



360GRAD
FachAkademieGroßküche

INTERESSANTE GASTBEITRÄGE
HOHER PRAXISBEZUG

SPANNENDE VORTRÄGE

INNOVATIVE ENTWICKLUNGEN

KÜCHENBESICHTIGUNG

EINZIGARTIGE VERANSTALTUNGSLOCATION IM PHANTASIALAND

FEINSTE GENÜSSE
IM THEMENBEREICH „BERLIN“



EINLADUNG GroßküchenSEMINAR

19. – 20. September 2021
im Phantasialand
bei Köln



Einbindung in die HACCP Überwachung

Digitales Qualitätsmanagement bedeutet mehr als Papierchecklisten zu digitalisieren. Es ist ein komplexes Zusammenspiel von wiederkehrenden Eigendokumentationen nach EU VO 852/2004, automatisierten Übertragungen von z.B. Temperatur- oder Spültechnikdaten, kombiniert mit einer digitalen Auditierung. Wir zeigen Ihnen unterschiedliche Lösungsansätze mit flowtify.



Künstliche Intelligenz und Robotechnik

Wieviel Science Fiction steckt in unseren Küchen und welche Erfindungen werden in Zukunft unser Leben verändern? Wolfgang Pomrehn von der Bosch AG gibt einen faszinierenden und zugleich realistischen Einblick in die Welt der künstlichen Intelligenz und Roboter.



Die Macht der Stimme

Das Buch „Die Macht der Stimme“ ist der Bestseller von Österreichs bekannter Stimm-Expertin Prof. Ingrid Amon. In ihrem interessanten Vortrag gibt sie Einblicke in das sprechtechnische Handwerkszeug wie Atmung, Artikulation, Zwerchfell, Haltung, Gestik und Gehör. Erfahren Sie, wie Sie die Stimme zum Schlüsselreiz der Kommunikation machen.



Alles über das Riechen

Riechen und Duftwahrnehmung sind die zentralen Themen von Prof. Dr. Dr. Dr. med. habil Hanns Hatt. Er zählt insbesondere durch seine Arbeiten über die Struktur und Funktion von Riechrezeptorproteinen zu den international anerkanntesten Wissenschaftlern seines Fachs. Freuen Sie sich auf einen spannenden Vortrag zur menschlichen Duftwahrnehmung.



**Unsere Seminare
sind vom
VdF und FCSI zertifiziert**

(VdF-Mitglieder / FCSI-Mitglieder
erhalten höchste Punktzahlen)

Kosten

lediglich Hotelpauschale
in Höhe von 130,- EUR für EZ und
180,- EUR für DZ (als Mitglied des
VdF oder FCSI 100,- EUR für EZ
und 135,- EUR für DZ).



Sonntag, 19. September 2021

bis 11:00 Uhr		Anreise ins Hotel Ling Bao - Phantasialand (Berggeiststraße 31-41, 50321 Brühl)
11:00 Uhr		Mittagsimbiss
11:45 Uhr	Einführung	Begrüßung zur 360GRAD FachAkademieGroßküche 2021
12:00 Uhr	Welbilt	„Automatisiertes Kochen“ <i>Frank Höck, Welbit; Arndt Manter, Welbilt</i>
12:30 Uhr	HOBART	„Einbindung der Spültechnik in die HACCP Überwachung durch flowtify“ <i>Michael Korta, HOBART; Daniel Vollmer, Flowtify</i>
13:00 Uhr	Gastbeitrag	KI Robotechnik in der Küche am Beispiel Bosch <i>Wolfgang Pomrehn, Bosch Rexroth AG</i>
13:30 Uhr		Pause
14:00 Uhr	EnviroFALK	„Zwischen Schraubenschlüssel und Datenbrille – EnviroFALK setzt im Kundenservice auf Augmented-Reality“ <i>Thomas Kutsche, EnviroFALK; Maximilian Lehre, EnviroFALK</i>
14:30 Uhr	Ansul	ANSUL RED™ elektrisches Multi-Löschbereichsmanagementsystem <i>Jan Waldow, Ansul Deutschland</i>
15:00 Uhr	AKE	Konzept-Vitrinen <i>Christian Kolb, AKE; Andreas Schäfer, AKE</i>
15:30 Uhr		Kaffeepause
16:00 Uhr	Ecolab	„Spülen von Kunststoff – Becherspülen“ <i>Marion Zwingenberger, Ecolab</i>
16:30 Uhr	Gastvortrag	„Die Macht der Stimme“ <i>Prof. Ingrid Amon, Institut für Sprechtechnik, Wien</i>
18:00 Uhr		Ende des Seminartages
19:00 Uhr	360GRAD Abendveranstaltung Freuen Sie sich auf ein außergewöhnliches Genusserlebnis im Restaurant „Unter den Linden“ mit Alt-Berliner Charme	

LUST AUF
GENUSS?

Montag 20. September 2021

08:30 Uhr	IRINOX/GIF/ BARIT	Statusupdate
09:00 Uhr	Gastvortrag	„Alles über das Riechen und wie es unser Leben bestimmt“ <i>Prof. Dr. Dr. Dr. med. habil. Hanns Hatt, Ruhr-University-Bochum</i>
10:15 Uhr		Transfer zum Studierendenwerk, Köln
11:00 Uhr		Begrüßung im Studierendenwerk Köln, Besichtigung der Küche
12:00 Uhr		Transfer zum Hotel
12:30 Uhr		Kaffeepause im Hotel
12:45 Uhr		Zusammenfassung und Verabschiedung <i>Roman Schaan, Schaan Consult</i>
13:00 Uhr		Mittagessen / Heimreise

INFORMATION & GENUSS

WOHLFÜHLATMOSPHERE

ERLEBNISWELT

KÖLNER STUDIERENDENWERK

UMFANGREICHER SERVICE RUND UM DAS STUDIUM



In einer der angesagtesten Städte Deutschlands stellt das Studierendenwerk Köln die soziale Infrastruktur für über 89.000 Studierende an sieben Hochschulen. Diese Aufgabe erfordert Flexibilität, Dynamik und Engagement. In unseren Mensen, Bistros und Kaffeebars sorgen unsere fleißigen Mitarbeiter*innen jeden Tag für einen reibungslosen Ablauf. Was einfach klingt, ist angesichts der Besucher- und Tellerzahlen eine echte Herausforderung: Rund 2,5 Millionen jährlich verkaufte Tellergerichte zeigen, dass es hier schmeckt.



PHANTASIALAND

DAS ULTIMATIVE ERLEBNIS BEI TAG & NACHT



Das Phantasialand ist mit seinen knapp zwei Millionen Besuchern im Jahr 2019 der am zweithäufigst besuchte Freizeitpark Deutschlands und einer der 15 besucherstärksten saisonalen Freizeitparks in Europa. In sechs Themenbereichen und zwei Themenwelten bietet das Phantasialand zahlreiche Fahrgeschäfte und Shows. Eine verdichtete Bauweise mit teilweise ineinander verflochtenen Attraktionen sowie ein vergleichsweise häufiger Abriss alter Attraktionen zugunsten neuer sind charakteristisch für den Park. Dem Phantasialand angegliedert sind drei Themenhotels sowie Veranstaltungs- und Konferenzräume.



FEINSTE GENÜSSE

IM THEMENBEREICH „BERLIN“



Freuen Sie sich auf ein außergewöhnliches Genusserlebnis im Restaurant „Unter den Linden“. Hier können Sie den Alt-Berliner Charme in toller Atmosphäre und einer großen Sommer-Terrasse genießen.

