

- Datum:** am 18. Oktober 2017 in Wiesloch
- Veranstaltungsort:** Akademie im Park - Heidelberger Str. 1a - 69168 Wiesloch
Eingabe für Navigationsgeräte: Zufahrt über „Römerstraße 10, Wiesloch“
- Teilnahmegebühr:** Die Kosten für die Veranstaltung, inkl. Unterlagen und Verpflegung übernimmt die Chemische Fabrik Dr. Weigert. Die Teilnahme an der Fortbildungsveranstaltung ist unabhängig von der Inanspruchnahme des Dr. Weigert-Services.
- Anmeldung:** Bitte melden Sie sich bis zum **2. Oktober 2017** im Internet an unter **„www.drweigert.de/veranstaltung“**
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, die Anmeldungen werden daher in der Reihenfolge des Eingangs gebucht.
- Anreise:** Eine Anreisebeschreibung finden Sie unter: „www.drweigert.de/veranstaltung“

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:
Anke Uhlmann, Marketing und Vertrieb
Tel. 040 / 789 60-167, Email: anke.uhlmann@drweigert.de

Einladung



**Perspektiven für die
Profiküche 2017**
18. Oktober 2017 in Wiesloch

Sehr geehrte Damen und Herren,

zu unserem Tagesseminar nach **Wiesloch** laden wir Sie herzlich ein. Wir möchten Sie über Themen der Küchenhygiene, die Vorgaben für das gewerbliche Geschirrspülen und über den Vorteil von automatischen Dosiersystemen informieren. Weitere Schwerpunkte bilden die Planung und der Neubau einer Großküche, die Funktion einer Servicegesellschaft, sowie der Einfluss von Geschirr aus Speiserverteilsystemen und die Wirtschaftlichkeit.

Kommen Sie also mit uns und anderen Fachkräften aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ins Gespräch und tauschen Sie Ihre Erfahrungen aus. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Herzlichst
 Arnfried Winterhalder

| | | |
|-----------------------------------|------------------------------|---|
| Moderation & Referent: | <i>Arnfried Winterhalder</i> | Verkaufsleitung neodisher, Region SüdWest, Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG, Hamburg |
| Referenten: | <i>Petra Stang</i> | Stv. Geschäftsführerin, Prokuristin Servicegesellschaft Nordbaden mbH |
| | <i>Bertold Kohm</i> | GV-Betriebsleiter Servicegesellschaft Nordbaden mbH |
| | <i>Stephan Bader</i> | Küchenleiter Servicegesellschaft Nordbaden mbH |
| | <i>Rüdiger Schifferens</i> | Projektberater Speiserverteilsysteme BAUSCHER Weiden |
| | <i>Mareike Lohmann</i> | Anwendungstechnik neodisher, Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG, Hamburg |

Veranstaltungsort:

Akademie im Park - Heidelberger Str. 1a - 69168 Wiesloch

8:30 – 9:00 Uhr

Anmeldung und Empfang mit Kaffee und gebutterten Laugenstangen

9:00 – 9:45 Uhr

Die SGN-Service GmbH als Dienstleister *Petra Stang*

9:45 – 10:30 Uhr

Die richtige Auswahl: Der Einfluss von Geschirr auf Speiserverteilsystem und Wirtschaftlichkeit *Rüdiger Schifferens*

10:30 – 11:00 Uhr

Frühstückspause mit Getränken, herzhaften und süßen Leckereien

11:00 – 12:00 Uhr

Die aktuellen Normen zur Hygiene beim gewerblichen Geschirrspülen – Pflicht oder Kür *Mareike Lohmann*

12:00 – 12:30 Uhr

Automatische Dosiersysteme für manuelle Reinigungsschemie *Arnfried Winterhalder*

12:30 – 13:30 Uhr

Mittagessen im Casino des Psychiatrischen Zentrum Nordbaden mit einem 3-Gänge Menü (auch veg.)

13:30 – 14:30 Uhr

Planung und Neubau einer Großküche- Erfahrungen und Erlebnisse während der Bauphase u. im Echtbetrieb *Bertold Kohm / Stephan Bader*

14:30 – 15:30 Uhr

Rundgang durch die neue Produktionsküche *B. Kohm / S. Bader*

ca. 16:00 Uhr

Ende der Fortbildungsveranstaltung

