

- Datum:** am 06. September 2017 in Dortmund
- Veranstaltungsort:** Knappschaftskrankenhaus Dortmund
Am Knappschaftskrankenhaus 1, 44309 Dortmund
- 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 **23. August 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**
06. September 2017 in Dortmund

Sehr geehrte Damen und Herren,

zu unserem Tagesseminar in **Dortmund** laden wir Sie ganz herzlich ein. Perspektiven für die Profiküche heißt: Fachreferenten zeigen, wie neue und alte Herausforderungen und Abläufe in der Großküche optimal gemeistert werden können und worauf zu achten ist. Profitieren Sie von aktuellen Informationen und holen Sie sich neue Anregungen und Ideen. Und mindestens genauso wichtig: Kommen Sie mit den Referenten und anderen Fachkräften aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ins Gespräch und tauschen Sie Ihre Erfahrungen aus.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Herzlichst
 Michael Giese

Referenten:

<i>Oliver Behrens</i>	Fach- und Projektberater, Kareima GmbH
<i>Jörg Jendrny</i>	Geschäftsführer GV-Konzepte
<i>David Scheffler</i>	Leiter der Hauswirtschaft und Servicedienstleistungen, Klinikum Westfalen
<i>Dirk Schluckebier</i>	Leitung Krankenhaushygiene, Klinikum Westfalen und Klinikum Vest
<i>Jörg Schönfelder</i>	Geschäftsführung, GESA Hygiene-Gruppe
<i>Stephan Wien</i>	Küchenleitung, Klinikum Westfalen
<i>Michael Giese</i>	Verkaufsleitung neodisher, Region West, Chemische Fabrik Dr. Weigert GmbH & Co. KG, Hamburg
<i>Burkhard Haufschild</i>	Fachberater neodisher, Region West, Dr. Weigert, Hamburg
<i>Mareike Lohmann</i>	Anwendungstechnik neodisher, Dr. Weigert, Hamburg

Team Dr. Weigert:

Veranstaltungsort:

Am Knappschaftskrankenhaus 1, 44309 Dortmund

8:30 – 9:00 Uhr

Anmeldung und Empfang mit Kaffee und Gebäck

9:00 – 9:45 Uhr

Gute Hygienepraxis - Anforderungen der Krankenhaushygiene in Großküchen

Dirk Schluckebier

9:45 – 10:30 Uhr

Fußbodenreinigung leicht gemacht

Oliver Behrens

10:30 – 11:00 Uhr

Frühstückspause mit Getränken, herzhaften und süßen Kleinigkeiten

11:00 – 11:45 Uhr

Sicherheit mit System: Hygiene in der Großküche und beim maschinellen Geschirrspülen

Mareike Lohmann

11:45 – 12:30 Uhr

Zielsicher schädlingsfrei in der Gemeinschaftsverpflegung

Jörg Schönfelder

12:30 – 13:30 Uhr

Mittagessen

13:30 – 14:15 Uhr

Entwicklungen in der Gemeinschaftsverpflegung – Impulse zur Zukunftsplanung

Jörg Jendrny

14:30 – 15:30 Uhr

Rundgang durch die Verteilerküche

D. Scheffler / S. Wien

ca. 16:00 Uhr

Ende der Fortbildungsveranstaltung