



Electrolux
P R O F E S S I O N A L

„Electrolux meets Präzision“

Seminar für Großküchenfachplaner

Rosenheim / Samerberg, 07. und 08. Oktober 2020

Mittwoch, 07. 10. 2020

- 14:00 Eintreffen und Begrüßung in der Electrolux Referenzküche in der Nähe von Sauerlach.
„Küchenluft“, Praxisbericht, Erfahrungen.
- 16:00 Transfer zum Hotel
- 17:00 6 m², 1 Stunde, Geschirr von 310 Personen. Planungsbeispiele für garantiert hygienische Spülkonzepte mit besonderem Schwerpunkt auf Effizienz und Ressourceneinsparung.
- 19:00 Berggasthof „Duftbräu“: bayrische Schmankerln und eine grandiose Aussicht.

Donnerstag 08.10. 2020

- 08:30 „SkyDuo“: das erste vollvernetzte Cook&Chill-System „aus einem Guss“
- 09:30 Dito Sama: Speisenvorbereitungskonzepte für Gastronomie und Großküche.
Grundlagen und Praxisdemo.
- 10:45 Kaffeepause
- 11:00 Gastvortrag TESTO: „Die Zukunft ist digital“.
Digitales QM-System: Anforderungen, Aufbau, Mehrwert.
- 12:00 Electrolux Laundry Systems: „Die spannende Welt der Hygiene“
- Bakterien, Viren, Pilze, Parasiten, Prionen
- Infektion und Übertragungswege, Immunität und Abwehr
- Desinfektionsverfahren vs. Sterilisation
- 13:00 gemeinsamer Lunch, anschließend individuelle Abreise