

אוכל של גדולים לקטנים - אושר אידלמן

תקציר הרצאה :

3 שנים עבודה מאומצת בחברת הקיטרינג לילדים "דליקייט" הביאו להעמקת הידע וההבנה בנוגע לצורות תיבול ושיטות בישול נכונות יותר. דרך ניסוי וטעיה ניתן היה להשיג תוצאות ממשיות, וההשקעה מאחורי הקלעים מול ספקי חומרי הגלם הביאה למציאת פתרונות. בהרצאה נעסוק בתובנות ודרכי פעולה מעולם הסעדת הילדים.

נושאי ההרצאה :

1. משבר כח האדם במטבחי חברות ההסעדה
2. העבודה מול תעשית המזון : שת"פ לפיתוח מוצרים, עלות ואיכות.
3. הפחתת הנתרן – בחינת הנתרן במנה בכללותה. כשרות כגורם משפיע. האוממי כאמצעי להפחתת נתרן
4. הפחתת סוכר – היכן הטבח יכול להפחית. שימוש מיותר או הכרחי ברטבים?
5. הפחתת שומנים – באיזה שמנים משתמשים? שימוש מדוד ע"פ מתכון
6. הגברת סיבים תזונתיים בהדרגה (2016 שליש מלא, 2017 חצי מלא), האתגר בהטמעת מוצרים חדשים