

Niederanven, im Februar 2017

Event-Workshop zu Selfmade High-Convenience im Gastronomie- und Carebereich: Menüschaale für logistische und kulinarische Spitzenleistung

Veranstalter: Torus Pak, Luxemburg / Möhrings foodservice-Kompetenz

24.01./31.01.2017. Kaiserslautern/Luxembourg. Ob Schulcaterer, Reha-Klinik, Betriebskantine oder 5-Sterne-Hotel: Die rasche, umfassende und dabei individuelle Versorgung einer Vielzahl von Menschen mit einer warmen Mahlzeit stellt alle Akteure der Gemeinschaftsverpflegung vor die gleiche Aufgabe. Hygienisch einwandfrei, optisch und geschmacklich top, soll das Essen von der Küche auf den Teller kommen. Wer so herausgefordert in einem Boot sitzt, ist dankbar für professionelle Unterstützung. Die Firma Torus Pak mit Sitz in Luxemburg hat eine mehrfach ausgezeichnete Menüschaale entwickelt, die Frank Filippis, Managing Director Europe, bei Workshops zu „Selfmade High-Convenience“ im Kulinarischen Kompetenzzentrum von Peter Scharff in Kaiserslautern vorstellte.

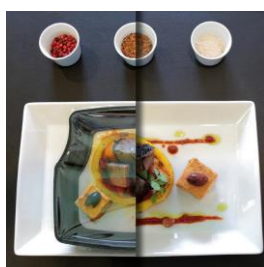
„Ein wertiges Produkt ansprechend darstellen“ - darum geht es in der Gemeinschaftsverpflegung. Niemand weiß dies besser als Günther Lehmann, Chef der LEHMANN's Gastronomie GmbH in Bonn, deren Kerngeschäft die Kinder- und Schulverpflegung ist. Täglich gehen hier 8000 Essen aus der Küche. Grund genug, sich beim Workshop zu informieren: „Wir sind immer offen für Neues.“ Denn: „Hygiene und Sonderkostformen in Einzelverpackungen“, so Stefan Lehmann, seien die aktuellen Herausforderungen der Branche. „Inspiration“ - das holte sich Luca Cusin, stellvertretender Küchenleiter bei der St. Josefs-Hospital Wiesbaden GmbH. „So ein Workshop mit interessanter Themenwahl lässt Einen in der Routine innehalten.“



Pressekontakt

*Hochauflösende Bilder, Referenzen
Interviewanfragen, Broschüren*

Julia Remmel
Marketing & PR Manager
julia.remmel@toruspak.com



Torus Pak Europe S.à r.l.
50, rue Gabriel Lippmann
L-6947 Niederanven
Luxembourg
T +352 28 67 61
F +352 28 67 61 59
www.toruspak.com

Fast 30 Küchenleiter, Verpflegungsmanager und Geschäftsführer von Großküchen aus Deutschland und den Niederlanden interessierten sich beim speziell für auf den Carebereich ausgelegten Veranstaltung für die vielfältigen Möglichkeiten der individuell zu befüllenden und leicht zu öffnenden Menüschale. Wilfried Hötzer, Fachbereichsleiter Verpflegungsmanagement der mitveranstaltenden P.E.G. Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft, stimmte die Kochprofis ein auf die „Küche und Verpflegung 4.0“: zu erwartender ökonomischer Druck auf der einen und die immer weiter steigenden Ansprüche auf der anderen Seite.

Unter den Referenten war natürlich auch Peter Scharff selbst, der mit seinen Toppings in der Schale den beruflichen Ehrgeiz der Kollegen pushte. So wird das Fertiggericht neu definiert und zum kulinarischen Hochgenuss. Das bewies der Sternekoch, der seine anfänglich abwehrende Haltung - „Was sollen diese Plastikschalen? Gibt's schon genug“ - inzwischen gründlich revidiert hat und immer neue Menüs für diesen speziellen Einsatz entwickelt.

Die Teilnehmer zeigten sich erstaunt, wie vielseitig das Einsatzgebiet der Schale ist. Das TorusPak-System mit ihrem simply-serve-Konzept sorgte bei den Event-Workshops daher nicht nur für jede Menge Aha-Effekte, sondern entflammte auch die Kochleidenschaft bei den Routiniers in der Küche. „Am besten gefällt mir, dass die Schale noch Raum lässt für die Kreativität der Köche“, lobte Henning Drenkhahn Head Chef bei Interconti Berlin.

Im Einsatz für kleinere Kantinen, Betriebsküchen mit Nachtschichten, Spezialanforderungen wie die Versorgung auf Bohrseln oder in der Spontanverpflegung wie für Flüchtlinge, aber auch in 5-Sterne-Häusern für Room- und Bankettservice kann das Torus-Pak-System seine Stärken ausspielen.

Am 7. März 2017 wird es einen Workshop speziell für die Hotellerie und Gastronomie geben. Dann auch wieder im Kulinarischen Kompetenzzentrum von Peter Scharff in Kaiserslautern. Informationen dazu gibt es auf der Homepage unter www.toruspak.com/event

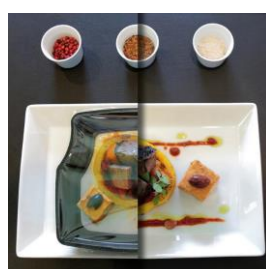


Presstext von: AWMedienConcept Andrea Wohlfart - Partner in Möhrings Netzwerk foodservice-Kompetenz
Mail: andrea.Wohlfart@t-online.de - Mobil: 0160 3148177

Pressekontakt

*Hochauflösende Bilder, Referenzen
Interviewanfragen, Broschüren*

Julia Remmel
Marketing & PR Manager
julia.remmel@toruspak.com



Torus Pak Europe S.à r.l.
50, rue Gabriel Lippmann
L-6947 Niederanven
Luxembourg
T +352 28 67 61
F +352 28 67 61 59
www.toruspak.com