



## Zusammenfassung der Klausurtagung

Umgang mit unseren Partnern /Industrie /Politik usw. auf Stadt und Kreisebene, Partner IHK / DEHOGA / Berufsschulen

Mitarbeit in Organen der IHK mit Mitgliedern des örtlichen Zweigvereines, die im Verband der Köche Deutschlands organisiert sind und in den Prüfungsausschüssen im Berufsbild Koch/Köchin tätig sind.

Angestrebt werden bundesweit gleiche Voraussetzungen bei Gesellen- und Meisterprüfungen.

Zusammenarbeit mit dem DEHOGA um untenstehende Probleme (auch bundesweit) anzusprechen

- Fortbildung
- Stellenbeschreibung
- Arbeitsplatzbeschreibung
- Arbeitssicherheit
- Berufsbildungsausschuss
- Die Vereine und der Verband machen kostenlose Fortbildung für die Betriebsinhaber die sonst viel Geld kosten.

## Berufsschulen

- Kontakt auf ZV-Ebene zu den örtlichen Schulen herstellen;
- Kontakt zu den Schulträgern, um Räumlichkeiten in den Schulen zu nutzen und auch etablierte Wettbewerbe an den Schulen stattfinden zu lassen,
- (Erdgaspokal- Synergieeffekt für den Verein)

## Amt für öffentliche Ordnung (Kontrollbehörden)

Anzustreben ist eine gute Zusammenarbeit mit den Kontrollbehörden, die in Form von Schulungen oder Vorträgen bei den Zweigvereinen durchgeführt werden können.

- Verlässliche Angaben zu Forderungen der Behörde.
- In jedem Landkreis andere Auslegungen der Vorschriften.
- Das Amt hat eine Verpflichtung zur Aufklärung.



## Partner und Sponsoren

1. Zulieferindustrie  
Gute partnerschaftliche Zusammenarbeit,  
Fortbildung und Produktpräsentationen in Form eines Work- Shops
2. Grosshandel ( C+C)  
Regionale Sponsoren
3. Handel (örtliche Zulieferer) Milch, Gemüse
4. Private Sponsoren (persönliche Beziehungen zum Verein) Handwerker usw.
5. Mitglieder, die Raum und - oder Material zur Verfügung stellen  
Vorsicht vor Abhängigkeit!

## Stadt und Kreisebene

### Öffentlichkeitsarbeit

- Presse einbeziehen, Termine kostenlos veröffentlichen
- auf Märkten aktive Präsentation des Vereins (Spargelschälen, Saisonaktionen, etc.)
- in Kirchengemeinde ( Kindergarten, Vesperkirche, Adventsgottesdienst)
- MDHG- Missionarischer Dienst im Hotel- und Gaststättengewerbe; Jugendarbeit - „Kirchlicher Dienst im Gastgewerbe“, Tafel e.V.
- Verband der Servier- und Restaurantmeister  
Gemeinsame Veranstaltungen ( Messen, Wettbewerbe usw.)
- Krankenkassen – Aktionen, z.B. Pfunds - Vit,
- Ernährungsberatung im Zweigverein, auch Diät-Fragen
- Agentur für Arbeit, Jobbörse

## Zukünftige Jugendarbeit in den einzelnen Zweigvereinen

- Jugendarbeit sollte nicht (nur) vermitteln, was Auszubildende können müssen – Pflicht  
Sondern was junge Menschen begeistert und Interesse weckt – Kür Jugendarbeit umfasst nicht nur die Arbeit mit Auszubildenden sondern auch die Arbeit mit Commis!
- Verwandte Berufe sollten zur Jugendarbeit zugelassen werden
- Zusammenarbeit mit dem DEHOGA muss angestrebt werden
- Auszubildende sollten im Verein und im Verband Mitglied werden



