Teildisziplinen obiger Professionen darstellen, sind über die klassischen Datenbanken nur mühsam abzuklopfen. Die Forschungsarbeiten zu Wirkungen von Fischölen in der Krebstherapie oder bei Immunerkrankungen sind ohne

Weiteres über Datenbanken erhältlich. Wer zu Forschungsarbeiten über gesunde Konzepte in der Gemeinschaftsverpflegung sucht, wird Datenbanken nicht als primäre Quelle einsetzen können – da führt wahrscheinlich eher das Telefongespräch mit Experten auf diesem Gebiet zu guten Quellen.

Begehrt: Daten zum Nulltarif

Einen ersten Überblick über Datenbanken verschafft das Onlineportal „Sciencegarden“, das zudem wertvolle Recherchetipps enthält. Wer im medizinischen Bereich auf der Suche nach zitierfähigem Material ist, kann bei dem Deutschen Institut für Medizinische Dokumentation und Information (DIMDI) beginnen. Nutzer haben hier den elektronischen Zugriff auf Volltexte aus derzeit etwa 1.100 medizinischen und pharmazeutischen Zeitschriften in Online-Verlagsdatenbanken, rund die Hälfte der 70 DIMDI-Datenbanken sind kostenfrei zu nutzen.

Wer direkt in den Online-Archiven der (Fach-)Zeitschriften recherchieren möchte, kann in der Elektronischen Zeitschriftenbibliothek (EZB) unter der Ägide der Uni Regensburg nach geeigneten Titeln suchen. Sie bietet einen guten Überblick über die fast 30.000 erfassten Zeitschriften mit Online-Archiven, dazu einen gut strukturierten Zugang zu den derzeit knapp 13.000 Titeln, deren Volltexte frei zugänglich sind.

Bei den entgeltfreien Archiven im Ernährungsbereich handelt es sich im Wesentlichen um Informationen des Bundes oder der Länder, zum Beispiel der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (Jahresbericht) oder des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz („Compass Ernährung“). Darüber hinaus sind unter dem Stichwort „Ernährung“ ausschließlich solche Online-Archive entgeltfrei zugänglich, deren Absender oder Auftraggeber Interessenvertreter

bestimmter Gruppierungen, Verbände oder Unternehmen sind.

Die größte elektronische Fachzeitschriftenbibliothek weltweit ist nach eigenen Angaben die Zeitschriftendatenbank ZDB mit 1,2 Millionen Titeln. Hier lohnt es sich, zunächst einmal die Recherchetipps zu studieren, um nicht in der Flut von Suchergebnissen zu ertrinken. Positiv: Die Suche kann auf kostenfreie Online-Archive eingeschränkt werden.

Claudia Dirschauer, Lübbecke

Volltextsuche im Internet: Die besten Tipps im Überblick

- Überblick über Portale zu Datenbanken mit Volltexten:
<http://www.sciencegarden.de/recherche/recherche.php>
- Datenbanken des Deutschen Instituts für Medizinische Dokumentation und Information:
www.dimdi.de/dynamic/de/db/recherche/index.htm
- Elektronische Zeitschriftenbibliothek (EZB), Regensburg:
<http://rzblx1.uni-regensburg.de/ezeit/>
- Zeitschriftendatenbank der Staatsbibliothek zu Berlin:
<http://zdb-opac.de>
- Dokumentenlieferdienst der Deutschen Bibliotheken:
www.subito.de

Schweisfurth-Stiftung: Nachhaltigkeit an erster Stelle

Vortragsreihe mit Größen aus Wissenschaft und Industrie

„Das Leben ist zu schön und Gesundheit ist zu kostbar, um schlechte und tote Nahrung zu essen – und schlechten Wein zu trinken“, so lautet der Leitspruch von Stiftungsgründer Karl Ludwig Schweisfurth, der die Schweisfurth-Stiftung 1985 ins Leben gerufen hat. Vor zwei Jahren stieg er aus dem vom ihm gegründeten Unternehmen Herta aus und verkaufte den größten Teil des Konzerns, um die Hermannsdorfer Land-Werkstätten im Münchner Osten zu gründen und sich hauptsächlich der Schweisfurth-Stiftung zu widmen.

Ziel der Stiftung ist einerseits, die Nachhaltigkeit im Umgang mit der Natur zu fördern. Andererseits möchte der Gründer kulturelle Zusammenhänge kreativ gestalten. Wesentliches Leitmotiv für die Stiftungsarbeit seit 2005 ist das „Gute Wirtschaften im Ernährungssektor“. Die Projektarbeit rund um eine schulische Ernährungsaufklärung nimmt einen wichtigen Platz ein. Dabei werden Maßnahmen bevorzugt, die sich mit Fragen rund um „Erzeugnisse tierischen Ursprungs“ befassen, das Lebensmittelhandwerk hervorheben oder ernährungsethische Fragen behandeln.

Vortragsreihen mit Tiefgang

Den Zweck der Stiftung sieht Karl Ludwig Schweisfurth in erster Linie in der Förderung von Wissenschaft und Forschung sowie Erziehung und Bildung. Und genau Letzteres kommt interessierten Fachleuten, aber auch Bürgern zugute. Die Stiftung organisiert regelmäßig interessante Referate und ganze Vortragsreihen unter einem bestimmten Motto. Die Vorträge sind in der Regel öffentlich und kostenfrei, die Anmeldung erfolgt ganz simpel mit einem Klick auf den Internetseiten. Die Referenten sind

bekannte Größen aus Wissenschaft und Industrie, die Redebeiträge auf sehr hohem Niveau.

Für Interessierte aus dem Bereich Ernährung war die von Mitte September bis Anfang Dezember 2006 laufende Veranstaltungreihe „Gelebtes Ethos und wirtschaftlicher Erfolg“ eine gute Möglichkeit der Weiterbildung und vor allem auch eine aktuelle Informationsquelle. Prof. Dr. André Habisch ist in seinem einleitenden Vortrag auf das Thema „Engagierte Unternehmen als Potenzial der Gesellschaft: Das Konzept des Corporate Citizenship“ eingegangen. Die nachfolgenden Referenten kamen alle aus der Industrie: Martin Meier, Kraft Foods Deutschland, Georg Schneider, Private Weißbierbrauerei G. Schneider & Sohn GmbH, und Wolfgang Heck, Life Food Taifun GmbH.

„Jeder Mensch hat Verantwortung“

Georg Schneider, der in der sechsten Generation das Familienunternehmen leitet, berichtet beispielsweise in seinem Vortrag über die Nachhaltigkeit der Traditionsbrauerei, die wegen ihrer vorbildlichen ethisch-sozialen Unternehmensführung mit dem DEKRA Ethik Award 2006 ausgezeichnet wurde. Deutlich wurde im Verlauf seines engagierten Vortrags, dass für den Unternehmer und Mensch Georg Schneider immer der Mensch im Mittelpunkt seines Handelns steht. Seiner Meinung nach kann ethisches Verantwortungsbewusstsein nur derjenige entwickeln, der eine verantwortungsbewusste und eigenständige Persönlichkeit aufweist. Um diese zu entwickeln bzw. weiter zu pflegen, wird bei der Brauerei Schneider die Verantwortung für einzelne Tätigkeiten dem Mitarbeiter übertragen. In der Gesamtheit kann ein solches Vorgehen aber natürlich



Georg Schneider, Geschäftsführer der Privaten Weißbierbrauerei G. Schneider & Sohn GmbH, schilderte die Praxis eines verantwortungsbewussten Familienunternehmens.

Foto: Weißbierbrauerei Schneider

nur funktionieren, wenn ein geeignetes Managementsystem dahintersteht. Dieses ist im Unternehmen installiert und wurde von Georg Schneider anhand vieler praktischer Beispiele anschaulich erklärt. Das Resultat: Ein Unternehmen, in dem verantwortungsbewusstes Handeln ein wichtiger Bestandteil der Unternehmenskultur ist und ein Produkt, das von den Konsumenten geschätzt wird.

Diese Vortragsreihe ist beispielhaft für die weiteren Veranstaltungen, die die Stiftung regelmäßig organisiert. Es lohnt sich, die Seiten der Stiftung im Internet regelmäßig zu besuchen und sich den kostenfreien Newsletter zu abonnieren, der auf die aktuellen Vorträge aufmerksam macht.

Sandra Strobel, Freising

WWW

Die Schweisfurth-Stiftung finden Sie im Internet unter:
www.schweisfurth-stiftung.de

Als Ernährungsberater in England

Nur mit Registrierung gibt es eine Chance auf dem englischen Arbeitsmarkt

Wer in England als Ernährungsfachkraft arbeiten möchte, hat mit einem in Deutschland erlangten Diplom der Oecotrophologie sehr begrenzte Arbeitsmöglichkeiten. Grund dafür ist, dass in England der Titel „Dietitian“ oder „Registered Dietitian“ (RD) nicht ohne staatliche Registrierung geführt werden darf. Die Anerkennung von Diätassistenten bzw. Ernährungsfachkräften gibt es in England seit 1962. Sie besteht zum Erhalt von Praxisstandards, die auf der Website des Health Professions Council (HPC) zu finden sind. Wie man mit deutschem Abschluss zu dieser Registrierung kommt, schildert der nachfolgende Beitrag.

In England nehmen zwei Organisationen die Registrierung bzw. Anerkennung von Ernährungsfachkräften vor. Die Nutrition Society (NS) erkennt „Nutritionists“ (RNutr) und „Public Health Nutritionists“ (RPHNutr) an. Voraussetzungen dafür sind ein universitärer Abschluss und mindestens drei Jahre Berufserfahrung im Fachbereich. Die Mitgliedschaft in der NS ist eine Voraussetzung, um eine Registrierung zu beantragen. Der Nutrition Society Website kann die Liste der Bewerbungsunterlagen entnommen werden.

Geduld gehört dazu

Das staatliche HPC prüft und erteilt die Anerkennung von paramedizinischen Berufen in England. Erst wer HPC-angelernt ist, kann Mitglied der British Dietetic Association (BDA) werden. Die BDA ist die einzige professionelle Organisation für Dietitians in England.

Das Verfahren für eine Anerkennung eines nicht-englischen Titels ist zeitaufwändig. Auf der HPC-Website findet man das Antragsformular inkl. Prozedere (www.hpc-uk.org/apply/international). Voraussetzungen für einen erfolgreichen HPC-Antrag sind

ein abgeschlossenes Studium der Ernährungswissenschaft und klinische Erfahrung. Die HPC prüft in einem streng regulierten Verfahren alle Anträge. Das National Recognition Information Center (NARIC) überträgt internationale Studienabschlüsse auf das englische System. EU-Graduierte können das „Translation Waiver Scheme“ in Anspruch nehmen.

Nachweise erteilen die Fachverbände

Eine Besonderheit der HPC-Antragsanlagen ist das „Course Information Form“. Dieses Formblatt entspricht einem Nachweis der theoretischen und praktischen Ausbildung an der Universität. Ein Zulassungsnachweis für Oecotrophologen als Ernährungsberater kann in Deutschland vom VDO_E erteilt werden; für Diätassistenten stellt der Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband (VDD) Nachweise aus. Ausländische Antragsteller erhalten eine HPC-Beurteilung und werden entweder direkt anerkannt oder müssen zu einem Assessment nach England bzw. weitere Dokumente wie zum Beispiel Fallbeispiele einreichen, um die HPC-Assessoren von Kompetenz und praktischen Fähigkeiten zu überzeugen. Mit einem positiven HPC-Bescheid kann man sich erst in England bewerben. Ohne die Registrierung sind Bewerbungen aussichtslos und es gibt nur sehr wenige Ausnahmen, für die keine Registrierung benötigt wird.

Die fachliche Fortbildung für Registered Dietitians ist seit dem 1. Juli 2006 in England obligatorisch und wird vom HPC gefordert. Fortbildungsaktivitäten sind unter anderem wichtig für die Rezertifizierung, die alle drei Jahre erfolgt.

Das übliche Berufsfeld von Dietitians ist im Krankenhaus oder in Kliniken, wo sie eng mit Ärzten und anderen Therapeuten zusammenarbeiten. In England arbeiten rund 70-80 Prozent

der RDs im staatlichen Gesundheitssystem, dem National Health System (NHS). Die restlichen 20 bis 30 Prozent arbeiten als freiberufliche Ernährungsberater, in der Schulverpflichtung, für Verbände und Organisationen oder in der Wirtschaft.

Kaum Aufstiegschancen

Die Aufstiegsmöglichkeiten von Dietitians sind begrenzt. Im NHS beginnt eine RD mit „Grade 5“ und kann bis „Grade 7“ (Senior) steigen. Seit Kurzem gibt es die „Consultant Dietitian“, die mit langjähriger Berufserfahrung sowohl komplexe klinische Fälle behandelt als auch eine Leitungsfunktion in Kliniken einnehmen kann. Die Zukunft dieser Fachkraft wird in fach- und organisationsübergreifenden Funktionen gesehen.

Als RNutr oder RPHNutr kann man im NHS als Community Dietitian oder Public Health Dietitian arbeiten, nicht jedoch im klinischen Bereich. Grund dafür ist das unterschiedliche Zulassungsverfahren und die unterschiedlichen Ausbildungswege. Wer in England „RD“ wird, nimmt an mehrmonatigen studienbegleitenden Klinikpraktika teil. Ohne klinische Erfahrung ist die HPC-Anerkennung unwahrscheinlich. Wird der Kriterienkatalog des HPC erfüllt, kann ein in Deutschland qualifizierter Ernährungswissenschaftler prinzipiell in England zugelassen werden.

Christina Reger, Recklinghausen
E-Mail: christin_reger@yahoo.co.uk



Hier gibt es weiterführende Informationen:

- www.hpc-uk.org
- www.naric.org.uk
- www.nutsoc.org.uk

Lernen, wie man Wissenschaft vermarktet

Masterstudiengänge für Wissenschaftsmarketing und -kommunikation

Zwei Weiterbildungs-Masterstudiengänge im Bereich Wissenschaftsmarketing und -kommunikation vermitteln notwendiges Wissen. Beide sind auch für Oecotrophologen geeignet.

Für Hochschulen und Forschungseinrichtungen ist die positive Selbstdarstellung in der Öffentlichkeit und Profilbildung immer wichtiger geworden. Sie konkurrieren um Forschungsgelder, Industriepartner, Sponsoren, Mitarbeiter und Studierende. Eine professionelle Wissenschaftskommunikation und ein gutes Marketingkonzept können hier den entscheidenden Vorteil ausmachen.

Zielgruppe: Wissenschaftler

Kenntnisse in diesem Bereich werden zurzeit in zwei Masterstudiengängen vermittelt: An der TU Berlin und der Hochschule Bremen. Hier finden auch dieses Jahr wieder die Studiengänge Wissenschaftsmarketing bzw. Science Communication M.A. statt (siehe Tabelle). Ab dem Wintersemester 2007/08 wird die FU Berlin zusätzlich den Masterstudiengang Wissenschaftsjournalismus einführen. Zielgruppen für die bereits eingeführten Studiengänge in Berlin und Bremen sind neben Journalisten und PR-Experten vor allem Wissenschaftler, also auch Oecotrophologen. Wer in den Bereichen

- Wissenschaft,
- Forschung,
- Verbände,
- Industrieunternehmen

tätig ist, kann sich so weiterqualifizieren und Managementfunktionen, kommunikative Prozesse und Führungsaufgaben in der Interessensvertretung übernehmen.

Voraussetzung für die Zulassung ist bei beiden Universitäten ein abgeschlossenes

	TU Berlin	Hochschule Bremen
Studiengang	Wissenschaftsmarketing	Science Communication M.A.
Abschluss/Titel	Master of Science Communication and Marketing bzw. ein universitäres Zertifikat für Studierende ohne Hochschulabschluss	Master of Arts (M.A.)
Beginn	Oktober 2007	März 2007
Studentenzahl	30	20
Kosten	9.360 EUR (monatlich 390 EUR)	10.000 EUR (pro Semester 2.500 EUR)

nes Studium und ein Jahr Berufserfahrung. Die TU Berlin lässt auch Bewerber ohne Hochschulabschluss zu, sofern sie eine qualifizierte Tätigkeit als Fach- oder Führungskraft in wissenschaftlichen Einrichtungen oder verwandten Bereichen ausgeübt haben. Die Zulassungsbedingungen der Hochschule Bremen sind strenger. Sie fordert ein abgeschlossenes Studium in Publizistik, Journalismus oder einem fachverwandten Bereich. Angenommen werden aber auch Absolventen eines naturwissenschaftlichen Studiengangs, wenn sie publizistisch tätig waren. Zudem muss man in Bremen gute Englischkenntnisse vorweisen können.

Wählen, was zu einem passt

Beide Masterstudiengänge dauern vier Semester, wobei im 4. Semester eine Masterarbeit geschrieben wird. Sie sind so konzipiert, dass man sie berufsbegleitend absolvieren kann. Die Präsenzphasen der beiden Universitäten unterscheiden sich. In Berlin finden bis zu dreimal wöchentlich abends Veranstaltungen statt. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, an der Workshopreihe „Wissenschaftsmarketing“ teilzunehmen. In Bremen studiert man im Selbststudium unterstützt durch eine E-Learning-Platt-

form. Wer sich dort einschreibt, muss also „Hausaufgaben“ machen. Außerdem gibt es pro Semester eine 16-tägige Präsenzzeit sowie am Ende jeden Semesters eine Reflexionsveranstaltung.

Das Studium in Berlin gliedert sich in neun Module, in denen viele Praxisbeispiele, vornehmlich aus dem Berliner Umfeld, behandelt werden. Die Themen auf dem Stundenplan sind breit gefächert und können unter www.tu-servicegmbh.de/master/index_master.html eingesehen werden. Jedes Modul schließt mit einer Klausur, einer Präsentation, einer Hausarbeit oder einem Konzept.

Die Hochschule Bremen vermittelt den Teilnehmern die Grundlagen von Wissenschaft und Forschung, Praxisfelder der Wissenschaftskommunikation, Wissenschaftssysteme sowie den Bereich Wissenschaft und Gesellschaft. Auch Lehreinheiten aus Ingenieurs- und Naturwissenschaften (insbesondere Bionik) werden vermittelt. Eine umfassende Aufstellung findet sich unter www.fachjournalisten.de/master.htm

Katja Herold, Göppingen

HOCHSCHULEN

Fulda: Neubesetzung



Prof. Dr. Anja Kroke

Zum 1. Oktober 2006 wurde Privatdozentin Dr. med. Anja Kroke als Professorin für Präventionsstrategien im Fachbereich Oecotrophologie an die Hochschule Fulda berufen. Zuletzt leitete die Medizinerin am Forschungsinstitut für Kinderernährung in Dortmund (FKE) die Arbeitsgruppe Ernährung und Gesundheit. Krokes Schwerpunkte in der Forschung liegen in der Untersuchung der Zusammenhänge zwischen Ernährung und Krankheitsentstehung und der Nutzbarmachung dieser Erkenntnisse für die Krankheitsprävention. Ihre Schwerpunkte in der Lehre sind Ernährungsepidemiologie, Forschungsmethoden, Ernährungs- und Krankheitszusammenhänge.

Fulda: Exkursion



Die Exkursionsteilnehmer vor dem Messegebäude.

