

Anmeldung

Eine Anmeldung ist bis spätestens **18.10.2010** mit beiliegendem Formular per Fax, Post oder E-Mail möglich.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, bei Überbuchung entscheidet Ihr Anmeldedatum.

Die Teilnahme ist gebührenfrei. Weitere Kosten können nicht übernommen werden.

Mittagessen ist vor Ort gegen Bezahlung möglich.

Veranstalter und Ansprechpartner

Irmgard Reischl, Dipl. oec. troph.

Katharina Schwarzenberger, Dipl. oec. troph.

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ebersberg

Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost

Wasserburger Straße 2

85560 Ebersberg

Telefon: 08092 2699-0

Fax: 08092 2699-140

E-Mail: irmgard.reischl@aelf-eb.bayern.de

katharina.schwarzenberger@aelf-eb.bayern.de

www.aelf-eb.bayern.de

Veranstaltungsort

Bürgerhaus Garching

Bürgerplatz 9

85748 Garching b. München

Telefon: 089 32089-200

Anfahrt

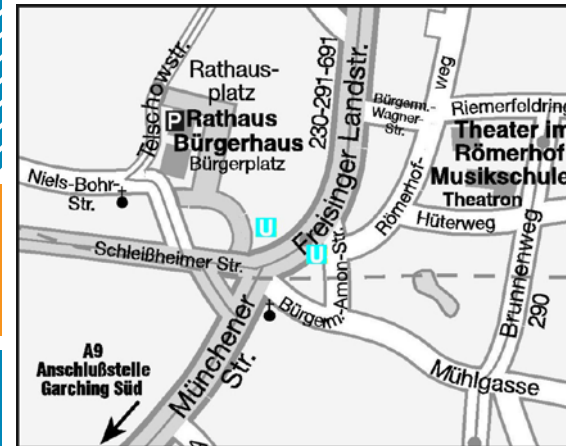
Mit dem Auto

Von der A 9 Richtung Nürnberg kommend, nehmen Sie die Ausfahrt Garching Süd und biegen rechts Richtung Garching ab. Nach ca. 100 m biegen Sie links in die Münchener Straße ab und folgen dieser bis zum Gasthof Neuwirt/Kirche. Folgen Sie dem Wegweiser Bürgerhaus. Sie können am Bürgerhaus Garching in beiden Tiefgaragen kostenlos uneingeschränkt parken.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Nehmen Sie die U 6 von München kommend in Richtung Garching-Forschungszentrum, Haltestelle Garching.

Anfahrtsskizze



Quelle: Stadt Garching

Herausgeber: Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ebersberg
Wasserburger Straße 2, 85560 Ebersberg
www.aelf-eb.bayern.de – www.ernaehrung.bayern.de
E-Mail: poststelle@aelf-eb.bayern.de

Redaktion: Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost

Bildnachweis: ©irisblende.de, Reinhard Berg



Gemeinschaftsverpflegung

Oberbayern Ost

Genießen im Trend! Ideen für die Gemeinschaftsverpflegung

Fachtagung für Fach- und
Führungskräfte in der
Gemeinschaftsverpflegung

Donnerstag, 28. Oktober 2010

Bürgerhaus
Garching bei München



Sehr geehrte Damen und Herren,

seit einem Jahr bietet das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten an allen regionalen Schwerpunktämtern Ernährung Unterstützung für die Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung an. Nach dem positiven Echo auf die Auftakt-Fachtagungen sind mittlerweile auch die Arbeitskreise, die sogenannten ProfiTreffe, ein festes Element des Angebots geworden. Dort wird deutlich, welchen Spagat Verpflegungsverantwortliche in Heimen, Kliniken und Betriebsrestaurants in ihrem Alltag leisten müssen.

Dem Ziel einer gesundheitsförderlichen Ernährung stehen wirtschaftliche Faktoren gegenüber, vielleicht sogar entgegen. Alles dreht sich zu oft nur um die Frage: Wie behalte bzw. bekomme ich dauerhaft zufriedene Essensteilnehmer und konstante Essenszahlen? Wie organisiere ich den Betrieb, um auch in Zukunft wettbewerbsfähig zu bleiben?

Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten heißt es, mit neuen Ideen Kreativität zu zeigen und gesellschaftliche Trends zu nutzen. Diese rechtzeitig zu erkennen und umzusetzen hilft Betrieben, neue Kundengruppen zu erschließen und Angebote alters- und zielgruppengerecht zu machen.