- Geringer Beitrag
- Bindung an den Verein
- Versicherungstechnische Abwicklung einfacher
- Bei Jugendlichen die Begeisterung über gemeinsame Unternehmungen wecken
  - Wettbewerbe
  - Besuch von Produzenten und Lieferanten sowie Märkten
  - Besuch von Fachmessen
  - Sportliche Aktivitäten
- In der Jugendarbeit unterscheiden in Pflicht und Kür ( CD-ROM des Landesverbandes Baden – Württemberg)
  - Kochtrend
  - Pasteten und Galantinen
  - Schaustücke
  - Prüfungsseminare
  - Fischseminare
  - Hygiene- u. Reinigungsschulungen
  - EDV- Schulung, u. a. m.
- Veranstaltungen mit Partnern und Partnerinnen auch im Jugendbereich anbieten
- Kooperation mit Berufsschulen, IHK
  - Information und Jahresarbeitsprogramm weitergeben
  - Unterstützung beim Schüleraustausch mit dem Ausland
  - Vorstellung bei den AZUBI im 1. Ausbildungsjahr in den Berufsschulen
  - Fortbildungsseminare mit Fachwissen unterstützen
- Jugendnachmittage mit verschiedenen Referenten (Spezialisten) durchführen
- Jugendgruppe richtet Feiern für den Verein aus (Advent/ Weihnachten etc.) zur besseren Integration.
- Heimatadresse (Elternadresse) der Jungköche für Vereinspost aktivieren

Welche Ziele und Schwerpunkte muss der  
Zweigverein nach Innen und Außen setzen?

Ziele und Schwerpunkte nach Innen:

- Reges, abwechslungsreiches und aktives Programm
- Alle Mitglieder ansprechen, jung und alt, GV und Gastronomie
- Gewinnung der passiven Mitglieder zur aktiven Mitarbeit im Verein
- Zugeordnete Verbandsmitglieder aktiv ansprechen und für den Verein gewinnen



- Kontakte zu den Jungköchen auf Wanderschaft halten
- Aktuelle, moderne, stets gepflegte Homepage

#### Umsetzung nach Innen:

- Wissen von berufsnahen Gruppen (Fleischer, Bäcker, Diätassistenten, etc.) nutzen
- Webmaster zur Pflege der Homepage einsetzen
- Neue Mitglieder besuchen
- Potential der gesamten aktiven Mitgliedschaft nutzen
- Spektrumserweiterung durch berufснаhe Gruppen

#### Ziele und Schwerpunkte nach Außen:

- Öffentlichkeitsarbeit
- Verein / Verband nach außen positiv darstellen
- Verlässlicher Partner für Förderer, Schulen, Sponsoren und Kommune sein
- Werbung von Neumitgliedern

#### Umsetzung nach Außen:

- Berufснаhe Gruppe durch persönliche Ansprache an die Vereine binden
- Kooperation mit den Landesverbänden und dem Verband der Köche Deutschlands e. V.
- Bindung von öffentlich und gesellschaftlich wichtigen Personen an den Verein (Einladung zu Events, Ehrenmitgliedschaft)
- Kontakte zu IHK- Ausbildungsberatern, regionalen Berufsschulen und den Landesberufsschulen, Arbeitsagenturen, Jobcenter, DEHOGA, Verband der Servier- und Restaurantmeister,
- Umschulungseinrichtungen (Bfw, IB, etc.)
- Öffentlichkeitsarbeit
  - Tages- und Fachpresse (KÜCHE, etc.)
  - Regionalsender
  - Wettbewerbe auch öffentlich
  - Öffentliche Auftritte und Schulungen auch bei berufsnahen Gruppen
  - Kochen für Obdachlose, soziale Einrichtungen
  - Präsentationen bei Messen und regionalen



Ausstellungen

- Regionale Produkte und Hersteller präsentieren  
(aus der Region für die Region)

- Benachbarte Zweigvereine kontaktieren, zu Events einladen, Kontakte knüpfen, Tipps für attraktive Monatsversammlungen holen
- Berufsgruppen wie Bundeswehr, JVA usw. ansprechen, einladen, Kontakte knüpfen

Monatsversammlungen - sind die Inhalte noch zeitgemäß?

Ablauf früher:

Begrüßung, Protokoll verlesen, Tagungsordnung abarbeiten, Sonstiges, gemüthlicher Teil

Vorschläge

für zeitgemäße Monatsversammlungen, bei denen die Mitgliederstruktur und -interessen berücksichtigt werden:

- Weiterbildungen ( HACCP- Schulungen usw.)
- Bei fachspezifische Fortbildungen auch berufsnahe Gruppen einladen
- Produktvorführungen
- Verkostungen
- Events- auch mit Partnern, Freunden und Förderern  
Persönliche Einladung mit Rückmeldung
- Uhrzeiten flexibel gestalten: Gastronomie und GV
- Informationen des Vereins auch über Medien (Vereinsnachrichten) transportieren
- Unterhaltsame Veranstaltungen mit Spaßfaktor  
wie Grillen, Radtour, Wanderungen, Kanutour usw.
- Vereinsleben auch für Lebenspartner öffnen
- Kurzinfo bei den Treffen ( 5 – 10 min ) über aktuelles Verbands- und Vereinsgeschehen

Vereinsleben früher und heute.

Was hat sich gegenüber früher verändert ?

Früher:



- Andere Altersstruktur
- Es wurde viel mehr Zeit für den Verein aufgebracht
- Ortsansässige waren / sind ein Leben lang im Verein
- Familiäres und patriarchisches Führen durch die Küchenchefs, dadurch stärkere Integration in der Vereinsarbeit
- Fachinformation und Dialoge wurden fast ausschließlich im Verein abgeholt

#### Heute:

- Große Fluktuation aus dem Beruf
- Vielseitiges Freizeitangebot und Freizeitverhalten
- unattraktiv empfundene Arbeitszeit, dadurch weniger Interesse an der Vereinsarbeit
- gesellschaftlicher Wandel- verändertes Sozialverhalten
- veränderte Ladenöffnungszeiten
- materielles Denken der einzelnen Person
- Neue Medien- Informationen sofort und in großem Umfang abrufbar

Wir brauchen ein starkes Vorstandsteam

Veränderungen im Vorstand

- Vorstandsaufwertung z.B. Vorstandsvorsitzender, Vorstand Administration, Vorstand Jugend, Vorstand Finanzen, Vorstand Senioren, Beisitzer (analog zu Fachausschüssen im Verband)
- Alle kommen bei Sitzungen zu Wort
- Verantwortliches Delegieren und Übertragen von Aufgaben, nicht nur Verantwortung und Arbeit, sondern auch Erfolg überlassen

Einbindung aller Altersstrukturen

#### Wie gewinnen wir die Jugend

- Kontaktsuche zu den vom Verband zugeordneten Kollegen/innen
- Verbindung zur Berufsschule aufnehmen und pflegen





- Durch Jugendwettbewerbe
- Anreize für hervorragende Leistungen schaffen z.B. Azubi des Monats fährt einen Smart, Handykarte oder auch ein Fachbuch
- In dem wir sie nicht nur fördern sondern auch fordern

#### Wie integrieren wir Senioren

- Altersgemäße Aktivitäten, Erfahrungsaustausch
- Vorträge Kochen früher und heute sind auch heute noch interessant
- Seniorenmithilfe bei Vorstellung des Kochberufs in Schulen „Aktivsenioren“
- **Achtung: kein Verein im Verein**

#### Wie gewinnen wir Aktive(ca. 30-50+)

- Vorteile hervorheben, Vorträge über Aktuelles, Gesetze und Verordnungen
- Innovative Firmen- und Produktpräsentationen (keine Verkaufsveranstaltungen)
- Unterstützung im Tagesgeschäft (z.B. EDV- Programme, etc.)
- Gemeinsame Erfahrungen nutzen
- Durch eigene Betriebsvorstellungen fühlt sich ein „Neuer“ wichtig
- Persönliche Vorstellung/Lebenslauf
- Gezieltes Ansprechen z.B. bei berufsnahen Großhändlern (Rewe/Edeka/Handelshof)
- Auch internationale Kollegen und Kolleginnen ansprechen (z.B. Griechen, Italiener, Türken, etc.)

