

## Einladung zum Seminar:

### Smarte Küchenlogistik in der Speisenverteilung

#### Moderne Abläufe in der Theorie & Praxis

„.....get startet mit Automatisierung !

Am 12.06.2024 in Soest/ NL

Anreise am 11.6. bis 14.00 im "Fletcher Hotel Het Nautisch Kwartier" in Huizen (optional)  
Hier ist ein Kontingent reserviert (Selbstzahler). Bitte geben Sie Ihren Zimmerwunsch bei der Anmeldung an.

Ab 16.00 geht es gemeinsam zu einer kleinen Bootsfahrt auf das Goimeer  
Danach laden wir Sie zum gemeinsamen Abendessen ins  
„Restaurant Porterhouse in Huizen“ ein.

**Beginn des Seminars ist am 12.06.2023, 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“.  
„Automatisierung am Speisenverteiband“
- **10:45 temp-rite** „Regeneriertechnik für Tablett und Buffetlösungen  
unabhängig vom Produktionsverfahren“.  
„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 möglich.

**Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!**

**Das Seminar ist mit 4,5 Punkten vom VDF zertifiziert!**

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



Weitere Infos und Anmeldung über diesen Link:

<https://gstoo.de/seminar-smarte-kuechenlogistik>

Passwort: meet-seminar-06-24

Ihre Gastgeber aus dem  Netzwerk im Überblick

B.PRO

**B.PRO GmbH**

Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen

[www.bpro-solutions.com](http://www.bpro-solutions.com)

*Ansprechpartner*

Sven Nowacki  
Reinhold Henke

[Sven.nowacki@bpro-solutions.com](mailto:Sven.nowacki@bpro-solutions.com)

[reinhold.henke@bpro-solutions.com](mailto:reinhold.henke@bpro-solutions.com)



temp-rite

**temp-rite International GmbH**

Theodor-Barth-Str. 29  
28307 Bremen

[www.temp-rite.de](http://www.temp-rite.de)

*Ansprechpartner*

Stefan Mühlbauer

[stm@temp-rite.de](mailto:stm@temp-rite.de)

**temp-rite**

SANDER Gourmet

**Sander Gourmet**

Industriepark 12  
56291 Wiebelsheim

[www.sander-gourmet.com](http://www.sander-gourmet.com)

*Ansprechpartner*

Stefan Niebch



Seltmann Weiden

**Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH**

Christian-Seltmann-Straße 59-67  
92637 Weiden

[www.seltmann.com](http://www.seltmann.com)

*Ansprechpartner*

Christoph von Ehrlich

[c.ehrlich@seltmann.com](mailto:c.ehrlich@seltmann.com)



RHIMA

**RHIMA NEDERLAND B.V.**

Energieweg 4-8  
NL - 3762 ET SOEST

[www.rhima.de](http://www.rhima.de)

*Ansprechpartner*

Bela Palasthy

[b.palasthy@rhima.com](mailto:b.palasthy@rhima.com)

