

## Agenda

### Planer Seminar

**22.09.2025**

RATIONAL Werk 3, Celsiusstraße 6, 86899 Landsberg am Lech

<b>Zeit</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Verantwortliche Person</b>
9:00- 9:45	Eintreffen und Austausch	Alle
9:45- 10:00	Begrüßung aller Teilnehmer durch die Geschäftsführung RATIONAL Deutschland	Thomas Pfeiffer
10:00- 11:15	Ganzheitliche Wirtschaftlichkeit in Profiküchen Technische Fragen zu den RATIONAL Lösungen im Projektgeschäft	Gerd Kramer Manuel Wolf
11:15- 12:30	Aktuelle Regelungen in gewerblichen Küchen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brandschutz</li> <li>- Bodenabläufe und Lüftung</li> <li>- Gefährdungsbeurteilung Ziel/Nutzen</li> <li>- Praktische Vorgehensweise beim Arbeitsstättenrecht</li> <li>- Kühlräume und CO<sub>2</sub>-Kälteanlagen</li> </ul>	Rolf Schwebel Branchenkoordinator Gastgewerbe BGN Nahrungsmittel und Gastgewerbe
12:30 14:00	Praktische Erfahrung mit iVario, iCombi und iHexagon inkl. Mittagessen	Alexander Stöckl Alle unter Anleitung vom RATIONAL Küchenchef
14:00- 14:30	Vorstellung der Energiekosteneinsparung in der GV. Wissenschaftliche Studie bei einem Referenzkunden.	Daniel Harbich
14:30- 15:30	Werksführung	Gerhard Kramer Manuel Wolf
15:30- 19:00	Innovative Lösungen in der Eventgastronomie Referenzkundenbesuch München	Michael Lorenz Udo Wolfrum
22:00 – 23:00	Rückfahrt nach Landsberg am Lech	Alle