

EINE Software für ALLES in der Großküche

- Unterstützt alle gastronomischen Aufgaben
- Basis: Microsoft Dynamics Business Central, daher...
- ... umfangreiche betriebswirtschaftliche Funktionen
- Bindet das S&F Einkaufsportale ein
- Egal ob PC, Tablet oder Handy - läuft in der Cloud
- Individuell erweiterbar
- Deutschland, Österreich, Schweiz, USA
- www.kitcat365.com

SERVICE-PARTNER

konzeptwerk · Düsseldorf
wissberg dynamics · Düren · Zug
Amathan · Wien


Software for kitchen
and catering

DIE EINZIGE KONSTANTE IM LEBEN IST DIE VERÄNDERUNG.

Sind Sie wandlungsfähig und -willig?

Das Thema Nachhaltigkeit ist zu unserem steten Begleiter geworden. Mit der Wortwahl Nachhaltigkeit jedoch verliert sich der Sinn für die Reise, den Weg, den konstanten Wandel. Das vollständige Begriffspaar nachhaltige Entwicklung hingegen, erinnert uns an Prozesse, Pfade begehen und in Bewegung sein.

Lassen Sie uns den Fokus lieber auf die Entwicklung legen, die Entwicklung unserer Betriebe, Unternehmen, Menschen, Gesellschaft und Mit-Umwelt. Wenn wir dazu beitragen, dass deren Entwicklung (immer) einen positiven Weg nimmt und wir weniger Schaden anrichten als wir es heute tun, können wir diese Entwicklungspfade als nachhaltig beschreiben.

Das dürfte uns vertraut sein: Qualität managen, Prozesse optimieren, Ergebnisse verbessern sind ein Teil unseres beruflichen Alltags, dies unter Berücksichtigung einer nachhaltigen Entwicklung zu tun braucht ein stark erweitertes Verständnis unseres Handelns und die Berücksichtigung von Abhängigkeiten der verschiedenen Glieder der gesamten Wertschöpfungskette und sogar weit darüber hinaus. Hier fängt das Lernen an. **„NICHTS IST SO BESTÄNDIG WIE DER WANDEL.“**

wird Heraklit von Ephesus zugesprochen. Um Wandel zu bestreiten und zu gestalten, brauchen wir neben Wandlungswillen auch Wandlungsfähigkeit und Wandlungsfähigkeit wiederum setzt voraus, dass wir erkennen können, zum Handeln befähigt und handelnd tätig sind. Gerade jetzt hat sich Turbulenz als Gast bei uns allen bequem eingerichtet, immer häufiger und immer näherkommend.

Unsere Branche ist davon aktuell besonders betroffen. Mit politischer, wissenschaftlicher, zivilgesellschaftlicher und nicht zuletzt auch medialer Unterstützung wird unser Wissen erweitert - auch mit Vorgaben, wie neue Pflichten zur Nachhaltigkeitsberichterstattung. Veränderung betrifft Praktiken, Abläufe, Menschen und Ressourcen, technische Elemente und sicherlich noch mehr.

So erfordert es von uns allen, aktiv mitzumachen, Küchenbetreibende, Gäste, Personalräte u.a. Veränderung bringt immer auch Positives mit sich: Kreativität und Innovationen nehmen mehr Raum ein, Freiheits- und (Mit)Gestaltungsräume wachsen, wir werden eingeladen, mitzumachen und die Veränderungsprozesse mitzugestalten.

Damit ermöglichen wir die Große Transformation, die nun vor uns liegt.



Carola Strassner steht bei a'verdis für die enge Verbindung zur Wissenschaft und für internationale Projekte und Netzwerke.

Als geschäftsführende Gesellschafterin des ÖGS verantwortete sie u. a. die nationalen Informationskampagnen „Klasse für die Masse. Mehr Bio in der Großküche“ und „10 % Bio. Das kann jeder“ sowie die Entwicklung eines Zertifizierungskonzeptes für die Außer-Haus-Verpflegung.

Im Herbst 2007 wurde Carola Strassner auf die Stiftungsprofessur für Nachhaltige Ernährung / Ernährungsökologie am Fachbereich Ökotrophologie der FH Münster berufen. Seit einigen Jahren koordiniert sie das internationale Netzwerk „OOOH! Organic Out of Home“, in dem sich Kolleginnen und Kollegen an der Schnittstelle von Bio-Markt und Außer-Haus-Markt zu den Themen Beschaffung, Marketing und Zertifizierung austauschen.

Professorin Carola Strassner lehrt und forscht seit vielen Jahren an der FH Münster. Ihre Spezialgebiete sind Nachhaltige Ernährungssysteme, insbesondere Verpflegungssysteme. Sie studierte an der Justus-Liebig-Universität Gießen, der Henley Business School der Universität Reading/Großbritannien, sowie an der University of Natal (Durban) und der University of Cape Town in Südafrika.