

# Unsere Events für Sie und Ihr Food Business

Oktober - Dezember 2024





“Lernen ist wie Rudern gegen den Strom. Sobald man aufhört, treibt man zurück.”

# Das erwartet Sie

## Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

eine individuelle Weiterbildung bietet nicht nur Wissenszuwachs, sie ist auch ein Schlüssel für langfristigen Erfolg. Hierbei wollen wir Sie mit unseren abwechslungsreichen Events unterstützen und haben ein exklusives Programm für Sie zusammengestellt. Erhalten Sie Einblicke zu den aktuellen Themen in den Bereichen Einkauf, IT, Recht sowie den Entwicklungen im Foodbereich.

Auf den nächsten Seiten finden Sie alle Webinare in Q4 mit den jeweiligen Informationen und Anmelde links.

Alle Webinare finden Sie zudem online unter <https://www.procaremanagement.de/pcm-events/>

Unsere Webinare sind kostenlos und finden online via Microsoft Teams statt. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie direkt den Zugangslink zum jeweiligen Webinar.

Bitte beachten Sie, dass wir eine begrenzte Teilnehmeranzahl vorgesehen haben und die Plätze nach Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung vergeben werden.

PCM und unsere Referent:innen freuen sich auf Ihre Teilnahme und Sie bei den Webinaren begrüßen zu dürfen.

Ihr PCM-Team

## Unsere Kategorien für Sie

 **easySuite-Talk**  
Austausch mit anderen Nutzern über die Module unserer Software.

 **Marktplatz**  
Direkt aus unserem Einkauf: Informationen zu neuen Lieferanten, aktuelle Marktentwicklungen oder anderen Themen rund um den Einkauf.

 **Netzwerk**  
Einblicke von Partnern, anderen Dienstleistern oder möglichen Softwaretools.

 **Weiterbildungen**  
Referenten aus dem internen Kreis der PCM oder externe Partner berichten über aktuelle Themen.

 **Best-Practice**  
Unsere Kunden berichten über ihre erfolgreichen Projekte in Zusammenarbeit mit PCM.

 **Events**  
Veranstaltungen sowie Messen, auf denen PCM vor Ort präsent ist.

# Ausschreibungen – digital, rechtssicher und unkompliziert

Vergabekonforme Beschaffung für den Lebensmittelbereich mittels dynamischer Vergabe mit easyTender.

---

**Donnerstag, 17.10.2024**  
**14:00 - 15:00 Uhr**

**Referent** Lorenz Herbig, Consultant bei PCM & BKO Unternehmensberatung

**Zielgruppe** Einkauf, Geschäftsführung, Vergabestellen

## **Beschreibung**

Ihre Einkaufstätigkeit liegt im öffentlichen Bereich und Sie müssen Ihre Lebensmittel vergabekonform ausschreiben? Eine vergabekonforme Lebensmittelbeschaffung muss nach VGV digital erfolgen – und dabei rechtssicher sowie unkompliziert sein.

In diesem Webinar geben Ihnen unsere Referenten nähere Einblicke in:

- Der Lebensmittelmarkt vs. gesetzliche Vorgaben für öffentliche Häuser: Wie baut man hier die Brücke?
- Welche Hürden und Herausforderungen einer herkömmlichen Lebensmittelausschreibung ergeben sich?
- Stichwort Loszuordnung und Vergabeunterlagen: Wie sichert man ab, auch wirklich vor Veröffentlichung an alles gedacht zu haben?
- Dynamische Beschaffungssysteme und herkömmliche Vergaben im Vergleich: Welche Vor- und Nachteile gibt es?
- Die PCM-Lösung: Das Vergabemodul easyTender.



**Anmeldung (bitte auf den Link klicken):**

<https://events.teams.microsoft.com/event/6e8da76d-389c-46e3-b004-f41c11103f8c@424f3424-9976-4472-b263-26e778272ff6>

# High Convenience – die Zukunft in Großküchen?

Unterstützt High Convenience oder bedeutet es das Ende des traditionellen Kochens?

---

**Dienstag, 29.10.2024**  
**15:00 - 16:00 Uhr**

**Referent** André Peil-Seidel, nationaler Key Account Manager & Thomas Gollnow, kulinarischer Fachberater, Unilever Deutschland

**Zielgruppe** Küchenleitung, Mitarbeitende in der Küche und alle Interessierten

## **Beschreibung**

Personalmangel – ein Begriff, der die Gemeinschaftsverpflegung beschäftigt und auch in Zukunft weiter beschäftigen wird. Doch wie soll dabei eine gleichbleibende Qualität bei den Speisen erzielt werden?

