

28.09. – 01.10.08
Düsseldorf

hogatec 2008

Die Nr.1 in Technik und Design

Internationale Fachmesse
Hotellerie, Gastronomie,
Gemeinschaftsverpflegung

www.hogatec.de



Themenpark

COOK

+ **Speisenverteil-
systeme**



Chill



Messe
Düsseldorf



COOK +  *Spisenverteilssysteme*
Chill

**Täglich in Halle 11
auf der hogatec 2008**

DAS SEMINARPROGRAMM

	SONNTAG, 28. Sept. 2008	MONTAG, 29. Sept. 2008	DIENSTAG, 30. Sept. 2008	MITTWOCH, 01. Okt. 2008
10:30 – 11:00 Uhr	Prof. Dr. Jens Wetterau Cook + Chill – Aktuelle Erkenntnisse aus Forschung und Wissenschaft	Prof. Dr. Volker Peinelt Cook + Chill – Aktuelle Erkenntnisse aus Forschung und Wissenschaft	Prof. Dr. Jens Wetterau Cook + Chill – Aktuelle Erkenntnisse aus Forschung und Wissenschaft	Prof. Dr. Volker Peinelt Cook + Chill – Aktuelle Erkenntnisse aus Forschung und Wissenschaft
11:00 – 11:30 Uhr	Peter Siepermann Anwendertipps für Cook + Chill: Das System erfolgreich umsetzen in allen Verpflegungsbereichen von Schule bis Seniorenheim!	Peter Siepermann Anwendertipps für Cook + Chill: Das System erfolgreich umsetzen in allen Verpflegungsbereichen von Schule bis Seniorenheim!	Peter Siepermann Anwendertipps für Cook + Chill: Das System erfolgreich umsetzen in allen Verpflegungsbereichen von Schule bis Seniorenheim!	Peter Siepermann Anwendertipps für Cook + Chill: Das System erfolgreich umsetzen in allen Verpflegungsbereichen von Schule bis Seniorenheim!
14:00 – 15:00 Uhr	Eloma Pressevortrag: Eloma goes digital... ECDT – Das ultimative Tool für Verkauf, Planung und Kundendienst.		Eloma Planervortrag: Eloma goes digital... ECDT – Das ultimative Tool für Verkauf, Planung und Kundendienst.	
16:00 – 16:30 Uhr	Dr. Harald Hoppe Bio & Cook + Chill: Chancen und Herausforderung!	Emil Löxkes Cook + Chill: Folgen und Vorteile im Qualitätsmanagement	Michael Hümme Projekt Cook + Chill: Praxistipps für die Einführung	Ekkehart Lehmann Cook + Chill: Strategiefrage ‚Make or Buy‘
16:30 – 17:00 Uhr	Diskussion / Fragen & Antworten	Diskussion / Fragen & Antworten	Diskussion / Fragen & Antworten	Diskussion / Fragen & Antworten

Ihre Ansprechpartnerin: Christina Kußmann, Unternehmensberaterin, K&P Consulting GmbH, Telefon 0211/160 03 16, E-Mail: kussmann@kup-consult.de

COOK



+ Speisenverteilungssysteme

Chill

THEORIE UND PRAXIS 2008: LIVE

Der erfolgreiche Themenpark **COOK + Chill** zeigt auf der hogatec 2008 live alles Wissenswerte rund um das System, diesmal ergänzt um den Bereich Speisenverteilungssysteme: Kochen, Kühlen, Regenerieren, Transportieren und natürlich – Degustieren!

Melden Sie sich heute noch kostenlos an!

hogatec²⁰⁰⁸

Die Nr.1 in Technik und Design

Jetzt kostenlos anmelden!

COOK + Chill Fachseminar live auf der hogatec 2008

Am 28.09. 29.09. 30.09. 01.10. Beginn 10:30 Uhr

**Per Fax an:
02 11 / 45 60 - 87 615**

oder im Umschlag
per Post an:

Messe Düsseldorf GmbH
Frau Nathalie Sporrer
Messeplatz
40474 Düsseldorf



Name	_____
Vorname	_____
Firma	_____
Straße	_____
PLZ/Ort	_____
Land	_____
Telefon	_____
Telefax	_____
E-Mail	_____
Datum	_____
Unterschrift	_____

Die Referenten:



Dr. Harald Hoppe

Dr. Hoppe Bio-Catering

Bio-Spitzenkoch, „Caterer des Jahres 2007“ und Experte für Genuss- und Vitalqualität ökologischer Lebensmittel. Mit dem Cook + Chill System verwirklicht er in Schulkantinen ein 7-Stationen-Buffet in 100% Bio-Qualität.



Michael Hümme

Freiberuflicher Coach – Küchenmanager

In über 30 Jahren Berufserfahrung hat Herr Hümme einige Cook + Chill Zentralküchen in Größenordnungen von 1.000 BKT bis hin zu 10.000 BKT als operativer Betriebsleiter & Bereichsleiter geführt und betreut.



Ekkehart Lehmann

K&P Consulting GmbH

Ekkehart Lehmann ist gelernter Koch, Diplom-Oecotrophologe und als Geschäftsführer bei der K&P Consulting GmbH tätig. Seine Themen u.a.: Verpflegungskonzepte und Wirtschaftlichkeitsprognosen.



Emil Löxkes

HSC – Hospital Service Catering GmbH am Krankenhaus Nordwest, Frankfurt am Main

Präsident des VKK und Küchenmeister. Heute verantwortlich für die Speiserversorgung von 4 Einrichtungen der GV, die seit 7 Jahren Cook + Chill einsetzen.



Prof. Dr. Volker Peinelt

Hochschule Niederrhein, FB Oecotrophologie

Herr Prof. Dr. Peinelt war sowohl in der Entwicklungsabteilung eines großen Lebensmittelkonzerns tätig, als auch im Referat „Gemeinschaftsverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).



Peter Siepermann

Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.

Herr Siepermann ist Küchenmeister und sammelte als Küchenleiter in einem Altenheim Erfahrungen in der GV wobei er u.a. die Vorbereitung zur Zentralisierung von 4 Einrichtungen begleitete. Heute ist er Systemberater.



Prof. Dr. Jens Wetterau

Inhaber der Professur für Hospitality Services und Arbeitswissenschaft im Fachbereich Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein.

Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49 (0) 2 11/45 60-01
Fax +49 (0) 2 11/45 60-6 68
www.messe-duesseldorf.de

