

## Workshop "Selfmade High-Convenience" Care

Datum: 20.09.2017

Beginn 9:30

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



EINFACH BESSER



**TORUS PAK**  
redefining dining



vormals Netzwerk Foodservice-Produktenwicklung

TOP	Thema	Status	Referent	Beginn	Zeit-Bedarf	Anlage / Präsentation / Link Bemerkungen
1	Get-together			9:30	0:30	
2	Begrüßung & Vorstellungsrunde Tagesablauf & Programm	I	Peter Scharff Wilfried Hötzer Michael Möhring Frank Filippis	10:00	0:15	
3	Neue Trends und Anforderungen im Verpflegungsmanagement Beispiele - Anregungen - Rahmenbedingungen - Lösungsansätze	I	Wilfried Hötzer	10:15	0:30	
4	Hintergrundwissen - zur Kulinaristik, - dem Geschmacks- und Wahrnehmungsempfinden der Gäste, - verführerischer Anrichtetechnik	I	Peter Scharff	10:45	1:00	
5	Selfmade High-Convenience Vorführung "rein in den Torus Pak"	P	Peter Scharff	11:45	0:15	Wagen im Tagungsraum
6	Coffee Talk & Mails Checken		alle	12:00	0:15	
7	Küchenpraxis mit Torus Pak "live" - Vorführung "vorbereiten, portionieren, anrichten, regenerieren und finischen" - Erklärung, Tipps & Hintergründe - Verkosten & Probieren - Diskutieren	I / P	Peter Scharff Oliver Behr	12:15	1:30	Im Wechsel wird die Anwendung vorgeführt, Hintergründe erklärt, Tipps gegeben und ein vorbereitetes Degustationsmenü mit Torus Pak präsentiert und probiert.
8	Coffee Talk		alle	13:45	0:15	
9	"Präsentation Torus Pak Konzept simply serve & Hintergründe" Anwendungsbeispiele aus Deutschland und Europa Sodexo   Compass   Anglia Crown   L&D ISS   ...	I	Frank Filippis Wilfried Hötzer Michael Möhring	14:00	0:15	
10	Innovatives Verpflegungskonzept der K-Plus Gruppe Frischkost á la carte aus der Pantryküche ohne Kostensteigerung	I	Alexander Della Marina Comtido GmbH	14:00	0:30	Dessert wird serviert
11	Dampfgaren in der Mikrowelle Frische selfmade Convenience-Produkte für die Mikrowelle mit Torus Pak	I	Hans Joachim Schell NCA New Cooking Art GmbH	14:30	0:30	
12	Micropast Produkte in Verpflegungskonzepten Einblick in die erste Care-Anwendung in der Schweiz	I	Silvia Kurtz GIGATHERM Food AG	15:00	0:30	
	Vorstellung und Verkostung der Konzeptprodukte "live"	P	alle	15:30	0:30	Drei Stationen in der Küche
13	Praktischer Teil - Anwendung der Erkenntnisse - Erfahrung sammeln unter Anleitung - Ausprobieren & Testen	P	alle Oliver Behr	16:00	0:30	Gäste produzieren in Torus Pak Kühltaschen bereitstellen
14	Austausch & Diskussion	D	alle	16:30	0:15	
15	Geplantes Veranstaltungsende			16:45		

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 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.