

**Kreisfeuerwehrtag  
2015 in Erolzheim**



## Vortragsreihe: Fachteams unter sich...

Eine Veranstaltungsreihe im Rahmen des Kreisfeuerwehrtags für die Funktionsträger in unseren Feuerwehren.

**Zielgruppe:**

**Küchenchefs und Interessierte**

**Vortrag:**

### **Wie kocht man gut und günstig für 100 Leute?**

Die Teilnehmer bekommen praxisnahe Hinweise, wie eine geschickte Planung der Prozesse dabei hilft, das Küchenteam noch schlagkräftiger zu machen.

Dazu gehören die geschickte Auswahl von Speisen und Rezepten, die Beschaffung der Zutaten und die Einteilung der zu Verfügung stehenden Kräfte.

Eine Austauschrunde bietet Gelegenheit, von den Erfahrungen eines versierten Praktikers zu profitieren.

**Referent:**



### **Florian Bechter**

**Koch im Mitarbeiterrestaurant der Boehringer  
Ingelheim Pharma GmbH & Co. KG**

Florian Bechter ist gelernter Koch und arbeitet seit Oktober 2005 in der Mitarbeiterverpflegung bei Boehringer Ingelheim am Standort Biberach. Seine tägliche Arbeit ist geprägt vom Anspruch des Unternehmens, gute, gesunde und erschwingliche Speisen anzubieten für bis zu 3.000 Mitarbeiter, die täglich in der Werkskantine essen.

**Termin:**

**Samstag, 13. Juni 2015, 14:30 - 16:30 Uhr**

**Ort:**

**Realschule Erolzheim**

Der Kreisfeuerwehrverband und die Freiwillige Feuerwehr Erolzheim freuen sich auf Eure Anmeldungen bis Ende Mai 2015. Weitere Informationen und Anmeldung: [www.feuerwehr-erolzheim.de](http://www.feuerwehr-erolzheim.de)