



Programm Tagung der Küchenleiter des VKD Niedersachsen und Bremen am 29. und 30. Oktober 2024 in Isernhagen		
Tagungsstätte:	Meiko Schulungs- und Kompetenz-Center Borsigstr. 4 30916 Isernhagen	Hotel: Hennies GmbH & Co. Hotelbetrieb KG Hannoversche Straße 40 30916 Isernhagen Tel.: 0511 90180
Leitung:	Geschäftsführerin Marianne Baehr Aller-Weser-Klinik gGmbH Eitzer Straße 20 27283 Verden	
29.10.2024		Referentin/Referent
10.00	Eintreffen der Gäste im Meiko Schulungs- und Kompetenz-Center Begrüßung	Marianne Baehr
10.30 – 11.30	EU Zertifizierung	Thorsten Kretzschmar Fachplaner AGK
11:30 – 12:30	Küchenlogistik	Thomas Hertach Hupfer
12.30 – 13.30	Mittagspause	
13.30 – 14.30	Kaffee in der Großverpflegung	
14.30 – 15.00	Kaffeepause	
15.00 – 16.00	Zeitversetzte Speisenproduktion Was ist zu beachten – Cool Compact	
	

16.00	Einchecken im Hotel Hennies Altwarmbüchen	Hotel Hennies Hannoversche Straße 40 30916 Isernhagen
16.30	Nachmittagsprogramm	
19.00	Abendessen im El Cortijo Spanisches Restaurant und Bodega	Hannoversche Str. 34 30916 Isernhagen
30.10.2024 Uhrzeit		Referentin/Referent
09:00 – 10.00	Vortrag über Speisereste- vermeidung und Überleitung zu Speiserestesammelsystemen	Thorsten von Borstel / UAW Joel Nachtigall / Meiko
10.00 - 10.45	Modernes Kochen mit MKN	
10.45 - 11.00	Pause mit Brötchen-Snack	
11.00 – 12.00	Personalbeschaffungskonzept ein Erfahrungsbericht und Anregungen „zum Mitnehmen“ „aus der Praxis – für die Praxis“	Katy Henze Peter Schneider Unternehmensgruppe GmbH & Co. KG
12.00	Ende des Küchenleiterlehrgangs	

-Änderungen vorbehalten-