



EINLADUNG

Oktober 2015

Sehr geehrter Damen und Herren,

vor einigen Wochen haben wir Sie zu der **360GRAD FachAkademieGroßküche in Berlin vom 16. und 17. November** eingeladen. Dabei haben sich neun namhafte Hersteller rund um das Thema Großküche unter einem gemeinsamen Dach vernetzt.

Es freut uns sehr, dass wir Ihnen heute weitere Details zum Veranstaltungsverlauf mitteilen können. Besonders stolz sind wir auf die zwei Referenzobjekte, die wir für unsere Objektbesichtigung gewinnen konnten.

Wahlweise können Sie die **Charité Berlin** besichtigen. Eines, wenn nicht das bekannteste, Krankenhaus Deutschlands sowie eine der größten Universitätskliniken Europas, gewährt uns einen Einblick in deren Organisation hinter den Kulissen. Zahlen wie 13.100 Mitarbeiter oder 139.000 stationäre Fälle jährlich, lassen erahnen, welche Spitzenleistung nicht nur in der Medizin, sondern auch in der dazugehörenden Gemeinschaftsverpflegung notwendig sind, um prozessorientiert zu arbeiten. Bei der Besichtigung können Sie sich vom innovativen HOBART Spülkonzept autoLINE live überzeugen.

Alternativ können Sie einen Blick in die gerade erst eröffnete Küche der **ERGO Versicherungsgruppe AG** werfen. Hier finden Sie ein Konzept auf dem aktuellsten Stand der Technik. Besichtigen Sie auf 225 qm gussneuem Küchenboden, 235 lfdm Hohlkehlen mit 6 Kasten- und 4 Schlitzrinnen für 400 VT.

Eine Mischung aus hochwertiger Information und attraktivem Rahmenprogramm ist unser Konzept. Deshalb soll auch das Abendprogramm ein Highlight in besonderem Rahmen sein. Berlin setzt Trends – das tut es einmal mehr mit dem brandneuen **SUPER: shop – eat – meat** – eine innovative Mischung aus Restaurant, Warenhaus und Boutique im Berliner BIKINI Viertel. Lassen Sie sich in diesem ganz speziellen Ambiente von einem außergewöhnlichen Gastronomiekonzept überzeugen.

Eine ausführliche Agenda und ein Antwortfax finden Sie im Anhang.
Wir bitten um Rückmeldung bis zum 05. November. Wir freuen uns auf Sie.

Herzliche Grüße

Wolfgang Hesse
Seminarleiter

HOBART GMBH • Robert-Bosch-Straße 17 • 77656 Offenburg

Telefon: 0781.600-0 • Fax: 0781.600-23 19 • E-Mail: info@hobart.de • Internet: www.hobart.de



Montag 16. November 2015

11.00 Uhr Mittagsimbiss

11.45 Uhr

EINFÜHRUNG

- Vorstellung des Netzwerks **360GRAD** FachAkademieGroßküche
- Information über Bestandssituation
- Vorbereitung in der Seminarteamphase

ST 1 Boden / Hygiene (BARIT, ECOLAB)

ST 2 Wasser / Spülen (ENVIROFALK, HOBART)

ST 3 Thermik / Energie (SICOTRONIC, MANITOWOC)

ST 4 Lüftung / Thermik / Speisenverteilung (HALTON, ELRO, BLANCO)

13.00 Uhr

Pause

PRÄSENTATIONEN DER SEMINARTEAMS

13.15 Uhr

Seminarteam 1 Boden / Hygiene

BARIT: Rutschhemmung versus Hygiene

- Gesetzlicher Rahmen zur Arbeitssicherheit, BGR 181 / GUV 26.18; Klassifizierung, Haftung
- Bauliche Umsetzung bei Böden um die Sicherheit und Hygieneanforderungen gleichrangig und gleichzeitig erfüllen zu können
- Erfüllung der Hygieneanforderungen und Reinigung; gesetzlicher Rahmen zur Hygiene, DIN 105016, EU Richtlinien
- Reinigungsverfahren
- Folgen eines undichten Bodens, Schadensbilder, Sanierung und Kosten

14.15 Uhr

Kaffeepause

14.45 Uhr

Seminarteam 2 Wasser / Spülen

ENVIROFALK:

