

## Videoserie



Markus Wessel sieht viel brachliegendes Digital-Potenzial, auch in Großküchen von Kliniken. Er ist einer von sechs Experten des Video Gamechanger Smart Kitchen des Netzwerk Culinaria / Foto:

Netzwerk Culinaria

**Digitalisierung und dringend benötigtes Personal: Zwei Seiten einer Medaille, die sechs Experten aus Praxis und Wissenschaft jetzt im Video Gamechanger Smart Kitchen beleuchten. Es ist der Auftakt von 'Talk und Insights', der neuen Videoserie von Netzwerk Culinaria.**

Die Themen des Videos: Familienfreundlichere Zeitarbeitsmodelle, Effizienz und Wirtschaftlichkeit, agil-servicefreundliche Angebote sowie eine Arbeitswelt, die zu den Wertevorstellungen der Generation Z passt. Alles echte Herausforderungen in der Branche, die sich mit mehr Digitalisierung besser meistern lassen, so das Credo dieser sechs Experten: Professorin Dr. Antje-Britta Mörstedt, Vizepräsidentin für Fernstudium und Digitalisierung an der Privaten Hochschule Göttingen

Bettina von Massenbach, Dehoga-Beraterin und Vorstandsmitglied FCSI sowie Inhaberin Oyster Hospitality Management

Dirk Hanisch, Leiter Vertrieb Deutschland bei MKN

Jan Heerlein, Produktmanager Digitalisierung Spültechnik bei Meiko

Markus Wessel, Digitalisierungsberater, Podcaster, Koch sowie Inhaber von Küchenherde.com

Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer von vtechnik Planung.