

Verband der Fachplaner  
Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e.V.  
- Geschäftsstelle -  
Kleine Gertraudenstraße 3  
10178 Berlin  
Telefon 030 / 501 76 101  
Telefax 030 / 501 76 102



Buchungscode 09-03

Stand: Juli 2009

## **VdF-Fachseminar mit Workshop**

# **Logistikprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung - Induktions-, Kontaktwärme-, Umluftsysteme in der Speisenverteilung**

<b>Organisation</b>	Regine Vagts (VdF Geschäftsstelle) Levin Leiser (VdF)
<b>Termin</b>	24.09.2009 (Tagesveranstaltung)
<b>Zeiten</b>	9.15 Uhr bis ca. 16.45 Uhr
<b>Ort</b>	Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH Kurzheckweg 22 76187 Karlsruhe Telefon 0721 - 183 179 - 0 Telefax 0721 - 183 179 - 20

Vom Hauptbahnhof Karlsruhe ist der Veranstaltungsort  
in ca. 7 Minuten mit dem Taxi zu erreichen.

<b>Referenten</b>	<b>Rüdiger Schifferens</b> Systemberater für Speisenverteilssysteme Porzellanfabrik Weiden Gebr. Bauscher
	<b>Stephan Wagner</b> <b>Matthias Beck</b> ISECO GmbH
	<b>Thomas B. Hertach</b> <b>Harald J. Helm</b> HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG
	<b>Theodor Oliver Rist</b> Theodor R. Rist Gesellschaft m.b.H.

<b>Seminar mit Workshop</b>	<p>Ziel ist es dem Fachplaner in einer Veranstaltung die Besonderheiten und Einsatzmöglichkeiten der unterschiedlichen Speisenverteilssysteme darzulegen und damit Entscheidungshilfen für die Planung von Speisenverteilösungen in Krankenhäuser sowie Alten- und Pflegeheimen zu liefern.</p> <p>Die gängigen Systemkomponenten, Geschirre, Tablett sowie die Verteiltechnik werden vor Ort gezeigt. Ebenso ist jeweils ein Speisenverteilwagen der Induktions-, Kontaktwärme-, Umluftsysteme im Einsatz.</p> <p>Die Mittagsverpflegung erfolgt im Rahmen eines Praxis-Workshops. Zwei im Cook &amp; Chill - System produzierte Tellergerichte werden vor Ort portioniert und regeneriert.</p>
-----------------------------	--

## Programm

### **Überblick über die Speisensysteme Induktions-, Kontaktwärme-, Umluftsystem**

Einsatzmöglichkeiten, Besonderheiten der Systemgeschirre

Referent: Rüdiger Schifferens,  
Systemberater für Speisensysteme;  
Porzellanfabrik Weiden Gebr. BAUSCHER

### **ISECO Thermokontakt - System**

Professionelle Regenerierung von Speisen mittels Thermokontakt. Die Speisen werden durch Wärmeleitung progressiv und unmittelbar endgegart oder warmgehalten. Hierdurch wird eine ausgezeichnete und gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet, ohne dass die Speisen dabei austrocknen. Ergänzt wird das Kontaktwärmesystem durch verschiedene Optionen zum Kühlen.

Referenten: Stephan Wagner  
Matthias Beck, Geschäftsführer

### **Optimierung der Speiseverteilplanung mit HUPFER-Induktionstechnik**

Praxisnahe Lösungsmöglichkeiten im Bereich der SPV-Logistik; spezifische Vorteile der Induktionstechnik

Referenten: Thomas B. Hertach, Küchenmeister und Leiter Anwendungsberatung  
Harald J. Helm, Key Account Manager

### **SOCAMEL - Speisensysteme für Cook-Serv und Cook-Chill**

Die Einsatzmöglichkeiten von Heiß-/Kalt-Umluftsystemen für die Speiserverteilung mittels Tablett oder Gastronormschalen.

