

Workshop "Selfmade High-Convenience" Care



EINFACH BESSER



Datum:	31.01.2017
Beginn:	10:00
Ende:	16:45
Ort:	Kulinarisches Kompetenzzentrum Peter Scharff Europaallee 6, 67657 Kaiserslautern

I = Information / Vortrag
B = Besichtigung / Rundgang
E = Entscheidung nach Beratung
D = Diskussion
P = Praxis

TOP	Thema	Status	Referent	Beginn	Zeit-Bedarf	Anlage / Präsentation / Link Bemerkungen
1	Get-together			10:00	0:30	
2	Begrüßung & Vorstellungsrunde Tagesablauf & Programm Neue Trends und Anforderungen im Verpflegungsmanagement Beispiele - Anregungen - Rahmenbedingungen - Lösungsansätze Präsentation Torus Pak Konzept simply serve & Hintergründe	I	Wilfried Hötzer Michael Möhring Frank Filippis	10:30	0:30	
3	Hintergrundwissen - zur Kulinaristik, - dem Geschmacks- und Wahrnehmungsempfinden der Gäste, - verführender Anrichtetechnik	I	Peter Scharff Wilfried Hötzer	11:00	1:00	
4	Coffee Talk & Mails Checken		alle	12:00	0:15	
5	Küchenpraxis mit Torus Pak "live" - Vorführung "vorbereiten, portionieren, anrichten, regenerieren und finishen" - Erklärung, Tipps & Hintergründe - Verkosten & Probieren - Diskutieren	I / P	Peter Scharff Oliver Behr	12:15	1:50	Im Wechsel wird die Anwendung vorgeführt, Hintergründe erklärt, Tipps gegeben und ein vorbereitetes Degustationsmenü mit Torus Pak präsentiert und probiert.
6	Coffee Talk		alle	14:05	0:20	
7	Anwendungsbeispiele aus Europa - Sodexo - Compass - Anglia Crown - Flüchtlingsversorgung Schweden und Deutschland	I / P	Frank Filippis Wilfried Hötzer Alexander Hagen	14:25	0:15	
8	Roomservice in der Care-Verpflegung	I / P	Alexander Della Marina Comtido GmbH	14:40	0:30	
9	Dampfgaren in der Mikrowelle Frische selfmade Convenience-Produkte für die Mikrowelle mit Torus Pak	I / P	Hans Joachim Schell NCA New Cooking Art GmbH	15:10	0:30	
10	Praktischer Teil - Anwendung der Erkenntnisse - Erfahrung sammeln unter Anleitung - Ausprobieren & Testen	P	alle Peter Scharff Oliver Behr	15:40	0:50	Teilnehmer richten vorbereitete Komponenten in der Torus Pak Verpackung an
11	Austausch & Diskussion	D	alle	16:30	0:15	
12	Geplantes Veranstaltungsende			16:45		Selbstangerichtete Menüs werden in Kühltaschen (Kühlakkus) den Teilnehmern mitgegeben

Bitte kleiden Sie sich zweckgemäß, bequem und praktisch. Sie werden in die Vorführungen und Zubereitung mit einbezogen.
Bitte bringen Sie Ihre Kochjacke für ein Gruppenfoto mit.

Die Veranstaltung wird von einem Filmteam begleitet. Die Teilnehmer erklären mit dieser Anmeldung ihr Einverständnis, dass das vor, während und nach der Veranstaltung entstandene Bild- und Tonmaterial für die Presse und Öffentlichkeitsarbeit genutzt werden kann.

Haftungsausschluss: Eine Haftung für Personen- oder Sachschäden und möglichen Folgen in Zusammenhang mit dem Netzwerk-Treffen wird, soweit zulässig, ausgeschlossen.