

CULINARISTEN MACHEN SCHULE

PROFI-SEMINAR FÜR ENTSCHEIDUNGSTRÄGER AUS KOMMUNALEN VERWALTUNGEN, BEHÖRDEN, SCHULTRÄGERN UND SCHULEN

Gute Schulverpflegung – das ist eine große Herausforderung sowohl logistisch als auch kulinaristisch. Denn: Alles soll perfekt und reibungslos laufen, rundum hygienisch und speziell auf Kinder und Jugendliche „abgeschmeckt“ sein. Und es sind viele „Köche“ im Spiel. Schüler, Lehrer natürlich, Eltern, Verwaltung und das Küchenteam selbst. Und als wäre das nicht schon komplex genug, gilt der Satz: Jede Schule ist anders, hat also ganz individuelle Anforderungen an „ihre“ Mensa. Unser Profi-Seminar „Schulverpflegung im Wandel – ein Lehrstück für Culinaristen“ führt Sie in das Thema ein. Wir machen Sie fit darin, die unterschiedlichsten Verpflegungssysteme und ihre logistischen Eigenheiten intensiv zu studieren und objektiv zu bewerten.

Als Veranstaltungsort konnten wir LEHMANN'S Gastronomie Service GmbH in Bonn gewinnen. Der „beste Schulcaterer des Jahres 2010“ arbeitet seit 2005 an seinem Konzept, das alles unter einen Deckel bringt: Professionalität, Vielseitigkeit im Bereich Schulverpflegung, Catering und Betriebsverpflegung. Der hohe Anspruch heißt: Gesunde und ausgewogene Ernährung, die lecker schmeckt. Dabei muss man hochwertige Frischeprodukte, Ökologie, Ökonomie und Transparenz zusammenbringen. Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit, LEHMANN'S ausführlich kennen zu lernen und zu besichtigen – es lohnt sich und wird Sie nachhaltig inspirieren, das verspreche ich Ihnen! Zudem werden Sie auch die Arbeitsweise und Philosophie der Culinaristen entdecken: ein Netzwerk von Profis rund um die Großküche und Gemeinschaftsverpflegung. Also, es wird richtig spannend.

Ihr Thomas B. Hertach
Küchenmeister und Leiter Netzwerk Culinaria

PROFI-WISSEN TEILEN UND CULINARIST WERDEN: JETZT ANMELDEN!

Bitte Rückantwort bis 10. 10 2011
an folgende Faxnummer: 02541 / 805-359
oder direkt auf www.netzwerkculinaria.de

Der Seminarpreis beträgt 79,- EUR zzgl. 19 % MwSt. und beinhaltet ausführliche Seminar -und Schulungsunterlagen, Speisen und Tagungsgetränke am Seminartag. Selbstverständlich erhalten alle Teilnehmer ein Teilnahmezertifikat.

Diese Einladung habe ich erhalten von:

HUPFER® MEIKO MKN meineschulmensa Sonstige

BITTE RESERVIEREN SIE FÜR : _____ PERSONEN

Organisation / Institution / Behörde: _____

Vor-/Nachname: _____

Funktion: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Fax: _____

E-Mail: _____

Diese Veranstaltung ist eine Initiative von Netzwerk Culinaria in Zusammenarbeit mit meineschulmensa

HUPFER®
SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

m MEIKO
Die saubere Lösung

MKN

meineschulmensa.de
KOMPETENZ-NETZWERK SCHULVERPFLEGUNG

NETZWERK CULINARIA c/o HUPFER® Metallwerke GmbH & Co. KG
Dieselstraße 20 / 48653 Coesfeld / Tel. 02541 - 805 - 352



SCHULVERPFLEGUNG IM WANDEL: EIN LEHRSTÜCK FÜR CULINARISTEN

Profi-Seminar am 9. November 2011
Veranstaltet vom Netzwerk Culinaria &
meineschulmensa



SCHULVERPFLEGUNG IM WANDEL – EIN LEHRSTÜCK FÜR CULINARISTEN

QUALIFIZIERTE CULINARISTEN FÜTTERN SIE MIT WISSEN!

Die Referenten des Netzwerk Culinaria und von meinschulmensa informieren Sie aus erster Hand und vermitteln Ihnen Profiwissen aus der Praxis.

„MÖGLICHKEITEN OPTIMALER SCHULVERPFLEGUNG UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER WICHTIGSTEN MODULE“

Torsten von Borstel, Initiator meinschulmensa

„LEBENSMITTELRECHTLICHE VORSCHRIFTEN FÜR DIE SCHULVERPFLEGUNG UND DEREN UMSETZUNG IN DIE PRAXIS“

Maria Revermann, Fachautorin und Expertin für Hygienefragen

„PROFESSIONELLE SCHULVERPFLEGUNG BEGINNT MIT DER PLANUNG“

Günter Lehmann, bester Schulcaterer 2010, LEHMANN'S Gastronomie Service GmbH

Besichtigung der Produktionsküche LEHMANN'S Gastronomie Service GmbH in Bonn und der Mensa einer ausgewählten Schule in der Region

DAS KÖNNEN SIE LERNEN

Wir verschaffen Ihnen einen kompetenten Überblick über die aktuellen Produktionssysteme in der Schulverpflegung von heute. Uns bewegen dabei vor allem diese Fragen:

- Welche Produktionssysteme sind derzeit im Einsatz: z.B. Cook & Serve, Cook & Hold, Cook & Chill, Cook & Freeze
- Wie flexibel sind die jeweiligen Produktionssysteme?
- Qualitäts-Level in den einzelnen Produktionsschritten
- Gerätetechnik: Was ist wirklich wichtig und sinnvoll in der Schulküche?

Wir kochen mit Ihnen live ein schmackhaftes Schülermenü.

- Welche Regenerations- und Ausgabemöglichkeiten sind möglich?
- Praxis pur: Wie plane ich eine Schulküche unter dem Aspekt optimierte Logistikabläufe?
- Welche Arbeitsweisen ergeben sich durch die aktuellen Hygieneanforderungen?
- Wie kann man Spülprozesse besonders wirtschaftlich managen?



DAS MÜSSEN SIE WISSEN

„Schulverpflegung im Wandel“ Profi-Seminar

Termin: 9.11.2011 09:00–17:00 Uhr

Seminardauer: 1 Tag

Ort: LEHMANN'S Gastronomie Service GmbH

Seminargebühr: 79,00 € zzgl. 19% MwSt. pro Person

Anmeldeschluss: 10.10.2011

Anschrift: LEHMANN'S Gastronomie Service GmbH
Saime-Genc-Ring 31, 53121 Bonn-Dransdorf

*Weil wir optimale Seminarqualität anstreben, haben wir folgende Regelung:
Maximal 25 Personen, aber mindestens 12 Personen.*

*So sind Sie dabei: Bitte einfach beigefügte Anmeldung ausfüllen, per Brief oder Fax einsenden.
Oder Online-Formular unter www.netzwerkculinaria.de ausfüllen und absenden.*

*Eine schriftliche Anmeldebestätigung erhalten Sie in einem individuellen Antwort-Schreiben.
Wichtig: Die Teilnahmebestätigung gilt bei Zahlungseingang vor Seminarbeginn.*