



## Programm Fortbildung Sindelfingen

Ab 08:30 Uhr Registrierung und Empfang mit Kaffee und Butterbrezeln

Ab 09:00 Uhr Beginn der Fortbildungsveranstaltung

**Von der Vision zum Alltag - Entwicklung und Betrieb einer Cook & Chill Küche am Beispiel des Klinikverbundes Südwest**

*Dipl. Ing. (FH) Oliver Beer MBA*

**Speisenversorgung von Patienten durch ein Versorgungszentrum – Anforderungen an die Hygiene**

*Elisabeth Schäfer*

Frühstückspause mit Kaffee, exklusiv belegten Brötchen, Mini Plunder und frischem Obst

**Mehr Wirtschaftlichkeit und Effizienz bei der Speisenzubereitung in Groß- und Gewerbeküchen**

*Thomas Küppers*



**Automatische Dosiersysteme für manuelle Reinigungschemie**

*Arnfried Winterhalder*

Mittagessen mit Speisen vom Schwarzwälder Schlemmerbüffett (auch veg.) - In der Mittagspause besteht die Möglichkeit in Gruppen die Regenerierräume im Klinikum zu besichtigen

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

*Marion Zwingenberger*

**Rundgang durch die Produktionsküche im Versorgungszentrum in Calw**

*Oliver Beer/Sven Kraus*

Ca. 16:00 Uhr Ende der Fortbildungsveranstaltung

**Anreise:** Da im Klinikum zu wenig Parkplätze zur Verfügung stehen bitte den Parkplatz in der **Hohenzollernstrasse** benutzen. Von der dortigen Bushaltestelle zum Klinikum ist von 08:00 Uhr bis 09:00 Uhr ein Taxi-Pendelverkehr eingerichtet (siehe Anlagen)

