



KONFERENZEN
SEMINARE
Wissen, das bewegt

IIR ist imh | Mehr Informationen unter www.imh.at/story

Live Show & Tasting
„Yummy – Chow“ –
Südafrikanisches Street-Food

Gemeinschaftsverpflegung

Trends & Erfolgsrezepte für die Praxis



- **Paläo, vegan und 100% BIO:**
Wer's glaubt, is(s)t selig?
- Steaks aus dem Drucker, Schnitzel aus dem Labor – **Tierisches Fleisch ganz ohne Tier?**
- Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze – **Nachhaltigkeits- und Wirtschaftlichkeitsaspekte**
- Bakterien, Pilze & Viren unter der Lupe: **Mikrobiologische Gefahren** in der Großküche
- **Erfolgsrezepte: Employer Branding** in der Gemeinschaftsverpflegung

Bereits zugesagt haben:

- **Dr. Michael Blass**, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH
- **Andrew Fordyce**, Foodtrendtours by Andrew Fordyce
- **Mag. Georg Frisch**, Universität Wien Department für Ernährungswissenschaften
- **Gertraud Grabmann**, BIO AUSTRIA
- **Mag. Georg Hauer, MBA**, UberEats
- **Dr.in Victoria Heinrich**, FH Campus Wien
- **Mag.a Monika Herbstrith-Lappe**, Impuls & Wirkung – Herbstrith Management Consulting GmbH
- **Mag. Felix Hnat**, Vegane Gesellschaft Österreich
- **Mag. (FH) Andreas Kabela, MBA, SV (Österreich) GmbH**
- **Ing. Hermann Kocher**, Hirschmugl KG/speisenverteilung
- **Sascha Lehner**, Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser
- **Prof. Dr. Ulrich Nöhle**, TU Braunschweig
- **Werner Pannagl**, NÖ Pflege- und Betreuungszentrum Mödling
- **Dr.in Sigrid Pilz**, Wiener Pflege-, Patientinnen- und Patientenrechtsanwaltschaft (angefragt)
- **Ing. Johannes Reichenberger**, ventopay gmbh
- **Mag. Ursula Riegler**, McDonald's Österreich
- **Dr. med. vet Maria Safer**, Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien
- **Demet Sayin**, Islamische Glaubensgemeinschaft in Österreich (IGGÖ)
- **Jens Schaumann**, Testo GmbH
- **Mag. Dr. Kurt Schmidinger**, Future Food Studio
- **Christian Schmidt**, Delegate Technology GmbH
- **Attila Várnagy**, Raps GmbH
- **Peter Zillner**, SANA Catering GmbH



+ Ihr Plus:

Frische Impulse & Ideen für Ihren Betrieb
von Food-Scout Andrew Fordyce

26. – 28. September 2017
Hotel Vienna South – Hilton Garden Inn, Wien
www.imh.at/gemeinschaftsverpflegung

Kooperationspartner:

AUSTRIANLIFE SCIENCES
chemiereport.at Österreichs Magazine für Wirtschaft, Technik und Forschung

09:30 Herzlich willkommen! Check-in bei Tee, Kaffee und Frühstück

10:00 Begrüßung und Eröffnung der Konferenz durch imh und den Vorsitzenden Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim Manager auf Geschäftsebene in der Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor Qualitätsmanagement TU Braunschweig

Gemeinsames Plenum mit den Konferenzen Food Fraud & Food Safety und FoodPack

10:05 Der Ernährungsbericht – die nationale Verzehrstudie

Univ.-Prof. Dr. Jürgen König, Ltr. Department für Ernährungswissenschaften, Universität Wien

10:40 Lebensmittelkriminalität als globales Problem

- Lebensmittelbetrug als Langzeitphänomen
- Einfluss der Globalisierung
- Praxisbeispiele
- Handlungsoptionen für die Industrie und Überwachung

Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim Manager auf Geschäftsebene in der Lebensmittelindustrie & Honorarprofessor Qualitätsmanagement TU Braunschweig

11:15 Diskussion: Zuerst kommt das Fressen, dann die Moral? Der Umgang der Österreicher mit Nahrung



- Food Waste/Food Loss: Endstation Mistkübel

- Weniger Essen in den Abfall: Kann mehr Verpackung und längere Haltbarkeit dazu beitragen?
- Höchster Qualitätsstandard als Schlüsselfunktion: Wie garantiert man einwandfreie Lebensmittel für den Konsumenten?
- Wer's glaubt, is(s)t selig? Paläo, vegan und 100% BIO – was steht tatsächlich dahinter?

