



**HKI Forum “Kulturelle Vielfalt: Herausforderungen an die Flüchtlingsverpflegung”  
am 14. Juli 2016, 10:00 Uhr – 16:45 Uhr  
HKI Geschäftsstelle, Frankfurt am Main**

**Zeit- und Themenplan**

Uhrzeit	Thema	Referent	Firma / Organisation
<b>ab 9:00 Eintreffen der Teilnehmer</b>			
10:00	Begrüßung der Teilnehmer und Vorstellung der Referenten	Herr Andreas Helm	HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
10:15	Die gesellschaftspolitische Verantwortung in der Flüchtlingskrise	Herr Stefan Sydow	Hessisches Ministerium für Soziales und Integration
10:45	Gesundheitsförderliche Verpflegung von Flüchtlingen	Frau Prof. Dr. Ulrike Pfannes	Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg
<b>11:15 Kaffeepause</b>			
11:45	Flüchtlingsverpflegung und derer Verpflegungskonzepte – Eigentlich (K)eine Herausforderung	Herr Hans-Hermann Schmid-Georg	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
12:15	Partizipation beim Essen und Trinken – Schlüssel zur Integration?	Frau Dr. Dorle Grünewald-Funk	Grünewald-Funk, Consulting, Training, Coaching
<b>12:45 Mittagspause und Networking</b>			
13:45	Lebensmittelsicherheit – auch in der Flüchtlingsversorgung ein absolutes Muss	Frau Prof. Dr. Ulrike Kleiner	Hygieneconsult Prof. Kleiner
14:15	Besseres Essen als in Kita & Schule bekommen Flüchtlinge auch nicht	Herr Dr. Michael Polster	Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V.
14:45	Herausforderungen und praxisnahe Umsetzung eines lokalen Anbieters an die Versorgung von Flüchtlingen	Frau Hildegard Kuhn Herr Andreas Helm	Metzgerei Kuhn GmbH & Co. KG HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
<b>15:15 Kaffeepause</b>			
15.45	Abwechslungsreiche, schnelle und versorgungsgerechte Verpflegung von Flüchtlingen	Frau Alexandra Michels	Primus Service GmbH
16:15	Tiefkühlmenüs, Verpflegungskonzepte und die Entwicklung von Flüchtlingsmahlzeiten im Zusammenspiel einer kulturellen Mahlzeitenvielfalt	Herr Harald van der Ahe	Apetito AG
<b>ca. 16:45 Ende der Veranstaltung</b>			