Foto: HS Fulda

Anlässlich des „Salone del Gusto“, der Messe des Geschmacks, veranstalteten der Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda und der Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften der Universität Kassel im November 2006 eine Exkursion

nach Turin. Die Verknüpfung von sinnlicher Erfahrung und Informationen einiger kleiner- und mittelständiger Unternehmen verdeutlichte den Kulturwert, den Lebensmittel haben können. Besuche bei Praxisbetrieben rundeten die Exkursion ab.

Fulda: Forschungsprojekt

Die Hochschule Fulda erhielt ein auf drei Jahre angelegtes Forschungsprojekt mit dem Titel „Gesunde Ernährung: Wissen, Märkte, Kulturen; Ernährung als Motor für Deutschland: gesunde Menschen, starke Märkte, regionale Innovationen, Verbrauchersicherheit“. Das Projekt steht für neue Wege der Vermarktung regionaler Lebensmittel, der Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung. Projektleiter Prof. Georg Koscielny und Prof. Christoph Klotter vom Fachbereich Ernährungswissenschaft der Hochschule Fulda bilden mit Prof. Angelika Ploeger, Uni Kassel, und Prof. Ingrid-Ute Leonhäuser, Justus-Liebig-Universität Gießen, einen Forschungsverbund im engen Schulterschluss mit Partnern aus der Landwirtschaft und dem Lebensmitteleinzelhandel. In einem nächsten Schritt plant das Forschungsteam, unter dem Titel „Red.Nose-Cooking“ eine Vermarktungsinitiative regionaler Lebensmittel im Schul- und Kita-Catering aufzubauen. Schulen und Kindergärten aus dem Landkreis Fulda, die daran Interesse haben, können sich informieren bei Prof. Koscielny, Telefon 0661 9640375.

Gießen: Förderprojekt

Die Arbeitsgruppe Ernährungsberatung und Verbraucherverhalten des Instituts für Ernährungswissenschaft der Justus-Liebig-Universität Gießen beschäftigte sich von 2004-2006 mit dem EU-finanzierten Projekt „Improving the quality of life of elderly people by co-ordinating research into malnutrition of the elderly – NUTRI-SENEX“ mit dem Schwerpunkt „Ernährungsverhalten von älteren Menschen unter soziokulturellen, sozioökonomischen und psychosozialen Aspekten“. Die Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser,

Dipl.oec.troph. Jacqueline Köhler und Dipl.oec.troph. Carina Walter fungierte dabei als universitärer Partner aus Deutschland.

Weitere Informationen:
www.nutri-senex.com

Hohenheim: neue Professur

Wissenschaftlich zu untersuchen, welche Funktionen Lebensmittel im Körper haben, ist ein Schwerpunkt der neuen Professur „Biofunktionalität und Sicherheit der Lebensmittel“. Damit verfügt Hohenheim über sieben Professuren im Bereich Ernährung, Ernährungsmedizin, Prävention und assoziierter Grundlagenforschung. Die neue Professur wurde zum Wintersemesterstart 2006/2007 mit PD Dr. Tilman Grune besetzt. Grune beschäftigt sich vor allem damit, wo und wie Lebensmittel beim Menschen wirken. Spezialgebiet des Wissenschaftlers sind Vitamine und ihre Wirkung als Antioxidantien.

Kiel: Polyphenolforschung

Lebensmittel entwickeln, die Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen, das ist das Ziel eines neuen Forschungsprojektes an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel unter Leitung von Prof. Gerald Rimbach. Das Hauptaugenmerk der Forscher liegt auf den Polyphenolen. Die Ernährungsphysiologie erforscht, wie schnell die Polyphenole ins Blut gelangen und wieder ausgeschieden werden. Abschließend soll in Studien beim Menschen die Anwendung polyphenolreicher funktioneller Lebensmittel getestet werden. Kontakt: Prof. Dr. Gerald Rimbach, E-Mail: rimbach@foodsci.uni-kiel.de.

Jena: Auszeichnung

Prof. Dr. Michael Ristow, Inhaber des Lehrstuhls für Humanernährung der Friedrich-Schiller-Universität Jena, wurde im Rahmen der 42. Tagung der European Association for the Study of Diabetes (EASD) in Kopenhagen mit einem Forschungsstipendium in Höhe von 100.000 Euro ausgezeichnet. Gestiftet vom Pharmaunternehmen

men MSD Sharp & Dohme und der European Foundation for the Study of diabetes (EFSD), wurden europaweit insgesamt acht Stipendien vergeben. Drei der ausgezeichneten Forscher arbeiten an deutschen Forschungsinstitutionen. Ristows Stipendium finanziert dessen Forschungsarbeit auf dem Feld der Beta- bzw. Inselzellenforschung zur Verhinderung der Diabetes-Entstehung.

München: Emeritierung



Prof. Dr. Georg Karg

Mit einem wissenschaftlichen Symposium wurde Prof. Dr. Georg Karg, Ph.D., am 27. Oktober 2006 feierlich verabschiedet. „Konsumenten im Fokus der Wissenschaft“ lautete das Thema der Veranstaltung, das den Forschungsschwerpunkt Kargs widerspiegelte. Zahlreiche Gäste aus dem gesamten Bundesgebiet, allen voran viele ehemalige Studenten, honorierten sein langjähriges Engagement für den wissenschaftlichen Nachwuchs in der Oecotrophologie. Karg hatte seit 1984 den Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Haushalts an der Technischen Universität München inne, bis er zum 31. März 2006 bereits formell emeritiert wurde. Dem VDO_E ist Karg als langjähriges Beiratsmitglied eng verbunden.

München: Konsumforschung

Durch das Projekt „Verbraucherbildung für nachhaltigen Konsum als Grundlage für Verbraucherintegration in Nachhaltigkeits-Innovationen“ will eine aktivierende staatliche Verbraucherpolitik Nachhaltigkeits-Innovationen fördern. Die Verbraucher sollen in die Lage versetzt werden, sich als Partner an den entsprechenden Produkt-, Prozess- und System-Innovationen zu beteiligen. Daher

wird der Frage nachgegangen, wie Bildungsangebote gestaltet sein müssen, damit die Verbraucher entsprechende Kompetenzen erlangen können. Im Fokus des Projektes stehen die Bereiche „Ernährung“ und „Finanzdienstleistungen“. Bearbeitet wird das Projekt am Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung von Dipl.oec.troph. Simone Eckert unter Betreuung von Dr. Waltraud Kustermann.

München: EU-Projekt HELENA

Die Aufgabe des Projekts HELENA (Healthy Lifestyle in Europe by Nutrition in Adolescence) ist die Entwicklung eines computerbasierten Ernährungsoptimierungsmoduls. Jugendliche sollen auf Basis der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr Empfehlungen erhalten, welche Lebensmittel sie zur Prävention ernährungsmitbedingter Erkrankungen in welchen Mengen essen sollten, ohne von den bestehenden Verzehrsgewohnheiten allzu stark abzuweichen. Dieses Projekt wird am Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung von Dipl. oec. troph. Kristin Rieken unter der Betreuung von PD Dr. Kurt Gedrich bearbeitet.

München: EU-Projekt HECTOR

Der Lehrstuhl für Betriebswirtschaftslehre – Marketing und Konsumforschung trägt im Rahmen des Projektes HECTOR (Eating Out: Habits, Determinants and Recommendations for Consumers and the European Catering Sector) die Verantwortung für zwei Projektmodule. Diese werden von PD Dr. Kurt Gedrich und Dipl. oec. troph. Kristin Rieken bearbeitet. Dabei geht es zum einen um die Entwicklung und Evaluierung eines Schätzverfahrens für den Außer-Haus-Verzehr auf der Grundlage nationaler Haushaltsbudget-Erhebungen. Zum anderen sollen Ansätze entwickelt werden, um den Außer-Haus-Verzehr unter Public Health-orientierten Gesichtspunkten zu optimieren.

München: Zentralisierung



Das Zentrum für Lebensmittelchemie der TU München in Weihenstephan

Foto: TU Weihenstephan

Europas stärkstes Zentrum für Lebensmittelchemie soll in Weihenstephan entstehen. Auf einer Gesamtnutzfläche von etwa 3.000 Quadratmetern finden der Lehrstuhl für Lebensmittelchemie (Prof. Peter Schieberle, derzeit Garching), der Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik (Prof. Thomas Hofmann), die Professur für Biomolekulare Lebensmitteltechnologie (Prof. Wilfried Schwab) und die Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie – DFA, derzeit Garching, unter einem gemeinsamen Dach ihre künftigen Arbeitsmöglichkeiten. Für den neu geschaffenen Lehrstuhl „Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik“ konnte Prof. Thomas Hofmann gewonnen werden. Die „Molekulare Sensorik“ untersucht geruchs- und geschmacksaktive Naturstoffe hinsichtlich ihrer physiologischen Wirkung.

Münster: Kooperation

Fünf Vertreter aus Münster waren im November Gast an der Partnerhochschule Suhr's in Kopenhagen. Das Suhr's University College bietet Studiengänge im Bereich Ernährung und Gesundheit an. Für ausländische Studierende gibt es jedes Semester spezielle englischsprachige Vorlesungen. Außerdem wird ein „Global Bachelor in Nutrition and Health“ in englischer Sprache angeboten. Auch der Fachbereich Oecotrophologie in Münster bietet integriert in den Bachelor-Studiengang jeweils im Sommersemester englische Module an.





Prof. Dr. Alrun Niehage

Osnabrück: Jubiläum

Am 20. Oktober 2006 feierte die Fachhochschule Osnabrück das 20-jährige Jubiläum des Studiengangs Ökotrophologie. Prof. Dr. Erhard Mielnhausen, Präsident der Fachhochschule, und Prof. Dr. Bernd Lehmann, Dekan der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur, wiesen einleitend auf die positive Entwicklung des Studiengangs hin. Dieser hatte 1986 als Aufbaustudium mit 15 Studentinnen begonnen und umfasst heute vier hauptamtlich Lehrende und 45 Studierende im ersten Bachelor-Semester sowie etwa 140 Studierende im bisherigen Diplom-Studiengang. Ein Master-Programm mit dem Schwerpunkt Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft ist gemeinsam mit der FH Münster geplant. Gratuliert wurde auch Prof. Dr. Alrun Niehage, die seit 1986 die Fahne der Ökotrophologie mit viel Elan und Tatendrang hoch hält.

