

## Workshop Moderne Küchenplanung

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang erhalten Sie eine Einladung zu dem Workshop.  
Gerne stehe ich Ihnen zu Rückfragen jederzeit zur Verfügung.

### Die Teilnehmerkreise:

- ❖ Geschäftsführer, Inhaber, Heimleitungen und deren Stellvertretungen, Küchenleiter\_in, Küchenchefs, Verpflegungsleiter\_in, Köche\_in, Hauswirtschafter\_in
- ❖ Alle Unternehmen und Personen, die eine neue Küche planen oder eine Bestandsküche umbauen, erneuern, erweitern oder modernisieren wollen

- |                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| ❖ Schulungsbeginn jeweils | : 09.30 Uhr (Empfang ab 09.00 Uhr) |
| ❖ Schulungsende jeweils   | : ca. 16.00 Uhr                    |
| ❖ Veranstaltungsort       | : Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze   |

**Termin : Donnerstag, den 28.01.2016**

### Moderne Küchenplanung

Wie kann ich durch moderne Kochtechnik und durchdachte räumliche Anordnungen Energie, Arbeitszeit und Baukosten sparen?

Welches sind die neuesten Entwicklungen im Bereich Kochgeräte und Equipment?

Wie kann man bei der gewerblichen Geschirrspültechnik effizient und wirtschaftlich Ressourcen schonen? Wie kann ich die Betriebskosten in der gewerblichen Küche reduzieren?

Antworten auf diese und viele weitere Fragen rund um die Großküche liefert

Ihnen dieses kompakte 1-Tages-Seminar. Alle Inhalte werden mit zahlreichen Praxisbeispielen verdeutlicht und Lösungsansätze werden erarbeitet.

Gruppengröße: max. 4 Teilnehmer\_innen

Diese Inhalte warten u. a. auf Sie:

- ✓ Grundlagen der Küchenplanung
- ✓ Die verschiedenen Küchen-Typen
- ✓ Großküchentechnik: Kochgeräte und moderne Multifunktionsgeräte
- ✓ Gewerbliche Geschirrspültechnik
- ✓ Geräteinstallation und Küchengestaltung
- ✓ Hygiene und Haccp in der Großküche
- ✓ Fragen, Anmerkungen und Diskussionsrunden nach Bedarf der Gruppe

### Ihr Vorteil:

Sie erhalten ein Wissenspaket in Sachen Küchenplanung in der gewerblichen Speisenzubereitung. Alle Inhalte sind speziell zugeschnitten auf die Anforderungen in Großküchen und können direkt in Ihrem Betrieb umgesetzt werden.

*Seminargebühren inklusive Getränke und Speisen:*

*335,00 € zzgl. gesetzl. MwSt*

Menschen begeistern  **dafufood.de**  Leistungen optimieren



Anwort per email : info@dafufood.de  
per Fax : 05146/987403  
oder per Post an



Planung•Beratung•Training  
Stefan Hartsch  
Kämpfersweg 9 A  
29323 Wietze



## Seminaranmeldung

Seminartitel: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Hiermit melde(n) ich/wir folgende(n) Mitarbeiter(in) zu o. g. Seminar unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich an.

### Teilnahmebedingungen:

Die Anmeldungen zur Veranstaltung werden nach der Reihenfolge ihres Eingangs bei der o.g. Adresse berücksichtigt.  
Die Seminargebühren sind 14 Tage vor Seminarbeginn fällig.

### Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Rechnung.

Bei Rücktritt des Seminarteilnehmers ab dem fünften Tage vor der Veranstaltung ist der Veranstalter berechtigt, 50% der Teilnahmegebühr zu berechnen, sofern eine Weitervermittlung nicht mehr möglich ist. Scheidet ein Teilnehmer im Laufe der Fort-/Weiterbildungsmaßnahme aus, erfolgt keine - auch nicht anteilige - Rückerstattung der Gebühren. Der Veranstalter ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Veranstalter nicht zu vertretende Umstände die eine Erfüllung des Vertrages unmöglich machen (Krankheit oder Verhinderung, Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl etc.) Der Veranstaltungspreis wird dann zurückerstattet.

### Ich/Wir planen (zutreffendes bitte ankreuzen):

eine neue Küche zu bauen:  eine Bestandsküche zu erneuern:  eine Bestandsküche zu erweitern:

einzelne neue Geräte zu beschaffen:

### Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

Vor- u. Zuname(n): \_\_\_\_\_

Funktion/Abteilung : \_\_\_\_\_

Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift / Stempel: \_\_\_\_\_  
Vertretungsberechtigter des Unternehmens

Menschen begeistern  dafufood.de  Leistungen optimieren

