

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



Stand: Juni 2009

VdF-Fachseminar

Zu- und Abluftbehandlung für Verpflegungsbereiche (UV-C, Ozon, Plasma)

Planungsgrundlagen zur Geruchsneutralisation und Luft-Entkeimung. Zusatzthema: Lebensmittel-Beleuchtung

Organisation	Levin Leiser (VdF)
Termin	17.11.2009 (Tagesveranstaltung)
Zeiten	9.45 Uhr bis ca. 17.00 Uhr
Ort	BÄRO GmbH & Co. KG Schulungs- und Entwicklungszentrum Wolfstall 54-56 42799 Leichlingen Telefon: 02174 - 799 0 Telefax: 02174 - 799 799

Für Teilnehmer die am Vorabend anreisen ist wird ein Taxi-Shuttle vom Hotel Mondial zur Firma Bäro bereitgestellt.

Referenten	Dr. Dipl. Ing. Physik Wolfgang Kirsten Strahlungslehre der UV-C Technik
	Dipl. Ing. Martin Ferres DIN 6022 und Luft-Entkeimung
	Dipl. Ing. Hartmut Engler UV-C Entkeimung in der Praxis, UV-C Ozon in der Küchenabluft, „Plasma Norm“ Geruchsbesichtigung in der Praxis

Christoph Ester
Grundlagen der Lebensmittel-Beleuchtung und ihre Einsatzmöglichkeiten

Seminarinhalte	Fettvernichtung in Ansaughauben und im Abluftschacht von Küchenabluftanlagen durch UV-C-Ozon-Bestrahlung mittels fotolytischem Prozess. Geruchsbesichtigung: Die Referenten erläutern die Grundlagen von Geruchsbildung, erörtern die strengen Bestimmungen des Immissionsschutzgesetzes in Deutschland und demonstrieren die Wirkstufen der Plasma-Technik . Wie Gerüche bei Küchenabluft oder in Speisenausgabeanlagen effizient beseitigt werden können wird anhand der Technik plasmaNorm gezeigt. Luftentkeimung durch UV-C-Strahlungstechnik führt in die Mikrobiologie ein, erläutert die Wirkungsweise von UV-C-Strahlung , benennt die Bestimmungen der VDI 6022 sowie generelle Aspekte, die zur Hygiene von RLT-Anlagen zu beachten sind. Es werden Lösungen aufgezeigt, die dauerhaft eine bis zu 99,9%ige Keimfreiheit in bestehenden oder zu planenden RLT-Anlagen bewirken und sich so insbesondere auch für die Lebensmittelindustrie und Zentrale Großküchen eignen. Ergänzungsthema: Grundlagen der Lebensmittel-Beleuchtung in Food-Courts, Lebensmitteltheken, Speisenausgabeanlagen unter Berücksichtigung von Investitions-, Energie- und weiteren Folgekosten.
-----------------------	--

Agenda/ Seminarinhalte

- 9:30 Uhr Eintreffen der Teilnehmer
- 9:45 Uhr Begrüßung
- 10:00 Uhr Mikrobiologische Grundlagen bei der Lüftungstechnik in Lebensmittelbereichen
UV-C - Ozon und PlasmaNorm im Kücheneinsatz
UV-C - Luftentkeimung
- ca. 12:30 Uhr Mittagessen
- 13:30 Uhr Fortsetzung des Themenkomplexes vom Vormittag:
Mikrobiologische Grundlagen bei der Lüftungstechnik in Lebensmittelbereichen
UV-C - Ozon und PlasmaNorm im Kücheneinsatz
UV-C - Luftentkeimung
- ca. 15:00 Uhr Grundlagen der Lebensmittel-Beleuchtung
in Food-Courts, Lebensmitteltheken, Speisenausgabeanlagen
- ca. 17:00 Uhr Ende

- Änderungen vorbehalten -

Anmeldung und Teilnahmebedingungen

Wir nehmen ab sofort Ihre verbindliche Anmeldung zum Seminar mit beiliegendem Vordruck in der VdF-Geschäftsstelle entgegen. **Anmeldeschluss ist der 6. November 2009.**

Die Teilnehmerzahl ist auf max. 25 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-, GGKA- und HKI- Mitglieder	75,00 EUR zzgl. MwSt.	= ges. 89,25 EUR
- Nichtmitglieder	110,00 EUR zzgl. MwSt.	= ges. 130,90 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

Im „Hotel Modial“ steht ein begrenztes Zimmerkontingent auf Option unter dem Kennwort „VdF“ zur Verfügung. Bei Bedarf reservieren Sie bitte Ihr Hotelzimmer rechtzeitig selbst mit beiliegendem Vordruck, **bis spätestens 16. September 2009. Die Übernachtungskosten sind nicht in den Teilnehmergebühren enthalten und durch den Teilnehmer selbst zu zahlen.** Selbstverständlich können Sie auch in einem anderen Hotel Ihrer Wahl reservieren.

Rückantwort
Bitte bis spätestens 6. November 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: Zu- und Abluftbehandlung für Verpflegungsbereiche (UV-C-, Ozon, Plasma)

Termin: 17. November 2009, 9.30 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

Ort: BÄRO GmbH & Co. KG, Wolfstall 54-56, 42799 Leichlingen

- Teilnahme am Kollegentreff am 16. November 2009 ab 19.00 Uhr (**Selbstzahler**),
in einem in der Nähe des Hotel Mondial liegenden Lokals.
Nähere Informationen erhalten Sie mit der Teilnahmebestätigung.

Seminargebühr

- 75,00 EUR zzgl. MwSt. = ges. 89,25 EUR für VdF-Mitglieder
sowie für GGKA- und HKI-Mitglieder
- 110,00 EUR zzgl. MwSt. = ges. 130,90 EUR für Nichtmitglieder

Rechnungsanschrift/ Besteller:

Name, Vorname:

Firma:

Straße:

PLZ, Ort:

Tel./Fax:

Email:

Ich akzeptiere die Teilnahmebedingungen lt. Seminarprogramm.

.....
Ort/Datum

.....
Unterschrift/Stempel

Bitte ausfüllen und bis spätestens 16. September 2009 (Buchungsschluss) direkt an das
HOTEL MONDIAL in Langenfeld senden Fax: 02173 / 1 01 09 33

**Hotel Mondial
Reservierung
Solinger Straße 188 - 192
40764 Langenfeld**

**Tel.: 02173 / 1 01 09 0
Fax: 02173 / 1 01 09 33**

Zimmerbuchung / Kennwort: VdF

Hiermit buche ich anlässlich des VdF-Fachseminars im HOTEL MONDIAL Langenfeld zum Vorzugspreis.

- Einzelzimmer für 70,00 EUR inkl. MwSt pro Übernachtung
(Zimmerpreise inkl. Frühstücksbuffet)
- Nichtraucher Raucher
- Anreisetag: 16.11.2009 Anreise bis 18.00 Uhr Anreise später
- Abreisetag: 17.11.2009

Das Hotel stellt Zimmer als **Abrufkontingent bis 16. September 2009** zur Verfügung. Später eingehende Buchungswünsche werden entsprechend Verfügbarkeit berücksichtigt. Individuelle Aufenthaltsverlängerungen sind mit dem Hotel zu vereinbaren. **Die Zimmer können ab 15.00 Uhr am Anreisetag bezogen werden.**

Besteller/Rechnungsanschrift:

Name, Vorname:

Firma:

Straße:

PLZ, Ort:

Tel:

Fax:

.....
Ort/Datum

.....
Unterschrift/Stempel

Rückbestätigung des Hotels: