



## Programm

Tagung der Küchenleiter des VKD Niedersachsen und Bremen  
am 29. und 30. September 2022 in Hamburg

<b>Tagungsstätte:</b>	 <p>Neumann Großküchensysteme GmbH Niederlassung Hamburg Amsinckstraße 32 / Högerdamm 41 20097 Hamburg</p>	<p>Hotel: prizeotel Hamburg-City Högerdamm 28 20097 Hamburg</p>
<b>Leitung:</b>	<p>Geschäftsführerin Marianne Baehr Aller-Weser-Klinik gGmbH Eitzer Straße 20 27283 Verden</p>	
<b>29.09.2022 Uhrzeit</b>	<b>Preiskampf in der Küche</b>	<b>Referentin/Referent</b>
10.00	Begrüßung	Marianne Baehr
10:15-11:15	Warenwirtschaft / Tagescontrolling	Peter Schneider GmbH - Holger Schock
	<b>Kaffee-Pause</b>	
11:30 – 12:30	Preisexplosion und Nachhaltigkeit im Großhandel	Transgourmet
	<b>Mittagspause</b>	
	<b>Im Trend - Die moderne Gemeinschaftsküche</b>	
14:00 – 16:00	Biodiversität über den Tellerrand	Prof. Dr. Melanie Speck Oecotrophologin Universität Osnabrück

Ab 16:00	Diskussionsrunde und Kaffeepause  16:30 Uhr – 17:30 Uhr Pause – Hotel	
	<p align="center"><b>Abendveranstaltung</b></p> <p align="center"><b>17:30 Uhr</b></p> <p align="center"><b>Kitchen-Candle-light-Dinner</b></p> <p align="center"><b>KOMPETENZ LOFT</b></p> <p align="center"><b>ca. 19:00 Uhr Transfer zur Reeperbahn</b></p> <p align="center"><b>20:00 Uhr (Einlass ab 19:30 Uhr)</b> <b>St. Pauli Musical „Heiße Ecke“</b> <b>im Schmidt's Tivoli</b></p>  <p align="center">anschließend Transfer zum Hotel, bzw. private Zeit</p>	
<b>30.09.2022</b> <b>Uhrzeit</b>	<b>Im Trend – die moderne</b> <b>Gemeinschaftsküche</b>	<b>Referentin/Referent</b>
09:00 – 10:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Digitale Hygiene – Q-Kiss</li> </ul>	Dr. Schnell GmbH Jens Hoemske
	<b>Kaffee-Pause</b>	
10:45-12:00	Moderne Speisenverteilung im Krankenhaus	temp-rite international GmbH Stefan Mühlbauer
	Mittagessen über temp-rite Speisenverteilung im Zusammenhang mit dem Vortrag von temp-rite	
	<b>Ab 14:00 Uhr</b> <b>Diskussion – Fragen – Heimreise</b>	