



PRESSEINFORMATION

HKI/TAW Seminar „Großküchenplanung und Gerätetechnik“ am 29./30. März 2007

Praxisrelevante Informationen und Tipps zur Einrichtung, der Mo- dernisierung und dem Betrieb von Großküchen

kno. FRANKFURT, 11. Dezember 2006. Die Technische Akademie Wuppertal e.V. und der HKI Fachverband Großkücheneinrichtungen veranstalten am 29./30. März 2007 das traditionelle Seminar „Großküchenplanung und Geräte-technik“.

Das Seminar vermittelt den Stand der Technik bei der Planung, der Modernisierung und dem Betrieb von gewerblichen Küchen. Ziel ist es, den Teilnehmern praxisrelevante Informationen und Tipps für ihre tägliche Arbeit zu geben und auf neue technische Trends aufmerksam zu machen.

Im einzelnen stehen folgende Inhalte auf dem Seminarplan:

- Geräteinstallation im Neubau und bei der Modernisierung
- Küchenplanung und Verpflegungssysteme
- Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen
- cook&chill
- Heißgetränkeangebot
- Trinkwassernachaufbereitung in der gewerblichen Küche
- Energiemanagement und -einsparung
- Arbeitssicherheit

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

Mitglieder des VdF – Verband der Fachplaner Hotellerie-Gastronomie-Gemeinschaftsverpflegung e.V., des Fachhandelsverbandes GGKA und des Deutschen Studentenwerkes erhalten gegen Vorlage einer Mitgliedsbescheinigung eine Ermäßigung von 10 % auf die Seminargebühr.

Weitere Informationen und Anmeldungen:

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.

Großküchenplanung und Gerätetechnik

■ Zum Seminar

Das Seminar vermittelt den Stand der Technik bei Planung und Betrieb von Großküchen. Die Teilnehmer erhalten praxisrelevante Informationen und Tipps sowohl für die Neueinrichtung als auch die Modernisierung sowie die Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung.

■ Teilnehmerkreis

Wirtschaftsleiter, Küchenchefs, Betreiber, Architekten und planende Ingenieure von Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

■ Teilnahmebescheinigung

Zum Abschluss der Veranstaltung erhalten Sie eine qualifizierte Teilnahmebescheinigung der TAW mit detaillierter Auflistung der vermittelten Seminarinhalte.

■ Art der Präsentation

Vortrag, Diskussion, Praxisbeispiele, Seminarunterlagen

■ Referenten

Dipl.-Volksw. Dieter Knospe (Leitung),
HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.,
Frankfurt a.M.

Experten der Firmen, **BRITA GmbH, Jura Gastro Vertriebs-GmbH, MKN GmbH & Co., Oetjen GmbH, Sicotronic GmbH, der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten sowie unabhängige Consultants.**

■ In Kooperation mit

Fachverband Großkücheneinrichtungen im Industrieverband HKI, DEHOGA e.V., BVVG e.V.

■ Hinweis

Mitglieder des

- VdF - Verband der Fachplaner Gastronomie-Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung e.V.,
 - GGKA - Fachverband Gastronomie- & Großküchenausstattung,
 - Deutschen Studentenwerkes
- erhalten gegen Vorlage einer Mitgliedsbescheinigung eine **Ermäßigung von 10 % auf die Seminargebühr.**

■ Seminardaten

Wuppertal, Hubertusallee 18
Do, 29.3.2007 bis Fr, 30.3.2007
1. Tag: 8.30 bis 17.15 Uhr
2. Tag: 8.30 bis 12.30 Uhr
Gebühr: € 740,- / Anmelde-Nr. 5115404107

(mehrwertsteuerfrei, einschließlich Seminarunterlagen, Pausengetränken und Mittagessen)

■ Seminarinhalt

1. Geräteinstallation im Neubau und bei der Modernisierung

- Bau- und Installationstechnik (u.a. Böden, Aufstellungsarten, Zuleitungen, Wände)
- Planerische Aspekte bei der Aufstellung
- Tipps und Tricks

2. Küchenplanung und Verpflegungssysteme

- Grundformen der idealen Planung
- Materialfluss
- Zuordnung von Vorbereitungsbereichen
- Allgemeine Aspekte der Abfallentsorgung
- Cafeteria-Systeme
- Verteilsysteme

3. Be- und Entlüftung gewerblicher Küchen

- Wesentliche Inhalte der neuen DIN 18869 „Einrichtungen zur Be- und Entlüftung von gewerbsmäßigen Küchen“
- Wirtschaftlichkeit
- Aspekte des Brandschutzes

4. Heißgetränkeangebot

- Voraussetzungen
- Organisation
- Wirtschaftlichkeit

5. Trinkwassernachaufbereitung für Geräte in der Großküche

- Trinkwasser - Natürliche Inhaltsstoffe und deren Wechselwirkungen mit Geräten
- Geräte in der Großküche und deren Anforderungen an Wasserfilter
- Trinkwassernachaufbereitung mit Wasserfiltern auf Ionenaustauscherbasis

6. Energiemanagement und -einsparung in der Großküche

- Anforderungen an die Küchentechnik
- Amortisation und Wirtschaftlichkeitsbetrachtung
- Projektbeispiele
- Temperaturerfassung im Rahmen HACCP

7. cook & chill

- Aspekte des cook & chill-Konzeptes
- Gerätetechnik zur Umsetzung des cook & chill-Konzeptes

8. Arbeitssicherheit in der Großküche

- Unfallursachen
- Sicherheitstechnische Anforderungen
- Bauliche Anforderungen
- Reinigung, Schuhwerk, Erste Hilfe

Am Ende des ersten Seminartages laden wir Sie herzlich zu einem gemeinsamen Abendessen ein. Hier haben Sie die Gelegenheit in angenehmer Atmosphäre die Diskussion mit den Referenten und Teilnehmern fortzuführen und die Gespräche zu vertiefen.