



Uhrzeit	Agenda	Referent
9.30	Begrüßung und Beginn	Maxi Scherer, Chefredakteurin CATERING MANAGEMENT
9.35	Hygieneanforderungen an Betriebsstätten Konsequent durchführbar oder Kompromisse zulässig?	Konrad Etteler, Lebensmittelkontrolleur a.D. und Hygieneberater bei der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH
10.25	Küchendecken: Lüftungstechnik und Beleuchtung in gewerblichen Küchen Effektiv, ergonomisch und energieeffizient	Heinz Ritzer, Geschäftsführer / CEO Halton Foodservice GmbH
10.55	Kaffee- und Networkingpause	
11.20	Best Practice Großküche Projektbeispiele Bauen im Bestand, gelungene Spülküche, Neubau beim Studierendenwerk Hannover	Thorsten Kretzschmar, Hertwig+Kretzschmar AGK, Freier Fachplaner im VdF
12.10	Effiziente Abfallentsorgung Neue Lösungen und praktische Ansätze	Hannes Braun, Vertriebsleiter MEIKO Green Waste Solutions GmbH
12.40	Mittagessen im Hotel und Networking	Steigenberger Hotel Metropolitan
13.40	Brandschutz in der Küche Feuerszenarien, neue Technik bei Küchenlöschanlagen, DIN Norm	Jan Waldow Product Product Manager Pre-Engineered Systems EMEA, Tyco Building Services Products (Germany) GmbH /Johnson Controls

14.10	Fußböden in gewerblichen Küchen mit Praxisbeispiel 1. Risiko Großküchenfußboden 2. Vorgaben vs. Praktische Umsetzung 3. Tipps für die Baubegleitung	Oliver Beege, Project Consulting Sopro Bauchemie GmbH
14.50	Kaffee- und Networkingpause	
15.20	Konzeption und Planung der Zentralküche als Drehscheibe Standortermittlung, Logistikkonzept, Flächenermittlung und Raumstruktur am Beispiel Klinikküche	Phelia Tran, Giel Planungsgesellschaft mbH
gegen 16.00	Ende der Veranstaltung	

Stand: Mai 2019, Änderungen vorbehalten.