



# Wissen dank Netzwerk

Ein Netzwerk aus rund 20 Küchenprofis und Ernährungsfachkräften bildet die Grundlage für die Beratungsplattform *essen&ernähren*, die Michael Loitz ins Leben gerufen hat. Von Bio-Beratung bis Speisenplanung – umfangreiche Themen werden so praxisnah abgedeckt.

**M**ichael Loitz, ehemaliger Küchenleiter, Diätkoch und Verpflegungsmanager, hat mit *essen&ernähren* eine Beratungsplattform gegründet, um Kollegen bei alltäglichen Herausforderungen zu unterstützen. Dabei zählt sein Netzwerk rund 20 Beratungskräfte, davon sind etwa zehn aktiv gelistet und werden regelmäßig für Workshops, Schulungen oder Beratungsprojekte beauftragt. „Und unser Netzwerk wächst weiter – immer mehr Küchenprofis und Ernährungsfachkräfte möchten Teil davon werden“, berichtet Michael Loitz.

Sein Team und er führen pro Jahr etwa fünf größere Projekte mit mehrmonatiger Begleitung durch. „Hinzu kommen rund 15 bis 20 kompakte Formate wie Tagesworkshops, Küchentrainings oder Vorträge. Und zusätz-

lich führe ich jährlich etwa 50 DGE-Audits sowie rund 100 Bio-Kontrollen durch – alles konfliktfrei zur Beratung in Großküchen und Kantinen“, führt Michael Loitz auf. Wie GV-Betriebe von dem Unternehmen und seinem Netzwerk profitieren können und welche Beratungen möglich sind, haben wir bei ihm in Erfahrung gebracht.

**Herr Loitz, Sie bieten mit *essen&ernähren* Beratung für Großküchen und Betriebsrestaurants an. Warum lohnt sich aus Ihrer Sicht eine externe Beratung für GV-Betriebe überhaupt?**

Weil es in Küchen meist weder Zeit noch Kapazitäten gibt, um Konzepte weiterzuentwickeln oder neue Maßnahmen strategisch umzusetzen. Die operativen Abläufe funktio-

nieren, aber alles darüber hinaus bleibt oft auf der Strecke. Genau da setzen wir an. Unsere Beratungen bringen frische Impulse von außen mit direktem Praxisbezug. Gerade in Zeiten von Fachkräftemangel, steigendem Kostendruck und wachsenden Anforderungen hilft ein externer Blick, das Wesentliche zu erkennen: Was macht wirklich Sinn im Betrieb? Was kann entfallen, und was sollte neu gedacht werden?

**Was ist das Besondere an Ihrem Beratungsansatz? Was unterscheidet *essen&ernähren* von anderen Angeboten?**

Wir arbeiten bei *essen&ernähren* als Netzwerk aus Küchenprofis und Ernährungsfachkräften. Und genau diese Kombination ist unser größter Mehrwert. Hier trifft fundiertes Praxiswissen aus dem Küchenalltag auf ernährungswissen-

schaftliche Fachkompetenz. Unsere Küchenprofis waren selbst als Küchenleiter tätig, kennen die Abläufe und wissen genau, wo im Alltag der Schuh drückt. Unsere Ernährungsfachkräfte, etwa Diätassistenten oder Öcotrophologen, bringen ihr Wissen aus Studium und Beratungspraxis ein: von der Ernährungsberatung über Rezeptentwicklung bis hin zur Gestaltung von Bildungsangeboten. Gerade diese Zusammenarbeit schafft Lösungen, die fachlich fundiert und gleichzeitig praxistauglich sind.

Wir können die gesamte Bandbreite der Gemeinschaftsverpflegung abdecken, von der Kita bis zum Seniorenheim, vom Caterer über Schulen bis hin zur Klinik. Denn unsere Beratungskräfte bringen unterschiedliche fachliche Hintergründe und Spezialisierungen mit und fühlen sich in verschiedenen Bereichen besonders zuhause.

Ob Speiseplanung, Bio-Beratung oder Team-Coaching – wir denken nicht in Einzeldisziplinen, sondern begleiten Betriebe ganzheitlich und lösungsorientiert. Und weil wir bundesweit aufgestellt sind, können wir flexibel und regional passgenau unterstützen – vom Rezept bis zum Speiseplan, vom Tagesworkshop bis zum langfristigen Projekt.

#### Was ist Ihr persönlicher Beratungsschwerpunkt?

Ich komme aus der Praxis – war selbst Küchenleiter, Diätkoch, Verpflegungsmanager. Mein heutiger Fokus liegt auf der ganzheitlichen Bio-Beratung, von der Förderantragstellung über Projektplanung und Durchführung bis hin zur Zertifizierung.

Ich kenne die Anforderungen und kann sie so übersetzen, dass sie im Küchenalltag umsetzbar sind. Gleichzeitig bringe ich mein Know-how in Speiseplanung, Organisation und Rezeptentwicklung ein. Mein Ziel: eine gesundheitsfördernde Verpflegung mit nachhaltiger Wirkung.