- Die Wasseraufbereitung spart einen erheblichen Teil an Betriebs-, Lohn- und Investitionskosten ein, ohne Flecken und Schlieren und bei einem besserem Geschmack. Darüber hinaus gibt es weitere Vorteile der Wasseraufbereitung, auf die im Detail eingegangen wird.
- Wo liegen die Unterschiede in der Wasseraufbereitung gem. der alten DIN 10510 – 10512 gegenüber der DIN 10534 SPEC?
- Was spricht für eine MULTIfunktionsanlage gegenüber einer Satellitenlösung in der Wasseraufbereitung?

HOBART:

- Wirtschaftliche und organisatorische Auswirkungen durch die Neuplanung einer Spülorganisation mit HOBART autoLINE
- PREMAX Prozessoptimierung durch intelligente Spültechnik

15.45 Uhr

Pause

HOBART GMBH • Robert-Bosch-Straße 17 • 77656 Offenburg

Telefon: 0781.600-0 • Fax: 0781.600-23 19 • E-Mail: info@hobart.de • Internet: www.hobart.de



- 16.15 Uhr **Seminarteam 3** Thermik / Energie
- SICOTRONIC:** Sicotronic Leistungsoptimierung
- Was steckt dahinter? Was muss man beachten, wenn ich ein Projekt damit ausstatten will?
 - Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein?
 - Was beinhaltet die neue DIN 18875? Wie ist das Ergebnis und mit welchen Einsparungen kann ich rechnen?
 - Ausblick auf zukünftige Entwicklungen im Bereich der Optimierung von Großküchen anhand eines kürzlich realisierten Pilotprojektes.
- MANITOWOC:** Betriebskosten senken durch moderne Gerätetechnik.
- Ein durchdachtes Design von modernen Kombidämpfern ermöglicht signifikante Einsparungen bei den Ressourcen Zeit, Energie, Wasser und Chemie. Das senkt nicht nur die Kosten, sondern schont auch die Umwelt!
 - Wirtschaftlichkeit bei Betrieb, Reinigung und Wartung von Kombidämpfern
 - Gerätevergleich nach DIN 18873-1 in der HKI-CERT Datenbank
- 17.15 Uhr Ende Seminartag
- 18.00 Uhr **360GRAD** Abendveranstaltung

Dienstag 17. November 2015

- 08.30 Uhr **Seminarteam 4** Lüftung / Thermik / Speisenverteilung
- HALTON:**
Vorstellung Beleuchtungssystem „Culinary Light“, das für den speziellen Einsatz in der Küche entwickelt wurde und „MARVEL“ – der bedarfsgerechten Lüftungssteuerung
- 09.30 Uhr Pause
- 09.45 Uhr Die Objektüberwachung – Fluch oder Segen? Inhalt und Intensität (Eine Anleitung zur Minimierung des Haftungspotentials)
- 11.45 Uhr Transfer und Besichtigung in der Charité Berlin oder ERGO Versicherungsgruppe AG
- 13.30 Uhr Mittagessen / Heimreise



Anmeldung per Fax an **0781.600-11 59**

- Hiermit melde ich mich für das 2-Tages-Seminar der **360GRAD FachAkademieGroßküche** am 16. und 17. November in Berlin an. Rückmeldung bis zum 05. November 2015.

Leistung

- 2-Tages-Seminar mit hochwertigen Referenten
- umfangreiches Informationsmaterial
- Tagungs-Getränke, Verpflegung in den Pausen und Abendveranstaltung
- Hotelübernachtung

Kosten

- Hotelpauschale von 120,- EUR
- für Mitglieder des VdF und FCSI reduzierte Pauschale von 90,- EUR
 - VdF-Mitglied
 - FCSI-Mitglied

Gleich anmelden!
Per Fax oder bequem auf
www.360grad-akademie.de

Firma

Vorname

Name

Straße

PLZ / Ort

Telefon

E-Mail

HOBART GMBH • Robert-Bosch-Straße 17 • 77656 Offenburg

Telefon: 0781.600-0 • Fax: 0781.600-23 19 • E-Mail: info@hobart.de • Internet: www.hobart.de