

## Einladung zum Workshop

Verpflegung 2030: Innovative Lösungen im Spannungsfeld von Kostendruck und Fachkräftemangel



05.09.2024 | 09.30 – 16.15 Uhr



Um die anfallenden Arbeitsprozesse mit einer älter werdenden Mitarbeiterschaft abzudecken und gleichzeitig den steigenden HACCP-Anforderungen gerecht zu werden, ist eine strategische Herangehensweise erforderlich. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass zukünftiges Personal nicht immer ein höheres Qualifikationsprofil vorweist oder eine höhere Arbeitsmotivation hat.

Dieser spannenden Herausforderung stellen wir uns in den nächsten temp-rite Academy-Workshops. Hierzu haben wir Referenten aus der Praxis eingeladen, die sich der Thematik aus unterschiedlichen Standpunkten nähern. Wie kann Digitalisierung mehr als nur ein Schlagwort sein, sondern ein aktiver Baustein für bessere Verpflegungskonzepte? Wie kann das Personal die zunehmenden körperlichen Herausforderungen auch dauerhaft bewältigen? Und wie gelingt eine Pluralität der Aufgabenteilung? Das heißt einfache Versorgungsabläufe standardisieren oder automatisieren, um Kapazitäten für herausfordernde Tätigkeiten zu haben.

**Der Workshop findet am 05. September 2024 von 09.30 bis 16.15 Uhr statt.**



Ziel des Workshops ist es, dass Thema mit anderen Branchenkennern aus der Praxis zu erörtern, neue Einblicke und Standpunkte kennenzulernen und spannende Best-Practice-Beispiele zu hören.

**Freuen Sie sich auf einen spannenden Workshop-Tag.**



## Ralf Lang

MODERATION

Mit Herrn Ralf Lang – Chefredakteur VerpflegungsManagement – ist es uns gelungen, einen renommierten Fachmann der Branche für die Moderation des Workshops zu gewinnen. Herr Lang wird mit seiner Erfahrung und Expertise souverän durch den Workshop führen.



## Erik Woldring

REFERENT

Erik Woldring (MSC) ist als Senior Produkt-Manager bei Indes Healthcare in Enschede / Niederlande tätig und verfügt über 25 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von Produkten mit Schwerpunkt auf Benutzerfreundlichkeit und Ergonomie. Sein Fokus liegt auf der Entwicklung von Produkten für den Care-Markt, die die körperliche Belastung durch wiederholte Druck- und Zugkräfte in Arbeitsprozessen verringern. Der Prozess zur Implementierung dieser Produkte umfasst die detaillierte Analyse der aktuellen Arbeitssituation, die Schaffung eines höheren Bewusstseins für Gesundheitsrisiken sowie die Überwachung und Umsetzung möglicher Lösungsansätze.



## Simon Böckenholt

REFERENT

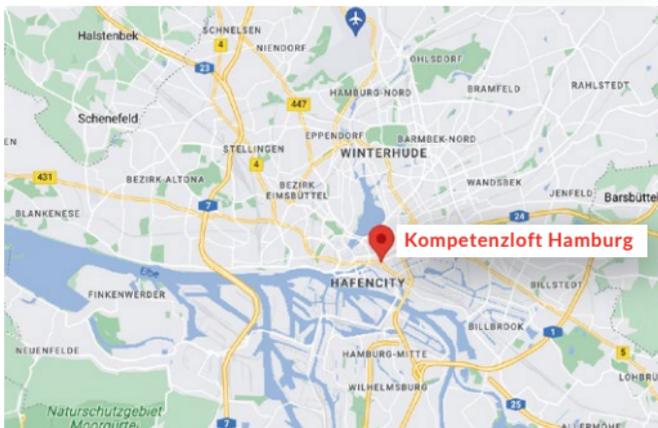
Herr Simon Böckenholt bringt mit über einem Jahrzehnt Erfahrung in der Optimierung von Großküchen durch Automatisierung eine tiefe Expertise in effizienten, technologiegestützten Arbeitsabläufen mit. Seine Kenntnisse in der Optimierung von Prozessen sind ein wertvoller Beitrag für jedes Unternehmen, das nach Innovation und Automatisierung in der Großküche strebt. Dabei steht die Erarbeitung einer praxisorientierten Lösung stets im Fokus seines Handelns im Interesse seiner Auftraggeber.



## Jörg Jendrny

REFERENT

Jörg Jendrny ist gelernter, diätetisch und vegan geschulter Koch, Verpflegungsbetriebswirt und seit 8 Jahren als Berater im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung tätig. 20 Jahre Berufserfahrung als Führungskraft in unterschiedlichen Betrieben und Funktionen sind, neben dem Interesse an funktionierenden Prozessen, technischen Lösungen und Digitalisierung, die Grundlage seiner individuellen Beratung. Für die Deutsche Hotelakademie ist er als Dozent mit den Schwerpunkten Betriebswirtschaft, EDV und Logistik tätig.



© googlemaps

## Workshop

5. September 2024 von 09.30 bis 16.15 Uhr.



Wo:

Kompetenzloft Hamburg, Amsinckstraße 32, 20097 Hamburg

Wie melden Sie sich zum Workshop an?

Bitte schicken Sie Ihre Bestätigung zur Teilnahme am Workshop an Britta Diester, E-mail: [bd@temp-rite.de](mailto:bd@temp-rite.de)



Wir möchten die Veranstaltungen der temp-rite Academy weiterhin ohne Teilnahmekosten anbieten. Im Hinblick auf weitere spannende und angeregte Workshops bitten wir um Verständnis, dass wir zukünftig bei kurzfristigen Absagen, d. h. innerhalb von fünf Werktagen vor der Veranstaltung, eine „No-Show-Gebühr“ in Höhe von 90,- EUR erheben.

Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist.

Anmeldungen werden in der Reihe des Eingangs beachtet.