

Zertifikatslehrgang zur Verpflegungsmanagerin/DGE

Eine lohnenswerte Investition

Interview mit Sandra Köhler, Diätassistentin und Verpflegungsmanagerin/DGE, Berlin

Seit 2007 wird vom Referat Fortbildung der DGE der **Zertifikatslehrgang zur Verpflegungsmanagerin/DGE** (VM/DGE) angeboten. Die Qualifizierungsmaßnahme richtet sich unter anderem an Diätassistenten, Diätetisch geschulte Köche/DGE oder Diätköche IHK, die eine Führungsposition in der Gemeinschaftsverpflegung erlangen oder festigen möchten. Ursula Dany, die den Lehrgang VM/DGE betreut, sprach mit der Lehrgangsteilnehmerin Sandra Köhler über ihre Erfahrungen*.



Lehrgang VM/DGE 2012: Sandra Köhler ist die dritte von links

Frau Köhler, Sie haben 2012 den Lehrgang „Verpflegungsmanagerin/DGE“ erfolgreich absolviert. Was hat Sie motiviert, an dieser Fortbildung teilzunehmen?

Sandra Köhler: Schon länger war ich auf der Suche nach einer qualitativ anspruchsvollen Weiterbildung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, die es mir ermöglicht, meine Arbeit professioneller zu

planen und zu gestalten. Zudem wollte ich einen seriösen und wissenschaftlich anerkannten Anbieter, mit dessen Inhalten ich mich identifizieren kann. Mit der DGE habe ich solch einen Anbieter gefunden. Natürlich wollte ich auch meine Management- und Führungsqualitäten ausbauen und damit meine berufliche Situation verbessern.

* veröffentlicht in Verpflegungsmanagement 2013, Heft 6, Seite 26-27

Schwerpunkte in den Modulen Arbeitsmethodik waren Kommunikation, Gruppendynamische Prozesse, Konzepte der Mitarbeiterführung und Selbstmarketing. Welche Inhalte haben sich für Sie rückblickend besonders gelohnt?

Sandra Köhler: Mit den theoretischen Aspekten der Kommunikation hatte ich bereits Erfahrung; neu war für mich, den Zusammenhang zur Mitarbeiterführung herzustellen. Die stete Reflexion der eigenen Arbeit gepaart mit konstruktiver Kritik hat mir zu deutlich mehr Sicherheit im Arbeitsalltag verholfen.

Sie haben praktische Übungen vor laufender Kamera trainiert, z. B. eine Dienstbesprechung, ein Kritikgespräch und ein Gespräch mit einem Bewerber. Wie beurteilen Sie diese Herausforderung?

Sandra Köhler: Ich war sehr erfreut über dieses Angebot, denn es ermöglicht, eigene Verhaltensweisen durch mehrmaliges Betrachten der Sequenzen kritisch zu analysieren. Auf Grund der gleichbleibenden Gruppenzusammensetzung war das Vertrauen zu ehrlicher Kritik untereinander gegeben. Ich sehe in einer Kameraaufzeichnung die Chance, mich selbst mit den Augen des Betrachters zu beobachten. Meine Erfahrung ist, dass Fremd- und Selbstwahrnehmung nicht immer übereinstimmen. Mit dem Videotraining habe ich ein stimmigeres und realistisches Bild von mir bekommen.

Die Übungen waren so vorbereitet, dass sie den Arbeitsalltag widerspiegeln und sich jeder darin wiedergefunden hat. Jeder, der schon einmal eine Dienstbesprechung geleitet oder ein Kritikgespräch geführt hat, weiß, wie schwierig und unbefriedigend das sein kann. Mit der richtigen Planung und Vorbereitung, die in diesem Lehrgang vermittelt wurden, steigen die Aussichten auf einen erfolgreichen Verlauf.

Sie haben sich unter anderem mit der Betriebsführung in der Gemeinschaftsverpflegung, mit rechtlichen Grundlagen, mit Personalwesen und -planung sowie mit Qualitätsmanagement und Marketing befasst. Wie bewerten Sie die Inhalte unter dem Aspekt „Anwendungsbezug“?

Sandra Köhler: Ehrlich gesagt, hatte ich erst einmal meine Zweifel beim Thema „Betriebswirtschaft“. Da mich betriebliche Finanzentscheidungen derzeit

kaum betreffen, war ich skeptisch. Aber mit dem erlangten Wissen fällt es mir nun viel leichter, bestimmte Kosten im betrieblichen Zusammenhang zu erfassen oder die Notwendigkeit von Investitionen einzuordnen. Auch dieser Bereich trägt zum gesamtbetrieblichen Überblick bei, der schließlich von einer Führungskraft erwartet wird – sowohl von Vorgesetzten als auch von Mitarbeitern.

Besonders spannend fand ich die Personalbedarfs-ermittlung. Ich arbeite für einen Träger von Kindertageseinrichtungen und damit in einem Bereich, in dem es für einen Teil der Mitarbeiter gesetzliche Vorgaben an Personalzahlen gibt und für den anderen Teil nicht. Da ich hauptsächlich mit Mitarbeitern zu tun habe, für die keine Vorgaben existieren, habe ich die Inhalte des Lehrgangs gern aufgegriffen

und bereits erste Erfolge erzielt.

