

## INNOVATIONSEMINAR:

# KONZEPT SENIORENVERPFLEGUNG

Der wirtschaftliche Druck auf Einrichtungen der Seniorenverpflegung nimmt kontinuierlich zu. Die Ökonomie steht dabei aber in einem engen Zusammenhang mit steigendem Qualitäts- und Ökologiebewusstsein. Dieses Spannungsfeld wirft dabei für Sie und Ihr Küchenteam wichtige Fragen auf. Die Konzeptfabrik als Zusammenschluss namhafter Hersteller und Dienstleister hat es sich auf die Fahne geschrieben genau dieses Beziehungsdreieck für Sie anschaulich aufzuarbeiten und Ihnen konkrete Lösungsansätze an die Hand zu geben.

Gemeinsam beleuchten wir mit Ihnen in unserem Seminar „**Konzept Seniorenverpflegung**“, wie Sie dieses Beziehungsdreieck positiv für sich nutzen und proaktiv agieren können.

Der Fokus dieses Seminars liegt auf den Themen Personaleinsatz, Profitabilität und Kostenreduzierung. Anhand von praxisrelevanten Lösungen zeigen wir Ihnen auf, wie auch Sie **effektiv Zeit und Geld in Ihrer Einrichtung sparen** können. So ist es beispielsweise möglich mit einer Spülmaschine der neusten Generation jährlich bis zu 10.000 EUR an Betriebskosten und durch effektive Einsatzplanung bis zu 2 Vollzeitstellen einzusparen.

Darüber hinaus beleuchten wir die derzeit immer mehr in den Fokus rückenden Themen Hygienesicherheit und Allergene. Auch hier warten hochspannende und innovative Lösungsansätze auf Sie, mit denen Sie Ihren Arbeitsalltag einfacher und effizienter gestalten können.

Melden Sie sich gleich an, es warten **viele Anregungen und praxisnahe Lösungen** auf Sie.



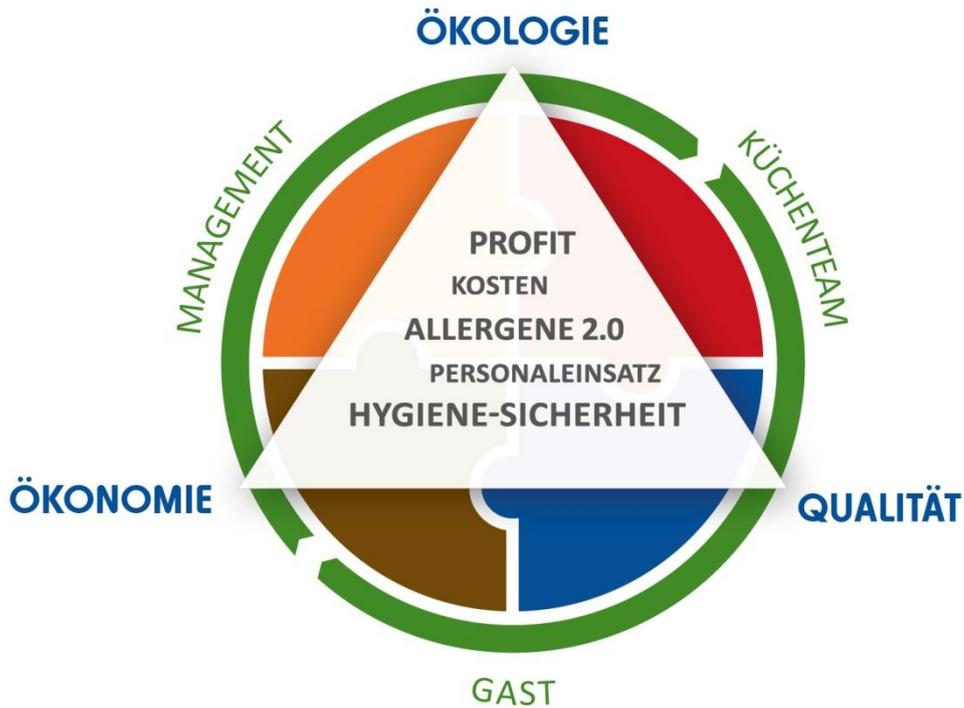


Einladung zum

**SEMINAR:**

**KONZEPT SENIORENVERPFLEGUNG**

2017



Lassen Sie sich von unseren Referenten begeistern und anschaulich darstellen, dass diese Themen positiv für Sie gestaltbar sind. **Melden Sie sich gleich an**, die Teilnehmerzahl ist auf 30 Personen begrenzt.

Bei Anmeldung bis 2 Wochen vor dem Seminartag übernehmen wir die Seminarkosten von 99,- EUR (zzgl. MwSt.).

Eine detaillierte Agenda sowie die Anfahrtsbeschreibung senden wir Ihnen rechtzeitig vor dem Seminar zu.

Ich freue mich auf Ihre Anmeldung. Gerne beantworte ich Ihnen auch individuelle Fragen zum Seminar oder rund um das Thema Betriebs- und Sozialgastronomie: **Wolfgang Hesse // Telefon: 0172 76 29 281 // E-Mail: wolfgang.hesse@hobart.de**

Herzliche Grüße

Wolfgang Hesse  
 Schulungsleiter HOBART GmbH



# SEMINARANMELDUNG

## Konzept Seniorenverpflegung

Im Spannungsfeld zwischen Qualität, Ökologie und Ökonomie

GLEICH ANMELDEN  
DIE TEILNEHMERZAHL  
IST BEGRENZT

.....  
Unternehmen

.....  
Straße

.....  
PLZ

.....  
Ort

.....  
Fax oder E-Mail

.....  
Vorname

.....  
Name

.....  
Position/Funktion

.....  
Ort/Datum

.....  
Unterschrift

### Bitte beantworten Sie folgende Fragen zur besseren Vorbereitung auf das Seminar:

1. Wie viele Tischgäste beköstigen Sie?

- bis 40       bis 80       bis 150       über 150

2. Welchen Produktionsprozess haben Sie in Ihrem Haus?

- Cook & Serve       Cook & Chill       Cook & Freeze

3. Welches Speisenverteilsystem setzen Sie zurzeit ein?

- Tablettssystem       Schöpfsystem       Speisenausgabe

Sollten Sie an dem Seminar trotz Anmeldung nicht teilnehmen können, lassen Sie es uns bitte 48 Stunden vor der Veranstaltung wissen, ansonsten werden wir die Hotelpauschale von EUR 59,- zzgl. gesetzl. MwSt. in Rechnung stellen. Vor Ort werden für die Veröffentlichung in Presseberichterstattung/zu Werbezwecken Foto-/Videoaufnahmen vom Veranstaltungsgeschehen gemacht. Mit der Anmeldung erklären Sie sich mit der Verwendung der Aufnahmen durch KONZEPTfabrik zu o.g. Zwecken einverstanden.

ECOLAB

Prozesswasser-Technik  
ENVIROFALK

HOBART

Hügli

LOHBERGER

IRINOX

RATIONAL

Rieber  
Get organized for BetterFood.

schöen

Selmann  
Weiden  
2013/14

Stenpower  
Verfahrenstechnik

ventoPay  
CATERING MANAGEMENT SYSTEMS

Familie  
Vogele