

An alle
Mitglieder des Verbandes der Fachplaner
Gastronomie - Hotellerie - Gemeinschaftsverpflegung e.V. (VdF)
und Interessenten

Berlin, 24.03.2010

**Einladung zur VdF-Exkursion;
Besichtigung der zentralen Cook & Chill Produktion der Sander Gourmet GmbH
und Fachreferat Lebensmittelhygiene und Erfahrungsbericht zum EU-Zulassungsverfahren**

Sehr geehrte VdF-Mitglieder und Interessenten,

am 23.04.2010 traf sich die VdF-Arbeitsgruppe Weiterbildung/ Seminare (Dr. Richard Földner, Carsten Zellner, Ulrich Fladung, Willi Neisen und Levin Leiser) zu ihrem zweiten Arbeitstreffen in der VdF-Geschäftsstelle in Berlin, bei dem intensiv und zielorientiert an der Weiterentwicklung und Gestaltung unseres verbandsinternen Weiterbildungsprogramms gearbeitet wurde.

Die Mitglieder der Arbeitsgruppe freuen sich Sie zu einer besonderen Exkursion einladen zu können. Am 6. Mai 2010 ist der VdF zu Gast in der Unternehmenszentrale der Sander Gourmet GmbH in Wiebelsheim/ Rheinland-Pfalz. Neben einer 1 ½ -stündigen Besichtigung der beiden Werke des Lebensmittelproduktionsbetriebes und des Lager- und Logistikbereiches stehen zwei Fachreferate auf der Agenda.

Martin Wagner, Verkaufsleiter für den Geschäftsbereich 'Care', wird das Produktionsverfahren, das Logistiksystem und das Angebotsportfolio der Sander Gourmet GmbH vorstellen.

Stefan Tannenberg, von der IHK zu Koblenz öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Betriebs- und Produkthygiene im Lebensmittelbereich, wird im Anschluss an die Werksführung einen Erfahrungsbericht zum EU-Zulassungsverfahren geben und spezifische Anforderungen an die Planung von Lebensmittelbetrieben und Großküchen aus Sicht eines Sachverständigen für Lebensmittelhygiene erläutern.

Selbstverständlich wird diese Veranstaltung für den VdF-Fachkundenachweis gewertet. Die Mitglieder der AG Weiterbildung/ Seminare freuen sich auf Ihre Anmeldung zu dieser attraktiven VdF-Fachexkursion nach Wiebelsheim.

Mit freundlichen Grüßen



i. A. Levin Leiser
Mitglied des Vorstandes
Ressortleiter Weiterbildung/ Seminare

Anlagen



Stefan Tannenberg
Sachverständiger für
Betriebs- und Produkt-
hygiene im Lebensmittel-
bereich

VdF-Exkursion und Fachreferat
Besichtigung der zentralen Cook & Chill - Produktion der
Sander Gourmet GmbH / Fachreferat Lebensmittelhygiene und
Erfahrungsbericht zum EU-Zulassungsverfahren

Organisation	Arbeitsgruppe Weiterbildung/ Seminare Regine Vagts (VdF Geschäftsstelle, Berlin) Levin Leiser (VdF)
Termin	6. Mai 2010 (Tagesveranstaltung)
Zeiten	10.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr
Ort	Sander Gourmet GmbH Industriepark 12 D - 56291 Wiebelsheim Tel.: +49 (0) 67 66 - 93 03 25 Fax: +49 (0) 67 66 - 93 03 45 http://www.sander-gourmet.com/
Besichtigungsobjekt	Cook & Chill - Produktion der Sander Gourmet GmbH <p>Die Sander Gourmet GmbH wurde 1974 gegründet. In zwei Produktionsbetrieben und einem Logistikzentrum produzieren und versenden 350 Mitarbeiter auf einer Fläche von 25.000 Quadratmetern Convenienceprodukte für den deutschen Markt und das europäische Ausland.</p> <p>Die Sander Gourmet GmbH ist ein EU zugelassener Lebensmittelbetrieb und verarbeitet ausschließlich Rohwaren aus zertifizierten EU-Betrieben. Moderne und EDV-gestützte Lebensmittelproduktionsanlagen und ein scannergestütztes Lager- und Kommissionierzentrum bilden das Herzstück des Unternehmens.</p> <p>Die Fachexkursion bietet die seltene Gelegenheit einen Blick hinter die Kulissen eines Lebensmittelproduktionsbetriebs zu werfen.</p>
Referenten	Stefan Tannenberg <p>Stefan Tannenberg ist von der IHK zu Koblenz öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Betriebs- und Produkthygiene im Lebensmittelbereich</p> <p>Als Sachverständiger berät Stefan Tannenberg seit Jahren Betriebe der Lebensmittelindustrie und Großküchen bezüglich der Planung und Umsetzung von baulichen Maßnahmen sowie der Beurteilung von Bestandsobjekten und der betriebliche Arbeitsorganisation.</p> <p>Tannenberg ist spezialisiert auf den Bereich der Lebensmittelhygiene. Zu seinem Beratungsportfolio gehört der Aufbau und die Bewertung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen (HACCP), Gefahrenanalysen, Hilfestellung beim Aufstellen von Reinigungs- und Desinfektionsplänen und Arbeitsanweisungen sowie die Beurteilung des mikrobiologischen Status.</p>
	Martin Wagner <p>Martin Wagner ist Verkaufsleiter bei der Sander Gourmet GmbH in Wiebelsheim und verantwortlich für den Geschäftsbereich Care.</p>

