

# Programm Care Gastronomie Tagung

19. Oktober 2017

09:00 Begrüssung

**Markus Biedermann, Forum 99**

09:15 Hugentobler

**Herr Christophe Reichenbach, Leitung Ausbildungszentrum Hugentobler**

Neue Küchentechnik - Neue Kochsysteme

Flexibilität und Qualität für Bewohner und Patienten - die Care Gastronomie kann es!

10:00 **Florian Kropf, Küchenchef und Sous Vide Experte**

Sous – Vide in der Care Gastronomie

Sous – Vide das Rezept für moderne „Homemade Convenience“

10:20 **Markus Gübeli, Küchenchef und Smoothfood Experte**

Smoothfood in der Care Gastronomie

Smooth Food die Kostform wertschätzend implementieren

10:40 Pause Snack „Sousvidiererli & Smoothfood Fruchtsalat

11:10 **Prof. Mag. Andreas Heller**

Die Sorge um das Zusammenleben im Leben und Sterben

Die Konvivialität konkretisiert sich im gemeinsamen Essen und Trinken.

12:20 **Mittagspause Stehlunch**

13:30 **Prof. Dr. Reimer Gronemeyer, Theologe, Soziologe**

Demenz: Nicht nur eine Versorgungsfrage. Auf der Suche nach einer

wärmenden Gesellschaft Es geht darum, die soziale Seite der Demenz zu

entdecken. Das eröffnet neue Perspektiven

14:40 Pause

14:50 lic. jur. /CPM Raymond Fein (Che and Ray)

3-dimensionale Kommunikation: Geschickter Umgang mit Menschen.

«In der Betreuung & Pflege mit allen Beteiligten einfühlsam, kompetent und – engagiert umgehen»!

16:00 Zusammenfassung und Ausblick

Markus Biedermann

Datum: 19. Oktober 2017  
Ort: Seminarhotel Al Ponte, Wangen an der Aare A1 Ausfahrt  
Zeit: 09:00 bis 16:20  
Kosten Fr. 250.-

Anmeldung ab sofort bis 25. September

**Anmeldung per Mail:**

**forum99@bluewin.ch / Betreff: Car Gastronomie 2017**

---

Briefliche Anmeldung:

Forum 99 – Ihr Partner für Esskultur im Alter  
Oberdorfweg 4  
3360 Herzogenbuchsee

Vorname: Name:

Funktion:

Institution:

PLZ: Ort:

E-Mail: