

PRESSEINFORMATION

HKI Forum „Was Sie schon immer zum Thema Induktionstechnik wissen wollten“ am 05. November 2012

Praxisrelevante Informationen und Tipps von Experten sowohl für die Neuanschaffung als auch für die Modernisierung sowie Einsatzmöglichkeiten von Induktionstechnik in der Individual- und Gemeinschaftsverpflegung

he. FRANKFURT, 29. August 2012. Die ZVEI-Service GmbH und der HKI Fachverband Großkücheneinrichtungen im HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. veranstalten am 05. November 2012 ein Forum mit Fachaussstellung unter dem Titel „Was Sie schon immer zum Thema Induktionstechnik wissen wollten“.

Experten aus der Praxis berichten neben den Technischen Grundlagen, wie Induktionstechnik zum effektiven und wirtschaftlichen Garen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt wird und wie diese bei der Regeneration von portionierten Speisen in Kliniken und Senioreneinrichtungen angewendet wird.

Im Einzelnen stehen folgende Inhalte auf der Agenda:

- Grundlagen der Induktionstechnik
- Induktionstechnik, moderne Induktionstechnik, Flexibilität
- Spezifische Anforderungen
- Systemgerechter Einsatz von Induktionstechnik zum effektiven und wirtschaftlichen Braten und Kochen
- Kochen mit Induktion - schnell, sauber und flexibel
- Effiziente Speisenverteilung mit Induktionstechnik
- Induktionstechnik: Top-Qualität in der Speisenverteilung durch perfekt aufeinander abgestimmte Einzelkomponenten – Wie erreicht man das bestmögliche Regenerierergebnis? – Wege zum optimalen Logistikkonzept
- Optimierbare Induktion

In einer begleitenden Fachaussstellung und während den Vorträgen haben die Teilnehmer reichlich Gelegenheit in angenehmer Atmosphäre die Diskussion mit Ausstellern, Referenten und Teilnehmern fortzuführen und die Gespräche zu vertiefen.

Das Seminar richtet sich an Wirtschaftsleiter, Küchenchefs, Köche, Betreiber, Caterer, Restaurantleiter, Hotelleiter, Investoren, Architekten, Planer, Mitarbeiter des Großküchenfachhandels und planende Ingenieure von Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

Es werden Experten von nachfolgenden Hochschulen und Firmen zur Verfügung stehen: Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Inducis AG, MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co., Palux AG, E.G.O. Elektro-Gerätebau GmbH, Blanco CS GmbH + Co KG, HUPFER Metallwerke

Europaweite Zusammenarbeit und Kooperation mit:

CEFACD – europäischer Verband der Hersteller häuslicher Heiz- und Kochgeräte

EFCEM – europäischer Verband der Hersteller von Großkücheneinrichtungen

ZVEI – Zentralverband Elektrotechnik- und Elektronikindustrie e.V.

GmbH & Co., Sicotronic GmbH, Scholl Apparatebau GmbH & Co., Rieber
GmbH & Co. KG, Bartscher GmbH

Weitere Informationen und Anmeldung:
ZVEI-Services GmbH (ZSG), Lyoner Straße 9, 60528 Frankfurt
Tel.: 069-6302-414, Fax: 069-6302-482

Abdruck frei, Beleg erbeten an:
Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Postfach 71 04 01
60494 Frankfurt am Main

Anmeldung

ZVEI-Services GmbH (ZSG)
Lyoner Straße 9 · 60528 Frankfurt am Main
Fax 069 6302-482

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen

Teilnehmer

Vorname _____
Name _____
Funktion _____
Fon _____
Fax _____
Mail _____

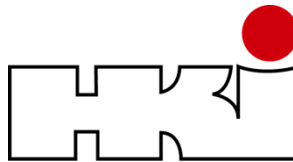
Rechnungsanschrift

Firma _____
Straße _____
PLZ, Ort _____
Bestell-Nr. _____

Datum _____
Unterschrift _____
(Firmenstempel)

- Hiermit melde ich mich verbindlich für o.g. Veranstaltung an. Der Kostenbeitrag wird nach Erhalt der Rechnung überwiesen. Eine separate Anmeldebestätigung erfolgt nicht.
- Ich bin damit einverstanden, dass mir die ZVEI-Akademie unabhängig von der obigen Veranstaltung künftig per E-Mail weitere Veranstaltungstermine zusendet und zu diesem Zweck meine E-Mail Adresse speichert und verwendet.