Abschlussarbeiten

■ Nachhaltige Ernährung in Single-Haushalten in Deutschland (Bachelorarbeit)

Wie lässt sich eine nachhaltige Ernährungsweise in Single-Haushalten umsetzen? Aspekte einer nachhaltigen Ernährung können als Handlungsempfehlungen operationalisiert werden, stoßen bezüglich ihrer Umsetzung jedoch oft auf Barrieren. Ein Ineinandergreifen ernährungsökologischer und haushaltswissenschaftlicher Ansätze scheint für die weitere Analyse nützlich und ratsam.

Kristina Bergmann
E-Mail: Kristina.Bergmann@ernaehrung.uni-giessen.de
Hochschule: Universität Gießen
Betreuer: Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe und Dr. Christine Küster
Abgabetermin: April 2006

■ Möglichkeiten der Ernährungserziehung an Schulen am Beispiel des Kochworkshops „Korrekt Kochen!“ (Diplomarbeit)

Das an sozial benachteiligte Jugendliche gerichtete Kochworkshop-Projekt „Korrekt Kochen!“ von Powerbreak e.V. wurde mithilfe einer Befragung aller Teilnehmer evaluiert. Das Projekt wurde im Schuljahr 2005/06 in Darmstadt durchgeführt, wobei Schüler einer beruflichen Schule die Kochworkshops leiteten und die Teilnehmer, Schüler einer Gesamtschule, betreuten. Die Befragung ergab einen Kompetenzerwerb für die eigenverantwortliche und selbstständige Zubereitung von Mahlzeiten. Allerdings mangelt es an der nachhaltigen Umsetzung im Alltag. Der Kochworkshop erfüllt in wesentlichen Punkten die an ein Ernährungserziehungsprojekt gestellten Anforderungen und kann mit einigen Änderungen auch an anderen Schulen erfolgreich für eine Gesundheitsförderung eingesetzt werden.

Weitere Infos: www.powerbreak.de
Nele Rebafka
E-Mail: nele_rebafka@hotmail.com
Hochschule: HS Fulda
Betreuer: Prof. Dr. B. Freytag-Leyer
Abgabe: September 2006

■ Produktionstechnische, ernährungsphysiologische und sensorische Bewertung des Dampfdruckgarverfahrens in der Gastromikrowelle für die Gemeinschaftsverpflegung (Doktorarbeit)

Mit dem Dampfdruckgarverfahren in der Gastromikrowelle kann in kurzer Zeit nahezu gleichzeitig eine große Anzahl an Gästen mit Speisen von hoher sensorischer und ernährungsphysiologischer Qualität bedient werden. Somit können gerade diese Anforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung mit einer entsprechend dimensionierten Produktionstechnik

kostenwirtschaftlich erfüllt werden. In der Dissertation wird dieses Verfahren mit alternativen Zubereitungsarten der Großküche wie Cook&Chill, Cook&Serve und Cook&Hold verglichen.

(Erschienen im Shaker Verlag, Schriftenreihe der Haushaltstechnik Bonn ISBN 3-8322-5518-4)

Birgit Janotta
Hochschule: Universität Bonn
Betreuer: Prof. Dr. Rainer Stamminger
Abgabe: Juni 2006

■ Spezifische Formen kindlicher Wahrnehmung als Basis des Marketings für vollwertige Lebensmittel (Diplomarbeit)

Das Konsumentenverhalten ist ein stetiger Entwicklungsprozess, der schon im frühen Kindesalter beginnt. Es ist wichtig, die kognitive Entwicklung des Menschen von Geburt an nachvollziehen zu können. Mit diesem Wissen kann man effiziente Marketingstrategien auch für vollwertige Lebensmittel erarbeiten, neue Produktideen kreieren und eine dauerhafte Kundenbindung aufbauen.

Manon Pacyna
E-Mail: Manon.Pacyna@gmx.de
Hochschule Niederrhein Mönchengladbach
Referent: Prof. Dr. Jürgen Trosien
Koreferent: Prof. Dr. Detlef Hebel
Abgabe: September 2006

Abschlussarbeiten

Wenn Sie an einer Kurzvorstellung Ihrer Arbeit (max. 400 Zeichen) Interesse haben, dann leiten Sie bitte folgende Daten an die Redaktion:

- Thema der Arbeit
- Name, Vorname, E-Mail-Adresse
- Hochschule, Referent
- Abgabedatum
- kurze Beschreibung der behandelten Thematik

Die Arbeiten sollten nicht älter als ein Jahr sein und aus dem ökotrophologischen Umfeld kommen.

Die Redaktion behält sich abhängig vom Platzangebot eine Auswahl vor.

Die Redaktion

BRANCHEN-NEWS

Alle korporativen Mitglieder des VDO_E haben regelmäßig Gelegenheit, Pressemeldungen aus ihrem Hause zu präsentieren.

Der VDO_E freut sich, den Nucis e.V. Deutschland als neues korporatives Mitglied im Verband begrüßen zu dürfen.

Nucis stellt sich vor

Nucis e.V. Deutschland, seit dem 1. Januar 2007 als korporatives Mitglied beim VDO_E aufgenommen, freut sich den Verband und seine Mitglieder bei ihrer Arbeit unterstützen zu können.

Nucis e.V. Deutschland ist ein Verein, der sich zum Ziel gesetzt hat, auf wissenschaftlicher Basis über den Wert von Nüssen in der Ernährung zu informieren. Auf der Website www.nucis.de stehen Nährwertprofile und von Ernährungswissenschaftlern verfasste Artikel, basierend auf neuen Forschungsberichten, zur Verfügung. Ergänzt wird das Angebot mit Interessantem zur Botanik, Geschichte, Anbaugebieten und Ernte von Nüssen.

In Zusammenarbeit mit der Kampagne „5 am Tag“ möchte Nucis über den Wert der ausgewogenen Ernährung für die Gesundheit informieren.

So schön ist die Heimat

Schwelgt man in den Erinnerungen an seine Heimat, spielt das Essen eine große Rolle. Gemeinsam mit den Kunden und deren Heimbewohnern haben die apetito-Köche Menüs zum Thema „Heimat“ kreiert. Neun Lieblingsmenüs finden sich nun auf der heimatlichen Speisekarte wieder: Westfälisches Zwiebelfleisch, Hirseauflauf mit Früchten oder Backschinken in Malz-Kümmelsoße lassen keine Wünsche offen. Zusätzlich gibt es ein integratives Beschäftigungskonzept. Damit können sich die Bewohner ihrer Heimat wieder ein Stück näher fühlen. Eine Heimatbox hält ein Brettspiel „Stadt, Land, Heimat“, eine Musik-CD „Hoch auf dem gelben

Wagen“ oder auch die DVD „Kohlhiesels Töchter“ bereit. Im Internet unter www.apetito.de/senioren gibt es weitere Bausteine, um eine „heimatliche Aktion“ durchführen zu können.

Patientenposter von Schär

Schär, Europas größter Anbieter glutenfreier Lebensmittel, möchte zukünftig verstärkt auch Ärzte und Ernährungsberater in deren Praxisalltag unterstützen und hat deshalb ein Plakat entwickelt, das für das Beratungszimmer gedacht ist. Kurz, aber prägnant werden die Symptome beschrieben, sodass mögliche Betroffene auf die Krankheit Zöliakie hingewiesen werden und im Verdachtsfall mit ihrem Arzt die notwendigen Untersuchungen vornehmen können. Das Plakat steht Ernährungsberatern als Download auf der Homepage zur Verfügung. Bei Interesse kann weiteres Informationsmaterial wie beispielsweise Patientenbroschüren und Taste-it-Köfferchen bei Schär angefordert werden.

Weitere Informationen unter www.schaer.com/professionals

Obst und Gemüse – Überzeugender Forschungsstand

Die 5 am Tag-Kampagne (www.machmit-5amtag.de) empfiehlt den Verzehr von fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag. Denn der hohe Gehalt an Kalium, Antioxidantien, Ballaststoffen und Folat sowie ein niedriger glykämischer Index von Obst und Gemüse reduzieren das Risiko für koronare Herzerkrankungen und Schlaganfall und wirken sich positiv auf die Cholesterinwerte des Blutes aus. Da Herz-Kreislauf-Erkrankungen weltweit die Hauptursache für Erkrankungen und Todesfälle sind, können die Auswirkungen dieser Effekte nicht hoch genug angesetzt werden. „Wir brauchen eine nährstoffreichere und energieärmere Ernährung, und das geht am einfachsten über ein Mehr von Obst und Gemüse“, so PD Dr. Bernhard Watzl von der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel in Karlsruhe.

Einfach schöne Buttermilch-Broschüre!

Buttermilch ist ein ausgesprochen gesundes Produkt, das viele Nährstoffe enthält, die der Körper täglich braucht. Um die Vielseitigkeit hervorzuheben, gibt es von Müller eine neue Broschüre. Ernährungs- und Wellness-Tipps sind darin ebenso enthalten wie eine Drei-Tages-Buttermilch-Kur, die zeigt, wie leicht es ist, Buttermilch in den täglichen Speiseplan einzubauen. Bei Buttermilch ist besonders der hohe Calcium-Gehalt hervorzuheben. Mehr dazu und warum das Kuratorium für Knochengesundheit e.V. Müller Reine Buttermilch im Rahmen einer calciumreichen Ernährung empfiehlt, finden Sie in der Broschüre.

