

**z. Hd. Geschäftsführung**  
**z. Hd. Küchenleitung**  
**z. Hd. Wirtschaftsleitung**

## Seminar für Entscheidungsträger im Krankenhaus **Profi(t) Center Versorgungsbetriebe**

Sehr geehrte Damen und Herren,

recht herzlich möchten wir Sie als Entscheider zu unserem Fach-Seminar einladen:

**„Profi(t) Center Versorgungsbetriebe“**

Folgende Firmen werden das Seminar gemeinsam veranstalten:

BLANCO CS	(Speisenverteilung und Logistik)
HOBART	(Spültechnik und Küchenhygiene)
Hügli Food Service	(Foodkomponenten)
schaan consult	(Projektmanagement)
ELRO	(Kochapparate-Technologie)
IRINOX	(Kühlkonzepte)
Steripower	(Berührungslose Händedesinfektion)
EnviroFalk	(Wasseraufbereitung)

Das Seminar sieht unter anderem die folgenden Themenschwerpunkte vor:

- Organisationsentwicklung im Versorgungsbetrieb
- Prozesssteuerung in der Produktion
- Kundenbindung und Image
- „Coole“ Logistik
- Betriebskostenmanagement in der Spülküche
- Spannungsfeld Küche
- Neue Wege zur Wirtschaftlichkeit
- Qualität durch Wareneinsatz
- „Frische in der Küche“
- Hygiene

Eine Kooperation von BLANCO CS und



Bei Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn übernehmen wir für Sie die Seminarkosten in Höhe von € 99,- zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Das **Seminar** beginnt jeweils am Seminartag um 09:00 Uhr und endet gegen 15:00 Uhr.

Die Agenda, Anfahrbeschreibung und die Seminarbestätigung erhalten Sie rechtzeitig mit separatem Schreiben vor der jeweiligen Veranstaltung von uns.

Über Ihre Teilnahme würden wir uns sehr freuen.

**Fragen zu Seminarinhalten** beantwortet Ihnen **Mirco Guderlei**:  
Telefon 0172 6210682 oder E-Mail an [mirco.guderlei@blanco.de](mailto:mirco.guderlei@blanco.de)

Mit freundlichen Grüßen

BLANCO CS GmbH + Co KG



i.A. Mirco Guderlei

Anlage  
Anmeldung

KG: HRA 701071, AG Mannheim  
BLANCO CS Verwaltungs-GmbH  
HRB 240643, AG Mannheim

Geschäftsführer:  
Rolf Waldi (Vorsitzender)  
Friedrich Schock

Vorsitzender des Verwaltungsrates:  
Frank Straub

Eine Kooperation von BLANCO CS und



# Antwort-Fax an 08431 5389-12

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen. Danke!

- Teilnahme am Seminar am Dienstag, den 28. Februar 2012 in Berlin
- Teilnahme am Seminar am Dienstag, den 20. März 2012 in Herrenberg
- Teilnahme am Seminar am Donnerstag, den 19. April 2012 in A-Salzburg
- Teilnahme am Seminar am Dienstag, den 23. Oktober 2012 in Hamburg
- Teilnahme am Seminar am Dienstag, den 30. Oktober 2012 in Koblenz
- Die Termine kommen für mich leider nicht in Frage.

Bitte beantworten Sie folgende Fragen zur besseren Vorbereitung auf das o. g. Seminar:

1.) *Wie viel Patienten beköstigen Sie?*

- bis 150                       bis 300                       bis 500                       über 500

2.) *Welchen Produktionsprozess haben Sie in Ihrem Haus?*

- Cook & Serve                       Cook & Chill                       Cook & Freeze

3.) *Welches Speisenverteilssystem setzen Sie zur Zeit ein?*

- passives Tablettssystem
- Isoliersystem mit Clochen                       Isoliersystem mit Heizkern und Clochen
- „Essenswagen“ ohne Kühlung     mit passiver Kühlung                       mit aktiver Kühlung
- aktives Tablettssystem
- Induktion     Kontaktwärme     Heißluft

**Anschrift Objekt:** .....

**Straße:** .....

**PLZ + Ort:** .....

**Fax oder E-Mail:** .....

**Teilnehmer:**

Vorname	Name	Position / Funktion
.....	.....	.....
.....	.....	.....

Ort / Datum	Unterschrift
.....	.....

Eine Kooperation von BLANCO CS und