Veranstalter



Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V.
Dipl.oec.troph. Andreas Helm
Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt am Main
Fon 069 256268-109
Fax 069 256268-100
Mail helm@hki-online.de
Web www.hki-online.de

ZVEI:

Akademie

ZVEI-Service GmbH (ZSG)
Lyoner Straße 9
60528 Frankfurt am Main
Fon 069 6302-414
Fax 069 6302-482
Mail akademie@zvei-services.de
Web www.zvei-services.de

ZVEI:

Akademie

HKI-Forum + Fachausstellung

Was Sie schon immer zum
Thema Induktionstechnik wissen wollten



05. November 2012
ZVEI-Konferenzzentrum
Frankfurt am Main

Eine Veranstaltung vom



Bartscher

BLANCO

E.G.O

Hightech seit 1931.

HUPFER[®]

INDUCS[®]

Inductions concept systems



Profikochtechnik
...und alles ist gut.

PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

Rieber

M A D E B Y
SCHOLL
...eine Idee voraus!

SICOTRONIC

Praxisrelevante Informationen und Tipps von Experten sowohl für die Neuanschaffung als auch für die Modernisierung sowie Einsatzmöglichkeiten von Induktionstechnik in der Individual- und Gemeinschaftsverpflegung

Experten aus der Praxis berichten neben den Technischen Grundlagen, wie Induktionstechnik zum effektiven und wirtschaftlichen Garen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt wird und wie diese bei der Regeneration von portionierten Speisen in Kliniken und Senioreneinrichtungen angewendet wird.

Im Einzelnen stehen folgende Inhalte auf der Agenda:

- Grundlagen der Induktionstechnik
- Induktionstechnik, moderne Induktionstechnik, Flexibilität
- Spezifische Anforderungen
- Systemgerechter Einsatz von Induktionstechnik zum effektiven und wirtschaftlichen Braten und Kochen
- Kochen mit Induktion – schnell, sauber und flexibel
- Energieeffiziente Speisenverteilung mit Induktionstechnik
- Induktionstechnik: Top-Qualität in der Speiseverteilung durch perfekt aufeinander abgestimmte Einzelkomponenten - Wie erreicht man das bestmögliche Regenerierergebnis? - Wege zum optimalen Logistikkonzept
- Optimierbare Induktion

In einer begleitenden Fachausstellung und während den Vorträgen haben die Teilnehmer reichlich Gelegenheit in angenehmer Atmosphäre die Diskussion mit Ausstellern, Referenten und Teilnehmern fortzuführen und die Gespräche zu vertiefen.

Die Veranstaltung richtet sich an Wirtschaftsleiter, Küchenchefs, Köche, Betreiber, Caterer, Restaurantleiter, Hotelleiter, Investoren, Architekten, Planer, Mitarbeiter des Großküchenfachhandels und planende Ingenieure von Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen.

Gebühr 290,- Euro zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer inkl. Besuch der Ausstellung, Unterlagen, Mittagessen und Getränke

Mitglieder der Verbände: GGKA, FCSI, HKI, VdF sowie Deutschen Studentenwerks erhalten gegen Vorlage einer Mitgliedsbescheinigung eine **Ermäßigung von 10 % auf die Teilnehmergebühr**

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt schriftlich per Fax, Post, Mail oder über das Internet unter vollständiger Angabe der Firmenanschrift, Namen der Teilnehmer, Veranstaltungsbezeichnung und Termin. Mit der Anmeldung entsteht eine Zahlungspflicht. Die Anmeldung ist wirksam, sofern keine Absage durch den Veranstalter erfolgt.

Bestätigung 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn erhalten Sie eine Teilnahmebestätigung, die gleichzeitig Rechnung ist. Die Teilnehmergebühr wird mit Rechnungsstellung fällig.

Teilnehmer Um rechtzeitige Anmeldung wird gebeten, da die Teilnehmerzahl des Forums begrenzt ist. Die Plätze werden nach Eingang der Anmeldungen vergeben. Bei zu geringer oder zu hoher Teilnehmerzahl behält sich der Veranstalter vor, Ihnen einen Ausweichtermin anzubieten.

Stornierung Eine Stornierung muss schriftlich erfolgen und ist bis zwei Wochen vor Seminarbeginn kostenfrei. Es wird keine Bearbeitungsgebühr berechnet. Bei danach erfolgter Absage und Nichterscheinen ist die volle Teilnehmergebühr zu entrichten. Eine Vertretung der angemeldeten Person ist immer möglich.

Absage Bei Absage des Forums durch den Veranstalter werden bereits gezahlte Teilnahmegebühren zurückerstattet. Weitere Ansprüche bestehen nicht.

Haftung Der Veranstalter haftet nicht für Unfälle und Beschädigungen, Verlust oder Diebstahl mitgebrachter Gegenstände und Fahrzeuge, und sie übernimmt keine Haftung für Schäden, die von und durch Teilnehmer verursacht sind.