



Vortragsfolge
Sonderlehrgang „Küchenleitungen“ des VKD
am 8. und 9. Oktober 2026 in Hannover

**Tagungs-
stätte:** **Puravia Trainings Akademie Hannover**
Am Bahndamm 22
30453 Hannover

Leitung: **VKD Landesvorstand Niedersachsen/Bremen**
Doris Sonström
Kreiskrankenhaus Osterholz
Am Krankenhaus 4
27711 Osterholz-Scharmbeck
Telefon: 04791/803-221
Telefax: 04791/803-399
E-Mail: c.reinsch@kkhohz.de

Donnerstag, 08.10.2026	Thematik	Referent/in
10:00 Uhr	Eröffnung / Begrüßung	Doris Sonström VKD Landesvorstand Niedersachsen/Bremen und Leiterin des Kreiskrankenhauses Osterholz
10:15 Uhr - 12:00 Uhr	Pflanzliche Ernährung und wie man sie in bestehende Arbeitsprozesse integriert	Martin Kaak-Wingeyer Jens Ludwig-Jäckel Account Manager in der GV EGV Lebensmittel für Großverbraucher AG
12:00 Uhr	<i>Mittagspause</i>	

13:00 Uhr - 14:00Uhr	Nachhaltige Krankenhausküche - zwischen Budget, Anspruch und Umsetzung Chancen und Möglichkeiten eines nachhaltigen Verpflegungskonzeptes Es werden die politischen Rahmenbedingungen des Projektes im Kontext der Möglichkeiten ökologischer Landwirtschaft und regionalen Partnerschaften skizziert. Erfahrungsbericht aus dem Projekt EAT-OW, der Begleitung von Küchen aus dem Oldenburger Raum bei der Transformation ihrer Verpflegungsleistung	Tina Wagner-Hinderlich Judith Busch Beraterinnen für die Außer-Haus- Verpflegung EAT – Gemeinsam regional genießen Ernährungsrat Oldenburg
14:00 Uhr - 15:00 Uhr	Einfach, klar und ehrlich – Die Bio-Zertifizierung in der Krankenhausverpflegung - Kennzeichnung - Auszeichnung - Verfahren - Kosten und Förderung	Dr. Jochen Neuendorff GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH
15:00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>	
15:30 Uhr - 16:30 Uhr	Spülküche unter Druck: Hygiene sichern, Kosten senken, Prozesse stabilisieren Aktuelle Herausforderungen und Entwicklungen in der Spülküche sowie Potenziale zur Optimierung von Hygiene, Wirtschaftlichkeit und Arbeitsabläufen werden anhand praxisnaher Ansätze und moderner Lösungen für mehr Effizienz und Nachhaltigkeit aufgezeigt.	Max Vogt Dr. Axel Schloßbauer Xenia Stockinger DR. SCHNELL GmbH & Co. KGaA
16:30 Uhr	<i>Ende des ersten Lehrgangstages + Einchecken im Hotel</i>	
19:00 Uhr	Abendveranstaltung in der Puravia Trainings Akademie Hannover	

Freitag, 09.10.2026	Thematik	Referent
09:00 Uhr	Begrüßung	Doris Sonström VKD Landesvorstand Niedersachsen/Bremen und Leiterin des Kreiskrankenhauses Osterholz
09:00 Uhr - 10:00 Uhr	„ Green meets Clean “ Sinnvolle Integration der Speiseresteentsorgung in die Spülküche Arbeitsplatzergonomie	Pascal Pawellek Vertriebsleiter MEIKO Deutschland GmbH
10:00 Uhr - 11:00 Uhr	Der Mehrwert der modernen Druckgartechnologie bei der Zubereitung von Speisen im 21. Jahrhundert	Thilo Reiche Technischer Vertriebsmanager/Regionalleiter Nord Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co. KG
11:00 Uhr - 12:00 Uhr	<i>Ende des Lehrganges / Feedbackrunde</i> <i>Kleiner Mittagssnack vor der Heimreise</i>	

Änderungen vorbehalten