Anmeldung und Teilnahmebedingungen

Wir nehmen ab sofort Ihre verbindliche Anmeldung für die Veranstaltung mit beiliegendem Vordruck in der VdF-Geschäftsstelle entgegen. **Anmeldeschluss ist der 30. April 2010.**

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 Teilnahmegebühr beträgt für

- VdF- und GGKA- und HKI-Mitglieder und deren Mitarbeiter/-innen	169,00 EUR
- Nichtmitglieder	269,00 EUR

(inklusive Vortragsskript, Mittagessen, Kaffee und Kaltgetränke) und ist nach Rechnungserhalt und vor Veranstaltungsbeginn zu überweisen.

Sofern Sie aus wichtigen Gründen Ihre Anmeldung zum Seminar stornieren müssen, so bestehen folgende Möglichkeiten:
Sie benennen uns eine Ersatzperson gebührenfrei
Sie melden sich nach dem 30. April 2010 ab 90,00 EUR Stornierungsgebühr
Bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die volle Teilnahmegebühr fällig.

Die Teilnahme ist steuerfrei nach § 4 Nr. 22 a UStG.
Mit Ihrer Anmeldung werden diese Teilnahmebedingungen anerkannt.

Anreise

Die Anreise der Teilnehmer erfolgt individuell mit eigenem PKW.

Der Veranstaltungsort liegt in unmittelbarer Nähe zur Autobahn A 61 (E 31) an der Ausfahrt Laudert (Nr. 44). Geographisch gesehen liegt Wiebelsheim etwa auf der halben Strecke zwischen Koblenz und Bingen.

Ablauf der Veranstaltung

06.05.2010	10.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr	Referenten
	Begrüßung der Teilnehmer	Levin Leiser (VdF)
	Vorstellung der Sander Gourmet GmbH, Cook & Chill Produktionsverfahren, Liefersystem und -logistik, Angebotssortiment	Martin Wagner (Sander Gourmet)
	Kaffeepause	
	Werksführung durch alle drei Bereiche des Produktions-, Lager- und Logistikkomplexes (Dauer ca. 90 Minuten)	Martin Wagner (Sander Gourmet)
	Gemeinsames Mittagessen	
	Erfahrungsbericht zum EU-Zulassungsverfahren und spezifische Anforderungen an die Planung von Lebensmittelbetrieben und Großküchen aus Sicht eines Sachverständigen für Betriebs- und Produktthygiene im Lebensmittelbereich.	Stefan Tannenberg (Sachverständiger)
	Kaffeepause	
	Fortsetzung des Vortrages	Stefan Tannenberg (Sachverständiger)
	Diskussion/ Fragen	
	- Änderungen vorbehalten -	

Rückantwort

Bitte bis spätestens 30. April 2010 an die VdF-Geschäftsstelle zurücksenden. Telefax 030 / 501 76 102

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

Telefax 030 / 501 76 102

Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich zur VdF-Veranstaltung an.

Thema: „Besichtigung der zentralen Cook & Chill Produktion der Sander Gourmet GmbH /
Fachreferat Lebensmittelhygiene und Erfahrungsbericht zum EU-Zulassungsverfahren“

Termin: 06.05.2010, 10.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr

Ort: Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
D - 56291 Wiebelsheim

Teilnahmegebühr

- 169,00 EUR für VdF-Mitglieder (und deren Mitarbeiter/-innen)
sowie für GGKA- und HKI-Mitglieder
- 269,00 EUR für Nichtmitglieder

Rechnungsanschrift/ Besteller:

Name, Vorname:

Firma:

Straße:

PLZ, Ort:

Tel./Fax:

Email:

Ich akzeptiere die Teilnahmebedingungen lt. Veranstaltungsprogramm.

.....
Ort/Datum

.....
Unterschrift/Stempel