

Zeitgemäße Speisenverteilssysteme, Kosten und Ernährung

VDF-Fachtagung und Mitgliederversammlung vom 27. bis 29. September 2001 in Bremen

Der Verband der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VDF) veranstaltet vom 27. bis zum 29. September dieses Jahres im Golden Tulip Hotel Bremen seine diesjährige Fachtagung.

Schwerpunkt der Herbsttagung ist ein brandaktuelles Thema der Branche: zeitgemäße Speisenverteilung mit differenzierten Systemen. Unter dem Einfluss des heftig diskutierten akuten Kostendrucks in Gesundheitswesen und mit dem Ziel einer gesunden Ernährung kommt diesem Aspekt in der Versorgungskette von der Speisenzubereitung bis zum Point of Service eine steigende Bedeutung zu. Zum Einstieg ins Thema besteht deshalb am 27. September die Möglichkeit, die Cook-Chill-Großküche



und das Speisenverteilssystem im modernen Diakoniekrankenhaus in Rotenburg/Würme zu besichtigen.

Am zweiten Tag wird Werner Grahmann von der modul consulting engineering in Wien mit einem Einführungsvortrag über Speisenverteilssysteme in der Praxis die Fachtagung starten. Danach werden die verschiedenen Systeme detailliert erläutert. Im Fokus der von geladenen Spezialisten vorbereiteten Kurzvorträge stehen folgende Verfahren: Induktion, Cook & Chill und Sous vide, Thermakontaktverfahren, Umluftsysteme, Kältetransportwagen, Multifunktion in einem Gerät, die Kalt- und Warmverteilung bei Essen auf Rädern sowie Konzepte von An-

Präsentation - Mitwirkende Unternehmen

BLANCO	CEDELCEM STEEL SYSTEMS	ELECTRO calorique
HUPFER Spezial für Krankenhausküche	Köhler ESBOCK Stereilen	RATHBORN
ANDERSON FOOD SYSTEMS	FrimeX	temp-rite wenn es kochen
MEDICAL KÜCHENSYSTEME VDF	thermvision	Rieber

dockstationen. Außerdem werden das Alphagen System der Speisenverteilung und die Thermoline-Systemtechnik vorgestellt.

Zu Wort kommen dabei Claus Konrad, Blanco, Georg Ahlert, Cidelcem, Patrick A. Groeffy, electro calorique, Bernhard Kleinhenz, FrimeX, Günter Schröder, Hupfer, Kurt Keller, Köhler/Esbock, Josef Drazil, Mariù Mobil, Georg Mühlbauer, Mühlbauer, Carsten Philipp, Rathborn, Walter Seiz, Rieber, Richard Kristmann, Sterlen, Heiner Wischhusen, temp-rite, und Gerald Klinger, Thermvision.

Professor Dr. Volker Peinelt von der Fachhochschule Niederrhein in Mönchengladbach wird ausgehend von Ergebnissen umfangreicher Analysen zum Temperatur-Zeitverhalten von Speisen in Krankenhäusern – insbesondere ernährungsphysiologische Auswirkungen und daraus resultierende planerische Konsequenzen erläutern und zur Diskussion stellen. Welche betriebswirtschaftlichen Auswirkungen moderne Lösungen der Speisenproduktion und -verteilung in Krankenhäusern, Sanatorien, Pflegeeinrichtungen usw. haben, werden in einem weiteren Vortrag kritisch darlegen und analysieren, um

bereits in der Planungsphase Fehler zu minimieren. Den Höhepunkt des Freitags bildet eine Podiumsdiskussion mit Planern, Referenten, Praktikern und Herstellern. Hier stehen die Systemvergleiche, Erfahrungsaus-

tausch und auch die Diskussion konträrer Auffassungen im Mittelpunkt. Bevor die Tagung am 29. September mit der Mitgliederversammlung des Verbandes ausklingt, sind die Teilnehmer am Freitagabend zu einer stimmungsvollen Weser-Band-Party auf ein Fahrgastschiff geladen. Dabei werden Mitglieder, Referenten und Gäste bei einem guten Buffet und den Klängen einer Dixieland-Band die Gelegenheit zu persönlichen Gesprächen und zum Fachsimpeln finden.

Weitere Informationen: Geschäftsstelle VdF, Friedrich-Ebert-Straße 33, 04109 Leipzig, Tel.: 03 41 - 3 01 01 31, Fax: 03 41 - 3 91 21 41. ☐