Dr. Michael Blass, Geschäftsführer, Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Gertraud Grabmann, Obfrau BIO AUSTRIA, BIO AUSTRIA

Dr.ⁱⁿ Victoria Heinrich, Lehre und Forschung, Fachbereich

Verpackungs- und Ressourcenmanagement, FH Campus Wien

Mag. Ursula Riegler, Unternehmenssprecherin, McDonald's Österreich

Dr.ⁱⁿ Sigrid Pilz, Pflege- u. Patientenärztin, Wiener Pflege-, Patientinnen- und Patientenrechtsanwaltschaft (angefragt)

12:00 Mittagspause

Beginn der Fachkonferenz Gemeinschaftsverpflegung

13:30 Eröffnung der Fachkonferenz durch imh und den Vorsitzenden Andrew Fordyce, Entrepreneur, Food Scout und Berater, Foodtrendtours by Andrew Fordyce

Ernährungs- und Konsummuster: Wo liegt die Zukunft unserer Ernährung?

13:35 „High Five“ für die Gemeinschaftsverpflegung

1. Raus aus der Komfortzone
2. Auf die Präsentation kommt es an
3. Verpackung
4. Preisfindung
5. Trends, Trends, Trends

Andrew Fordyce, Entrepreneur, Food Scout und Berater, Foodtrendtours by Andrew Fordyce



14:15 Steaks aus dem Drucker, Schnitzel aus dem Labor – Tierisches Fleisch ganz ohne Tier?

- In-vitro-Fleisch: Erzeugung von Fleischprodukten via Tissue-Engineering
- Wieviel Zukunftspotential steckt in kultiviertem Fleisch?
- Ausblick & Zukunftsmusik: Biofermenter-Technologie und Co.

Mag. Dr. Kurt Schmidinger, Geophysiker & Lebensmittelwissenschaftler, FUTURE FOOD Österreich

14:45 Digitale Trends und innovative Kundenbindung in der Betriebsgastronomie

- Wie können Sie mit digitalen Möglichkeiten den Umsatz Ihres Betriebs steigern?
- Innovative Kundenbindung durch individualisierte Angebote
- Welche Feedbackmöglichkeiten bietet moderne Technik?
- Neue Chancen für Ihren Betrieb durch umfassende und automatisierte Datenanalyse

Ing. Johannes Reichenberger, Geschäftsführer und Gesellschafter, ventopay gmbh

15:10 Kaffeepause

15:40 Diskussion: Veränderte Ernährungsgewohnheiten und neue Geschäftsmodelle



- Wie können Trends für die Gemeinschaftsverpflegung nutzbar gemacht werden?
- Vegan und „pflanzliches Fleisch“ im kulinarischen Rampenlicht – nur eine Lifestyle-Frage?
- Was bedeuten Food Delivery-Services für die Gemeinschaftsverpflegung?
- Welche neuen Anforderungen ergeben sich für die moderne Großküche?

