

# Digitalisierung in der Großküche | 28. März 2019 | Leipzig

## Programm

9.00 Uhr	Beginn der Veranstaltung & Begrüßung durch die Moderatorin Maxi Scherer
<b>Teil 1: Kommunikation</b>	
9.10 Uhr	<b>Change-Management mit Digitalisierung Team-Kommunikation vor, während und nach der Umsetzung von Digitalisierung in der modernsten Cook&amp;Chill-Küche Österreichs, der AUVA-Zentralküche in Wien-Meidling.</b> -Vollständige Digitalisierung des Sicherheitssystems -Optimierung des Speiseprozesses -Verbesserung der Speisenausgabe in den Einrichtungen durch optimierte Präsentations- und Vitrinentchnik <b>Referenten: Thomas Mertens, S.A:M GmbH und Helmut Urban, Zentralküchenleiter AUVA Wien.</b>
10.00 Uhr	<b>Externe Kommunikation: Sind zukünftig klassische Kassen- und Zahlungssysteme noch relevant und notwendig?</b> Warum Mobil SelfCheckout inkl. Payment via Smartphone eine effiziente Lösung darstellt und teure Aufwerter oder Touchkassen bald der Vergangenheit angehören. <b>Referent: Marcel Konrad, KAMAsys GmbH, Geschäftsführer</b>
10.20 Uhr	Kaffeepause Vormittags
<b>Teil 2: Der Weg durch die Küche</b>	
10.50 Uhr	<b>Die digitale Organisation der Lebensmittel über den kompletten Foodflow-Prozess.</b> Die Qualität von Speisen ist eine Funktion der richtigen Temperatur und Zeit über den gesamten Foodflow-Prozess – vom Acker auf den Teller. Mit CHECK HACCP können diese qualitätsrelevanten Faktoren nicht nur digital transparent dokumentiert werden, sondern Arbeitsaufwände erleichtert sowie Prozesse optimiert werden. <b>Referent: Markus Lang, CIO bei der Rieber GmbH &amp; Co. KG</b>
11.20 Uhr	<b>Warenbeschaffungsmanagement digital: Zentrale Warenkontrolle und effizientes Wirtschaften in der Großküche</b> IT-unterstützte Führung eines zeitgemäßen Verpflegungsmanagements von der Planung, Warenbeschaffung, Bedarfsermittlung, Produktionssteuerung, Warenwirtschaft bis hin zum Controlling. <b>Referent: Ludger Ten Elsen, CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH &amp; Co. KG, Leiter Marketing &amp; Vertrieb</b>
11.40 Uhr	<b>Best Practice: Digitalisierung in der Praxis der Großküche</b>
12.30 Uhr	Mittagspause
<b>Teil 3: Vernetzte Zukunft</b>	
13.30 Uhr	<b>Digitale Trends zur Betriebs- &amp; Ressourcenoptimierung</b> - Ressourcenoptimierung & Reduktion von Überproduktion und Lebensmittelabfällen - Vorhersagemodelle zur Produktionssteuerung - Weniger Aufwand und schnellere Prozesse durch E-invoice - Interaktive Kundenbindung zur Begeisterung des Tischgasts - Steigerung der Datenqualität durch innovative Feedbackfunktionen - Digital Signage mit CO2-Fußabdruck <b>Referenten: Johannes Reichenberger, ventopay gmbh, Geschäftsführer, Christian Schmidt, Delegate Technology GmbH, Director Solutions &amp; Consulting</b>
14.00 Uhr	<b>Klimawandel und Ressourcenschutz: Vernetzung macht vieles möglich.</b> - Sinnvolle Datennutzung am Beispiel des Caterers Apleona. Unter anderem wird das klimafreundliche Pilotprojekt [FoodPRINT] gezeigt. - Technologischer Hintergrund zu branchenübergreifendem Verwenden von Daten bei eaternity <b>Referenten: Daniel Naumann, Leiter Center of Competence Catering bei Apleona Ahr Healthcare &amp; Services GmbH und Manuel Klarmann, Gründer und Geschäftsführer der eaternity AG Zürich.</b>
14.50 Uhr	Kaffeepause Nachmittags
<b>Teil 4: Theorie und Wirklichkeit</b>	
15.20 Uhr	<b>Do more with less</b> Einsparpotentiale und Ansätze der Prozessoptimierung durch Digitalisierung und Öffnung der Abrechnungssysteme in der Gemeinschaftsgastronomie. Neue Ideen zur Guthabenverwaltung, Bezahlung und Administration von Kassensystemen. <b>Referent: Hubert Domscheit, TESSERO GmbH, Geschäftsführer</b>
15.40 Uhr	<b>Datennutzung und Daten-Sharing: „The German Angst“ und andere Hürden im Markt der Großküchentechnik (Podiumsdiskussion)</b> <b>Teilnehmer unter anderem: Rainer Herrmann, m2m systems gmbH, David Jahn, Rational AG</b>
16.15 Uhr	Ende der Veranstaltung