Bestell-Adresse:

Molkerei A. Müller GmbH & Co. KG, Consumer Service, Zollerstraße 7, 86850 Aretsried oder www.reinebuttermilch.de (auch zum Herunterladen).

frisch und fit – Mineralwasser der natürliche Genuss

Kurz und knapp informiert die neue Taschenbroschüre „frisch und fit – Mineralwasser der natürliche Genuss“ der Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM), warum natürliches Mineralwasser auch am Arbeitsplatz der ideale Begleiter ist. Welche Inhaltsstoffe des Mineralwassers haben welche Wirkungen im Körper? Warum ist ein Flüssigkeitsverlust so gefährlich und woran erkennt man einen Wassermangel? Welche kleinen Tricks und Kniffe gibt es, um sich an das Trinken zum richtigen Zeitpunkt zu erinnern? Diese und viele andere Fragen beantwortet die 16-seitige Taschenbroschüre. Zehn Fitmacher-Tipps für richtiges Trinken und eine Übersicht der wichtigsten Inhaltsstoffe des Mineralwassers und ihrer Wirkungen gibt ein handlicher Trinkplan, der in jede Hosentasche passt.



Die Broschüre und der Trinkplan stehen unter www.mineralwasser.com zum Download bereit. Sie können darüber hinaus für die Ernährungsberatung kostenlos bei der IDM bestellt werden:

Informationszentrale
Deutsches Mineralwasser (IDM)
c/o Kohl PR & Partner
Adenauerallee 18-22
53113 Bonn
Service-Leitung: 01805 453333
(0,12 Euro/Min.)
E-Mail: IDM@mineralwasser.com

Ernährung und Gehirnleistung

Am 21. November 2006 unterzeichneten das Nestlé-Forschungszentrum und die Technische Hochschule in Lausanne eine Kooperation zur Erforschung von Einflüssen der Ernährung auf das Gehirn. Ein Fokus liegt dabei auf der Entwicklung des kindlichen Gehirns, ein anderer auf der Prävention vor altersbedingtem Abbau der Gehirnleistung. Auf dem gemeinsamen Programm steht zudem Geschmackswahrnehmung und -intensivierung.

Im Vorfeld veranstaltete das Nestlé-Forschungszentrum ein internationales Symposium mit dem Titel „Nutrition and the Brain“ für den interdisziplinären Austausch der Wissenschaftler. Ob und womit neurodegenerativen Erkrankungen wie Alzheimer durch Ernährungsintervention vorgebeugt werden kann, ist Ziel der Kooperation zwischen Nestlé und der Hochschule. Die Bevölkerungsentwicklung mit steigendem Anteil an älteren Menschen unterstreicht die Dringlichkeit dieses Forschungsvorhabens. Nähere Informationen erhalten Sie unter www.research.nestle.com im „Media Center“.

Dr. Ambrosius Netzwerk initiiert Bachelor-Arbeit

Aus den Erfahrungen der Beraterinnen des Dr. Ambrosius-Netzwerkes ergeben sich immer wieder Fragestellungen, die in Bachelor- oder Diplomarbeiten reflektiert und bearbeitet werden.

Die Bachelorarbeit, die kürzlich an der Universität Gießen fertig gestellt wurde, beschäftigt sich mit der Fragestellung: Wünschen sich Patienten mehr Kooperation von Fachkräften der Ernährung mit Ärzten und ist eine Kooperation sinnvoll?

Die Fragestellung konnte bejaht werden! Kooperative Zusammenarbeit von Arzt und Ernährungsberater wird deutlich von den Patienten begrüßt. Sehr viele interessante Einzelergebnisse zeigen, dass die Patienten sehr wohl Ernährungsberatung von ihrem Arzt empfohlen haben möchten und die Kooperation Arzt-Ernährungsberatung deutlich begrüßen. Der Zeitmangel der Ärzte ist hier ein wichtiges Argument. Deutlich zeigt sich auch, dass allgemein viel mehr Aufklärung in Bezug auf das Leistungsspektrum von Ernährungsfachkräften und die Bezuschussungsfähigkeit von Ernährungsberatungen nötig ist.

Weitere Info zur Bachelor-Arbeit:
E-Mail: kooperation@dr-ambrosius.de

XXL-Herde von Bosch

Einst gab es eine Küche, ein Esszimmer, ein Wohnzimmer. Heute geht eines ins andere über. Ein Wohngefühl, das sich auch im modernen Küchendesign widerspiegelt: Die neuen Herde von Bosch haben facettierte Bedienknöpfe, die an die Lautstärkeregler hochwertiger Stereo-Anlagen erinnern. Und die Backofentür im gebürsteten Edelstahlrahmen stellt so manchen TV-Flachbildschirm in den Schatten. Eindrucksvoll ist auch, was dahinter liegt: Der 65 Liter XXL-Backofen bietet zehn Prozent mehr Raum für alle, die beim Braten und Backen Großes vor haben.

Abgestimmt auf den aktuellen Auftritt der Herde und Backöfen gibt es

weitere Einbaugeräte, die die neue Design-Strategie unterstreichen.

Weitere Infos unter:
www.bsh-group.de

„wichtige fragen – richtige antworten“

„Was ist Rohmilch und worauf ist beim Verzehr zu achten?“, „Gibt es gute und schlechte Futterverwerter?“, „Warum hilft Milch mit Honig beim Einschlafen?“ Diese und andere Fragen beantwortet die 8. Ergänzungslieferung zum Ernährungsratgeber „wichtige fragen - richtige antworten“ der CMA. Als Erweiterung zu den bislang 236 Fragen und Antworten hat das Referat Wissenschafts-PR der CMA nun weitere 27 neue Themen aufgegriffen und fünf Fragen aktualisiert.

Durch eine Kurzantwort erhält der Leser schnell alle wichtigen, die Frage betreffenden Informationen. Der nachfolgende Text vermittelt Hintergrundwissen. Die DIN A4-Seiten eignen sich auch als Kopier- oder Faxvorlage.

Die Ergänzungslieferung 2006 kostet 7,10 Euro zzgl. Porto und ist erhältlich bei der CMA, Wiss-PR, Koblenzer Str. 148, 53177 Bonn, Fax: 0228/847-202 oder per E-Mail: Wiss-PR@CMA.de.

Neue Broschüre über Laktoseintoleranz

Informationen zu Laktoseintoleranz und der neuen laktosefreien Alpenmilch vermittelt das neue Info-Leaflet der Molkerei Weihestephan, das ab sofort auf www.molkerei-weihestephan-laktosefrei.de zum Download bereit steht.

Neben Hintergründen zur Laktoseintoleranz werden die Herstellung der neuen laktosefreien Alpenmilch der Molkerei Weihestephan erklärt und köstliche Rezepte sowie die Inhaltsstoffe der Milch dargestellt.

Die Website der Molkerei Weihestephan bietet zudem vielfältige Informationen für Betroffene und Interessierte, wie Expertenmeinungen, Rezepte und Adressen von Laktoseintoleranz-Netzwerken.

REGIONALES

Studenten-ÖG Fulda stellt Berufsfelder vor

Am 1. November 2006 lud die Studentengruppe Fulda zur Berufsfeldvorstellung von Diplom-Oecotrophologin Andrea Schmitt. Die Absolventin der Hochschule Fulda stellte ihre abwechslungsreichen Aufgaben im Ernährungsberatungsnetzwerk von Dr. Ambrosius vor und gab einen Einblick in die Arbeit einer Ernährungsberaterin. Unterstützung bekam sie dabei von der Diplom-Oecotrophologin Martina Metz, ebenfalls ehemalige Studierende der Hochschule Fulda.

Andrea Schmitt gestaltete den Abend sehr offen, mit viel Raum für Fragen und Diskussionen. Dies stieß bei den 25 interessierten Studenten und Studentinnen auf große Begeisterung. Besonders Fragen zur Zertifizierung von Ernährungsberatern standen im Mittelpunkt, aber auch die Berufsaussichten von Absolventen der Hochschule Fulda wurden thematisiert.



25 Studenten machten sich ein Bild davon, was Ernährungsberatung in der Praxis heißen kann.

Foto: Sebastian Iffland

Aus dem Abend ging auch die Idee für ein gemeinsames Treffen der Studentengruppe mit der Berufstätigengruppe des VDO_E in Fulda hervor. In Zukunft werden regelmäßige Treffen der beiden Örtlichen Gruppen stattfinden.

Die Studenten-ÖG freut sich auf die weitere Zusammenarbeit mit der Berufstätigengruppe Fulda.

Natalie Braun, Nadine Lamparter
Fulda

Letztes Treffen der ÖG Rosenheim

Nach nunmehr 15 Jahren löste sich die Örtliche Gruppe Rosenheim zum Jahresende 2006 auf. Das letzte Treffen in froher Runde fand am 22. November 2006 beim „Italiener“ statt. Die Teilnehmer haben es sich noch mal richtig gut gehen lassen.

Im Jahre 1992 haben Christine Pröbstl und Martina Grenz die Gruppe in Rosenheim gegründet. Anfangs traf man sich in verschiedenen Gasthäusern bis Bettina Knörr ihre Privatwohnung als Treffpunkt anbot. Dort hat sich die ÖG die letzten Jahre in angenehmer Atmosphäre zu Gespräch und Infoaustausch getroffen. Leider hat die Resonanz in letzter Zeit stark nachgelassen. Martina Grenz als Leiterin und ihre Stellvertreterin Bettina Knörr haben daher in Absprache mit den regelmäßig anwesenden Mitgliedern beschlossen, die Gruppe zum Jahresende aufzulösen, sofern niemand die Leitungsaufgabe übernehmen möchte.



Das „kulinarische“ Ende der ÖG Rosenheim: v.l.n.r.: Stephanie Edelmann, Hildegund Weiß, Bettina Knörr, Christine Pröbstl, Martina Grenz, Isabel Kirchof mit Nachwuchs

Foto: Martina Grenz

Bisher fand sich niemand aus dem Kollegenkreis, der diese Aufgabe übernehmen und damit den Bestand der ÖG Rosenheim fortführen möchte. In Erinnerung an viele schöne Stunden möchte sich Martina Grenz auf diesem Weg bei allen Mitgliedern und Gästen – wann immer auch sie die Gruppe besucht haben – für die anregenden Gespräche bedanken.

