

+++ Vorläufig +++

# Großküchenplanung und Gerätetechnik

## In Kooperation mit

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

## Seminarleitung

**Dipl.-Volksw. Dieter Knospe**

HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und  
Küchentechnik e.V., Frankfurt a.M.

## Wuppertal

Donnerstag, 29.03. bis  
Freitag, 30.03.2007

TAW



Seminar

# 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.**

## ■ Semindaten

**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.**

## ■ Unterbringung / Unser Service

**Für Wuppertal:** Bitte nehmen Sie Ihre Zimmerbestellung im Gästehaus der TAW zusammen mit Ihrer schriftlichen Anmeldung vor (Raucher-/Nichtraucherzimmer). Im Falle der Belegung vermitteln wir an uns bekannte Wuppertaler Hotels und Pensionen weiter. In beiden Fällen wird Ihnen die Reservierung bestätigt.

## ■ Geschäftsbedingungen

Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Technischen Akademie Wuppertal e.V. an. Sie sind im Internet unter [www.taw.de/agb](http://www.taw.de/agb) abgedruckt und werden mit der Rechnung oder auf Wunsch auch vorab zugesandt. Bis eine Woche vor Veranstaltungstermin können Sie Ihre Anmeldung gegen eine Bearbeitungsgebühr von 50 € stornieren.

## ■ Innerbetriebliche Seminare

Für eine größere Gruppe von Mitarbeitern bieten wir Ihnen gerne ein gezieltes Weiterbildungsprogramm als „Seminar nach Maß“ an. Der bedarfsorientierte Zuschnitt auf Ihr Unternehmen bietet die Gewähr für schnelle und effektive Umsetzung in den betrieblichen Alltag. Zu allen unseren Seminarthemen können wir individuelle Veranstaltungen für Sie entwickeln und durchführen.

Rufen Sie uns an! Wir beraten Sie gern!



## ■ Anmeldung an

Technische Akademie Wuppertal e.V.

D-42097 Wuppertal,

Fax: 0202-7495-216

E-Mail: [anmeldung@taw.de](mailto:anmeldung@taw.de) · Internet: <http://www.taw.de>

## ■ Rückfragen an

Organisatorisch: Frau Barczynski 0202-7495-230

Fachlich: Herr Dipl.-Ing. Nordmann 0202-7495-251

## ■ Wir sind

Außeninstitut der RWTH Aachen,

Kontaktstudien-Institut der Bergischen Universität Wuppertal