Mit der diesjährigen Tagung möchte das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten neue Trends in der Gemeinschaftsverpflegung aufzeigen und Ihnen Impulse geben, diese gewinnbringend in Ihrer Einrichtung umzusetzen. Erfolgreiche Konzeptideen sollen Sie anregen und ermutigen Neues auszuprobieren.

Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ebersberg lädt Sie zu Information, Fortbildung und Erfahrungsaustausch ein.

Helmut Brunner

Helmut Brunner
Bayerischer Staatsminister für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Programm

- Ab 9:30 Uhr Eintreffen der Teilnehmer**
mit Begrüßungskaffee
- 10:00 Uhr Begrüßung**
Urban Treutlein, Behördenleiter
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
(AELF) Ebersberg
- Grußwort**
Staatsminister Helmut Brunner, MdL
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- 10:15 Uhr Rückblick und Ausblick**
Irmgard Reischl und Katharina Schwarzenberger
Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung
Oberbayern Ost
- 10:30 Uhr Neue Wege in der Gemeinschaftsverpflegung
– Trends, Strategien und Konzepte**
Prof. Dr. Michael Greiner
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
Lehrgebiet Haushaltstechnik, Catering und
Systemgastronomie, Studiengang Ernährung
und Versorgungsmanagement
- 11:30 Uhr Kundenbefragung – der Fragebogen als Hilfsmittel
zur Erfassung von Kundenwünschen und Trends**
Dipl.-Ing. (FH) Ernährung und Versorgungs-
management Maren Ihring
Staatliche Führungsakademie Landshut
- 12:15 Uhr Mittagspause**
- 13:45 Uhr Foren 1 bis 3
Aus der Praxis für die Praxis**
Teilnahme an zwei Foren möglich
- 15:45 Uhr Zusammenfassung der Foren und
Abschluss der Veranstaltung**
- 16:00 Uhr Ende der Veranstaltung**

Zu den Beiträgen

Neue Wege in der Gemeinschaftsverpflegung – Trends, Strategien und Konzepte

Ausgehend von den Akteuren der Branche und einiger Benchmark-Zahlen erhalten Sie Informationen zu aktuellen Trends und Innovationen in der Gemeinschaftsverpflegung. Prof. Dr. Michael Greiner legt dabei den Fokus auf den Bereich der Großküchentechnik.

Kundenbefragung – der Fragebogen als Hilfsmittel zur Erfassung von Kundenwünschen und Trends

Im Marketing stehen der Aufbau und die Pflege einer langfristigen Kundenbindung im Vordergrund. Maren Ihring stellt die Kundenbefragung mithilfe von Fragebögen als eine Möglichkeit vor, um mit den Kunden in engeren Kontakt zu treten.

Forum 1: Schul- und Kitaverpflegung im Aufbruch – Chancen für eine attraktive Mittagsverpflegung

Sowohl die Verpflegungssituation an Schulen und Kindertageseinrichtungen als auch die Anforderungen an die Mittagsverpflegung befinden sich derzeit im Wandel. Der Vortrag zeigt diesen auf und geht den Fragen nach: Was muss die Mittagsverpflegung leisten? Was macht sie langfristig attraktiv? Welche Wünsche haben die Kunden? Wie können Leistungsansprüche fixiert werden? Gabriele Dicker, Dipl. oec. troph. und Stephanie Schmid, HBL, Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung Oberbayern Ost

Forum 2: Pürierte Kost und Fingerfood in Senioreneinrichtungen: Gut gemeint, aber auch gut umgesetzt?

Der Vortrag soll einen Überblick geben, wie man Mangel- und Fehlernährung durch gezielten Einsatz von pürierter Kost und Fingerfood vermeiden kann. Eine langfristige Verbesserung der Lebensqualität ist dabei das Ziel.
Elke Katschmarek, Diätassistentin

Forum 3: Beschaffungsoptimierung durch Kundenbefragung im Einklang mit einem internetbasierten Einkaufsmanagement

Durch eine standardisierte Befragung beim Kunden kann in Kombination mit einer zielgerichteten, ebenfalls standardisierten Beschaffung, optimal seinen Bedürfnissen entsprochen werden. Je besser die Befragung, desto effizienter, spricht günstiger, kann mit Zuhilfenahme von entsprechenden EDV-Systemen eingekauft werden. Wege zu einem erfolgreichen Einkauf mit System werden aufgezeigt.
Thomas Hauke, WACS Global Master Chef, Verpflegungsbetriebswirt und Koch; S&F Consulting