Der VDO_E fragt:
Wer möchte die ÖG Rosenheim weiterleiten?
Interessenten melden sich bitte in der VDO_E-Geschäftsstelle.

Martina Grenz, Rosenheim

REGIONALES

ÖG Schweinfurt und Würzburg auf chinesischen Pfaden

Am Freitag den 29. September 2006 trafen sich zwölf Oecotrophologen der Örtlichen Gruppen Schweinfurt, Bad Kissingen und Würzburg zu einer Besichtigung der Klinik am Steigerwald. Die Klinik besteht seit zehn Jahren und liegt in der Nähe von Gerolzhofen. In dieser Klinik wird nach den Prinzipien der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) und mit biologischen Heilverfahren behandelt.

Die Führung ermöglichte den Teilnehmern einen Blick in Ambulanz, Physiotherapie, Patientenzimmer Speisesaal und Apotheke. Während der Führung wurden Fragen zu den Prinzipien der TCM sowie dem Stellenwert der Ernährung und ihrer Um-



Die Teilnehmer der Exkursion in der Apotheke der TCM-Klinik.

Foto: Thea Schlesinger

setzung in der Behandlung erörtert. Das Treffen wurde mit einem gemütlichen Beisammensein beendet.

Thea Schlesinger, Iphofen
Angelika Benz, Kitzingen

ZUR PERSON



Kersting ist stellvertretende Leiterin des FKE

PD Dr. Mathilde Kersting (60) ist seit September 2006 stellvertretende Leiterin des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund (FKE). Die promovierte Oecotrophologin vertritt Prof. Dr. med. Michael J. Lentze, der seit 2001 das FKE leitet. Kersting ist seit 1971 am Institut tätig und ist seit vielen Jahren verantwortlich für die Arbeitsgruppe Ernährungsverhalten.

Eine zweite Arbeitsgruppe Ernährung und Gesundheit, die früher von PD Dr. Anja Kroke geleitet wurde, unterliegt jetzt der Federführung von Prof. Dr. Thomas Remer, einem weiteren Oecotrophologen.



Grebitus erhält Goldenen Zuckerhut

Carola Grebitus (28) erhielt den Goldenen Zuckerhut 2006. Die Preisträgerin studierte in Kiel Oecotrophologie und schloss 2002 mit dem Master ab. Derzeit schreibt sie an ihrer Dissertation. Im Rahmen ihrer Arbeit untersucht sie das Verbraucherverhalten bezüglich der Lebensmittelqualität im Allgemeinen und der Schweinefleischqualität im Besonderen. Für die VDO_E POSITION stellt Grebitus regelmäßig die Hochschulnachrichten zusammen. Der Goldene Zuckerhut geht jährlich an engagierte Nachwuchskräfte aus der Ernährungswirtschaft. Der Preis wurde initiiert von Lebensmittelindustrie, -handel und der Lebensmittel Zeitung.



Staatsmedaille für Bode

Prof. Dr. Christiane Bode erhielt am 27. September 2006 die goldene Staatsmedaille des Landes Baden-Württemberg. Damit wurde sie für ihr Engagement im Bereich Ernährung geehrt. Bode ist Leiterin des Instituts für Ernährungsphysiologie an der Universität Hohenheim und seit 1995 Leiterin der DGE-Sektion Baden-Württemberg.

Fankhänel wechselt

Seit 1. Januar ist Sabine Fankhänel (51) Chefredakteurin des neuen Springer-Magazins „Ernährung – Wissenschaft und Praxis“, das im März erscheinen wird. Zuvor war die Oecotrophologin 25 Jahre für die „Ernährungs Umschau“ tätig.

MEDIEN

www.ages.at

Die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) kümmert sich im Auftrag der Republik Österreich um die ganzheitliche Ernährungssicherheit in der Alpenrepublik. In der AGES sind sämtliche Bundeskompetenzen entlang der Nahrungsmittelkette – von der Landwirtschaft über Lebensmittel bis hin zur Human- und Veterinärmedizin – vereint. AGES untersucht und begutachtet Nahrungsmittel nach dem österreichischen Lebensmittelgesetz, führt veterinärmedizinische Untersuchungen durch und beschäftigt sich mit der Bekämpfung und Prävention von Infektionskrankheiten beim Menschen. Die Website bietet neben ausführlichen Informationen über die Institution einen tiefen Einblick in die einzelnen Aufgabengebiete der AGES. Für die jeweiligen Bereiche werden die zuständigen Kompetenzzentren, zum Beispiel für Lebensmitteluntersuchungen, mit Ansprechpartnern vorgestellt. Weiterführende Links laden zu weiteren Recherchen ein. Eine notwendige Orientierungshilfe in diesem umfangreichen Webangebot bietet die Sitemap sowie eine seiteninterne Suchfunktion.

Sabine Jörg, Köln

Mit HACCP sicher ans Ziel

Dieses Buch enthält die wichtigsten Informationen für alle, die sich in Theorie und Praxis mit Lebensmittelhygiene und der Umsetzung des HACCP-Konzeptes beschäftigen. Neben aktuellen rechtlichen Aspekten werden vor allem mikrobiologische Grundlagen, Reinigung und Desinfektion sowie Personalhygiene erläutert. Besonders gut verständlich und auf verschiedene Verpflegungsbereiche bezogen, wird das betriebliche Eigenkontrollsystem dargestellt. Erklärt werden die praktische Umsetzung und der Zusammenhang zwischen HACCP-Konzept und Qualitätsmanagement. Neben beispielhaften Formularen für die Dokumentation der Kontrollen enthält das Buch gute Tipps für die vorgeschriebenen Schulungen des Personals. Zum Buch gehört ebenfalls eine DVD mit einem Film zum Thema HACCP und Checklisten. Lobenswert ist das gute Preis-Leistungs-Verhältnis.

Helga Fehrentz, Deutsch Evern

*Arens-Azevedo, U., Joh, H.:
Mit HACCP sicher ans Ziel
MatthaesVerlag GmbH, Stuttgart
2005, 88 Seiten, ISBN 3-87515-000-7
EUR 26,00*

Anzeigen

Via Biona Wissenschaftspreis Mikronährstoffe 2007

Der führende Anbieter von Mikronährstoff-Präparaten der Marke Via Biona fördert den wissenschaftlichen Nachwuchs. Prämiiert wird eine wissenschaftliche Abschlussarbeit, Dissertation oder vergleichbare Studie aus dem Gebiet der Ernährungsmedizin, Oecotrophologie und Mikronährstoff-Forschung, die in den Jahren 2005 bis 2007 abgeschlossen wurde. Der Preis ist mit 5.000 Euro dotiert.

Bewerbungen sind mit zwei Exemplaren der Studie, einer maximal 5-seitigen Zusammenfassung und einem Lebenslauf bis zum 2. März 2007 an folgende Adresse zu richten:

VitaminShop Direct Inc.
Via Biona – Forschungsförderung
Postbus 320
NL - 6460 AH Kerkrade

www.vitaminshopdirect.com/foerderung

Praxisraum zu vermieten

Gut eingeführte Naturheilpraxis in Essen vermietet einen großen hellen abgeschlossenen Raum an Oecotrophologen/in.

Der Raum kann stunden- oder tagesweise gemietet werden. Nutzen Sie das moderne Ambiente und das Know-how einer alteingesessenen, zukunftsorientierten Praxis für einen Start in die Selbstständigkeit oder für eine Veränderung.

Weitere Informationen:
Tel. 0201 410877
www.lindenpraxis.de

Spezielle Versicherungen für VDO_E-Mitglieder

- **Berufshaftpflicht**
1 Inhaber/in, jährlich 72,- EUR, angest. Mitarbeiter 30,- EUR, Privathaftpflicht für Inhaber/in jährlich 40,- EUR, jeweils zzgl. gültiger Versicherungssteuer
- **Praxis-Ausfallversicherung**
preisgünstige finanzielle Existenzsicherung bei Krankheit, Unfall, Quarantäne
- **Praxis-Einrichtungsversicherung**
- **Private Kranken-, Unfall-, Rechtsschutzversicherung, Alters- und Berufsunfähigkeitsversorgung (Rürup- und Riesterrente)**

ULLRICH

Versicherungs- und Finanzservice
Marspfortengasse 6
50667 Köln
Tel. 0221 356669-0
Fax 0221 356669-29
E-Mail: info@ullrich-versicherung.de
www.ullrich-versicherung.de

ARZTINFORMATION

Erährungsberatung –
perfekt dokumentiert.

Kompetenz – auch im Spezialgebiet Ernährung. Mit dem anwenderfreundlichen **Formular-Set für den Beratungs- und Therapieprozess** gibt Ihnen MED+ORG ein durchdachtes Organisationsmittel an die Hand. Die gemeinsam mit QUETHEB aus der Praxis heraus entwickelten Formulare machen die Vorbereitung, Ausführung und Evaluation qualitätsgerichteter Arbeit einfacher und effektiver. Profitieren Sie von unserem Know-how. Fordern Sie gleich Ihr kostenloses Muster-Set an!



QUETHEB

Wir beraten Sie gerne:
MED+ORG - Alexander Reichert GmbH
Postfach 10 81 - 78074 Nereschach
Tel. 07728 - 54 55 0 Fax 54 55 29
www.medundorg.de · info@medundorg.de



PRAXISORGANISATION

TERMINE

Hinweis:

Eine ausführliche und regelmäßig aktualisierte Übersicht finden Sie auf der VDO_E-Homepage!

