



© P.E.G. eG

P.E.G. Einkaufs- und Betriebsgenossenschaft eG

Kaiserslautern,
31. Januar 2017

P.E.G.-Fachbereich Verpflegungsmanagement

- Beschaffungsmanagement
- Energiemanagement
- E-Procurement
- Prozessmanagement
- Technisches Management
- **Verpflegungsmanagement**
- Wäschemanagement



Workshop "Selfmade High-Convenience" Care

31. Januar 2017 - 10:00 - 16:15 Uhr

im Kulinarischen Kompetenzzentrum, Europaallee 6, 67657 Kaiserslautern

Veranstalter



in Kooperation mit:



in Kooperation mit:



Zu meiner Person

Wilfried Hötzer (Jahrgang 1963)

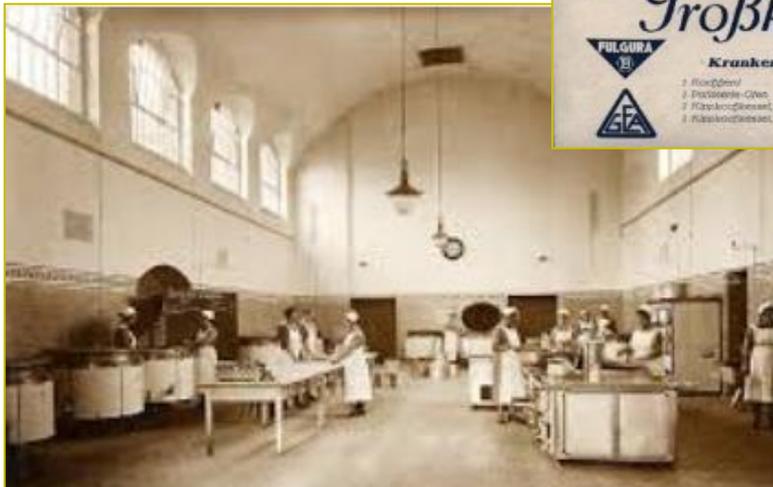
- Koch (Ausbildung 1979)
- Heidelberger Küchenmeister / AEVO (1989)
- Verpflegungsbetriebswirt (HMA / 2007)
- Qualitäts-Management-Beauftragter (QMB) (DGQ / 2010)
- Beauftragter für Lebensmittelsicherheit FSSC 22000 (DGQ / 2015)



-
- 1979 bis 1990 - Beschäftigungen in verschiedensten Bereichen von u.a. gehobener Gastronomie/Hotellerie in Deutschland und der Schweiz (darunter leitende Tätigkeiten)
 - 1990 bis 2002 - Beschäftigung in Sozialgastronomie / Gemeinschaftsverpflegung im Gesundheitswesen (Tätigkeit in leitender Position für ein Großklinikum in Berlin mit > 1.200 Betten), im Verantwortungsbereich der Küchen-Wirtschaftsleitung für Speisenversorgung (mehrere Produktionsküchen / Cafeterien und Lebensmitteleinkauf)
 - 1999 bis 2002 zusätzl. Leitungsverantwortung des Bereichs Öffentlichkeitsarbeit (Klinikum)
 - 2002 bis heute - Fachberater P.E.G.-Verpflegungsmanagement (seit 2009 als Leiter des Fachbereichs)

Zeiten ändern sich, Herausforderungen auch!

Ein kurzer Blick zurück



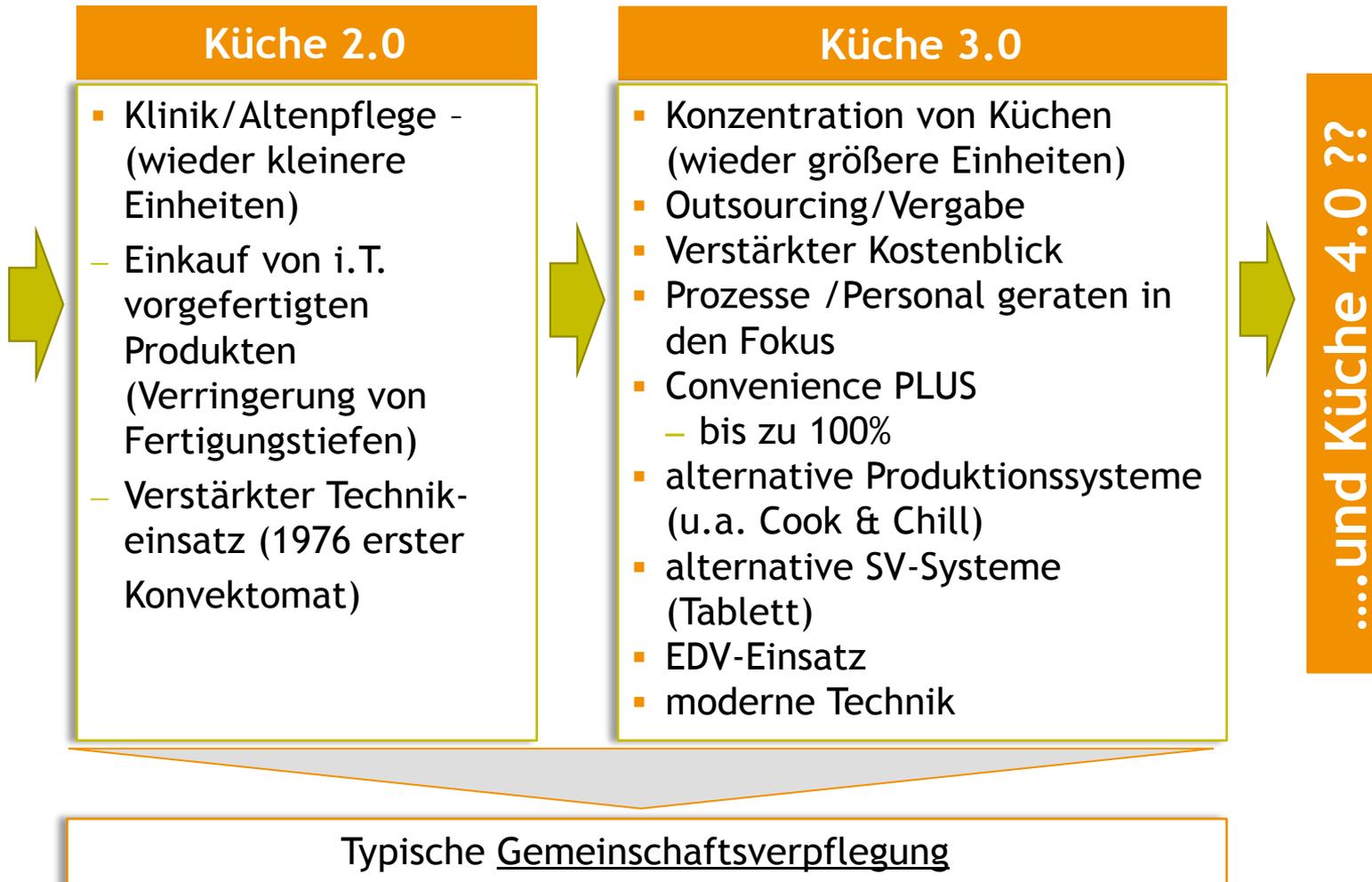
Küche 1.0

- Sehr große Küchen in zumeist „Anstalten“ mit:
 - eigener Bäckerei
 - eigener Metzgerei
 - tlw. eigener Anbau
 - Hoch autonom (Eigenversorger)
 - Riesige Läger
 - Schöpfsystem in der Speisenverteilung alternativlos

Wann? - 1940er Jahre bis tlw. hinein in die 1970er Jahre.

Zeiten ändern sich, Herausforderungen auch!

Ein kurzer Blick zurück



Zeiten ändern sich, Herausforderungen auch!

Küche 4.0

Was kommt, was erwartet uns künftig?



Automatisierte Zubereitungen über Roboter ??

Was können wir uns in unserer GV-Branche vorstellen für die Zukunft und was nicht?



Speisen drucken statt kochen, statt anrichten ??