High Convenience ist eine Lösung, um den aktuellen Herausforderungen gegenzusteuern. Die Meinungen sind gespalten, High Convenience hat jedoch viele Vorteile.

Die beiden Referenten André Peil-Seidel und Thomas Gollnow geben Ihnen Einblicke in die Welt von High Convenience:

- High Convenience: Wieso? Weshalb? Warum?
- Wie kann High Convenience in der Gemeinschaftsverpflegung die täglichen Abläufe erleichtern?
- Regenerations- und Anrichteoptionen.



**Anmeldung (bitte auf den Link klicken):**

<https://events.teams.microsoft.com/event/becbde9c-1dda-49a4-9d72-62c1043b6a0d@424f3424-9976-4472-b263-26e778272ff6>

# Notfallkonzept und Krisenmanagement in Großküchen

So stellen Sie die Versorgung bei Katastrophen- und Notfällen in Ihrer Einrichtung sicher.

---

**Dienstag, 19.11.2024**  
**14:00 - 15:00 Uhr**

**Referent** Thomas Beichele, Küchenmeister & Verpflegungsbetriebswirt (IHK), Sales Manager bei PCM

**Zielgruppe** Küchenleitung, Mitarbeitende in der Küche und alle Interessierten

## **Beschreibung**

Ausfall der Logistik, die Küche steht unter Wasser oder kein Personal – alles Katastrophen- und Notfälle, die jederzeit eintreten können. In der Theorie sollte hierfür in jeder Großküche ein Havarieplan vorhanden sein, in der Praxis sieht es vereinzelt jedoch anders aus.

Wie Sie trotz Katastrophen und Notfällen die Versorgung durch Ihre Großküche sicherstellen können, erzählt Ihnen unser Referent Thomas Beichele und geht dabei speziell auf diese Punkte ein:

- Gesetzeslage nach LMHV (Lebensmittelhygiene-Verordnung).
- Der Unterschied zwischen Notfall / Havarie und Krise.
- Not-/ Ausfallplan:
  - Definition
  - Werkzeuge und Lösungen zur Prävention
- Krisenmanagement
  - Definition
  - Ursachen von Krisen
  - Das richtige Verhalten bei einer Krise



**Anmeldung (bitte auf den Link klicken):**

<https://events.teams.microsoft.com/event/9a566378-8154-46c0-a225-3cf1ee17445a@424f3424-9976-4472-b263-26e778272ff6>

# Digitale Produktionsplanung und Menü- erfassung mit PCM

Wie Sie diese Bereiche digitalisieren und dem Blatt  
Papier Adieu sagen können.

---

**Montag, 25.11.2024**  
**14:00 - 15:00 Uhr**

**Referent** Kerstin Gößmann, Teamleiterin Verpflegungsmanagement bei PCM

**Zielgruppe** Küchenleitung, Mitarbeitende in der Küche und alle Interessierten

## **Beschreibung**

Speisepläne erstellen inklusive automatischer Deklaration von Nährwerten, Allergenen und Zusatzstoffen, Bestellvorschläge generieren oder Menübestellung via App. Das Produktionsmodul **easyCook** und die App zur digitalen Speisenbestellung **easyDine** bietet Ihnen dies – mit dabei das Zusammenspiel zwischen den beiden Modulen sowie weiteren Bereichen der easySuite von PCM.

Erfahren Sie mehr über easyCook und easyDine, direkt aus der Abteilung des Verpflegungsmanagements von PCM:

- Speiseplanerstellung inklusiver Kostentransparenz in easyCook.
- Auswertungen aus easyCook: Welche Mehrwerte bieten Ihnen diese bei Ihren täglichen Aufgaben?
- Aufbau und Einstellungen von easyDine: Vorstellung der App.
- Vereinfachte Menübestellung über easyDine.
- Für wen ist easyDine geeignet? – Möglichkeiten und Grenzen.



**Anmeldung (bitte auf den Link klicken):**

<https://events.teams.microsoft.com/event/9d24a211-ca12-4c26-bc34-8b71a5aa1bf1@424f3424-9976-4472-b263-26e778272ff6>



procare  
management

Sie haben Fragen zur Anmeldung oder zu den Events? Melden Sie sich:

Larissa Schmitt

Telefon: 0971 785487-81

E-Mail: [l.schmitt@p-c-m.de](mailto:l.schmitt@p-c-m.de)

**Herausgeber:**

Pro Care Management GmbH  
Theresienstraße 17  
97688 Bad Kissingen

T +49.(0)971 785 487-0  
[info@p-c-m.de](mailto:info@p-c-m.de)

[www.p-c-m.de](http://www.p-c-m.de)