



Gastgeber:



apetito AG

Seit 50 Jahren setzt apetito seine Erfahrung im Kochen und Entwickeln moderner Verpflegungslösungen für seine verschiedenen Kundengruppen ein und ist so zu einem gefragten Spezialisten geworden. Mehr als 1,3 Millionen Menschen verzehren täglich die Speisen des Unternehmens – damit zählt das Pionierunternehmen mit Stammsitz im westfälischen Rheine seit vielen Jahren zu den Markt- und Innovationsführern in der Gemeinschaftsverpflegung und im Endverbrauchermarkt. Wesentliche Basis ist die hohe Qualitätsorientierung, die seit Jahrzehnten für apetito Priorität hat. Frische und Natürlichkeit, Kochkunst und Transparenz – das bedeutet für apetito Qualität.

Tiefkühlfrische und gekühlte Menüs, Menükomponenten und Verpflegungskonzepte bis hin zum Catering sind die zentralen Bestandteile der Produktion und Dienstleistungen der apetito Gruppe.

Veranstaltungsort:

apetito AG
 Bonifatiusstraße 305
 48432 Rheine

AK Food Service – Hinweise / Anmeldung

Veranstalter

BVE e.V.
 Olivier Kölsch
 Tel.: 030 / 200786-157
 Mail: okoelsch@bve-online.de

Übernachtung:

Landidyll Wilminks Parkhotel, Wettringer Str. 46,
 48485 Neuenkirchen, Tel: +49 5973 94960,
 E- mail: info@wilminks-parkhotel.de
 Stichwort: BVE
 Zimmerpreis pro Nacht: 70€ (inkl. Frühstück)

Anmeldung bitte bis zum 19. März 2010

per Fax an: 030 /200786-257

Name , Vorname

Funktion

Unternehmen / Institution

Straße

PLZ Ort

Telefon Telefax

E-Mail

☐ Ja, beim Get-Together am Vorabend bin ich mit dabei.

BVE – AK Food Service

Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen – Anforderungen und Lösungen

25./26. März 2010
apetito AG, Rheine



Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen – Anforderungen und Lösungen

Der demografische Wandel und die Diskussion um eine altersgerechte Verpflegung nehmen bei den Unternehmen der Ernährungsindustrie einen immer höheren Stellenwert ein. Dem Thema Ernährung kommt dabei gerade in stationären Senioreneinrichtungen eine besondere Bedeutung zu. Verpflegungsangebote müssen spezielle Anforderungen und Qualitätsansprüche erfüllen, die einer bedarfsgerechten Verpflegung für Senioren entsprechen.

Ziel der BVE - Arbeitskreissitzung ist es, bestehende Anforderungen näher zu beleuchten und gemeinsam langfristige Lösungsansätze zu definieren. Hierzu präsentieren wir Ihnen aktuelle Marktdaten zur Sozialverpflegung in Deutschland. Anschließend erwarten Sie ein Überblick über den demografischen Wandel in Deutschland, eine Analyse der verschiedenen Qualitätsanforderungen in Senioreneinrichtungen sowie die Umsetzung der DGE - Qualitätsstandards für Senioreneinrichtungen in die Praxis, am Beispiel des Verpflegungsangebots von apetito.

Wir freuen uns auf eine rege Beteiligung an diesem Arbeitskreis. Dieser bietet Geschäftsführern aus Unternehmen und Verbänden der Ernährungsindustrie, Vertretern des Großhandels und weiteren wichtigen Akteuren der Branche eine Plattform, um aktuelle Themen aus dem Außer-Haus-Markt zu erörtern und Lösungsansätze zu diskutieren.

Olivier Kölsch
BVE

Programm

Donnerstag, 25. März 2010

19:00 Uhr
„Bewegungsdinner“
im Landidyll Wilminks Parkhotel
Wettringer Str. 46, 48485 Neuenkirchen
www.wilminks-parkhotel.de

Freitag 26. März 2010

09:00 Uhr
Begrüßung

09:15 Uhr
Betriebsbesichtigung apetito AG

10:45 Uhr
Wohlfühlfaktor Verpflegung – Gast, Küche und Arbeitgeber ziehen am selben Strang! Aktuelle Marktdaten zur Sozialverpflegung in Deutschland
Thilo Lambracht, Geschäftsführender Gesellschafter, CHD Expert (Deutschland) GmbH

11:15 Uhr
Kaffeepause

Programm

11:30 Uhr
Der demografische Wandel in Deutschland
Wolfgang Wähnke, Project Manager Programm Kommunen und Regionen, Bertelsmann Stiftung

12:00 Uhr
Qualitätsanforderungen in Senioreneinrichtungen
Prof. Dr. Ulrike Arens-Azevêdo, Institutsleiterin, Fakultät Life Science, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

12:30 Uhr
Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in die Praxis - Beispiele des Verpflegungsangebots von apetito für Senioreneinrichtungen
Dr. Doris Becker, Ernährungswissenschaft und -beratung, apetito AG

13:00 Uhr
Sonstiges

13:30 Uhr
Gemeinsames Mittagessen

14:30 Uhr
Ende der Veranstaltung