Küche 4.0 / “Verpflegung 4.0“ wird nicht unbedingt das sein, was wir uns selbst vorstellen können, sondern die Reaktion auf Anforderungen der Zukunft und deren Lösungen!

Wesentliche Treiber für zwangsläufige, künftige Entwicklungen/Veränderungen auf Seiten der Leistungserbringer sind:

- **INTERN** aus den Einrichtungen heraus:
 - Sinkende Investitionsbereitschaft in Strukturen von klassischen Küchen
 - Stetig weniger Raum und Flächen zur Verfügung
 - Hoher ökonomischer Druck auf die Kosten der Leistung von Speiserversorgung (Einzel wie Gesamtkosten)
 - Prozessoptimierung - gute, durchdachte Abläufe - **Verpflegung** komplementär zu den Primärprozessen der Einrichtungen (ärztliche und pflegerische Leistungen) - Entkopplung
 - Hohe Verfügbarkeit und Flexibilität der Leistung - steigender gastronomische Anspruch und **Servicecharakter** (Patienten/Bewohner und Mitarbeiter!)
 - **Personalmangel/ Fachkräftemangel** im Besonderen

Wesentliche Treiber für zwangsläufige, künftige Entwicklungen/ Veränderungen auf Seiten der Leistungserbringer sind:

- **EXTERN** von den Kunden*:
 - Höherer gastronomischer Anspruch an die Verpflegungsleistung
 - Vielfalt im Angebot
 - Gute Qualität - gesund & frisch
 - Speisenangebot - hohe Bandbreite „up to Date“ - von regional bis international - vom Eintopf zum Burger..... zum Falafel?
 - Verfügbarkeit und Flexibilität
 - Servicecharakter
 - Buchbare Zusatzleistungen (Wahlleistungen)
 - Individualität der Kost (Diätetik / Allergene / Vegetarisch / Vegan / passiert / Schaumkost u.w.)
 - Ökologie / Nachhaltigkeitsaspekte / Regionalität / Bio

**Patient/ Bewohner / Mitarbeiter / Gast / Krankenkassen*

Wesentliche Treiber für zwangsläufige, künftige Entwicklungen/ Veränderungen auf Seiten der Leistungserbringer sind:

- **EXTERN** vom Umfeld/Markt:
 - **Entwicklungen der Food-Industrie** - Kostformen, Speisen und Komponenten in höchster Conveniencestufe
 - **Servierfertige Lösungen**
 - **Optimierte Dienstleistungen** für Gastronomie / Catering
 - **Innovative Technik- wie Systemlösungen** von Anbietern und Herstellern für Ausstattung von:
 - Küche / Produktion
 - Regenerierung
 - Speisenverteilung
 - EDV
 - Spülen
 - **Gesetzgeberische Anforderungen**
- U.w.

Herausforderungen für alle GV-Care-Einrichtungen für Küche & Speisenversorgung sind klar:

- ↪ **Frühzeitig (nämlich schon heute) Ansätze u. Lösungen für**
- **Struktur,**
 - **Inhalte,**
 - **Systeme der Produktion, wie der Speisenverteilung**
- für die Speisenversorgung von morgen zu (suchen) finden, mit dem Ziel den künftigen Anforderungen und Bedarfen gerecht zu werden.**

**Wir müssen uns
schlicht Gedanken
machen!!**



Keiner hat sie bisher gefunden...



... die Eier legende Woll-Milch-Sau!

Viele Wege führen bekanntlich nach Rom...;

vielleicht ist **TORUS PAK** künftig ein **Lösungs-Baustein** in der Speisenversorgung/-verteilung Ihres Verpflegungsbetriebes, der Ihnen jew. dabei hilft

👍 **Aufgaben optimaler zu bewältigen**

👍 **Anforderungen gezielter zu erfüllen**

„Probleme liegen in der Vergangenheit, Chancen liegen in der Zukunft!!“

In diesem Sinne....

Ihnen und uns allen, eine spannende, erkenntnisreiche Veranstaltung, mit anregenden Fachgesprächen und Diskussionen!

Workshop "Selfmade High-Convenience" Care						
Datum: 31.01.2017		I = Information / Vortrag		  		
Beginn: 10:00		S = Besichtigung / Rundgang				
Ende: 16:35		E = Entschädigung nach Beratung				
Ort: Kulinarisches Kompetenzzentrum Peter Scharff Europaallee 6, 67657 Kaiserslautern		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 Richard Höfner Frank Flippes	10:30	0:30	
3	Hintergrundwissen - zur Kulinaristik, - dem Geschmacks- und - Wahrnehmungsempfinden der Gäste, - verfügbarer Ansichtstechnik	I	Peter Scharff Wilfried Hötzer	11:00	1:00	Abstimmung auf Care! - D. h. auch die Anrichteinhalte sollten durchaus breit gestreut sein - z.B. durchaus mit kleineren Portionen und pastierten Speisen (für Sonderkosten)
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 Flippes Wilfried Hötzer Alexander Hagen	14:25	0:15	
8	Roomservice in der Care-Verpflegung	I / P	Alexander Della Marina Comido GmbH	14:40	0:30	
9	Dampfgeräten 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	Gepiantes Veranstaltungsende			16:45		Selbstangereicherte 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.

Vielen Dank für Ihre geschätzte Aufmerksamkeit!

P.E.G.

EINFACH BESSER

P.E.G. Einkaufs-
und Betriebsgenossenschaft eG
Kreillerstrasse 24
81673 München
Telefon +49 89 62 30 02 0
Telefax +49 89 62 30 02 45

P.E.G.

EINFACH BESSER

P.E.G.-Verpflegungsmanagement
Wilfried Hötzer
Frohnauer Strasse 133
13465 Berlin
Telefon +49 30 7201 6229
Telefax +49 89 7201 6242
Mobil +49 176 1230 2031
Mail Wilfried.Hoetzer@peg-einfachbesser.de

P.E.G.-Fachberatung Team Verpflegungsmanagement



Wilfried Hötzer
Fachberater
Verpflegungsmanagement
(Leitung)

Telefon: 030 - 72016229
Mobil: 0176 - 12302031
Wilfried.Hoetzer@peg-einfachbesser.de



Harald Katzenberger
Fachberater
Verpflegungsmanagement

Telefon: 09771 - 63 68 977
Mobil: 0176 - 123 02 038
Harald.Katzenberger@peg-
einfachbesser.de



Thomas Beichele
Fachberater
Verpflegungsmanagement

Telefon: 09574 - 652834
Mobil: 0176/ 123 02 022
Thomas.Beichele@peg-einfachbesser.de

PEG – DIE AKADEMIE **einfach kompetent**



Das Weiterbildungsangebot

- ✓ Interdisziplinär
- ✓ Management & Einkauf
- ✓ Verpflegung & Hauswirtschaft
- ✓ Medizin
- ✓ Pflege & Sozialwesen
- ✓ OP & Funktionsbereiche
- ✓ Gebäude & Technik

P.E.G. – auf einen Blick



FAKTEN

- 47 Jahre im Gesundheitsmarkt
- Gewinne verbleiben beim Mitglied (Mitglieder sind gleichzeitig Eigentümer und Kunden)
- 620 Miteigentümer mit rund 2.900 Gesundheitseinrichtungen
 - Rund 895 Mio. € vermittelter Umsatz in 2015
 - Ca. 5 Mio. € Rückvergütung für Mitglieder
 - 53 Mitarbeiter

LEISTUNGSPORTFOLIO

- Mitgliederbetreuung mit eigenen AD-Ressourcen
 - Fachberatungsthemen:
 - ✓ Beschaffungsmanagement (Einkauf)
 - ✓ Prozessmanagement
 - ✓ Technisches Management
 - ✓ Verpflegungsmanagement
 - ✓ Labor Management
 - Weiterbildung / Fachseminare (PEG – DIE AKADEMIE)
- „Brücken bauen“ zwischen unseren Mitgliedern und unseren Partner-Lieferanten

| P.E.G. einfachbesser – fragen Sie uns bitte warum |

