

netzwerk food produktentwicklung service

Kooperations-Partner des Netzwerkes:



ROBERT KOCH INSTITUT



Messe Stuttgart



Antworten auf Fragen im Überblick...

Welches Ziel hat das Netzwerk?

Mit dem Netzwerk soll die Kommunikation und der **praxisbezogene Austausch** zur **zielorientierten Produktentwicklung** in einer neuen, **Verwender orientierten Qualität** im deutschen Food Service Markt etabliert werden.

Welchen Nutzen bietet das Netzwerk?

Die Treffen ermöglichen einen **konstruktiven Erfahrungsaustausch** zwischen den **Verantwortlichen** für die **Produktentwicklung** (Speiseplan, Menü etc.) aus der **Gastronomie** und den operativ Zuständigen aus der **Industrie**. Im Vordergrund steht eine bedarfsgerechte und erfolgreiche Produktentwicklung.

Welche Aktivitäten bietet das Netzwerk?

Der Erfahrungsaustausch wird ziel- und themenorientiert angeregt und begleitet über:

Produktionsbesichtigungen
Praktische Übungen und Kochaktivitäten
Erfahrungsberichte
Vorträge
Workshops

Was bietet das Netzwerk zusätzlich?

Das Netzwerk bietet außerdem noch Expertengespräche, eine Marktplatz Börse, einen Bereich für Fragen & Antworten und einen Newsletter



Welche Themen werden behandelt?

Rohstoffe

Anwendung, Umgang, Verwendung, Trends

Technologien / Verfahren

Anwendung, Voraussetzungen, Beispiele

Verpackungen / Warenträger

Einsatz, Umsetzung, Kostenmanagement

Rahmenbedingungen / Vorschriften

Hintergründe, Umgang, Lösungen

Trends / Marktveränderungen

Einsicht, Beispiele, Auswirkungen

Anwenderthematiken / Problemstellungen

Hinschauen, Zuhören, Diskutieren

Übergeordnete Themen

Grundlagen, Weiterbildung, Sensorik

Die Auswahl der Themen basiert immer auf einer Bedarfsanalyse bei den Teilnehmenden.

Wichtig ist uns,

dass wir die für Sie **wichtigen Themen** angehen und mit **kompetenten Fachleuten** vorbereiten.

Das Ziel ist es,

für Sie einen **Zugriff auf Wissen, Dienstleistungen, Ressourcen** und **Technologien** mit **überschaubaren Kosten** zu schaffen. Durch ein Kostensplitting der Teilnehmenden ermöglichen wir somit, was sich sonst nur die Weltmarktführer leisten können.



konstruktiver Erfahrungsaustausch

Die Treffen ermöglichen den konstruktiven Erfahrungsaustausch zwischen den Verantwortlichen für die **Produktentwicklung** (Speiseplan, Menü, Sortiment) aus der **Gastronomie** und den **operativ Zuständigen** aus der **Industrie**. Im Vordergrund steht eine bedarfsgerechte und erfolgreiche Produktentwicklung. Industriepartner, die nur ihre Produkte über diese Plattform verkaufen möchten, sind hier fehl am Platz.



Der Erfahrungsaustausch wird **ziel-** und **themenorientiert** angeregt und begleitet über:

- Praktische Übungen / Kochaktivitäten
- Produktionsbesichtigungen
- Erfahrungsberichte
- Vorträge
- Workshops
- Seminare



Themen und Schwerpunkte

Die Auswahl der Themen und Schwerpunkte der Veranstaltungen basiert immer auf einer **Bedarfsanalyse bei den Teilnehmenden**.

Wir haben diese geordnet und gegliedert nach:

- **Rohstoffen**
Anwendung, Umgang, Verwendung, Trends
- **Technologien / Verfahren**
Anwendung, Voraussetzungen, Beispiele
- **Verpackungen / Warenträger**
Einsatz, Umsetzung, Kostenmanagement
- **Rahmenbedingungen / Vorschriften**
Hintergründe, Umgang, Lösungen
- **Trends / Marktveränderungen**
Einsicht, Beispiele, Auswirkungen
- **Anwenderthematiken / Problemstellungen**
Hinschauen, Zuhören, Diskutieren
- **Übergeordnete Themen**
Grundlagen, Weiterbildung, Sensorik



Worum geht es?

Die Teilnehmer **qualifizieren sich zu Insidern** des jeweiligen Themenkomplexes. Im engen, vertraulichen und entspannten Austausch, in einmaliger Atmosphäre, abseits vom Tagesgeschäft werden tiefergehende Kenntnisse über die jeweiligen Marktsegmente und **Lösungsansätze** für die teilnehmenden Fach- und Führungskräfte generiert.

Welchen Nutzen bieten diese Gespräche?

Das gewonnene Vertrauen und die persönlichen Kontakte werden die Teilnehmer zukünftig in die Lage versetzen, **Lösungen** und neue Herausforderungen loyal, auf kurzem und direktem Wege klären zu können.

Hierbei steht die firmen- und branchenübergreifende **Bewältigung von besonderen Anforderungen** und **kritischen Situationen** im Vordergrund.

Wie läuft das ab?

Die teilnehmenden Experten, führen über einen kurzen **Vortrag** in das Thema der Gesprächsrunde ein. Anschließend folgt eine Vertiefung der Themen in einer moderierten **Diskussionsrunde**.