Mag. Georg Hauer, MBA, General Manager, UberEats

Mag. Felix Hnat, Obmann, Vegane Gesellschaft Österreich

Mag. Dr. Kurt Schmidinger, Geophysiker &

Lebensmittelwissenschaftler, FUTURE FOOD Österreich

Verpflegungssysteme auf dem Prüfstand: Erfolgsfaktoren für die Praxis

16:15 Cook and Serve, Cook and Chill, Cook and Freeze – Nachhaltigkeits- und Wirtschaftlichkeitsaspekte in unterschiedlichen Systemen

- Bauliche Anforderungen
- Platzbedarf: Lagerhaltung, Frischküche vs. Anlieferungssystem und Rohstoffeinsatz
- Personalbedarf und -auslastung in unterschiedlichen Systemen
- Kosteneffizienz

Mag. (FH) Andreas Kabela, MBA, Geschäftsführer, SV (Österreich) GmbH

16:50 Speisenverteilung – die Hardware für Cook and Serve, Cook and Chill, Cook and Freeze

Ing. Hermann Kocher, Geschäftsfeldleiter, Hirschmugl KG/ speisenverteilung

17:15 Ende des 1. Konferenztages und gemeinsames Get-together: Live Show & Tasting „Yummy – Chow“ – Südafrikanisches Street-Food

Auf der Veranstaltung präsentieren sich:

delegate

www.delegate-group.com



www.raps.at

Wir messen es. testo

www.testo.at

speisenverteilung

www.speisenverteilung.info

ventopay
CUSTOMIZED PAYMENT SYSTEMS

www.ventopay.com

09:00 Eröffnung des zweiten Konferenztages durch den Vorsitzenden

Gemeinschaftsverpflegung in unterschiedlichen Lebenswelten

09:05 Best Practice in Absprache

09:35 Wenn nichts mehr schmeckt: Mangelernährung bei älteren Menschen in Alten- und Pflegeheimen

BEST PRACTICE

- Malnutrition: Nahrungsbedarf und zugeführte Nahrungsmenge im Ungleichgewicht
- Herausforderungen im Alter: Schluck- und Kaubeschwerden, Abbau der Geschmackszellen
- Speiseplangestaltung
- Anreicherung mit natürlichen Lebensmitteln

Werner Pannagl, Küchenleiter, NÖ Pflege- und Betreuungszentrum Mödling

10:00 BisS statt Breikost: Der Weg von Breikost zu konsistenzdefinierter Gastronomie

INKL. VERKOSTUNG

Attila Várnagy, Fachberater Gastronomie, Küchenmeister, Akademischer Gastro- und Kulinarikmanager, Raps GmbH

10:30 Kaffeepause 

11:00 Halal & Haram: Auswirkung auf die Gemeinschaftsverpflegung

- Religionspezifische Speisevorschriften: Was bedeutet Halal in der Praxis?

Demet Sayin, Beauftragte zur Kontrolle von Schächtungen, Audit Halal-Konformität, Halal Zertifizierung, Islamische Glaubensgemeinschaft in Österreich (IGGÖ)

11:30 Diskussion: Demografischer Wandel & Migration: Neue Kundengruppen – neue Anspruchsprofile



- Ernährungsgewohnheiten im Wandel: Von Generation Y bis Silver Ager
- Verpflegung von Menschen mit Migrations- bzw. Fluchthintergrund: Wie kann die Gemeinschaftsverpflegung verschiedenen Religionen genügen?
- Preisgestaltung: Wenn wir's allen recht machen, was kostet das?

Mag. Georg Frisch, Universitätslektor, Universität Wien
Department für Ernährungswissenschaften
Peter Zillner, Geschäftsführer, SANA Catering GmbH

12:15 Mittagspause

Optimierungspotentiale in der Gemeinschaftsverpflegung: Digitalisierung, Qualitätssicherung, Hygieneüberwachung

13:30 Let's get digital! Einsatz moderner Medien für Prozesse in der Gemeinschaftsgastronomie

- Wie lassen sich mittels Digitalisierung in der Großküche Prozesse optimieren?
- Intake Tracking – Abgleich der Aufnahme mit dem individuellen Nahrungsbedarf

- Roomservice in Krankenhäusern – Vermeidung von Produktionsspitzen und Food Waste

Christian Schmidt, Director Solutions & Consulting, Delegate Technology GmbH

14:00 Neue Food Safety Lösungen – Sichere und effiziente Qualitätssicherungsprozesse