**Verpflegungs-
managerin/DGE**



In Bezug auf die Lehrgangsinhalte zum Qualitätsmanagement ist mir bewusst geworden, dass ich für manche Bereiche doch verantwortlich bin, obwohl ich das vorher so nicht wahrgenommen hatte. Mit diesem Bewusstsein kann ich mich nun aktiv in Prozesse einbringen und mich an der Gestaltung betrieblicher Abläufe beteiligen. Die Vermittlung von Rechtsvorschriften aus allen GV-relevanten Bereichen hat den Lehrgang abgerundet. Gerade in einer führenden Position ist rechtlich gesehen die Verantwortung groß. Mitarbeiter und Vorgesetzte sollen sich schließlich auf mein Wissen verlassen können.

Nach Abschluss der Präsenzzeit in Bonn hatten Sie die Aufgabe, eine Projektarbeit zu erstellen, die neben dem schriftlichen Test ein weiterer Prüfungsbestandteil ist. Welches Thema haben Sie gewählt und welchen Nutzen sehen Sie heute in der Planung eines Projekts?

Sandra Köhler: Im Gegensatz zum schriftlichen Test, der eher das Wissen der theoretischen Inhalte überprüfte, habe ich mich dafür entschieden, eine Projektarbeit mit direktem Praxisbezug durchzuführen. Da ich bei meinem Arbeitgeber auch den Hygienebereich betreue und ich hier einen großen Standardisierungsbedarf sehe, lag es nahe, in der

Projektarbeit die Grundlagen für die Erarbeitung und Implementierung eines Hygiene-Handbuchs in den Küchen- und Verpflegungsbereichen unserer Kindertagesstätten zu schaffen. Vor dem Lehrgang wäre es mir sehr schwer gefallen, ein Projekt in dieser Größenordnung anzugehen. Doch mit dem neu erworbenen Handwerkszeug habe ich diese Aufgabe gut bewältigt. *(Anmerkung der DGE: Es handelte sich um eine weit überdurchschnittliche, hervorragende Projektarbeit!)*

Seit Abschluss der Präsenzzeit im Juli 2012 sind einige Wochen ins Land gezogen. Was haben Sie in Ihrem Arbeitsbereich aufgrund der Fortbildung neu initiieren bzw. verändern können?

Sandra Köhler: Die derzeit wichtigste Aufgabe ist die Umsetzung meines Projektes in die Praxis. Das nimmt sehr viel Zeit in Anspruch, zumal ich die ursprüngliche Planung immer wieder an neue Gegebenheiten anpassen muss. Trotzdem macht es Spaß und ich bin froh, solch eine verantwortungsvolle Aufgabe zu haben.

Mit meinem neu erworbenen Wissen aus dem Lehrgang konnte ich die Personalausstattung in den Küchen positiv beeinflussen. Das empfinde ich persönlich als einen großen Erfolg. In unserem Unternehmen ist es mir außerdem gelungen, den Küchenbereich deutlicher in das Qualitätsmanagement einzubetten bzw. das Küchenpersonal ein Stück mehr in das betriebliche Gesundheitsmanagement zu integrieren. Mittlerweile zeichnet sich das nächste Großprojekt in Form von standardisierten Hygieneplänen in den pädagogischen Bereichen für alle Kindertageseinrichtungen des Unternehmens ab. Dank des Lehrgangs bin ich dafür nun gut gerüstet.

Als Absolventin sind Sie zur kontinuierlichen Fortbildung verpflichtet, damit Sie die Zusatzqualifikation „VM/DGE“ behalten. Wie bewerten Sie diese Verpflichtung?

Sandra Köhler: In erster Linie sehe ich das ganz pragmatisch. Damit bin ich automatisch gezwungen, mich fortzubilden und die Chancen stehen gut, dass mein Wissen aktuell bleibt. Und das brauche ich, um gewissenhaft meiner Arbeit nachgehen zu können. Außerdem fällt es mit der Pflicht zur Fortbildung deutlich leichter, den sogenannten „inneren Schweinehund“ zu besiegen. Mit der Verpflichtung zur kontinuierlichen Fortbildung wissen (potentielle) Arbeitgeber dann natürlich auch, wie qualifiziert ihre (künftigen) Mitarbeiter wirklich sind und was sie erwarten können. Somit entsteht aus meiner Sicht eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten.

Die Teilnahme am VM/DGE-Lehrgang bedeutet eine finanzielle Investition in die Zukunft. Wenn Sie eine Kosten-Nutzen-Berechnung hinsichtlich Ihrer Teilnahme erstellen, wie lautet dann Ihr Fazit?

Sandra Köhler: Die Antwort fällt mir leicht – ein Gewinn für die Gegenwart und die Zukunft. Ich glaube, dass ich mit diesem Lehrgang mein berufliches Standbein ein deutliches Stück sichern und sogar Potential zum Ausbau dazugewinnen konnte. Ein besonderer Dank geht an meinen Arbeitgeber, der den größten Teil der Finanzierung übernommen hat, denn für mich stellt das einen großen Vertrauensbeweis in meine Arbeit dar.

**Vielen herzlichen Dank
für das Gespräch!**

**Ursula Dany betreut den VM/DGE-Lehrgang:
„Ich beantworte jederzeit gern all' Ihre Fragen!“**



Aktuelle Informationen und Termine zum Lehrgang:

<https://www.dge.de/fortbildungen-veranstaltungen/zertifikatslehrgaenge/verpflegungsmanager/>