

Volle Ränge ? fundierte Vorträge



Rund 100 Fachplaner reisten zum Fachplaner-Seminar der 360GRAD FachAkademieGroßküche in München an und besuchten unter anderem das Küchenprojekt auf dem Schulcampus

Unterföhring / Foto: GW Verlag

Anfang Oktober folgten rund 100 Fachplaner der Einladung zum Fachplaner-Seminar der 360GRAD FachAkademieGroßküche. In diesem Jahr fand das Seminar in München statt. Als Schwerpunkt wurde das Thema Schulverpflegung in den Fokus genommen, was sich in den Gastvorträgen von Martina Fink vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF), Anja Köchermann, Dipl. Ökotrophologin der Stadt Göttingen, und in der Besichtigung der neuen Produktions- und Spülküche im Schulcampus Unterföhring widerspiegelte.

Fink machte deutlich, wie Mahlzeiten wertschätzend gestaltet werden können. Köchermann geht in Göttingen seit fast 20 Jahren mit gutem Beispiel voran und gab einen Einblick in ihr Konzept einer kommunal, qualitativ, nachhaltig und wirtschaftlich ausgerichteten Schulverpflegung.

„Zu sehen, wie komplex ein Küchenprojekt, wie das im Schulcampus Unterföhring letztendlich ist, hat mich als Planer weitergebracht“, sagt Alexander Humpenöder, Projektingenieur Planungsbüro Bauer. Dessen Inhaber Thomas Bauer ergänzt: „Die Inhalte der Vorträge sind relevant für den Planeralltag, phasenweise wäre ein bisschen mehr Zeit zwischen den Vorträgen wünschenswert, sodass sich das Gehörte ein wenig setzen könnte. Insgesamt ist das Seminar sehr gut und liefert viele neue Impulse.“

Die Industriepartner und Veranstalter des Seminars stellten ihre Konzepte und Innovationen in der vollen Bandbreite, von der automatisierten Spülküche im Praxisbeispiel von Hobart, einer kontaktlosen Kantine (Rieber), innovativer Thermik (Elro), herausfordernder

Bodenkonstruktionen mit Feuchtigkeitssensoren (Barit), dem Hygenic Design (Ecolab) bis hin zur Brandschutzbekämpfung und ihren Herausforderungen (Ansul), sowie der CO2-Schnellkühltechnologie (Irinox) vor. Weitere Netzwerkpartner sind EnviroFALK, Welbilt, Gif ActiveVent und Ideal Ake.

Auch das Vergnügen kam nicht zu kurz. Die Kabarettistin Inka Meyer nahm am Ende des ersten Seminartages die Alltagssorgen der Dauergestressten in der heutigen Zeit aufs Korn und sorgte für humorvolle Unterhaltung. Anschließend bot ein geselliger bayerischer Wirtshausabend Zeit zum Netzwerken und für den persönlichen Austausch. Für einen gelungenen Abschluss des zweiten Tages sorgte Gedanken- und Körpersprache-Leser Thorsten Havener. Er verriet in seinem Vortrag, weshalb Empathie und eine gute Beobachtungsgabe Schlüsselqualifikationen in der heutigen Zeit sind und brachte das Publikum wahrlich zum Staunen.

Das Seminar 360GRAD FachAkademieGroßküche findet jährlich an wechselnden Orten statt und ist FCSI und VdF zertifiziert. Termin und Inhalte für 2023 werden zum Jahresbeginn veröffentlicht.

Mehr zum Fachplaner-Seminar der 360GRAD FachAkademieGroßküche in München erfahren Sie in unserer kommenden Trendkompass-Ausgabe 11-2022.