15.-18. Februar 2007 (Nürnberg)

BioFach

Weltleitmesse für Bioprodukte

www.biofach.de

17. Februar 2007 (Flensburg)

Fachtagung „Alles Geschmackssache“ für Erzieher, Lehrer und Mitarbeiter aus der Gemeinschaftsverpflegung in Kita und Schule

www.treffpunkt-geschmack.de

23.-24. Februar 2007 (Münster)

DIABETES 2007:

Messe mit Fachkongress

Thema: Informieren, denken, handeln

www.diabetes-messe.com

Der VDO_E ist Kooperationspartner!

Info: Annerkannt im Rahmen der Nachqualifikation für das VDO_E-Zertifikat!

23.-24. Februar 2007 (Berlin)

edi 2007 – Ernährung, Diätetik, Infusionstherapie

Thema: Stoffwechsel-Therapie

www.dgem.de

Der VDO_E ist Kooperationspartner!

Info: Annerkannt im Rahmen der Nachqualifikation für das VDO_E-Zertifikat!

27. Februar - 03. März 2007 (Köln)

didacta Bildungsmesse

Info: www.didacta.de

28. Februar - 01. März 2007 (Karlsruhe)

Karlsruher Lebensmittelsymposium 2007

Fortbildung und Dialog für Produzenten, Überwacher, Forscher, Politiker und Pressevertreter

www.fpqs.de

28. Februar - 02. März 2007 (Bonn)

Jahrestagung 2007 des dgh-Fachausschusses Haushaltstechnik

Thema: Erlebniswelt Küche – Technik und Lifestyle

www.dghev.de

23.-24. Februar 2007 (Gießen)

H-Netzwerktreffen 2007

13. VDO_E-Netzwerktreffen von Oecotrophologen mit hausaltswissenschaftlichem Tätigkeitsschwerpunkt

Thema: Schulverpflegung zwischen Qualität, pädagogischem Auftrag und Wirtschaftlichkeit

Termin: 23. Februar, 19.30 Uhr
Abendessen mit gemütlichem Beisammensein

Ort: Brauhaus „Alt-Gießen“, Westanlage 30-32, 35390 Gießen

Termin: 24. Februar, 9.00-16.30 Uhr

Ort: Justus-Liebig-Universität Gießen, Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung, Bismarckstr. 37, 35392 Gießen

Gebühr: 35 Euro Tagungsgebühr (inkl. Mittagessen sowie Pausensnacks und Tagungsgetränke)
Nicht-Netzwerkmitglieder zahlen 45 Euro

Info: AK-Haushaltswissenschaften, Dr. Pirjo Schack (AK-H-Vorsitzende),
Tel. 0721 5007031, E-Mail: pirjo_schack@yahoo.de
und auf der Website des VDO_E: www.vdoe.de

Anmeldung: VDO_E-Geschäftsstelle, Reuterstraße 161
53113 Bonn, Tel. 0228 289220, Fax: 0228 2892277
E-Mail: vdoe@vdoe.de

03. März 2007 (Frankfurt)

Adipositas-Netzwerktreffen 2007

3. VDO_E-Netzwerktreffen von Oecotrophologen mit Tätigkeitsschwerpunkt Adipositas

Thema: Vom Einzelkämpfer zum Netzwerker: Lohnt sich das?

Termin: 3. März, 9.00-18.00 Uhr

Ort: Haus der Jugend, Frankfurt

Gebühr: 40 Euro Tagungsgebühr
45 Euro für Nicht-Netzwerkmitglieder

Info: www.vdoe.de

Anmeldung: VDO_E-Geschäftsstelle, Reuterstraße 161
53113 Bonn, Tel. 0228 289220, Fax: 0228 2892277
E-Mail: vdoe@vdoe.de

01.-03. März 2007 (Karlsruhe)

Kinderkongress Karlsruhe

„Kinder bewegen – Energien nutzen“

Veranstalter: Uni Karlsruhe

Uni Konstanz, BfEL, FOSS

www.kinderkongress-karlsruhe.de

08.-09. März 2007 (Halle/Saale)

44. Wissenschaftlicher Kongress der DGE

Thema: „Ernährung – Chancen und Risiken im 21. Jahrhundert“

www.dge.de

16.-17. März 2007 (Düsseldorf)

Diabetes-Update

2. Diabetologie-Seminar

Internet: www.diabetes-update.com

16.-18. März 2007 (Freudenstadt)

2. Spezialseminar „Ernährung im Krankenhaus“
www.daem.de

16.-18. März 2007 (Edertal-Bringhausen)

UGB-Symposium

Thema: „Früh übt sich...“

Gesundheitsförderung für Kinder und Jugendliche

www.ugb.de

Innovex

20.-22. März 2007 (Nürnberg)

Messe Altenpflege + ProPflege
<http://propflege.nuernbergmesse.de>

21.-22. März 2007 (Berlin)

2. Kongress für Gesundheitsnetzwerker
www.gesundheitsnetzwerker.de

24. März 2007 (Wetzlar)

5. Fachtagung zur hauswirtschaftlichen Berufsbildung
 Thema: „Berufliche Grenzen überschreiten – Arbeiten und Qualifizieren im Schnittstellenbereich von Hauswirtschaft und Pflege“
www.dgev.de

24. März 2007 (Oldenburg)

Niedersächsisches Ernährungsforum in Oldenburg
 Thema: „Aktuelle Aspekte in der diätetischen Therapie der Adipositas“
www.dge.de

29. März 2007 (Stuttgart)

6. DGE-BaWü-Forum
 Thema: „Kartoffel“
 Info: DGE Sektion Baden-Württemberg
www.essen-mit-genuss.de

19.-21. April 2007 (Wolfsburg)

VDD-Bundeskongress zum 50. Jubiläum
 Info: Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD)
 Internet: www.vdd.de

20.-21. April 2007 (Wolfsburg)

8. wissenschaftliche Tagung des Bundesverbandes Deutscher Ernährungsmediziner e.V. (BDEM)
 Thema: „Aktuelles aus der Ernährungsmedizin, Berufspolitik“ und „Aktuelle Therapie bei Darmerkrankungen“
www.bdem.de

25.-26. April 2007 (Stuttgart)

Jahrestagung des Berufsverbandes Hauswirtschaft

„Global denken, hauswirtschaftlich handeln“
www.berufsverband-hauswirtschaft.de

04.-05. Mai 2007 (Gießen)

UGB-Frühjahrstagung
www.ugb.de/vorschau2007

16.-19. Mai 2007 (Hamburg)

42. Jahrestagung Deutsche Diabetes-Gesellschaft
www.ddg2007.de

Jetzt schon vormerken!

22./23. Juni 2007 (Bonn)

„Profis mit Profil – Oecotrophologen positionieren sich“
 VDO_E-Jahrestagung 2007
 Info: VDO_E-Geschäftsstelle
 Reuterstr. 161
 Tel. 0228 28922-0
 E-Mail: vdoe@vdoe.de
www.vdoe.de

ÖRTLICHE GRUPPEN

Die örtlichen Gruppen im VDO_E bieten Informationen und ermöglichen einen aktiven, lebendigen Erfahrungsaustausch. Treffpunkte, Termine und Themen zu Vorträgen oder Hinweise auf Exkursionen finden Sie unter www.vdoe.de, örtliche Gruppen.

Haben Sie Interesse, eine örtliche Gruppe in Ihrer Region zu gründen? Der Verband unterstützt Sie gern.

Weitere Informationen erhalten Sie unverbindlich bei Susanne Fuhrlander, Tel. 02133 539799, E-Mail: s.fuhrlander@vdoe.de oder bei der VDO_E-Geschäftsstelle, Tel. 0228 28922-0, E-Mail: vdoe@vdoe.de. Wir würden uns freuen!

Susanne Fuhrlander, Vorstand

Örtliche Gruppe	E-Mail-Adresse	Ansprechpartner	Telefon
BADEN-WÜRTTEMBERG			
Bodensee	vdoe.bodensee@vdoe.de	Birgitt Ettl	07556 931760
Freiburg	vdoe.freiburg@vdoe.de	Ina Kaib	0761 56887
Heidelberg	vdoe.heidelberg@vdoe.de	Karolin Lüddecke	06232 8108066
Heilbronn	vdoe.heilbronn@vdoe.de	Sandra Brinkmann	07143 404471
Karlsruhe	vdoe.karlsruhe@vdoe.de	Monica Eisenbraun	0721 5164562
Stuttgart	vdoe.stuttgart@vdoe.de	Evelyn Bosse	0711 4403014
Ulm	vdoe.ulm@vdoe.de	Marion Krevel	07309 426153
BAYERN			
Allgäu	vdoe.allgaeu@vdoe.de	Isabell Eckart	08334 989986
Augsburg	vdoe.augsburg@vdoe.de	Sabine Göppl	0821 995959
Bad Kissingen	vdoe.bad-kissingen@vdoe.de	Dr. Martina Vogt	09721 806450
Freising	vdoe.freising@vdoe.de	Gabi Börries	08161 68684
München	vdoe.muenchen@vdoe.de	Susanne Wendel	089 74948880
Niederbayern	vdoe.niederbayern@vdoe.de	Susanne Miesera	08543 918051
Nürnberg	vdoe.nuernberg@vdoe.de	Heike Hofmann	09131 5335102
Regensburg	vdoe.regensburg@vdoe.de	Anita Rager	09421 968133
Traunstein	vdoe.traunstein@vdoe.de	Ingrid Thaler	08666 6738
Würzburg	vdoe.wuerzburg@vdoe.de	Ursula Heydler	09331 804445
BERLIN/BRANDENBURG			
Berlin/Brandenburg	vdoe.berlin-brandenburg@vdoe.de	Änne Fresen	030 46606522
HESSEN			
Frankfurt/Main	vdoe.frankfurt@vdoe.de	Iris Tauber	069 75006767
Fulda, Berufstätige	vdoe.fulda@vdoe.de	Andrea Schmitt	0661 6793592
Fulda, Studenten	vdoe.studenten-fulda@vdoe.de	Nadine Lamparter	0661 8334828
Gießen, Berufstätige	vdoe.giessen@vdoe.de	Dr. Sabine Poschwatta-Rupp	0641 9502812
Gießen, Studenten	vdoe.studenten-giessen@vdoe.de	Dagmar Stumpf	0641 4986719
Südhessen	vdoe.suedhessen@vdoe.de	Doris Süßle	06154 694520