Der richtige Wechsel im Vorstand, guter Altersmix...

Nicht alle auf einmal!

...wenn die vorgenannten Schritte umgesetzt werden, dann erledigt sich dieser Punkt positiv und ohne Probleme.

#### Argumente für Vereins- und Verbandsmitgliedschaft

- Kosten des Mitgliedsbeitrages kann je nach Steuersatz abgesetzt werden
- Kochjacke (einmalig) 60,00 €
- KÜCHE 60,00 €
- Sterbegeld je nach Dauer 600,00 €



- Gruppen Unfall- und Haftpflichtversicherung
- Vergünstigungen bei:
  - Europcar, E-Plus Business Angebot, T-Mobile Vorzugsangebot, Clinic und Job Berufskleidung
  - Artikel aus dem VKD Shop mit Büchern und CD ca. 20%
  - AMT Kochgeschirr 20 bis 25%
  - Prüfungshilfen (Zwischenprüfung im Berufsbild ,Der betriebliche Ausbildungsplan, Die Abschlussprüfung)
  - Rabatte bei Fachmessen ca. 20%,
  - Arbeitsvermittlung
  - Sonderkonditionen bei Lehrgängen und Seminaren

#### Kommunikation VKD-LV-ZV

- Vom ZV vorgeschlagene Verbandsehrungen sollten über den LV gehen
- Unterstützung der Jugendgruppen auf Antrag über den LV
- Unterstützung der Senioren für Beitragsreduzierung oder Beitragsbefreiung über LV wegen Sicherstellung des Sterbegeldes
- zwingende VKD Info: das ist Ihr Zweigverein (direkt an das Mitglied und an den ZV)
- Bessere Zusammenarbeit, auch auf den Messeständen mit LV/ZV
- Werbemittel des VKD direkt an LV/ZV (Übersicht über Werbemittel auf der VKD- Homepage)
- Handbuch für die Vereinsarbeit als Loseblattsammlung. Diese ständig auf neuestem Stand halten.

#### Medien

- Internet, Mail
- die Post, auch als Papierform versenden,
- Telefon und der direkte Draht
- Die KÜCHE, Who is who oder wer kann was (Mitgliederressourcen)
- Wichtig: Bei Anfragen immer mit Rückmeldung arbeiten

#### Ordentliche Mitglieder

- § 3 Mitgliedschaft (gemäß Satzung)





1. Mitglied kann jeder Angehörige des Kochberufs werden, der eine ordnungsgemäße Ausbildung nachweisen kann, ebenso jemand, der sich in der Ausbildung zum Koch befindet. Hierzu gehört auch jeder der sich beruflich mit der Verpflegung von Personen beschäftigt, z.B. Patissiers, Konditoren, Metzger, Bäcker, Systemgastronomen, Diätassistenten usw.
2. Personen, die eine fünfjährige Tätigkeit in dem Beruf des Kochs oder der Köchin nachweisen, können ebenfalls ordentliches Mitglied im Verband der Köche Deutschlands e.V. werden.

#### Außerordentliche Mitglieder

- §3ffAußerordentliche oder Gastmitglieder können Unternehmen oder Personen werden, die gemeinsame Interessen mit dem Verband haben und gewillt sind, die Verbandsarbeit zu fördern. Bei Berufung in die Fachausschüsse haben sie Stimmrecht, können aber dort nicht den Vorsitz übernehmen. Sie haben kein Stimmrecht bei Mitgliederversammlungen.

#### Empfehlung zur Vorstandsarbeit

Die Besetzung der Vorstandschaft eines Zweigvereines entnehmen Sie dem §17 der aktuellen Satzung des Verbandes der Köche Deutschlands e.V.