



Programm Fortbildung Wiesloch

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

Ab 09:00 Uhr Beginn der Fortbildungsveranstaltung

Die SGN-Service GmbH als Dienstleister

Petra Stang

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

Rüdiger Schifferens



Frühstückspause mit Getränken, herzhaften und süßen Leckereien

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

Marion Zwingenberger

Automatische Dosiersysteme für manuelle Reinigungschemie

Arnfried Winterhalder

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

Planung und Neubau einer Großküche- Erfahrungen und Erlebnisse während der Bauphase und im Echtbetrieb

Bertold Kohm / Stephan Bader

Rundgang durch die neue Produktionsküche

Bertold Kohm/Stephan Bader

Ca. 16:00 Uhr Ende der Fortbildungsveranstaltung

