

Workshops

Workshop I:
13.45 – 14.40 Uhr Nestlé Professional Versuchsküche

**Inhouse-Convenience –
Ernährung effizient und nachhaltig gestalten**

Viele Lebensmittel können nach den „Nose to Tail“- und „Leaf-to-Root“-Prinzipien zu fast hundert Prozent verarbeitet werden. „Es gibt viele Köche, die bei manchen Lebensmitteln nicht wissen, was man davon alles essen kann“, erklärt Lars Jungermann. Richtig verarbeitet, könne man bei vielen Früchten oder Gemüsen die Blätter oder auch die Schale mitessen. Einige dieser Teile bedürfen einer besonderen Verwendung oder Verarbeitung. „Hier kommt der Pacojet zum Einsatz“, sagt Jungermann.

Wie der Pacojet den Wareneinsatz in der Küche reduzieren und wie er zu einem breiteren und flexibleren Angebot auf der Speisekarte beitragen kann, erklärt Koch Lars Jungermann in diesem Praxisworkshop.

Workshop II:
13.45 – 14.40 Uhr Raum CHEF

Woher kommt unser Fisch in Zukunft?

Die Aufgabe, die ständig wachsende Weltbevölkerung mit Proteinen zu versorgen, ist eine besondere Herausforderung der Zukunft. Eine wichtige Position nimmt hier die Eiweißversorgung mit Fisch und Seafood ein. Wildfisch aus traditioneller Fischerei könne aber den weltweiten Bedarf bei weitem nicht mehr decken. Die Aufzucht in Aquakultur rücke immer mehr in den Mittelpunkt aller Bemühungen.

In seinem Workshop wird Sven-Uwe Kempe, Fisch- und Seafoodexperte bei Service-Bund, den Weg von der aktuellen Marktsituation bis hin zu zukunftsfähigen Modellen aufzeigen. Er beleuchtet die Vor- und Nachteile von Fischzuchten. Es gibt einen Ausblick auf Projekte wie landgestützte Fischzucht, Kreislaufanlagen bis hin zur Produktion von Algenprodukten als Konzept der Zukunft.

Nestlé Competence Center:
17.00 – 17.30 Uhr

Entdeckungsreise – Ernährung heute und morgen

Wie isst Deutschland? Welche Foodtypen gibt es? Wie kochen, leben und essen wir im Jahr 2030? Welche gesellschaftlichen Herausforderungen kommen auf uns zu? Antworten auf diese Fragen gibt es während einer Führung durch das Nestlé Competence Center. Dort sehen Teilnehmer unter anderem einen 3D-Food-Drucker in Aktion und erfahren aktuelle Forschungsergebnisse.

WIR TEILEN
DEINE LEIDENSCHAFT!

VKD-Impulse

eine Veranstaltung des



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.
Berufsfachverband

Steinlestraße 32
60596 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 63 0006 0
Fax +49 69 63 0006 10

E-Mail: koeche@vkd.com
www.vkd.com

In Kooperation mit:



Mit freundlicher Unterstützung von:



WIR TEILEN
DEINE LEIDENSCHAFT!



VKD-Impulse
**Ernährung
der Zukunft**

29. September 2017
Frankfurt am Main



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.
Berufsfachverband

Programm



- 10.00 Uhr **Anmeldung**
- 10.30 – 11.40 Uhr **Warum Küchenchefs die Rockstars von morgen bleiben**
Hanni Rützler, Trendforscherin
- 11.50 – 13.00 Uhr **Ernährung der Zukunft und Fachkräftemangel – ein Spannungsfeld**
Thomas Pütter, Experte für Mitarbeiterbegeisterung
- 13.00 – 13.45 Uhr **Mittagessen und Networking**
- 13.45 – 14.40 Uhr **Workshop I: Inhouse-Convenience (Pacojet)**

Workshop II: Fisch und Seafood (Service-Bund)
- 14.45 – 15.45 Uhr **Pâtisserie im Wandel – Von der Süßspeise zum modernen Dessert**
René Frank, Koch, Mitbegründer der Coda Dessert Bar
- 15.50 – 16.50 Uhr **Gesunde Ernährung in einer digitalisierten Gastronomie**
Ronny Pietzner, Manager der deutschen Köche-Nationalmannschaft
- 17.00 – 17.30 Uhr **Führung durch das Nestlé Competence Center**

Hanni Rützler



10.30 – 11.40 Uhr

Raum CHEF

Warum Köche die Rockstars von morgen bleiben

Köche sind die „Rockstars von morgen“. Sie sind „kulinarische Zukunftsdesigner“, verändern unseren Blick auf das Essen und den Geschmack. Das sagt Hanni Rützler, Ernährungsexpertin aus Österreich. Schon seit knapp 20 Jahren beschäftigt sie sich mit Foodtrends und ist sich sicher: Kochen wird „in Zukunft noch mehr an gesellschaftlicher Wertschätzung gewinnen“. Warum Köche und Küchenchefs darauf einen maßgeblichen Einfluss haben werden, berichtet sie während des Vortragstags zum Thema Ernährung der Zukunft.

