



AGENDA

Sonntag, 09. Oktober 2022

bis 11:00 Uhr		Anreise ins Steigenberger Hotel München, Berliner Straße 85, 80805 München
11:00 Uhr		Mittagsimbiss
11:45 Uhr	Einführung	Begrüßung zur 360GRAD FachAkademieGroßküche 2022
12:00 Uhr	Rieber	„Kantine der Zukunft kontaktlos & digital 24/7“ <i>Leszek Herrmann, Rieber GmbH & Co.KG</i>
12:30 Uhr	Elro	„Innovative Thermik und Garverfahren von ELRO“ <i>Tobias Brand, ELRO AG</i>
13:00 Uhr		Pause
13:15 Uhr	Barit	„Bodenkonstruktion Großküche mit Hohlboden, Fallbeispiel Tonstudio SWR Sensorik zur Feuchtigkeitsmessung und Trittschall“ <i>Gabi Bartel, Barit GmbH</i>
13:45 Uhr	Ecolab	„Hygienic Design, Küchenplanung und Schädlingsbekämpfung“ <i>Ecolab GmbH</i>
14:15 Uhr	HOBART	„Vorstellung des Projekts Schulcampus Unterföhring“ <i>Leonhard Drexsel, Planungsbüro für Großküchen</i> <i>Thomas Lackmann, HOBART GmbH</i>
14:30 Uhr		Kaffeepause
15:00 Uhr	③ Gastvortrag	„Kommunikationsstrategie: Humor als Marketinginstrument“
16:00 Uhr		Transfer zum Schulcampus Unterföhring
16:15 Uhr		Begrüßung im Schulcampus Unterföhring, Besichtigung der Küche
17:15 Uhr		Transfer zum Hotel
17:30 Uhr		Ende des Seminartages
19:00 Uhr		

360GRAD Abendveranstaltung

Freuen Sie sich auf einen vergnüglichen Abend im Brauhaus „Giesinger“ mit Münchener Charme.

PROST
UND VIEL
SPASS!

Montag 10. Oktober 2022

08:30 Uhr	IRINOX EnviroFALK	Statusupdate
08:50 Uhr	① Gastvortrag	„Mahlzeiten wertschätzend gestalten – ein Angebot des Sachgebietes Gemeinschaftsverpflegung am Beispiel der Kita- und Schulverpflegung“ <i>Martina Fink, Irmgard Reischl</i>
09:50 Uhr	ANSUL	„Neue DIN EN 17446 Brandbekämpfungsanlagen für Großküchenplanung“ <i>Jan Waldow, ANSUL EMEA</i>
10:20 Uhr		Kaffeepause
10:50 Uhr	② Gastvortrag	„Körpersprache/Gedankenlesen/Mentalstrategien“ <i>Thorsten Havener</i>
11:50 Uhr		Zusammenfassung und Verabschiedung <i>Roman Schaan, Schaan Consult, Maxdorf</i>
12:00 Uhr		Mittagessen / Heimreise

BITTE MELDEN SIE
SICH AN UNTER:

WWW.360GRAD-AKADEMIE.DE