

Agenda

**Aktivseminar „CookChill in der Praxis“
Diätlehrküche im Herz- und Kreislaufzentrum
Heinz-Meise-Straße 100
Tel: 06623 / 88-0 (Zentrale)
36199 Rotenburg an der Fulda**

1. Tag	Anreise der Seminarteilnehmer (möglichst bis 22 Uhr)	
2. Tag ab 07.30	Gemeinsames Frühstück im Restaurant der Rodenberg-Klinik (3.UG Gebäudeteil A)	
08.30 – 08.45	Begrüßung der Teilnehmer in der teamgast-Akademie (Salon – 4.OG Rodenberg-Klinik Gebäude A)	teamgast
08.45 – 09.15	Begrüßung und Darlegung der Ernährungsphilosophie des Herz- und Kreislaufzentrum	Uwe Gathmann
09.15 – 09.30	Vorstellung der Referenten u. Programmvorstellung	Peter Siepermann
09.30 – 10.15 10.15 – 10.30 (Pause)	Grundlagen von Systemen / Einflussfaktoren von heute	Alle Referenten
10.30 – 12.00	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Besprechung der Speisekarte ✚ Erstellen von Rezepturen ✚ Mengenerrechnungen ✚ Erstellen des Geräteplans ✚ Festlegung des Produktionsablaufes ✚ Personaleinteilung ✚ Rezepturkommissionierung 	
12.00 – 13.00	Gemeinsames Mittagessen im Restaurant der Rodenberg-Klinik (3.UG Gebäudeteil A)	
13.00 – 16.00	Treffen in der Lehrküche im 3.UG der Rodenberg-Klinik (2. Tür rechts, bitte Kochkittel mitbringen)	
	Vorproduktion, Kochen und Kühlen	
	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Nachbetrachtung des ersten Tages ✚ Erläuterung und Vorbereitung des nächsten Tages 	
16.00 – 19.00	Zeit zur freien Verfügung (das herrliche Schwimmbad lädt zur kostenlosen Benutzung ein, auch die waldreichen Spazierwege bieten Erholung und Entspannung)	
19.00	Treffen im Foyer der Rodenberg-Klinik und Wanderung (Fahrt) zum gemeinsamen Abendessen	

Agenda

**Aktivseminar „CookChill in der Praxis“
Diätlehrküche im Herz- und Kreislaufzentrum
Heinz-Meise-Straße 100
Tel: 06623 / 88-0 (Zentrale)
36199 Rotenburg an der Fulda**

3. Tag ab 07.30	Gemeinsames Frühstück im Restaurant der Rodenberg-Klinik (3.UG Gebäudeteil A)	
08.30 – 10.00 10.00 – 10.15 (Pause)	Treffen in der Lehrküche im 3.UG der Rodenberg-Klinik (2. Tür rechts, bitte Kochkittel mitbringen) <ul style="list-style-type: none">  Betrachtung der Nachtgarung  Bewertung der gechillten Produkte  Portionierung und Kommissionierung  Regenerierung im Induktionswagen  Regenerierung der Gebinde und Teller 	Alle Referenten
10.15 – 11.15	<ul style="list-style-type: none">  Tablettregenerierung und Behälterregenerierung  Darstellung verschiedener Ausgabesituationen  Frontcooking mit CookChill Produkten  Transport und Logistik (Salon – 4.OG Rodenberg-Klinik Gebäude A)	Alle Referenten
11.15 – 11.45	Kleine Führung durch das Herz- und Kreislaufzentrum	Uwe Gathmann
11.45 – 12.00	<ul style="list-style-type: none">  Betrachtung der GN-Behälter Blanco-Therm (Temperaturen)  Kombidämpferregeneration starten  Behälterlagerung und Spülen 	Peter Siepermann
12.00 – 12.30	Gemeinsam zum Mitarbeiterrestaurant Frontcooking	Alle Referenten
12.30 – 13.30	Mittagessen à la Bistro (Café am Brunnen – Rodenberg-Klinik Gebäude B) <ul style="list-style-type: none">  Verkostung der regenerierten Produkte 	
13.30 - 15.00	Abschlussdiskussion in der teamgast-Akademie mit Fallbeispiel (Salon – 4.OG Rodenberg-Klinik Gebäude A) <ul style="list-style-type: none"> ○ Feedback-Runde ○ Ausblicke: „ Wie geht es weiter?“ ○ Verabschiedung <p>Abreise der Seminarteilnehmer</p>	