

Einladung zum Seminar:

Smarte Küchenlogistik in der Speisenverteilung

Moderne Abläufe in der Theorie & Praxis

Am 30. März 2022 in Soest/ NL

Anreise am 29.03. bis 17:30 und Check-in im Van der Valk Hotel in Hilversum/ NL (optional)
Hier ist ein Kontingent reserviert (Selbstzahler). Bitte geben Sie Ihren Zimmerwunsch bei der Anmeldung an.

Ab 19:00 laden die beteiligten Netzwerkpartner zum gemeinsamen Abendessen in der Brasserie des Restaurants Arsenaal auf der Festungsinsel Naarden ein.

Der Transfer von und zum Restaurant ist organisiert.

Beginn des Seminars ist am 30.03.2022, um 8:45 Uhr.

**Seminaradresse: RHIMA B.V., Energieweg 4-8,
3762 ET SOEST, Niederlande**

Agenda:

- **9.00 GL Rhima** „Begrüßung und kleine Vorstellungsrunde“
- **9:15 Seltmann Weiden** „Systemporzellan für die Speisenverteilung“.
- **9.45 Sander Gourmet** „Vorteile durch den Einsatz von High Convenience Produkten in der Speisenverteilung“
- **10.15 B.PRO** „Aktive und passive Peripherie in der Speisenverteilung“.
- **10:45 temp-rite** „Regeneriertechnik für Tablett und Buffetlösungen unabhängig vom Produktionsverfahren“.
- **11.15 Rhima** „Prozesse, Abläufe und logistische Herausforderungen“.
- **11.15 Rhima** „Effiziente und nachhaltige Prozesse in der Spüllogistik“

Praktischer Teil:

- Unter Anleitung der Profis von **B.PRO**, **temp-rite** und **SANDER Gourmet** folgt die praktische Speisenverteilung am Band und das Beschicken des Speisenverteilwagens.
- **12:30** Start des Regenerationsprozesses.
Austausch und Diskussion über die Themen und Technik.
Mit Resultatanalyse.
- Mittagessen.
- **14:00 RHIMA** Demonstration
 1. Geschirrsortiersystem
 2. Korbtransportspülmaschine
 3. Wagenwaschanlage

Gegen **15:00** Diskussion und offene Fragen. **15:30** Ende der Veranstaltung.

Die Anmeldung ist ab sofort, über den nachfolgenden Link oder QR-Code möglich.
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt

Bei Rückfragen wenden Sie sich gerne an eine der veranstaltenden Firmen (nächste Seite).

ANMELDUNG

Sie können sich unter nachfolgendem Link oder per QR-Code zu diesem Seminar anmelden.

<https://event.contenance.de/seminar-bei-rhima/bela-palasthy-1192/index>



Zugangscode: 4Q3ZJ

Ihre Gastgeber aus dem  meet & work Netzwerk im Überblick

B.PRO

B.PRO GmbH
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
www.bpro-solutions.com



Ansprechpartner

Martin Kohler martin.kohler@bpro-solutions.com
Reinhold Henke reinhold.henke@bpro-solutions.com

temp-rite

temp-rite International GmbH
Theodor-Barth-Str. 29
28307 Bremen
www.temp-rite.de



Ansprechpartner

Stefan Mühlbauer stm@temp-rite.de

SANDER Gourmet

Sander Gourmet
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-gourmet.com
Stefan Niebch



Ansprechpartner

Seltmann Weiden

Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH
Christian-Seltmann-Straße 59-67
92637 Weiden
www.seltmann.com



Ansprechpartner

Christoph von Ehrlich c.ehrlich@seltmann.com

RHIMA

RHIMA NEDERLAND B.V.
Energieweg 4-8
NL - 3762 ET SOEST
www.rhima.de



Ansprechpartner

Bela Palasthy b.palasthy@rhima.com
Thomas Klix t.klix@rhima.com