- Herausforderungen/Probleme bestehender Lösungen zur Erreichung sicherer und effizienter Qualitätsprozesse in der Praxis der Gemeinschaftsverpflegung
- Vorstellung des Gesamtkonzeptes von Testo mit dem ganzheitlichen Lösungsansatz
- Vorstellung der spezifischen Testo Lösung für Restaurantketten und Gemeinschaftsverpflegung inkl. Live Demonstration

Jens Schaumann, Business Development Manager Restaurants Business Unit Food, Testo GmbH

14:25 Bakterien, Pilze und Viren unter der Lupe: Mikrobiologische Gefahren in der Großküche

- Risikoprodukte und heikle Nahrungsmittel
- Infektionsquellen: Relevante Bakterien, Pilze und Viren kennen
- Prävention in der Gemeinschaftsverpflegung

Dr. med. vet Maria Safer, Direktorin der MA 38, Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien

15:00 Hygiene-Monitoring in der Praxis

- Wie lassen sich Hygiene-Vorschriften in der Praxis leben – auch unter Zeitdruck?
- Welchen Einfluss haben meine baulichen Gegebenheiten?
- Wo hört die gute Hygiene Praxis auf und wo beginnt HACCP?
- Was sind die Anforderungen an ein zeitgemäßes HACCP-System?

Sascha Lehner, Geschäftsführer „lehnerhygiene“ – Gastronomischer Betriebsleiter im Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser

15:30 Kaffeepause 

Personal

16:00 Wie kann sich die Gemeinschaftsverpflegung als attraktiver Arbeitgeber positionieren?

BEST PRACTICE

- Employer Branding in einer „schwierigen“ Branche
- Wir finden keine guten Mitarbeiter mehr – Fachkräftemangel in der Großküche
- Wo bleibt der Nachwuchs?
- Wie gewinnt man den Wettbewerb um qualifiziertes Personal?

Referent in Absprache

16:30 Ende der Konferenz

Personal gewinnen, motivieren und langfristig halten – Erfolgsrezepte für die Gemeinschaftsverpflegung

Motivation ist Chefsache?

- Bedeutung von Vorbildfunktionen erkennen und einsetzen
- Die Küche, die rockt: Motivationstools für Ihren Alltag
- Raus aus der Frust- & Stressfalle: In schwierigen Zeiten die Leistung bewahren

Potenziale erkennen und fördern: Wie Sie Ihre Mitarbeiter langfristig binden

- Fluktuation – Ein hausgemachtes Problem?
- Aus Ihren Mitarbeitern das Beste herausholen
- Stärken erkennen: Erfolgskonzepte der Arbeitswelt Großküche

Brandgefahr! Umgang mit schwierigen Zeitgenossen

- Motive und Verhaltensmuster häufiger „Problemcharaktere verstehen“
- Wenn mir der Mitarbeiter in die Suppe spuckt: Umgang mit Grenzsituationen
- Abwesenheit, Unpünktlichkeit & Co konstruktiv kritisieren und souverän managen

Mag.^a Monika Herbstrith-Lappe, Geschäftsführerin, Impuls & Wirkung – Herbstrith Management Consulting GmbH

JA, ich bestätige meine Teilnahme am Forum Ernährung „Gemeinschaftsverpflegung“ inkl. Vertiefungs-Workshop von 26. bis 28. September 2017 in Wien.

JA, ich bestätige meine Teilnahme am Forum Ernährung „Gemeinschaftsverpflegung“ von 26. bis 27. September 2017 in Wien.

