

Neue Möglichkeiten der Küchenoptimierung

Zum Thema „Küchenoptimierung in Krankenhäusern und Altenpflegeeinrichtungen“ veranstaltete der Gelsen-

kirchener Profiküchenspezialist zusammen mit vier Branchengrößen am 13. und 14. Februar 2007 ein Innovationsseminar in Berlin. Im „Kitzküchen Ausbildungszentrum“ stellte Küchen-, Verwaltungs- und Heimleitern das weite Spektrum moderner Küchenoptimierung vor. Das Veranstalter-Quintett – Küppersbusch, Blanco, Hobart, Gram und Dr. Oetker – behandelte unter anderem den Themenkomplex „Zeitdruck und dessen

Auswirkung auf den Produktionsprozess“. Auf großes Interesse stieß dabei vor allem die Gegenüberstellung der Produktionssysteme „Cook&Chill“ und „Cook&Serve“. Das Seminar stieß bei den Teilnehmern auf großes Interesse, fünf weitere Termine für 2007 stehen daher bereits fest:

15./16. März,	Starnberg
09./10. Mai,	Frankfurt/M.
4./5. Juli,	München
16./17. Oktober,	Düsseldorf

tk

Foto: Küppersbusch

