



PRESSEINFORMATION

HKI/TAW Seminar „Großküchenplanung und Gerätetechnik“ am 10./11. April 2008

Praxisrelevante Informationen und Tipps zur Einrichtung, der Modernisierung und dem Betrieb von Großküchen

kno. FRANKFURT, 5. Februar 2008. Die Technische Akademie Wuppertal e.V. und der HKI Fachverband Großkücheneinrichtungen veranstalten am 10./11. April 2008 das traditionelle Seminar „Großküchenplanung und Gerätetechnik“. Übrigens ein Jubiläum, da das Seminar seit nunmehr 25 Jahren erfolgreich angeboten wird!

Experten aus der Praxis berichten über neue Technikrends und geben wertvolle Informationen rund um die Einrichtung, die Modernisierung und den Betrieb von gewerblichen Küchen.

Im Einzelnen stehen folgende Inhalte auf dem Seminarplan:

- Arbeitssicherheit in der Großküche
- Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen
- Energiemanagement und –einsparung
- Geräteinstallation im Neubau und bei der Modernisierung
- Heißgetränkeangebot
- Interimsküchen und Zwischenlösungen bei der Modernisierung
- Küchenplanung und Verpflegungssysteme
- Lebensmittelsicherheit und Hygiene

Das Seminar richtet sich an Wirtschaftsleiter, Küchenchefs, Investoren sowie Architekten, Planer, Mitarbeiter des Großküchenfachhandels, planende Ingenieure und Betreiber von Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

Weitere Informationen und Anmeldung:

Technische Akademie Wuppertal e.V., Hubertusallee 18,
42097 Wuppertal, Tel.: 0202/7495230, Fax: 0202/7495216

Abdruck frei, Beleg erbeten an:

Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Postfach 11 07 37
60042 Frankfurt a.M.