1. TeilnehmerIn

Nachname _____ Vorname _____
Position _____ Abteilung _____
E-Mail _____ Tel./Fax* _____

2. TeilnehmerIn

Nachname _____ Vorname _____
Position _____ Abteilung _____
E-Mail _____ Tel./Fax* _____

3. TeilnehmerIn

Nachname _____ Vorname _____
Position _____ Abteilung _____
E-Mail _____ Tel./Fax* _____

Ja, ich möchte Informationen aus dem Themenbereich „Industrie“ per E-Mail erhalten. TeilnehmerIn 1 TeilnehmerIn 2 TeilnehmerIn 3

Firma _____
Straße _____
PLZ/Ort _____
Branche _____

Ansprechperson bei Rückfragen zu Ihrer Anmeldung:

Nachname _____ Vorname _____
Position _____ Abteilung _____
E-Mail _____ Tel./Fax* _____

Wer ist in Ihrem Unternehmen für die Genehmigung Ihrer Teilnahme zuständig?

Nachname _____ Vorname _____
Position _____ Abteilung _____
E-Mail _____ Tel./Fax* _____

Datum/Unterschrift 

*Bitte geben Sie Tel./Fax nur bekannt, wenn Sie an weiteren Informationen über unsere Produkte interessiert sind.

Möchten Sie auf der Veranstaltung Ihr Unternehmen präsentieren (u.a. mit einem Fachvortrag)?



Mag. Nina Hardaker
Customer Relations Director
Tel.: +43 (0)1 891 59 – 641
E-Mail: nina.hardaker@imh.at

Teilnahmegebühr (exkl. 20% USt.)

Einschließlich Dokumentation, Mittagessen und Getränken pro Person:

	Konferenz + Workshop	Konferenz
Bei Anmeldung bis 7. Juli 2017	€ 2.195,-	€ 1.595,-
Bei Anmeldung bis 1. September 2017	€ 2.295,-	€ 1.695,-
Bei Anmeldung bis 26. September 2017	€ 2.395,-	€ 1.795,-

Sonderpreis für Küchenleiter (exkl. 20% USt.)

Einschließlich Dokumentation, Mittagessen und Getränken pro Person:

	Konferenz + Workshop	Konferenz
Bei Anmeldung bis 7. Juli 2017	€ 1.395,-	€ 895,-
Bei Anmeldung bis 1. September 2017	€ 1.495,-	€ 995,-
Bei Anmeldung bis 26. September 2017	€ 1.595,-	€ 1.095,-

Ich kann nicht teilnehmen, bestelle aber die Dokumentation nach der Veranstaltung zum Preis von € 245,- (exkl. 10% USt.)

Veranstaltungsort

Hotel Vienna South – Hilton Garden Inn
Hertha-Firnberg-Straße 5, 1100 Wien

Service und Kontakt



Magdalena Ludl, Senior Customer Service Manager
Tel. +43 (0)1 891 59 – 0 | Fax +43 (0)1 891 59 – 200
E-Mail: anmeldung@imh.at

Sie erhalten nach Eingang der Anmeldung Ihre Anmeldebestätigung und Ihre Rechnung. Bitte begleichen Sie den Rechnungsbetrag vor dem Veranstaltungstermin. Einlass kann nur gewährt werden, wenn die Zahlung bei imh eingegangen ist. Etwaige Programmänderungen aus dringendem Anlass behält sich der Veranstalter vor. | **imh Qualitätsgarantie:** Stellen Sie am ersten Veranstaltungstag bis 12:00 Uhr mittags fest, dass die gebuchte Veranstaltung nicht Ihren Erwartungen entspricht, so können Sie Ihre Teilnahme abbrechen und erhalten von imh den vollen Betrag rückerstattet, oder Sie besuchen stattdessen eine andere gleichwertige Veranstaltung. | **Rücktritt:** Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen bei einem Rücktritt von Ihrer Anmeldung innerhalb von zwei Wochen vor der Veranstaltung die volle Tagungsgebühr verrechnen müssen. Eine Umbuchung auf eine andere Veranstaltung oder die Entsendung eines Vertreters ist jedoch möglich. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Planung: imh behält sich bis zu zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn die Absage vor. | Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind manche der ver-wendeten Begriffe in einer geschlechtsspezifischen Formulierung angeführt. Selbstverständlich wenden wir uns gleichermaßen an Damen und Herren.