TREND KOMPASS

MESSEN & EVENTS

Gelungenes Planerseminar

Rund 100 Teilnehmende folgten den Vorträgen während des Fachplaner-Seminars der 360GRAD FachAkademieGroßküche, das unter der 3G-Regel stattfand. Zudem wurden die Teilnehmenden und Referenten vor Ort noch einmal auf das Corona-Virus getestet / Foto: 360GRAD

Am 19. und 20. September 2021 haben sich rund 100 Teilnehmer zum Fachplaner-Seminar der 360GRAD FachAkademieGroßküche im Phantasialand bei Köln getroffen. Neben einer strammen Agenda aus kurzen Fachvorträgen gaben drei Gastredner die Möglichkeit über den Tellerrand hinauszuschauen.

Wolfgang Pomrehn referierte zukunftsweisend über Robotertechnik in der Küche, Prof. Ingrid Amon überzeugte die Teilnehmer in einem mitreißenden Vortrag über die Macht der Stimme und Dipl.-Psychologin Anke Precht machte deutlich, wie man seine Wirkung auf Gesprächspartner bewusst steuert und so die angestrebten Ziele erreicht. Mit einem Besuch der Küche im Studierendenwerk Köln kam auch die Praxis nicht zu kurz.

Joachim Zayc, Geschäftsführer von Götz Gastroküchen, ist dieser Meinung: ?Die Veranstaltung war durch und durch gelungen. Ich bin beeindruckt von der perfekten Organisation, aber auch vom Informationsgehalt der Fachbeiträge, die die wichtigsten Neuerungen auf den Punkt gebracht haben. Die Gastbeiträge haben mich nachhaltig beeindruckt und ich werde diese neuen Impulse in meinen Alltag aufnehmen.
 Nicht zuletzt ist das Thema Robotik ein Themenfeld, mit dem wir uns als Planer früher oder später auseinandersetzen müssen. Es ist natürlich auch immer eine Frage des Budgets, das für die Ausstattung der Küche zur Verfügung steht, aber mit der Hobart Spülmaschine, die wir im Studierendenwerk gesehen haben, ist der Automatisierungsgrad bereits so hoch, dass man sich einen Roboter gut vorstellen kann, der das saubere Geschirr am Ende des Spülvorgangs aufnimmt und wieder zur Speisenausgabe bringt. Im Produktionsbetrieb ist der Schritt

meiner Meinung nach viel größer. Wahrscheinlich bin ich nostalgisch, aber ich kann mir ?noch? keine Küche ohne Köche vorstellen. Zumal ich es nicht für erstrebenswert halte, denn das Speisenangebot müsste extrem standardisiert werden und die Nachfrage nach Sonderkostformen steigt ja eher. Alles in allem sehe ich es als unsere Aufgabe als Fachplaner, Küchen zu entwerfen, die ideale Arbeitsbedingungen für Köche schaffen, in denen sie gerne arbeiten möchten. Mein Kompliment zu diesem gelungenen Seminar, ich komme gerne wieder.?

Lesen Sie mehr über die Veranstaltung in unserem kommenden Trendkompass 10-2021.