

MESSEN & EVENTS

## Workshop



Digitale Tools sind im Kommen ? der Workshop des Netzwerk Culinaria zeigt, was heute schon von Nutzen ist und welche Voraussetzungen zu schaffen sind / Foto: Netzwerk Culinaria

Das Netzwerk Culinaria lädt Betreiber und Küchenchefs von Profiküchen am 24. April 2018 zu einem digitalen Workshop nach Coesfeld. Auf der Agenda stehen Best-Practices und Praxis-Tipps von Experten.

Einblicke in konkrete Projekte gewähren Jörg-Markus zur Oven, Leiter Hochschulgastronomie beim Deutschen Studentenwerk und IT-Verantwortlicher für alle Bereiche, sowie der Verpflegungsmanager der Hoffnungstaler Stiftung Lobetal, Klaus Sczesny. Er berichtet über seinen Weg, die Chancen und Grenzen beim Einstieg in die digitale Welt. Peter Adam-Luketic, Geschäftsführer vtechnik Planung, informiert über baulich-planerische Voraussetzungen für einen Einstieg in Küchen 4.0.

Thomas B. Hertach, Leiter Netzwerk Culinaria, präsentiert gemeinsam mit Silke Klaus, Geschäftsführerin Awenko, eine geräteübergreifende One-4-all-Plattform zum Einstieg in ein digitales Hygienemanagement. Das praktisch-innovative Tool bezieht nahezu alle Bereiche einer Küche ein ? Lagern, Kühlen, Tiefkühlen, Garen, Ausgeben, Heißgetränkzubereitung und Spülen. Beim Praxistest im Schulungszentrum Hupfer in Coesfeld sind derzeit unter anderem folgende Unternehmen mit ihren Geräten vor Ort eingebunden: Hupfer, MKN, Melitta, Cool Compact, Viessmann und Awenko.

Die Social Media-Expertin Kristine Honig, Beraterin bei Tourismuszukunft, fragt: Was wollen eigentlich die Gäste und welche digitalen Tools nutzen sie wie? Jörg Jendry von GV-Konzepte nimmt sich die Auswirkungen von digitalen Küchen auf den Personalbereich vor.

Anmeldung und weitere Infos zum Seminar unter: