Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie

Gastgeber:

Nestlé Professional Service Center
Nestlé Professional. Dieser Name ist Programm, mit Kompetenz und Professionalität geben der Hausherr des Service Centers in Frankfurt Niederrad, Dr. Torsten Dickau und seine 14 Mitarbeiter, darunter Ökotrophologen, Diätassistentinnen, Hotelbetriebswirte und Küchenmeister, viel theoretischen und praktischen Input für Küchenleiter und Betriebsleiter aus Gemeinschaftsverpflegung, Krankenhäusern und Senioreneinrichtungen.

Veranstaltungsort:

Nestlé Professional Service Center
Olivetti Pavillon
Lyoner Str. 34
60528 Frankfurt a.M.

AK Food Service – Hinweise / Anmeldung

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

Übernachtung:
NH Hotel Frankfurt Niederrad,
Lyoner Straße 5, 60528 Frankfurt am Main, Tel: +49 6142 990 789, email: reservations.frankfurt.de@nh-hotels.com
Stichwort: BVE Tagung bei Nestlé Professional
(Option bis 02.04.2009)
Zimmerpreis pro Nacht: 90€ (inkl. Frühstück)

Anmeldung bitte bis zum 17.04.2009
per Fax an: 030 /200786-299
per Mail an: okoelsch@bve-online.de

Name, Vorname _____

Funktion _____

Unternehmen _____

Straße _____

PLZ, Ort _____

Telefon, Telefax _____

E-Mail _____

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

BVE – AK Food Service

Gesunde Ernährung im Außer-Haus-Markt

23./24. April 2009
Nestlé Professional GmbH Service Center

Gesunde Ernährung im Außer-Haus-Markt

Gesundheits- und Qualitätsaspekten kommt in der Gemeinschaftsverpflegung eine immer stärkere Bedeutung zu. Verbraucher fragen verstärkt nach einer ausgewogenen, gesundheitsförderlichen und qualitativ hochwertigen Verpflegung im Außer-Haus-Markt. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, bedarf es eines adäquaten Angebotes an verarbeiteten Lebensmitteln aus der Ernährungsindustrie.

Ziel der BVE - Arbeitskreissitzung ist es, das Thema „Gesundheit im Außer-Haus-Markt“ näher zu beleuchten und auf Forderungen und Erwartungen an die Ernährungsindustrie eine Antwort zu finden. Hierzu bietet uns Nestlé einen aktuellen Einblick in die Essgewohnheiten der Deutschen mit der Studie „So isst Deutschland“. Einen Bericht über die Nachfrage und das Angebot nach gesunder Ernährung im Außer-Haus-Markt sowie bestehende Verpflegungskonzepte vermittelt die Compass Group Deutschland.

Auch in der Politik ist das Thema verstärkt ins Blickfeld geraten. Der nationale Aktionsplan IN FORM hat zum Ziel, einen gesünderen Lebensstil im Außer-Haus-Markt zu etablieren. Die Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. gibt durch ihren Vortrag einen Überblick über die Qualitätsstandards dieses Aktionsplans und die sich daraus an die Ernährungsindustrie ergebenden Forderungen.

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

Dr. Sabine Eichner Lisboa
BVE-Geschäftsführerin

Olivier Kölsch
Referent

Programm

Donnerstag, 23. April 2009

ab 18:00 Uhr
Get-Together im Nestlé Professional Service Center
Nestlé Professional Service Center, Lyoner Str. 34,
60528 Frankfurt a.M.

Freitag 24. April 2009

08:00 Uhr
Abfahrt vom NH Hotel in Frankfurt zum Nescafé Werk in Mainz

08:30 Uhr
Begrüßung, Kaffee, Vorbereitung Besichtigung
Nestlé / Nescafé

09:00 Uhr
Werksbesichtigung Nescafé in Mainz

10:00 Uhr
Rückfahrt zum Nestlé Service Center in Frankfurt a.M.

10:45 Uhr
Vorstellung Nestlé Professional
Dr. Torsten Dickau, Leiter Service Center, Nestlé Professional GmbH

11:15 Uhr
Vorstellung der Nestlé Studie „So isst Deutschland“
Alexander Falser, Market Research Manager, Nestlé Deutschland GmbH

Programm

11:45 Uhr
Angebot und Nachfrage nach gesunden Lebensmitteln im Außer-Haus-Markt
Roland Brück, Direktor Qualitätsmanagement, Compass Group Deutschland

12:30 Uhr
Mittagessen

13:15 Uhr
DGE-Qualitätsstandards für die Außer-Haus-Verpflegung
Dr. Margit Bölts, Leiterin Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

13:45 Uhr
Offene Diskussionsrunde und aktuelle Themen des Arbeitskreises
- **Wahl eines neuen Vorsitzenden**
- **Aktuelles**

14:30 Uhr
Ende der Veranstaltung