procare management

Unsere Events für Sie und Ihr Food Business

Januar - März 2025





“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 detailliertere Informationen zu den jeweiligen Webinare und die jeweiligen Anmeldelinks.

Alle Webinare finden Sie auch online unter **https://www.procaremanagement.de/pcm-events/**

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

Bitte beachten Sie, dass wir begrenzte Teilnehmeranzahlen 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 Veranstaltungen 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.

easySuite-Talk

Digitale Produktionsplanung und Menü-erfassung mit PCM

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

Montag, 27.01.2025
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/82d2af3e-92ae-43f2-a4de-63010120e6dd@424f3424-9976-4472-b263-26e778272ff6

Die faszinierende Welt der Gewürze vom WIBERG Gewürzprofi

Nutzung von Gewürzen für mehr Genuss & Geschmack und zur Reduzierung von Salz.

Mittwoch, 05.02.2025
15:00 - 16:00 Uhr

Referent Christian Berger & Hartmut Kamp, WIBERG in Salzburg

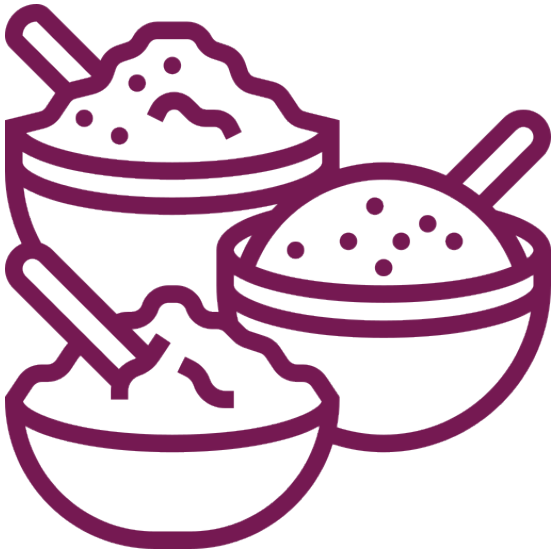
Zielgruppe Küchenleitung, Mitarbeitende in der Küche und alle Interessierten

Beschreibung

Pfeffer, Curry oder Zimt – ein Leben ohne Gewürze wäre fad. Weltweit gibt es geschätzt über 300 häufig verwendete Kräuter und Gewürze.

Unsere beiden Referenten Christian Berger und Hartmut Kamp vom Gewürzhersteller WIBERG nehmen Sie mit in die Welt der Gewürze und geben Einblicke in:

- Wissenswertes über WIBERG
- Qualitätsmerkmale der WIBERG Gewürze
- Kleine Dosis – große Wirkung:
  - Die faszinierende Welt der Gewürze
  - Mehr Abwechslung und Vielfalt – wer kräftig würzt, braucht weniger Salz
  - Mehr Genuss – mehr Geschmack – mehr Bekömmlichkeit und Wohlbefinden
  - Die „Küchen-Apotheke“ und Möglichkeiten des gezielten Einsatzes



Anmeldung (bitte auf den Link klicken):
https://events.teams.microsoft.com/event/b003193d-83ef-4a6b-8d30-8f5f4adec712@424f3424-9976-4472-b263-26e778272ff6

Pro Care 2025

11. - 12. Februar 2025 l Messe Hannover

Besuchen Sie uns: **Halle 7 l Stand C51**

Öffnungszeiten: täglich von 09.00 - 17.00 Uhr

Mehr Informationen unter:
https://www.pro-care-hannover.de/de/

INTERNORGA 2025

14. - 18. März 2025 l Messe Hamburg

Besuchen Sie uns: **Halle A2 l Stand 129**

Öffnungszeiten: täglich von 10.00 - 18.00 Uhr

Mehr Informationen unter:
https://www.internorga.com/

procare management

Sie haben Fragen zur Anmeldung oder zu den Events? Kontaktieren Sie uns:

Larissa Schmitt
Telefon: 0971 785487-81
E-Mail: 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

www.p-c-m.de