

CARE CATERING NEXT



CARE-KONZEPTE UNTER DER LUPE

19. JUNI 2018

Hotelkompetenzzentrum in Oberschleißheim bei München

Themen

Hoher Kostendruck und wachsende Ansprüche kennzeichnen die Speisenversorgung in Kliniken und Pflegeheimen. Dabei handelt es sich um eine wachsende Branche, in der gut durchdachte Konzepte zum Erfolg der gesamten Einrichtung beitragen können. Unsere Referenten nennen Daten und Fakten, beleuchten wirtschaftliche Grundlagen und stellen gelungene Best-Practice-Beispiele vor.

Referenten



Gilbert Bielen



Herbert Thill



Sven Müller-Winter



Thomas Mertens



Carsten Zellner



Maxi Scherer

Programm

09.30 Registrierung

10.00 Begrüßung durch die Moderatorin

10.10 Küchenprozesse in großen Kliniken

Der richtige Produktionsprozess ebenso wie die Speisenlogistik und -verteilung spielen eine große Rolle, wenn es darum geht, die gewünschte Qualität zum Patienten zu bringen. Daneben spielt in großen Küchen die Wirtschaftlichkeit eine bedeutende Rolle. Unser Referent stellt aktuelle Projekte vor, in denen gelungene Lösungen für Küchenprozesse umgesetzt wurden.

Referent: Carsten Zellner ist Inhaber des Beratungsbüros proconsult GmbH + Mitinhaber des Planungsbüros Ing.-Büro Zellner, die sich auf Produktions- und Zentralküchen für Krankenhäuser und andere Betriebe der Großverpflegung spezialisiert haben. Carsten Zellner ist Vorstandsvorsitzender des Verbands der Fachplaner Gastronomie - Hotellerie - Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF).

11.00 Care-Verpflegung im Wandel

Die Gesundheitsbranche sieht sich enormen Herausforderungen gegenübergestellt, die mit neuen Konzepten bewältigt werden müssen. Dies betrifft auch die Verpflegungssituation im deutschen Care-Markt. Unser Referent spricht über Fakten und Zahlen in einem wachsenden Markt mit kleiner Verpflegungspauschale.

Referent: Sven Müller-Winter ist Direktor Beteiligungsmanagement Gesundheit & Senioren bei Sodexo Beteiligungs BV & Co. KG

11.50 Weg vom Einheitsbrot – Essen mit allen Sinnen

Traditionelles Essen trotz Kau- oder Schluckbeschwerden: Moderne Ernährungskonzepte im Alter und bei Krankheit; Möglichkeiten der Speisepflegegestaltung mit smoothfood in Pflege und Klinik.

Referent: Herbert Thill ist Küchenmeister mit Heimkochausbildung, Buchautor und in der Erwachsenenbildung als Referent für Kostformen in smoothfood fünf Sterne für die Heimküche tätig.*

12.40 Mittagessen

13.20 Praktischer Teil Smoothfood

14.00 Nachhaltig, Bio und regional trotz Kostendruck? Es funktioniert!

Unser Referent zeigt, wie durch einen hohen Anteil an Eigenproduktion, hohe Fertigungstiefe und selbstgemachte Convenience die Umstellung auf mittlerweile 100 % Bio gelang. Wirtschaftliche Überlegungen, Küchen- und Lieferantenprozesse sowie notwendige Investitionen in die Küche.

Referent: Gilbert Bielen, Verpflegungsleiter St. Marienkrankenhaus, Landshut

14.50 Kaffeepause

15.10 Digitalisierung in der Care-Verpflegung

Die Digitalisierung der Großküche beginnt JETZT. Die Branche steht unter einem enormen Kostendruck, muss täglich gegen den Fachkräftemangel ankämpfen und gleichzeitig den gesetzlichen baulichen Anforderungen und Hygieneanforderungen nach einer lückenlosen & rückverfolgbaren Hygienesicherung nachkommen. Diese Anforderungen lassen sich mit dem klassischen Planungsansatz und Konzeptentwicklung nicht mehr gewissenhaft und wirtschaftlich erfüllen.

Referent: Thomas Mertens, Inhaber von SAM-Strategy Consultants. Das Unternehmen entwickelt und realisiert zukunftsweisende Konzepte für Gastronomie, Systemgastronomie, Gemeinschaftsgastronomie und Hotellerie. Thomas Mertens ist Mitglied des Vorstands der FCSI.

16.00 Ende der Veranstaltung

Melden Sie sich jetzt an!

Anmeldung:

Michaela Feigel

Veranstaltungsmanagement

Telefon: +49 (0) 8233/381-517

E-Mail: michaela.feigel@forum-zeitschriften.de

Oder unter: www.catering.de/veranstaltungen