DHBW
Duale Hochschule
Baden-Württemberg
Mosbach
Campus Heilbronn

Steckbrief Kulinarik-Labor

Ansprechpartner	Prof. Dr. oec. troph. Katja Priem
vorhandene technische Ausrüstung	• Anlieferungs-, Lager- und Kühlbereich • 5 Kochinseln mit Vorbereitungs-, Zubereitungs- und Anrichtemöglichkeiten auf dem neuesten Stand der Technik • Unterschiedliche moderne Koch-, Back- und Bratzonen zu Testzwecken • Kombidämpfer • Warmhaltesysteme • Regeneriersysteme • Spülbereich mit modernster Spültechnik • Kamera- und Mikrofone zum Aufzeichnen von Versuchen • Anbindung an das Sensorik-Labor
Einsatzmöglichkeiten (welche Versuche sind möglich?)	• Vor- und Nachbereitung von Lebensmitteln und Getränken für das angrenzende Sensorik-Labor • Vermittlung von Grundkenntnissen zu unterschiedlichen Lebensmittel- und Getränkegruppen • Vermittlung von Qualitätsunterschieden bei Lebensmitteln und Getränken, Gartechniken und Konservierungsverfahren • Vermittlung von grundlegenden Techniken zur Konservierung, zum Transport und Lagerung von Lebensmitteln für den Handel • Durchführen von Kochversuchen und Erarbeitung von innovativen Produkten im Lebensmittelbereich auf Basis vorheriger Marktanalysen • Vermittlung von praktikablen Abläufen in der Nahrungsvorbereitung, Nahrungszubereitung, -nachbereitung und Lebensmittellagerung
Anwendungsfelder in der Praxis	• Produktentwicklung im Lebensmittel- und Getränkebereich • Ideengenerierung für neue Dienstleistungen im Food Management • Entwicklung von neuen Lebensmittel-Verpackungen • Verknüpfung von Marktstudien mit praktischen Versuchen
Für welche Vorlesungen am Campus HN relevant?	• Food Management: Kulinarik und Lebensmittelkunde, Mikrobiologie und Hygiene, Qualitätssicherung • Dienstleistungsmanagement: Marketing (v.a. Produktpolitik), Entwicklung neuer Dienstleistungen für den privaten und Großhaushalt bzw. der Gastronomie im Foodbereich • Konsumgüterhandel: Marketing (v.a. Distributionspolitik), Vertriebsinstrumente im Foodbereich