Referent Ing. Mag. Theodor O. Rist, Geschäftsführer

## Anmeldung und Teilnahmebedingungen

Wir nehmen ab sofort Ihre verbindliche Anmeldung zum Seminar mit beiliegendem Vordruck in der VdF-Geschäftsstelle entgegen. **Anmeldeschluss ist der 14.09.2009.**

Die Teilnehmerzahl ist auf max. 30 Teilnehmer begrenzt (Mindestteilnehmerzahl 15 Personen). Ihre Anmeldung wird in der Reihenfolge des Eingangs registriert. Anmeldebestätigung, Rechnung und Anreisehinweise erhalten Sie von uns nach Ihrer verbindlichen Anmeldung. Die Seminargebühr beträgt für

- VdF- und GGKA- und HKI-Mitglieder	91,60 EUR zzgl. MwSt.	= ges. 109,00 EUR
- Nichtmitglieder	134,45 EUR zzgl. MwSt.	= ges. 160,00 EUR

(inklusive Seminarunterlagen, Mittagessen, Kaffeepausen und Seminargetränke) und ist nach Rechnungserhalt und vor Seminarbeginn zu überweisen. Sofern Sie aus wichtigen Gründen Ihre Anmeldung zum Seminar stornieren müssen, so bestehen folgende Möglichkeiten:

Sie benennen uns eine Ersatzperson gebührenfrei  
Bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die volle Seminargebühr fällig.

Mit Ihrer Anmeldung werden diese Teilnahmebedingungen anerkannt.

## Hotelübernachtung

Die Übernachtungskosten sind nicht in der Teilnahmegebühr enthalten und durch den Teilnehmer selbst zu zahlen.

**Wir konnten trotz einer großen Messeveranstaltung in Karlsruhe ein begrenztes Zimmerkontingent für Sie reservieren. Wenn Sie ein Zimmer aus diesem Kontingent buchen möchten nutzen Sie bitte umgehend das beigefügte Anmeldeformular. Buchungsschluss ist der 25.08.2009.**

**Hotel Elite, Goldenberg GbR, Sachsenstrasse 17, 76137 Karlsruhe, [www.hotelelite-ka.de](http://www.hotelelite-ka.de)  
Einzelzimmer für 80,00 EUR inkl. MwSt pro Übernachtung (Zimmerpreise inkl. Frühstücksbuffet).**

Weitere Hoteladressen in Karlsruhe finden Sie im Internet unter: <http://www1.karlsruhe.de/Tourismus/ukv/index.php>

**Rückantwort**  
**Bitte bis spätestens 14.09.2009 an die VdF-Geschäftsstelle zurücksenden. Telefax 030 / 50176102**

Verband der Fachplaner  
Gastronomie-Hotellerie-Gemeinschaftsverpflegung e.V.  
- Geschäftsstelle -  
Kleine Gertraudenstraße 3  
10178 Berlin

**Telefax 030 / 50176102**

**Anmeldung**

Hiermit melde ich mich verbindlich zum VdF-Seminar an.

**Thema:**            **Logistikprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung -  
Induktions-, Kontaktwärme-, Umluftsysteme in der Speisenverteilung**

**Termin:**           **24. September 2009, 9.15 Uhr bis ca. 16.45 Uhr**

**Ort:**                **Ingenieurgesellschaft für Verpflegungstechnik IVT GmbH  
Schulungsraum, Kurzheckweg 22, 76187 Karlsruhe**

Teilnahme am Kollegentreff am 23. September 2009 ab 19.00 Uhr (**Selbstzahler**) gewünscht.  
Nähere Informationen erhalten Sie mit der Teilnahmebestätigung.

**Seminargebühr**

91,60 EUR zzgl. MwSt. = ges. 109,00 EUR für VdF-Mitglieder  
sowie für GGKA- und HKI-Mitglieder

134,45 EUR zzgl. MwSt. = ges. 160,00 EUR für Nichtmitglieder

**Rechnungsanschrift/ Besteller:**

Name, Vorname: .....

Firma: .....

Straße: .....

PLZ, Ort: .....

Tel./Fax: .....

Email: .....

Ich akzeptiere die Teilnahmebedingungen lt. Seminarprogramm.

.....  
Ort/Datum

.....  
Unterschrift/Stempel