„Je abstrakter die Arbeitswelt wird, desto wichtiger werden reale, sinnliche Ess-Events“, erklärt die Ernährungsexpertin aus Österreich in ihrem Food Report. Küchenchefs seien gefragt, weil sie unsere kulinarische Zukunft gestalteten. Gerade deshalb blieben Köche die Rockstars von morgen – und auch, weil sie „unseren Blick auf das Essen und damit unseren Geschmack“ verändern.

Hanni Rützler

gilt als Pionierin der Ernährungswissenschaft. Die Österreicherin hat sich als Beraterin und Forscherin weit über den deutschsprachigen Raum hinaus einen Namen gemacht. Sie ist Autorin zahlreicher Bücher und Studien – unter anderem des Food Report – und tritt auf internationalen Kongressen auf.

Thomas Pütter



11.50 – 13.00 Uhr

Raum CHEF

Kein Trend ohne motivierte Fachkräfte

„Was nützt der beste Trend, wenn ich keine Fachkräfte mehr habe?“, fragt Thomas Pütter, Experte für Mitarbeiterbegeisterung und Gastronomie-Berater. Wie Inhaber und Führungskräfte in der Gastronomie trotz schwieriger Bedingungen Mitarbeiter akquirieren, ausbilden und im Betrieb halten können, stellt Pütter in seinem Vortrag dar.

Hierbei gehe es weniger um materielle als um gelebte Werte, die Kultur und den Geist, der in Unternehmen herrsche, wie er gemeinsam mit Co-Autorin Ines Eulzer auch in seinem neuen Buch „Denk neu“ schreibt. Pütter möchte den Teilnehmern ganz praktische Impulse und Tipps mitgeben. „Was kann ich in meinem Betrieb tun, damit mir mein Mitarbeiter nicht wegen 200 Euro mehr zur Konkurrenz wechselt?“ Und er möchte auch auf Anforderungen eingehen, die die Generationen Y und Z an Führung haben.

Thomas Pütter

ist Keynote Speaker und Unternehmer. Er gilt als Experte für Mitarbeiterbegeisterung und inspirierendes Führen. Über 20 Jahre entwickelte er ein mittelständisches Unternehmen zu einem Leuchtturm in der Hotellerie & Gastronomie. Für seine Konzepte zu den Themen Führung sowie Motivation für Nachwuchskräfte erhielt er zahlreiche Prämierungen und Auszeichnungen.

René Frank



14.45 – 15.45 Uhr

Raum CHEF

Pâtisserie kommt ohne Zucker aus

Die Pâtisserie ist im Wandel – der Trend gehe weg von der klassischen Süßspeise, hin zum modernen, leichten Dessert, sagt René Frank. „Das Dessertmenü wird dabei zu einer spannenden vegetarischen Alternative zur herkömmlichen Speisenfolge.“ Der gelernte Koch spricht aus Erfahrung. Er ist Mitbegründer des Berliner CODA. Sein Konzept: eine Dessert Bar im „casual fine dining“. Bereits kurz nach der Eröffnung wurde die Idee als „bestes Gastrokonzept des Jahres 2016“ ausgezeichnet. Was genau dahinter steckt, berichtet René Frank in seinem Vortrag.

Und er erklärt auch, warum er ohne Zucker und Mehl arbeitet. „Das Produkt steht im Mittelpunkt, nicht der Zucker“, betont er. Zudem legt er Wert auf die Berücksichtigung von Umami in der Pâtisserie. Der fünfte Geschmackssinn wird als fleischig, würzig oder wohlschmeckend beschrieben. Nicht zuletzt geht er auf Food- und Drink-Pairing im Dessert ein und wie die Getränkebegleitung zum essentiellen Bestandteil des Menüs wird.

René Frank,

gelernter Koch, war zuletzt sechs Jahre als Chef Pâtissier in dem seit 2012 mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant la vie in Osnabrück tätig. Heute betreibt René Frank als Mitbegründer die Coda Dessert Bar in Berlin. Bereits kurz nach der Eröffnung wurde das Coda von Rolling Pin als „bestes Gastrokonzept des Jahres 2016“ geehrt.

Ronny Pietzner



15.50 – 16.50 Uhr

Raum CHEF

Wie viel Digitalisierung ist gesund?

Gesund kochen, smart kommunizieren und digital vernetzen: Mobile Anwendungen und technische Errungenschaften haben unser Kochen und unsere Küchen verändert.

„Kein Koch kann sich heute mehr dem digitalen Wandel an seinem Arbeitsplatz verschließen“, sagt Ronny Pietzner, Teammanager der deutschen Köche-Nationalmannschaft. „Ob die Ermittlung von Nährwerten, die Steuerung von Geräten in der Küche oder die Kommunikation mit den Gästen: Die heutige Technik leistet wertvolle Unterstützung und will richtig eingesetzt werden.“

Damit die Vorzüge der Digitalisierung auch dem Ergebnis auf dem Teller zugutekommen, sollten Köchinnen und Köche den Neuerungen offen begegnen, findet Pietzner: „Es geht nicht darum, Köche künftig durch 3D-Drucker zu ersetzen. Wir können aber moderne Fertigungstechniken bestmöglich für unsere Ernährungsbotschaften nutzen und weiterentwickeln.“

Ronny Pietzner

ist seit März 2017 Teammanager der deutschen Köche-Nationalmannschaft. Der Brandenburger Koch will gemeinsam mit dem Team zeigen, dass gesunde Ernährung gut, kreativ und wertvoll ist.