

## Als Küchenmanager des Jahres nominiert

Winfried Herb, Küchenleiter der BruderhausDiakonie und Vorsitzender des Reutlinger Clubs der Köche, zählt zu den vier besten Zentralküchenleitern Deutschlands

Reutlingen (bd) — „Manager des Jahres“ in der Gemeinschaftsverpflegung – diesen Titel vergibt seit fünf Jahren das Gastronomie-Fachmagazin GVmanager. In diesem Jahr war Winfried Herb nominiert. Herb leitet seit vielen Jahren das Dienstleistungszentrum Gemeinschaftsküche der BruderhausDiakonie in Reutlingen. Nebenbei ist er Vorsitzender des Clubs der Köche Reutlingen-Tübingen – und neuerdings auch Autor eines Kochbuchs mit regionalen Spezialitäten.

Der Titel „GV-Manager des Jahres“ zeichnet Führungskräfte aus, die sich mit ihrem Engagement und Charisma, sowie mit ihren Ideen, Führungsqualitäten und Leistungen hervorheben“, schreibt Claudia Kirchner, die Chefredakteurin des GVmanagers. All das trifft auf Winfried Herb zu, meinen die Mitarbeiter der BruderhausDiakonie. Sie hatten sich per Fragebogen für Herbs Nominierung eingesetzt. Bei der Preisvergabe Ende vergangener Woche hat es zwar nicht für das Siegetreppchen gereicht. Eine Urkunde und die Bestätigung, zu den vier besten Küchenleitern in der Zentralverpflegung zu gehören, hat Winfried Herb aber von der Preisgala in München mitgebracht.

Der 59-Jährige ist ein Urgestein der BruderhausDiakonie. 1981 kam der ausgebildete Koch und Küchenmeister zur BruderhausDiakonie als Leiter einer der damals noch fünf Großküchen. Zehn Jahre später leitete er die auf dem Reutlinger Gaisbühl neu errichtete zentrale Gemeinschaftsküche mit einem von ihm eingeführten und mitentwickelten modernen System der Speisenzubereitung, dem sogenannten „Cook and Chill“-System. Das System ermöglicht es, große Mengen von Mahlzeiten fertig zubereitet zu transportieren und ohne Frische- oder Qualitätseinbußen zu servieren.

Winfried Herbs Küche versorgt mit diesem System täglich rund 140 Abnahmestellen in einem Radius von 100 Kilometern um Reutlingen: Einrichtungen der BruderhausDiakonie wie Seniorenzentren, Kantinen, Wohngruppen oder den Menüservice (Essen auf Rädern). 2100 Mittagessen sind das jeden Tag. Dazu kommt die Belieferung unterschiedlichster Veranstaltungen, das sogenannte Catering. Winfried Herb stemmt all das mit insgesamt 70 Mitarbeitern. 26 davon sind Mitarbeiter mit Behinderung.

*Foto: Als „Manager des Jahres“ in der Gemeinschaftsverpflegung nominiert: Winfried Herb, Küchenleiter der BruderhausDiakonie*

Martin Schwilk  
Durchwahl 278-946  
martin.schwilk@bruderhausdiakonie.de

**PRESE**