

"Veggie for Kids in Freizeitparks & Co."

by endori

ErfalmpulsTreffen mit Experten | 14.09.2022 | Stegaurach



Nachhaltige Ernährung in Freizeitparks & Co. lecker gestalten und spielerisch vermitteln - wie geht das?

Experten zeigen Konzepte, Best Practice Beispiele sowie Lösungen auf, wie Sie die Zielgruppen Kinder und Jugendliche erreichen, die ihr Essverhalten und ihre Gewohnheiten ändern und neue, bzw. andere Ansprüche an eine gute außer Haus Versorgung stellen. Nur Currywurst, Pommes, Eis und Cola war gestern. Erfahren Sie, was morgen stärker nachgefragt wird. Was Kinder in Freizeitparks, Schulen, Kitas und in der Freizeit zukünftig gerne essen, wollen wir gemeinsam diskutieren sowie Ideen und Lösungen im Erfahrungsaustausch erarbeiten.

Zielgruppe: Foodservice-Profis wie Köche | Produktentwickler | F&B Manager | Verpflegungsmanager | Betriebsleiter | Inhaber und andere Profis die neue Produkte, Konzepte und Dienstleistungen kennenlernen und testen wollen.

→ Die Teilnehmerzahl ist für die Besichtigung der Produktion und die gemeinsamen Kochaktivitäten begrenzt.

Veranstaltungsort:

endori food GmbH & Co. KG, Industriestraße 2, 96135 Stegaurach

Start 13:30 Uhr: Get-together | Begrüßung und Vorstellungsrunde

Friedrich Büse, Gründer endori

Wie kam der Fleischermeister zur Erbse?

"Vom Feld zur Gabel" Wegbeschreibung

Produktionsbesichtigung

"Der Erbse auf der Spur"

Produktentwickler-Team endori

"1001 Erbse" - Was endori alles aus der Erbse machen kann, heute und morgen. → mit kleinen Verkostungshappen bzw. Beispielen

Friedrich Büse, Gründer endori

Volker Kohrs, Leiter Food Service Verwender frischli

"Was essen Kinder wirklich gerne?" - Erfahrungsbericht aus der Produktentwicklung

Petra Groneberg, Leitung Vertrieb, Marketing & Kommunikation VielfaltMenü GmbH

Das Konzept VielfaltMenü - Essen & Pädagogik im Einklang: Wie erarbeitet man Konzepte, die für die kleinen Gäste (fast) so spannend sind, wie eine Achterbahnfahrt?

Stefanie Heutling, ProVeg e.V.

"Veggie for kids" - Gesundes Essen, spielerisch, wertevermittelnd, nachhaltig und lecker. Wie geht das, was ist zu beachten?

Sebastian Freiberg, Head of Foodservice D/A/CH

endori & frischli Kulinarik-Team

Feizeitpark "Classiker" & Co neu für junge Zielgruppe inszeniert.

Wie Fleischalternativen in Freizeitparks zu integrieren sind. Tipps und Anregungen.

Diskussionsrunde | Fragen | Anmerkungen

"**ogrichtet is**" - Biergarten "á la endori & frischli"

Gemeinsam Kochen, Probieren, Essen und Erfahrungsaustausch an drei Stationen (Testküche | Foodtruck 1 + 2)

Austausch unter Kollegen

- Welche Probleme müssen wir aktuell meistern? | Wer kann über gute Lösungen, die sich aus der Krise entwickelt haben, berichten? | Wie geht es den Kollegen persönlich und beruflich?

Erfa "off limits" - an der Hotelbar

In Kooperation mit:



endori

frischli
Foodservice

BE PART OF IT! - ErfaFoodService - "Keiner ist so klug wie alle"

Kostenbeteiligung: 50,- €/Person (zzgl. 19% MwSt.), für **aktive Erfa-Teilnehmer kostenfrei**. [Hotelempfehlungen](#)

>> [Weitere Infos und Details zum Event](#) >> [Anmeldung online](#) >> Fragen, Anregungen & Co: +49 172 9101655 | info@erfa-foodservice.de