

MESSEN & EVENTS

## Gelungene Premiere



An der Themeninsel Multifunktionale Gartechnik ? was geht im Showcooking wie hier in der offenen Küche der Campo? / Foto: Netzwerk Culinaria

Der AK Gemeinschaftsverpflegung traf sich kürzlich mit rund 70 Kollegen zum ersten Jahreskolloquium in der Mensa Campo Bonn. Highlight war ein Zirkeltraining an sechs Themeninseln, inszeniert von Netzwerk Culinaria.

In 90 Sekunden unter Vakuum marinieren, Snacks to go für die GV-Küche mitsamt Kalkulation und Verkostung oder vor-Ort-Einblicke in ausgesuchte Aspekte der modernen Produktions- und Spülküche: In sechs knackig-kurzen Infoeinheiten von 20 Minuten konnten die Mitglieder des AK Gemeinschaftsverpflegung, leitende Kollegen aus der GV- und Cateringbranche, direkt an den Arbeitsbereichen in der Mensa eine Art Circuit Training absolvieren. Es war die erfolgreiche Premiere des Angebots My Special Workshop, eine Idee von Netzwerk-Leiter Thomas B. Hertach, umgesetzt und unterstützt von den Netzwerk-Partnern sowie vom Campo-Team um Betriebsleiter Axel Masemann.

Auf dem Programm standen: Multifunktionsgartechnik im Backstage und an der Front im Showcooking (mit MKN), richtiges Schnellkühlen, das den Hygienekontrolleur erfreut (Cool Compact), Einstieg in Digitalisierung in der Küche (Netzwerk Culinaria), ergonomische Logistik (Hupfer), Snacks to go für mehr Umsatz und weniger Mehrwertsteuer (Nestlé Professional), Vakuumgaren für ganz Eilige ? etwa Desserts und Marinieren von Fleisch (Henkelman) sowie Spülen und eine Nassmüllentsorgung, die so in Deutschland von der Art und vom Umfang her einzigartig ist (Meiko).

Armin Wenge, 1. Vorsitzender des AK Gemeinschaftsverpflegung Köln, zeigte sich hochzufrieden: ?Besser hätte der Start in unser neues Jahr mit Top-Fortbildung und viel

Netzwerken nicht sein können, wir haben uns ja auch wieder einiges vorgenommen. Für unsere Mitglieder, leitende Kollegen aus der Branche, war das praxisnah, vollgepackt mit Top-Tipps. Wertvoll aus Sicht der Teilnehmer war auch der offene Austausch direkt am Herd oder an der Verkostungsinsel, wie es auch ein Eintrag auf Facebook zeigt: Unsere Geschäftsführerin hat auch am Treffen teilgenommen. Sie hat ganz begeistert von dem regen kollegialen Austausch und den Neuigkeiten berichtet. Danke an die Organisatoren!?

My Special Workshop ist ein neues Konzept, entwickelt von Netzwerk Culinaria. Das Angebot richtet sich an Kollegen, Betriebsleiter, Gastronomen und Betreiber, die für ihre Mannschaft oder Mitglieder einen Workshop oder eine Tour nach Maß wünschen, so Hertach. Wir wurden in den letzten Jahren oft angesprochen, denn viele Kollegen wünschen im dicht gepackten Alltag andere Termine, andere Orte und haben spezielle Wünsche, nennt Hertach den Anlass. Die passende Location suchen wir gemeinsam aus unserem Pool an Partnern aus. Auf Wunsch wie immer schon Inhouse, aber die Auswahl geht von der Arena, Top-Gastronomien von Kollegen über kleinere Profit-Units wie Bistros bis hin zu Schulküchen.

Kontakt und weitere Infos: Küchenmeister Thomas B. Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria, per Mail an&nbsp;