

Seminar in der ACO Academy Im Gewerbepark 11c, 36466 Dermbach-Stadtlengsfeld Thüringen

"Vom Teller bis zur Biogasanlage" Die Wertschöpfungskette von Speiseresten jetzt und in der Zukunft

Datum	Lfd. Nr.	Programmpunkte	Beginn	Ende
29. September 2021	1	Eigene Anreise der Teilnehmer spätestens	bis	17:30
		Come together im Hotel	18:00	19:00
		Gemeinsames Abendessen	19:00	23:00
		Für Freunde des Fussballs zeigen wir das Europameisterschaftsspiel Deutschland - Ungarn	ab 21:00	
30. September 2021	2	Frühstück im Hotel	bis	8:00
	3	Eigene Fahrt zur ACO Academy, ACO Passavant GmbH, Im Gewerbepark 11c, 36466 Dermbach	8:30	8:45
	Block I	Begrüßung der Teilnehmer durch Ralph Winterhalter, CEO Winterhalter Gastronom GmbH	9:00	10:30
	5	Winterhalter Firmenpräsentation durch Herrn Rudi Seubert, Geschäftsführer Winterhalter Deutschland GmbH Winterhalter Projektgeschäft welches Portfolio, Planungshilfen sind neu und möglich, Referent: Herr Alexander Blüm, Vertriebsleiter Projekte international Präsentation Winterhalter Band- und Korbtransportmaschinen Hupfer Firmenpräsentation Herr Günter Schröder, ppa. Vertriebsleiter Europa Commercial Catering Präsentation Winterhalter Fördertechnik, Referent: Herr Alexander Blüm, Vertriebsleiter Projekte international Gemeinsamer Dialog mit den Teilnehmern		
	6	Kaffeepause	10:30	10:45
	Block II	ACO Firmenpräsentation durch Herrn Peter Fröhlich/ Geschäftsführer ACO Passavant GmbH Winterhalter Projektgeschäft welches Portfolio, Planungshilfen sind neu und möglich, Referent: Herr Alexander Blüm, Vertriebsleiter Projekte international Präsentation Winterhalter Nassmülltechnik Referent: Herr Alexander Blüm, Vertriebsleiter Projekte international Gemeinsamer Dialog mit den Teilnehmern	10:45	12:15
	7	Gemeinsames Mittagessen in der ACO Academy	12:15	13:00
Block III	8	Vorführung der Nassmüllanlage unter ECHT Bedingungen im Academy Show Room in zwei Gruppen je 30 Minuten Mit unterschiedlichsten, auch problematischen Speiseresten im gesamten Anlagenprozess mit sichtbarem Rohrtransport live demonstriert! Besichtigung von Winterhalter Produkten, Spül- und Fördertechnik im Show Room	13:00	14:00
Block IV	9	Der Speisereste Abhol- und Transport Prozess Speiserestetonne versus Saugwagen Pro und Contra Kostenvergleich Gesetzliche Vorgaben an Küchen und Kantinenabfällen Anforderungen an Tank- und Abfüllplatz Anforderungen an Verladung und Transport Rechtliche Einordnung und Anforderungen Technische Anforderungen an das abzugebende Substrat Planungshilfen bei der Gebäudetechnik Anforderungen an Verladung und Transport Referent: n.n	14:00	14:45
		Kaffeepause	14:45	15:00
Block V	10	Wertschöpfungskette Bioabfall - Biogas Energie Gärprodukt Dünger Substratqualität und Fremdstoffabtrennung bei der Verwertung von Bioabfällen in der Gastronomie und Lebensmittelproduktion Rechtliche Einordnung und Anforderungen Referent: Dipl. Ing. Mathias Hartel vom BIOGAS Anlagen Fachverband e.V. Freising	15:00	16:30
	11	Fragen und Verabschiedung der Teilnehmer	16:30	

Ende der Veranstaltung