#### Welche Themen stehen aktuell im Fokus?

Ganz klar: die Ernährungswende in der Praxis umsetzen. Das reicht von gesunden Speiseplänen über Mitarbeiterschulungen bis hin zur Bio-Zertifizierung. Besonders gefragt ist derzeit unsere Bio-Beratung – nicht zuletzt, weil es dafür attraktive Fördermöglichkeiten gibt. In Schleswig-Holstein sogar mit bis zu 100 Prozent Kostenübernahme, ansonsten auf Bundesebene mit bis zu 90 Prozent.

Daneben haben wir mit „Ein Tag, der den Unterschied macht“ ein kompaktes Format entwickelt, das sich jeder Betrieb leisten kann. Es handelt sich um individuell zugeschnittene Schulungen, Workshops oder Kochtrainings – vor Ort oder online. Dabei geht es immer um konkrete Veränderungen: vegane Rezepte, Kantinencheck, Umsetzung von Bio oder DGE-Qualitätsstandard, Küchentechnik, Gästekommunikation oder Beschwerdemanagement. Das Format ist ideal, um erste Impulse zu setzen – ohne großen Planungsaufwand.

#### Wo sehen Sie momentan den größten Beratungsbedarf – auch mit Blick auf die verschiedenen Segmente der GV?

In allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung. Besonders in Kitas und Schulen sehen wir, wie Beratung echte Veränderung bewirken kann. Kinder sind oft offener für Neues – und

**„Weniger ist oft mehr, das muss aktiv kommuniziert und vom Team mitgetragen werden. Genau dabei unterstützen wir mit unserer Beratung und Coaching.“**

**Michael Loitz**  
Gründer,  
essen&ernähren



das funktioniert auch mit kleinen Budgets: Linsenbolognese statt Fleisch, und alle sind zufrieden.

In der Betriebsgastronomie sind die Anforderungen höher, aber auch dort können wir mit innovativen Ideen überzeugen. Entscheidend ist, Prozesse zu vereinfachen und auf Qualität zu setzen. Weniger ist oft mehr, das muss aktiv kommuniziert und vom Team mitgetragen werden. Genau dabei unterstützen wir mit unserer Beratung und Coaching.

#### Wie läuft eine typische Beratung ab?

Am Anfang steht immer ein Potenzialcheck, persönlich oder digital. Wir schauen: Was ist

da? Wo soll es hingehen? Was ist realistisch? Gemeinsam mit dem Betrieb definieren wir Ziele und entwickeln ein passendes Konzept, modular oder als Gesamtprojekt.

„Ein Tag, der den Unterschied macht“ ist dabei ein beliebter Einstieg. Eine Beratungskraft kommt in den Betrieb und bringt gezielt Expertise ein, etwa in Form eines Koch-Trainings, Workshops, Coachings oder Vortrags. Nach dem Termin gibt es Handouts, Rezepte oder konkrete Handlungsempfehlungen, alles so aufbereitet, dass es direkt in der Küche umgesetzt werden kann.

#### Gibt es ein Projekt, das Ihnen besonders in Erinnerung geblieben ist?

Mehrere. In den vergangenen sechs Monaten habe ich vier sehr unterschiedliche Betriebe zur Bio-Zertifizierung begleitet: eine Kita, eine Betriebskantine, einen Schulcaterer und die Hofkantine von Westhof Bio. Jeder Betrieb hatte eigene Herausforderungen: Mal ging es mehr um Strukturen und Regularien, mal um Kommunikation mit Gästen, Lieferanten oder um pflanzliche Bio-Rezepte.

Aktuell begleite ich ein Projekt an einer Grundschule in Niedersachsen. Dort treibt die Schulleitung mit großem Engagement die Optimierung der Frischeküche voran – obwohl die finanziellen Mittel begrenzt sind. Das ist echte Beratung mit Wirkung.

Außerdem unterstütze ich im Raum Oldenburg ein Train-the-Trainer-Programm des Ernährungsrats. Dort begleite ich einen Beraterkollegen bei der Qualifizierung. Ein tolles Beispiel, wie Wissen multipliziert und in Regionen getragen werden kann.

#### Kann man in Ihrem Netzwerk als Praktiker auch aktiv mitwirken?

Wir bauen unser Netzwerk derzeit zur offiziellen Mitgliedschaft aus. Wer als Küchenprofi oder Ernährungsfachkraft Interesse hat, sich weiterzubilden, gemeinsam Projekte umzusetzen oder einfach Teil eines engagierten Netzwerks zu sein – jetzt ist der richtige Zeitpunkt. Wir bieten monatliche Online-Treffen, kostenlose Webinare und veröffentlichen regelmäßig Beiträge auf unserer Website ([www.essenundernaehren.de](http://www.essenundernaehren.de)) und auf LinkedIn. Die Anmeldung zur Mitgliedschaft ist jetzt möglich – und wer dabei ist, profitiert direkt von Fachwissen und wertvollen Kontakten.

#### Herzlichen Dank für das Gespräch!

**Sarah Hercht**