

SMART KITCHEN - SMART ENERGY

DI, 18. OKTOBER 2022, 10:45 - 16:00H IN INNSBRUCK



DIE KÜCHEN-REVOLUTION

High Convenience Produkte sind längst den Kinderschuhen entwachsen und revolutionieren derzeit gerade die Küche. Verkosten Sie verschiedenste Gerichte - auch für Halbpensionen - und erfahren Sie, wie der Mitarbeiter-Einsatz reduziert werden kann und wie flexibel und wandelbar moderne Küchen sind.

Smart Energy in der Küche

Ganz heiß! Ein Energieprofi zeigt Einsparmöglichkeiten durch Spitzenlast-Optimierung und vernetzte Küchenprozesse auf.

EXPERTEN & INHALTE



Patricia & Claudio Niederwieser, Niederwieser Convenience

über den Einsatz von maßgeschneiderten Convenience-Menülinien



Maria Seyrling, Hotel Kaiserhof & Sportalm Seefeld

über ihre Erfahrungen der Halbpension mit High Convenience-Einsatz



Marc-Oliver Schneider, Kiconn

über Energie-Effizienz durch Spitzenlastoptimierung und vernetzte Küchenprozesse



Alexander Gulewicz, Hotel Seevilla Altaussee

über Lösungen und seinen Ausblick auf die Energie-Wende



Sascha Buber, Roland Systemküche

über die Anforderungen an eine moderne Küche und die Möglichkeit der zeitversetzten Küchenproduktion

VERANSTALTER



Elfriede Krempl & Tina Brandstetter,
Genèratio & Geschäftsführer-Direktoren-
Akademie (DiA)

DI, 18. OKTOBER 2022

Veranstaltungsort:

Niederwieser Convenience

Gewerbepark Mutters, Gärberbach 1, 6020 Innsbruck

niederwieser
convenience

- 10:45 h  Meet & Greet
Aktuelle Herausforderungen & out-of-the-box-Denken mit **Elfriede Krempl & Tina Brandstetter**
- 11:00 h  Begrüßung durch **Patricia Niederwieser**
- 11:15 h  Betriebsführung mit **Patricia & Claudio Niederwieser & Martin Strätz** inkl. Verkostung der Convenience Speisen
- 13:30 h  Wie eine HP-Küche mit 100% High Convenience Einsatz aussieht
Praxisimpuls mit **Maria Seyrling**
Wie flexibel eine moderne Küche sein kann und wie zeitversetzte Produktion Küchen-Arbeitszeiten von 9-to-5 möglich macht
Vortrag & Diskussion mit **Sascha Buber**
- 14:00 h  Pause
- 14:30 h  Wie vernetzte Küchenprozesse Energie optimieren
Vortrag mit **Marc-Oliver Schneider**
- 14:50 h  Wie die Herausforderungen der Energie-Wende in der Hotellerie anzugehen sind
Praxisimpuls mit **Alexander Gulewicz, Hotel Seevilla Altaussee** (online)
- 15:20 h  Noch Haare in der Suppe? - Zeit für Klärung mit **Elfriede Krempl & Tina Brandstetter**
- 15:45 h 
- 16:00 h  Ende der Veranstaltung

Investition inkl. Speisen-Verkostung & Seminar-Getränke:

Teilnehmer-Gebühren pro Person: EUR 270,- plus USt.

DiA-Teilnehmer/Absolventen: EUR 230,- plus USt.



 **genèratio**
Hotel Management Consulting

ELFRIEDE KREMPL & TINA BRANDSTETTER