

Machen Sie Ihre
Mitarbeiter zu Experten

PERFEKTER
START

GEA MegaSlicer Training

Technisches Training, Fehler-
behebung und Reinigung

Willkommen bei GEA

Trainingsprogramm

Wie hält man Wartungskosten und Ausfallzeiten niedrig? Der Schlüssel dazu ist vorbeugende Instandhaltung. Diese Schulung stattet Sie mit den nötigen Grundkompetenzen aus, um Wartungen und Reparaturen effizient und sicher durchführen zu können. Sie lernen den sicheren Umgang mit Spezialwerkzeugen während der Demontage und Montage der Maschine sowie beim Austausch von Verschleißteilen kennen. Die sorgfältig ausgearbeiteten Schulungsunterlagen sind eine ideale Grundlage, um mögliche Fehler im Betrieb erkennen und beheben zu können. Übungen an der Schulungsmaschine geben Ihnen die Gelegenheit, das Gelernte unter Anleitung zu vertiefen.

Kurstitel / Datum

Kempten MS WF – DE / 23.-24. Januar 2020

Kursdauer

2 Tage

Zielgruppe

Mechaniker und Instandhaltungsmitarbeiter

Teilnehmer

Min. 4, max. 6 Teilnehmer.

Unsere Schulungen finden erst ab einer Mindestteilnehmerzahl statt. Aus diesem Grund behalten wir uns das Recht vor, Schulungen abzusagen bzw. zu verschieben.

Kurssprache

Deutsch

Komplettpreis

700,00 € + MwSt. pro Teilnehmer und Kurs. Jeder Teilnehmer erhält eine individuelle Teilnahmebestätigung, die Schulungsunterlagen als Softcopy, Mittagessen in unserer Kantine sowie Erfrischungen während der Pausen.

Veranstaltungsort

GEA Food Solutions Germany GmbH

Ignaz-Kiechle-Str. 40

87437 Kempten

Anmeldung

Für Anmeldungen kontaktieren Sie bitte Ihr lokale GEA Vertretung. Bitte geben Sie zusätzlich die Seriennummer Ihrer Maschine an – unsere Trainer können sich so gezielt vorbereiten.

Stornierung

Die Stornierung einer gebuchten Schulung ist kostenfrei, wenn sie bis spätestens 30 Tage vor Kursbeginn schriftlich eingeht. Bitte beachten Sie, dass bei einem Rücktritt innerhalb von 29 bis 15 Tagen vor Kursbeginn die Hälfte, sowie bei Rücktritt innerhalb von 14 Tagen vor Kursbeginn die vollständige Gebühr zu bezahlen ist. Ein Ersatzteilnehmer darf selbstverständlich gestellt werden.

Hotel

Rechtzeitig vor Kursbeginn erhalten Sie von uns ein Schreiben, in dem wir Sie detailliert über unser Training Center, den Trainingsablauf sowie über empfohlene Hotels am Veranstaltungsort informieren. Bitte beachten Sie, dass die Hotelkosten im o.g. Komplettpreis nicht enthalten sind.

Zeit	Programm / Themen	Raum
Tag 1 09:00 Uhr	Begrüßung und Sicherheitsunterweisung Vorstellung der Trainingsziele	Schulungsraum/ Ausstellungsraum

- Gesundheits- und Sicherheitsaspekte
- GEA MegaSlicer – Aufbau und Funktion
- GEA CheckWeigher – Aufbau und Funktion
- Übersicht der Antriebskomponenten
- Ersatzteilkatalog
- Lesen von Schaltplänen

16:30 Uhr	Ende Tag 1	
------------------	-------------------	--

Zeit	Programm / Themen	Raum
Tag 2 09:00 Uhr	Zusammenfassung Tag 1	Schulungsraum/ Ausstellungsraum

- Maschine in Produktion halten
- Mögliche wartungsrelevante Störungen
- Fehler erkennen und beheben
- Qualität der Portion / Scheiben bewerten
- Messerqualität
- Messer schleifen
- Reinigen der Anlage

Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
Feedback und Auswertung des Trainings
Übergabe der Zertifikate

16:30 Uhr	Ende des Trainings	
------------------	---------------------------	--



Wir leben Werte.

Spitzenleistung • Leidenschaft • Integrität • Verbindlichkeit • GEA-versity

GEA ist ein weltweit agierendes Technologieunternehmen mit einem Umsatz von mehreren Milliarden Euro und Niederlassungen in über 50 Ländern. Das Unternehmen wurde 1881 gegründet und ist heute einer der größten Anbieter innovativer Geräte, Anlagen und Prozesslösungen. GEA ist im Index STOXX® Europe 600 gelistet. Darüber hinaus wird das Unternehmen in ausgewählten globalen MSCI-Nachhaltigkeitsindizes geführt.

Erfahren Sie mehr auf unserer Website



GEA Service

GEA Food Solutions Germany GmbH

Ignaz-Kiechle-Str. 40
87437 Kempten, Deutschland

Tel +49 831 512840
Fax +49 831 512844333

service.germany@gea.com
gea.com/service