In einem zweiten Teil der Gesprächsrunde werden die **Lösungsansätze** der gemeinsamen Problemstellungen **thematisiert und konkretisiert**.

Dies bildet **die Basis für** die sich anschließenden dynamischen Gespräche in sich selbst findenden **Fach- und Themenkreisen**.

Kooperations-Partnerschaften

- Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Fakultät Life Sciences
- Leibniz-Institut für Plasmaforschung
und Technologie e.V.
- Food-Processing Initiative e.V.
- Zenit GmbH - Zentrum für Innovation
und Technik in Nordrhein-Westfalen
- Robert Koch Instiut
- Arbeitskreis
Gemeinschaftsverpflegung



Messe Stuttgart



Veranstaltungsplan 2016

03.02.-04.02.2016

Trade Mission, Logroño (ES), Handelsreise

10.02.-13.02.2016

Bio Fach, Nürnberg, Rundgang

20.02.-24.02.2016

Intergastra, Stuttgart, Rundgang

24.02.2016

Produktentwickler Frühstück, Stuttgart

11.03.-16.03.2016

Internorga, Hamburg, Stand 412 Halle A1

18.04.2016

„GenussGipfel“, Bad Kissingen, Entdeckungstour

26.04.2016

ERFA Tiefkühl-Frische und Convenience, Leopoldshöhe, Besichtigung der Fa. Prima Menü

09.06.-10.06.2016

Symposium Feines Essen und Trinken, München
Fachtagung, Thema: I(s)st die Zukunft pflanzlich

21.06.2016

Verpflegungsmanagement Care, München,
Seminar - wirtschaftliche Verpflegungsleistungen

23.06.2016

Wildpflanzen in der Küche, Sinzig – Work-Shop
Thema: Kräuter & Wilde Gemüseküche mit dem
franz. Spitzenkoch Jean-Marie Dumaine

Anmeldung: info@foodservice-produktentwicklung.de

12.07.-13.07.2016

ERFA Pastaconvenience, Schaan (FL)
Erfahrungsaustauschtreffen, Besichtigung der
Fa. Hilcona, inkl. Gastro-Trendtour in Zürich

26.07.2016

Selfmade High-Convenience, Kaiserslautern,
Thema: High-Convenience - Simply-Serve Konzept
mit dem Star-Koch Peter Scharff

10.08.2016

LMIV / Allergenmanagement, Köln/Bonn
Work-Shop, Thema: gesetzliche Schulungspflicht

31.08.2016

IFS - Global Markets Programme,
Borgholzhausen, Informationsveranstaltung

15.09.2016

Verpflegungsmanagement Care, München,
Seminar - wirtschaftliche Verpflegungsleistungen

20.09.2016

Küchentechnik 3.0, Dortmund - Work-Shop
Thema: neue Technik und Regenerationsmethoden
mit dem Sterne-Koch Heiko Antoniewicz

25. u. 26.09.2016

CHEFSACHE, Köln, Meeting Point - Fachgespräche

Dezember 2016

Symposium zur Lebensmittelsicherheit
in Küche, Produktion und Verarbeitung
Symposium zur Lebensmittelsicherheit, Fulda

(weitere Veranstaltungen sind noch in der Planung)

Fragen & Antworten

Sicherlich kennen Sie das auch, bei einer Produktentwicklung tauchen oft Fragen auf, für die Ihnen noch keine oder nicht die richtigen Antworten vorliegen.

Senden Sie uns Ihre - auch noch so spezifische - Frage(n) an **frage@foodservice-produktentwicklung.de**.

Wir werden versuchen, auf Ihre Problemstellung, praxisrelevante Antworten - im Erfahrungsaustauschkreis und über Spezialisten - für Sie zu finden.

Marktplatz & Börse

Angebot oder Suchanfrage senden an:

markt-boerse@foodservice-produktentwicklung.de

Wir stellen diese in die Webseite und in den Newsletter ein,
oder senden sie an Interessierte.

Dieser Service kann auch eine Unterstützung für Sie sein, wenn Sie eine Anfrage einmal anonym an einen Anbieter stellen wollen. Wir übernehmen dann für Sie, ganz neutral, die erste Kommunikation.

Auf Wunsch behandeln wir Fragen und Antworten vertraulich und anonym. Ohne ausdrückliche Anmerkung Ihrerseits stellen wir die abgeschlossenen Fragen mit ihren Antworten auf die Website ein.

Zur **Deckung** der **Kosten** für Organisation, Administration und Aufwendungen des Netzwerkes

- ❑ 0€ Studenten / Auszubildende
- ❑ 95€ Verwender aus Gastronomiebetrieben
- ❑ 495€ System-Gastromen / Produzenten in der Systemgastronomie
- ❑ 995€ Vorlieferanten Industrie / Ausstatter Technik / Dienstleister / Berater / Handel

Kostenbeteiligung pro Jahr

Seien Sie mit dabei – es lohnt sich!

**Lassen Sie uns die wichtigen Themen
gemeinsam angehen!**

netzwerk foodservice-produktentwicklung
Organisation
Michael Möhring +49 172 9101655
% möhrings foodservice-kompetenz
Michael Möhring ◇ Lindenweg 18 ◇ 56323 Waldesch
Mail: info@foodservice--produktentwicklung.de