

Agenda „Küchenoptimierung durch Automatisierung & Digitalisierung“

**Ort: Hotel Regina
Roosevelt-Platz 15**

1090 Wien

| | | |
|--------------------|--|---|
| bis 08:30 | Eintreffen der Teilnehmer | |
| 08:30-08:45 | Vorstellung des Seminarortes, der Referenten und des Programmes | Gastgeber Referenten |
| 08:45-09:00 | Vorstellung der Seminarteilnehmer | Teilnehmer |
| 09:00-09:45 | Optimaler Personaleinsatz durch Automatisierung in der Spülküche und am Band | Simon Böckenholt (BRIMATO) Lennart Scherf (BPRO) |
| 09:45-10:00 | Kaffee-Handy-WC-Pause | |
| 10:00-10:45 | Zeitersparnis und Prozesssicherheit durch digitales Qualitätsmanagement mit QM-Spot | Daniel Schwanitz (QM-Spot) |
| 10:45-13:00 | Küchenbesichtigung AKH Wien | Martin Schäfer (Stv. KL) |
| 13:00-13:45 | Mittagessen im Hotel Regina | |
| 13:45-14:30 | Optimierung rund ums Band zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen des Küchenpersonals und Vermeidung von Temperaturverlusten | Rüdiger Schifferens |
| 14:30-15:00 | Zeit für Ihre Fragen und Verabschiedung der Teilnehmer | |
| ab 15:00 | Abreise | |