





WORKSHOP

"Cook & Chill & Torus Pak"

Selfmade High-Convenience

<p>in Kooperation mit:</p>  <p>Modernes Verpflegungsmanagement Einkauf-Planung-Beratung</p>  	<p>17.01.2018 Kaiserslautern 9:30 - 17:00</p>	 <p>Erfa FoodService <small>vormals Netzwerk Foodservice-Produktentwicklung</small></p>
--	--	--

Wie stelle ich meine Produktion auf Cook & Chill und neue, innovative Verpackungssysteme um? Was ist zu beachten? Welche Anforderungen muss die technische Ausstattung erfüllen? Wie setze ich die Auflagen der DIN Norm 10536 um? Diese Fragen und weitere Fragestellungen wollen wir Ihnen mit Hintergrundinformationen, praktischen Vorführungen, und guten Beispielen beantworten. Sie erhalten die notwendigen Informationen, Tipps und Erfahrungswerte für die Umstellung Ihrer Produktion in gastronomischen Betrieben, Großküchen und Zentralproduktionen.

Zielgruppe: Küchen-, Produktionsverantwortliche sowie Verpflegungs-, F&B-Manager von System- und Großgastronomiekonzepten, aus allen Segmenten. Produkt-, Konzeptentwickler der herstellenden Industrie, der Manufakturen und des Handels.

Referenten / Big Points	Programmablauf / Grundgedanke
<p>Cook & Chill: Grundlagen Hintergründe DIN Norm 10536 Anforderung an die Technik Bericht von verschiedenen Anwendungen aus der Praxis</p> <p>Veränderungsmanagement Produktion: Erfahrungsbericht Empfehlungen</p> <p>Best Practice Beispiele: Ablaufplanung Küchenumplanung Realisierung</p> <p>Hintergrundwissen: zur Kulinaristik, dem Geschmacks- und Wahrnehmungsempfinden der Gäste sowie zur verführenden Anrichtetechnik</p> <p>Regenerieren Finishen: Beispiele "Raus aus Torus Pak"</p> <p>Praktische Anwendungen und Vorführungen: Tipps Tricks Empfehlungen</p> <p>Anrichten, Versiegeln, Map: "Rein in Torus Pak"</p> <p>"Dampfgaren in Torus Pak": Energiesparendes und Nährwert erhaltendes Express Cooking in der Mikrowelle</p> <p>Anwendungen Best Practice Beispiele: Torus Pak Welten</p> <p>Anrichten "live"</p> <p>Referenten: Peter Scharff & Team - Kulinarisches Kompetenzzentrum; Dr. Janine Kühn und Christian Elbert - retigo; Experten der S&F Gruppe</p>	<p>9:30 Uhr Begrüßung und Vorstellung</p> <p>Das Cook & Chill Konzept: Ein modernes Verfahren der Gemeinschaftsverpflegung. Gesetzliche Regelung und Gewährleistung der Hygienestandards (HACCP). Verfahren und Vorteile der Schnellkühlung im Bereich Hygiene. Anforderungen an die technische Ausstattung. Praxisbeispiele.</p> <p>Wirtschaftlichkeit: Die verschiedenen Prozessstufen - Vorbereiten, Kochen, Dämpfen, Dünsten, Braten, Garen, Kühlen und Portionieren. Lagerung ohne Qualitätsverlust. Speisenverteilung räumlich und zeitlich entkoppelt.</p> <p>Vermittlung von Know-how zur Kulinaristik, dem Geschmacks- und Wahrnehmungsempfinden der Gäste sowie zur verführenden Anrichtetechnik</p> <p>Das Auge isst mit: Tipps, Tricks und Anregungen zum geschmackvollen Anrichten "live"</p> <p>Regenerieren und Finishen der Speisen anhand von praktischen Beispielen: "Raus aus Torus Pak"</p> <p>Anwendungsbeispiele und Abschlussdiskussion</p> <p>Zwischendurch gibt es ausreichend Pausen und Zeit für Diskussionen und fachlichen Austausch.</p>

Veranstalter: Erfa Foodservice
 Organisation und Betreuung Michael Möhring
 Postanschrift: c/o möhrings foodservicekompetenz, Lindenweg 18, 56323 Waldesch
 Mail: info@foodservice-produktentwicklung.de Tel.: +49 2628 988450, Mobil: +49 172 9101655

A N M E L D U N G

an: Fax: **+49 2628 1301** | E-Mail: **info@foodservice-produktentwicklung.de**

Ja - ich / wir möchten an der Veranstaltung "**Cook & Chill & Torus Pak**" am **17.01.2018 um 9:30 - 17:00 Uhr teilnehmen.**

Die Kostenbeteiligung beträgt 145,00 €, für Erfa-Teilnehmer 45,00 € pro Person (zzgl. 19% MwSt.).

Sie beinhaltet Seminarunterlagen, Kaffeepausen und Verpflegung



Firma:	
Straße, PLZ, Ort:	

	Teilnehmer 1	Teilnehmer 2
Nachname:		
Vorname:		
Position:		
E-Mail:		
Telefon:		

Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie die Rechnung. Die Anmeldung erfolgt verbindlich unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen. Änderungen am Programmablauf und den Inhalten sind möglich / vorbehalten
Stornierungskosten vor Veranstaltungstag: bis zu 6 Wochen kostenlos, bis zu 30 Tage 25%, bis zu 14 Tage 50%, danach 100%.
Die Veranstaltung wird medial 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. Bei zu geringer Nachfrage behält sich der Veranstalter eine Absage vor.

Ja - ich / wir möchten beim

Erfa / Netzwerk Foodservice-Produktentwicklung dabei sein.

Kostenbeteiligung pro Jahr - zur Deckung der Kosten für Organisation, Rückfragen, Vermittlung, Administration und Aufwendungen des Netzwerkes.

<input type="checkbox"/> Studenten / Auszubildende	0€
<input type="checkbox"/> Verwender aus Gastronomiebetrieben	95€
<input type="checkbox"/> Produzenten Hersteller / Systemer-Gastro	495€
<input type="checkbox"/> Vorlieferanten Industrie / Ausstatter Technik / Dienstleister / Berater / Handel	995€

Teilnahmebedingungen: Die Kostenbeteiligung wird für ein Jahr in Rechnung gestellt (zzgl. MwSt.). Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie die Rechnung. Es entsteht keine bindende Mitgliedschaft. Sie entscheiden von Jahr zu Jahr mit dem Bezahlen der zugesandten Rechnung über eine weitere Teilnahme. Als Teilnehmer des Netzwerkes können Sie als Unternehmen oder Person an Veranstaltungen kostenfrei oder zu Sonderkonditionen, je nach Art der Veranstaltung teilnehmen und die aktuell angebotenen Dienste und Leistungen nutzen. Bitte informieren sie mich zukünftig über Aktuelles per E-Mail / Newsletter

Datum / Ort:

Unterschrift:

Veranstalter: Erfa Foodservice Organisation Michael Möhring
% möhrings foodservice-kompetenz | Michael Möhring ◊ Lindenweg 18 ◊ 56323 Waldesch
Tel.: +49 26 28 / 98 84 50 | Mobil:+49 1 72 / 91 01 65 5 | Fax: +49 26 28 / 13 01 | Mail: info@moehrings.de
Bankverbindung: VR-Bank Rhein-Mosel e.G. | IBAN Nr. DE 02 5766 2263 0001 2176 07 | BIC: GENODED1MPO | UST-IdNr.: DE 292331961