Örtliche Gruppe	E-Mail-Adresse	Ansprechpartner	Telefon
NIEDERSACHSEN/BREMEN			
Braunschweig	vdoe.braunschweig@vdoe.de	Elisabeth Sell	05305 901516
Bremen	vdoe.bremen@vdoe.de	Christiane Knipper	0421 5796466
Göttingen	vdoe.goettingen@vdoe.de	Heidrun Klaus	0551 75505
Hannover	vdoe.hannover@vdoe.de	Antje Müller	05151 406396
Hildesheim	vdoe.hildesheim@vdoe.de	Gabriele Stolte	05121 131843
Lüneburg	vdoe.lueneburg@vdoe.de	Silke Hansen-Dau	04131 38701
Osnabrück	vdoe.osnabrueck@vdoe.de	Dr. Urte Schleyerbach	05461 968599
Rotenburg	vdoe.rotenburg@vdoe.de	Andrea Gahler	04263 982188
NORDRHEIN-WESTFALEN			
Aachen	vdoe.aachen@vdoe.de	Dr. Judith Kettler	02407 908846
Bonn	vdoe.bonn@vdoe.de	Sigrid Binnenbruck	02203 894604
Dortmund	vdoe.dortmund@vdoe.de	Anke Wollenhaupt	02363 358478
Hagen/Wuppertal	vdoe.hagen@vdoe.de	Ingrid Klatte	02331 15571
Köln/Düsseldorf	vdoe.koeln-duesseldorf@vdoe.de	Dorothee Scriba	0211 9948435
Mönchengladbach	vdoe.moenchengladbach@vdoe.de	Heike Meier	02151 150838
Moers	vdoe.moers@vdoe.de	Brigitte Dilkrath	02841 189418
Münster	vdoe.muenster@vdoe.de	Eva-Maria Spitzmüller	0251 2108589
RHEINLAND-PFALZ			
Koblenz	vdoe.koblenz@vdoe.de	Dr. Rita Hermann	02630 959953
Mainz/Wiesbaden	vdoe.mainz-wiesbaden@vdoe.de	Dr. Melanie Ferschke	06483 918749
Neustadt/Ludwigshafen	vdoe.neustadt-ludwigshafen@vdoe.de	Karin Maucher	06232 990650
SACHSEN/SACHSEN-ANHALT			
Bernburg	vdoe.bernburg@vdoe.de	Nora Timm	03471 3551155
Dresden	vdoe.dresden@vdoe.de	Dr. Ulrike Schorr-Neufing	0351 8337080
Halle/Leipzig	vdoe.halle-leipzig@vdoe.de	Juliane Schubinski	0341 9261516
SCHLESWIG-HOLSTEIN/HAMBURG			
Hamburg	vdoe.hamburg@vdoe.de	Heike Lemberger	040 69212901
Husum	vdoe.husum@vdoe.de	Inka Baumann	04621 360801
Kiel	vdoe.kiel@vdoe.de	Uta Wagner	0431 698864
Lübeck/Ostholstein	vdoe.luebeck-ostholstein@vdoe.de	Antje Thomsen	04528 715
THÜRINGEN			
Jena	vdoe.jena@vdoe.de	Lena Dornaus	03643 772958
INTERNATIONAL			
Schweiz	vdoe.schweiz@vdoe.de	Wolfgang Schmidberger	+41 44 7899973

- BEITRITT
- ADRESSENÄNDERUNG
- NAMENSÄNDERUNG
- ZAHLUNGSÄNDERUNG

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Möchten Sie Mitglied werden oder gibt es eine Änderung, die die Geschäftsstelle wissen müsste?

Wenn ja, dann benutzen Sie bitte diesen Coupon und senden ihn an:

Jahresbeiträge laut Beschluss der Mitgliederversammlung vom 26. Juni 2004 in Berlin:

Erwerbstätige	105 EUR
Nicht-Erwerbstätige (Doktoranden, Hausfrauen, Arbeitslose, Rentner)	80 EUR
Studierende	45 EUR

Der Mitgliedsbeitrag wird im 1. Quartal des Kalenderjahres fällig und durch Bankeinzug erhoben. Bei Eintritt zum 1.4. bis 31.12. eines Jahres reduziert sich der Mitgliedsbeitrag quartalsweise.

Hiermit erkläre ich den Beitritt zum VDO_E

Datum, Unterschrift

(Neue) Adresse für die Postzustellung

Name, Vorname

Anschrift

Telefon

Fax

E-Mail

Berufliche Tätigkeit

Weitere Kontaktadresse (z.B. dienstlich, Eltern,...)

Telefon

E-Mail

Bisherige Adresse (Nur bei Adressen- bzw. Namensänderungen angeben):

Name, Vorname

ggf. Geburtsname

Straße

PLZ, Ort

Einzugsermächtigung / (neue) Bankverbindung

Ich ermächtige den VDO_E, den jährlichen Mitgliedsbeitrag in Höhe von EUR _____ bei Fälligkeit bis auf Widerruf zu Lasten meines Kontos einzuziehen.

BLZ

Institut

Konto-Nr.

Kontoinhaber

Datum, Unterschrift

Sie können die Beiträge zu Ihrem Berufsverband als Werbungskosten von der Einkommenssteuer absetzen.

VDO_E
Verband der Oecotrophologen e.V.
Reuterstr. 161

53113 Bonn

Fax 0228 28922-77

OECOTROPHICA-Preis 2007

Wer in den Jahren 2005 und 2006 seine Doktor-, Diplom-, Bachelor- oder Masterarbeit im Bereich Ernährungsverhaltensforschung oder Humanernährung abgeschlossen hat, kann sich bis zum 28. Februar 2007 auf den OECOTROPHICA-Preis bewerben.

Pro Bereich werden die beste Doktorarbeit mit 1.750 Euro und die beste Diplom-, Bachelor- oder Masterarbeit mit 750 Euro prämiert, gestiftet vom Margarine-Institut für gesunde Ernährung e.V. in Bonn. Ob Untersuchungen zur Ballaststoffaufnahme oder zur biologischen Verfügbarkeit von Vitamin E, zur Ernährung in der Schwangerschaft oder Immunphäno-

mene bei den assoziierten Erkrankungen Typ-1-Diabetes und Zöliakie – im Bereich Humanernährung sind zahlreiche ernährungswissenschaftliche Themen für eine Bewerbung geeignet.

Im Bereich Ernährungsverhaltensforschung wurde bisher zum Beispiel eine empirische Studie zum Konsumenten-Anbieter-Dialog sowie zur Ernährung und Migration oder eine Untersuchung zur Auswirkung von ernährungsbezogenen Angaben auf das Konsumentenverhalten prämiert. Weitere Informationen gibt es auf Seite 10 und beim VDO_E in der Geschäftsstelle oder im Internet unter www.vdoe.de.

VDO_E-Jahrestagung 2007

„Profis mit Profil – Oecotrophologen positionieren sich“ lautet das Motto der nächsten VDO_E-Jahrestagung. Sie findet am 22. und 23. Juni 2007 – Freitag und Samstag – im Wissenschaftszentrum in Bonn statt.

Das Programm sowie weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.vdoe.de.

Hotelbuchungen können schon jetzt unter diesem Link vorgenommen werden:
www.tcbonn.de/con/html/3260-160.html

IMPRESSUM

Die Artikel geben nicht unbedingt die Meinung des Vorstandes oder der Redaktion wieder. Sie sind ausschließlich die Meinung des Verfassers.

Die Nennung der männlichen Form im redaktionellen Teil impliziert jeweils auch die weibliche Form.

Anzeigen, PR-Beiträge und Fremdleistungen stellen allein die Meinung der dort erkennbaren Auftraggeber dar.

Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe und Beiträge gegebenenfalls redaktionell zu bearbeiten. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Medien wird keine Gewähr übernommen.

Die nächste Ausgabe erscheint am 4. Mai 2007
Redaktionsschluss:
9. März 2007

Das Schwerpunktthema der nächsten Ausgabe lautet:
Worklife-Balance

An dieser Ausgabe haben mitgearbeitet:

Angelika Benz
Natalie Braun
Sylvia Becker-Pröbstel
Dr. Claudia Busch
Claudia Dirschauer
Helga Fehrentz
Susanne Fuhrländer
Carola Grebitus
Martina Grenz
Katja Herold
Sabine Jörg
Barbara Kluge
Dr. Elvira Krebs
Dr. Andrea Lambeck
Nadine Lamparter
Karolin Lüddecke
Christin Reger,
Thea Schlesinger
Oliver Schrock
Martina Spaeth
Harald Seitz
Sandra Strobel
Sandra Wittig

Redaktion

Astrid Donalies
Maria Hufnagl (Leitung)
Almut van Rissenbeck

Herausgeber

Verband der
Oecotrophologen e.V.
V.i.S.d.P.: Almut van Rissenbeck

VDO_E-Geschäftsstelle

Reuterstr. 161
53113 Bonn
Tel. 0228 28922-0
Fax 0228 28922-77
E-Mail: vdoe@vdoe.de
www.vdoe.de

Redaktion und Gestaltung

Redaktionsbüro
Maria Hufnagl
Albert-Kleinheinz-Str. 25
71696 Möglingen
Tel. 07141 240499
Fax 07141 240496
E-Mail: maria.hufnagl@redaktion-hufnagl.de

WVG
angeschnitten