

Essen unterwegs: von der Problemkartoffel bis zur passierten Kost!

Die Verpflegung in deutschen Kliniken und Heimen macht zunehmend mobil. Immer mehr Mahlzeiten sind unterwegs zu einer patienten- und bewohnernahen Dienstleistung mit hoher Bedarfs- und Bedürfnisorientierung. Speisen in hochwertiger Qualität zu transportieren, egal ob als Essen auf Rädern über weite Entfernungen zu Schulen und Outlets oder innerhalb einer Klinik, fordert auch von der Technik immer mehr Raffinesse.

Die Regionalen Club-Tage – Wie immer am Puls der Zeit!

Speisen für das „Essen unterwegs“ auch in der Seniorenverpflegung bereit-zustellen und auch pürierte Kost appetitlich in Form zu bringen sind spezielle Ansprüche an die Mitarbeiter in den Seniorenheimen. Die Regionalen Club-Tage 2011 machen diese wichtigen Herausforderungen zum Tagesthema. Das Rezept der diesjährigen Events besteht aus einer attraktiven Mischung dieser Zutaten: informative Vorträge, spannende Live-Vorführungen, viel Best Practice, einen Markt- platz voller Lösungen, haufenweise Tipps und Kniffe für die tägliche Praxis und viel Raum fürs Probieren, Diskutieren und Studieren.

Also, auf keinen Fall verpassen und schon jetzt anmelden!

Forum-Praxis 1

Technik, die bewegt: Lösungen für die mobile Verpflegung im Haus und außer Haus

Der Außer-Haus-Markt boomt. Großküchen müssen sich immer stärker der Herausforderung stellen, Mahlzeiten schnell, kostengünstig, qualitativ hochwertig und hygienisch sicher bis zum entfernten Tischgast zu transportieren. Aber auch innerhalb von Kliniken und Heimen wird der Mahlzeitendienst mobiler. Immer mehr Häuser wechseln von der zentra-

len Portionierung zu dezentralen patienten- und bewohnernahen Ausgabesystemen auf den Stationen und Wohnbereichen. Erfahrene Praktiker zeigen Ihnen technische Innovationen, erörtern qualitative und wirtschaftliche Fragestellungen und diskutieren mit Ihnen Ihre persönlichen Fragen und Möglichkeiten.

Ihre Referenten:

Uwe Merschmann

GV-Experte und Referent der GV-Partner-Akademie.

Alexander Herrmann

Küchenleiter der Paracelsus Elena Klinik in Kassel.



Forum-Praxis 2

In Form gebracht: sehr appetitlich speisen trotz „passierter Kost“ und Fingerfood

Immer mehr Menschen in Klinik und Heim leiden an Kau- und Schluckbeschwerden oder sind mangelernährt. Mahlzeiten können häufig nur noch püriert, passiert oder flüssig verzehrt werden. Wie können Speisen dennoch appetitlich angeboten und in Form gebracht werden? Welche Möglichkeiten gibt es, mit Fingerfood das Essen

unterwegs appetitanregend und funktional zu gestalten? Das Trendthema in der Seniorenverpflegung!

Erfahren Sie direkt von erfahrenen Praktikern, was wie geht! Diskutieren Sie mit Experten und Teilnehmern Ihre Erfahrungen und Lösungen.

Ihre Referenten:

Iris Hassel

Ernährungsmedizinische Beraterin, Fachbuchautorin. Expertin in der Heimverpflegung.

Martina Walter-Kunkel

Diätassistentin, Köchin

und...



EINLADUNG
Regionale Clubtage 2011

Veranstaltungsorte der Regionalen Club-Tage

Das Nützliche mit dem Interessanten verbinden

Martin Reinirkens

Küchenleiter im Seniorenzentrum Martineum in Essen-Steele mit außergewöhnlichen, innovativen Konzepten für die Heimgastronomie, Träger des Frankfurter Preises 2004 für herausragende Leistungen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Vortrag-Praxis

„Mehr Mut zu gutem Service! Damit das Essen auch richtig ankommt!“

Der Kunde ist König! Gilt das auch für die Gäste in der Gemeinschaftsverpflegung? Wie ein Essen bei Patient, Bewohner und Gast ankommt, ist nicht ausschließlich eine Frage von Lebensmittelauswahl, Frischegrad, Temperatur, Zubereitung und eingesetzter Technik. Hier spielen viele sogenannte weiche Faktoren, wie die innere Einstellung zum Gast, die eigene persönliche Dienstleistungsbereitschaft, die Qualität des Umgangs mit den Gästen und nicht zuletzt die Erwartungen der Kunden selbst, eine ganz besondere Rolle. Profitieren Sie aus einem spannenden Vortrag von verblüffenden Erkenntnissen und praktischen Empfehlungen für mehr Gastfreundschaft in der Gemeinschaftsgastronomie. Ihr Referent ist bekannt für besonders lebendige und teilnehmerorientierte Seminare

Wolfgang Foerster

Trainer, Berater und Coach in der Gastronomie.

Marktplatz-Praxis

„Essen unterwegs“ Innovationen von der Spezialglosche bis zum Hotcar

Auf einem Marktplatz zeigen wir in Live-Vorführungen begleitend zu den Foren technische Innovationen und praktische Hilfen zur mobilen Speiserversorgung und Regeneration. Außerdem auch spezielle Lebensmittel, Software und praktische Hilfen rund um das Thema Mangelerkrankungen und Kau- und Schluckstörungen. Erleben Sie spannende Vorführungen und nutzen Sie die einmalige Gelegenheit, Ihre speziellen Fragen direkt vor Ort zu klären.

Für die Regionalen Club-Tage 2011 gilt:

Für GV-Partner Profi Club-Mitglieder ist die Teilnahme an den Regionalen Club-Tagen kostenlos! Für Nicht-Mitglieder beträgt die Teilnahmegebühr 115,- Euro zzgl. MwSt. (inklusive Mahlzeiten und Getränken).



Signal-Iduna-Park, Strobelallee 50, 44139 Dortmund
Do. 17.11.2011



BayArena, Bismarckstraße 122 - 124, 51373 Leverkusen
Di. 08.11.2011



ZDF Mainz, ZDF-Straße 1, 55127 Mainz
Di. 22.11.2011

Anmeldeformular

Bitte ausfüllen und faxen an **02837/80-334**

Ja, ich melde mich verbindlich für die Regionalen Club-Tage 2011 an!

Ich nehme an folgendem Termin teil:
(jeweils von 9.30 bis 16.30 Uhr)

08.11.2011, Leverkusen 17.11.2011, Dortmund 22.11.2011, Mainz

Name, Vorname

Telefon/Telefax

Funktion

E-Mail

Einrichtung/Firma

Kundennr.: (falls GV-Partner-Kunde)

Straße

Mitgliedsnr.: (falls GV-Partner Profi Club-Mitglied)

PLZ/Ort

Datum/Unterschrift