

MEGHÍVÓ

A Közétkeztetők, Élelmészvezetők Országos Szövetsége
 tisztelettel meghívja Önt és a téma iránt érdeklődő munkatársait a

2020. március 5-én, csütörtökön
 megrendezésre kerülő

KEREKASZTAL MEGBESZÉLÉSRE

melynek helyszíne: Agria TISZK (3300 Eger, Bartók Béla tér 4.)

Kedves Jelentkezők!

Szakítva a korábbi évek hagyományos konferencia rendszerű gyakorlatával, kísérletként, a közvetlenebb kapcsolat és eredményesebb szakmai érdekképviselet miatt kerekasztal megbeszélést szervezünk. Ennek keretében az előadók program szerinti rövid előadása után a témában beszélgetést folytatunk a résztvevőkkel, akiktől pozitív és negatív tapasztalatok, kérdések, problémák felvetését várjuk szóban, vagy a kihelyezett „kérdéslábadában”. Az előadók felkészülését segíti, ha a felmerülő kérdéseiket előzetesen megküldik e-mail címünkre: rozsas.aniko.kozszov@gmail.com

PROGRAMTERV

| | | | |
|---|---|---|--|
| 08:30 – 09:00 | Regisztráció , kiállítók megtekintése | | |
| 09:00 – 09:05 | Megnyitó - Rózsás Anikó elnök, KÖZSZÖV | | |
| 09:05 – 09:30 | Emberség, mint motiváló erő, avagy hogyan becsüljük meg, és hogyan fejlesszük munkatársainkat? Előadó és a beszélgetés moderátora: Gazi Zoltán ügyvezető, Eisberg Hungary Kft., a „Vállalható Üzleti Kultúráért” Nagykövete | | |
| 09:30 – 10:30 | Kerekasztal megbeszélés | | |
| | <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> Résztvevők: - Rózsás Anikó területi vezető, - Végh Tamás mesterszakács, gasztronómiai igazgató - Némedi József mesterszakács, élelmiszerbiztonsági vezető - Bernáth József séf, fejlesztő - Páger Zsolt üzletfejlesztési igazgató - Zoltai Anna élelmiszerbiztonsági szakmérnök, tanácsadó </td> <td style="vertical-align: top;"> Érintett témakörök: - motivációs eszközök és lehetőségek, - a munkabér és cafetéria egyensúlya, - munkabeosztás, munkaszervezés, - mindennapi pszichológia, - munkahelyi kapcsolatok, - munkahelyi közösség, - vezetői-beosztotti viszonyok </td> </tr> </table> | Résztvevők: - Rózsás Anikó területi vezető, - Végh Tamás mesterszakács, gasztronómiai igazgató - Némedi József mesterszakács, élelmiszerbiztonsági vezető - Bernáth József séf, fejlesztő - Páger Zsolt üzletfejlesztési igazgató - Zoltai Anna élelmiszerbiztonsági szakmérnök, tanácsadó | Érintett témakörök: - motivációs eszközök és lehetőségek, - a munkabér és cafetéria egyensúlya, - munkabeosztás, munkaszervezés, - mindennapi pszichológia, - munkahelyi kapcsolatok, - munkahelyi közösség, - vezetői-beosztotti viszonyok |
| Résztvevők: - Rózsás Anikó területi vezető, - Végh Tamás mesterszakács, gasztronómiai igazgató - Némedi József mesterszakács, élelmiszerbiztonsági vezető - Bernáth József séf, fejlesztő - Páger Zsolt üzletfejlesztési igazgató - Zoltai Anna élelmiszerbiztonsági szakmérnök, tanácsadó | Érintett témakörök: - motivációs eszközök és lehetőségek, - a munkabér és cafetéria egyensúlya, - munkabeosztás, munkaszervezés, - mindennapi pszichológia, - munkahelyi kapcsolatok, - munkahelyi közösség, - vezetői-beosztotti viszonyok | | |
| 10:30 – 11:00 | K á v é s ü n e t , kiállítók megtekintése | | |
| 11:00 – 11:20 | A közétkeztetési szakácsverseny (KÖSZ) küldetése, és eredményeinek hasznosítása a mindennapokban Előadó és a beszélgetés moderátora: Zoltai Anna KÖSZ szervező, a NÉBIH volt osztályvezetője | | |
| 11.20-12.30 | Kerekasztal megbeszélés | | |
| | <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> Résztvevők: - Rózsás Anikó területi vezető, KÖSZ zsűri elnök - Végh Tamás mesterszakács, KÖSZ mentor és zsűri tag - Némedi József mesterszakács, a verseny ötletgazdája - Bernáth József séf, KÖSZ zsűri tag és mentor - Stiller Tamás séf KÖSZ mentor, kommunikáció felelős - Páger Zsolt élelmiszertechnológus </td> <td style="vertical-align: top;"> Érintett témakörök: - nyersanyag norma kérdések, - munkaszervezés, - társadalmi elfogadottság, megbecsülés, - szakmai fejlődés, fejlesztés, - élelmiszer-minőség, élelmiszerbiztonság, - új technológiák, elfelejtett alapanyagok, - kommunikáció és az étkezési kultúra </td> </tr> </table> | Résztvevők: - Rózsás Anikó területi vezető, KÖSZ zsűri elnök - Végh Tamás mesterszakács, KÖSZ mentor és zsűri tag - Némedi József mesterszakács, a verseny ötletgazdája - Bernáth József séf, KÖSZ zsűri tag és mentor - Stiller Tamás séf KÖSZ mentor, kommunikáció felelős - Páger Zsolt élelmiszertechnológus | Érintett témakörök: - nyersanyag norma kérdések, - munkaszervezés, - társadalmi elfogadottság, megbecsülés, - szakmai fejlődés, fejlesztés, - élelmiszer-minőség, élelmiszerbiztonság, - új technológiák, elfelejtett alapanyagok, - kommunikáció és az étkezési kultúra |
| Résztvevők: - Rózsás Anikó területi vezető, KÖSZ zsűri elnök - Végh Tamás mesterszakács, KÖSZ mentor és zsűri tag - Némedi József mesterszakács, a verseny ötletgazdája - Bernáth József séf, KÖSZ zsűri tag és mentor - Stiller Tamás séf KÖSZ mentor, kommunikáció felelős - Páger Zsolt élelmiszertechnológus | Érintett témakörök: - nyersanyag norma kérdések, - munkaszervezés, - társadalmi elfogadottság, megbecsülés, - szakmai fejlődés, fejlesztés, - élelmiszer-minőség, élelmiszerbiztonság, - új technológiák, elfelejtett alapanyagok, - kommunikáció és az étkezési kultúra | | |
| 12:30 | Programzárás, büféebéd | | |



ikádas&co



HUNGARO CHEMICALS



MORTAK FRUIT
KFT.

