

Machen Sie Ihre
Mitarbeiter zu Experten

PERFEKTER
START

GEA MegaSlicer Training

Bedienung, Fehlerbehebung
und Reinigung

Willkommen bei GEA

Trainingsprogramm

Die Basis für eine systematische Fehlersuche ist ein grundlegendes Verständnis über den Aufbau und die Funktion der Maschine. Zudem sind fundierte Anlagenkenntnisse des Bedieners unverzichtbar für zuverlässige Prozessabläufe in der Produktion. Das nötige Wissen dazu erwerben Sie in dieser Schulung. Nach dem Training werden Sie in der Lage sein, die Anlage selbstständig bedienen zu können. Sie erfahren Details zum Bedienpanel und lernen, wie sich durch das richtige Einstellen der Maschine Störungen vermeiden lassen. Übungen an der Schulungsmaschine geben Ihnen die Gelegenheit, das Gelernte unter Anleitung zu vertiefen.

Kurstitel / Datum

Kempten MS BF – DE / 21.-22. Januar 2020

Kursdauer

2 Tage

Zielgruppe

Bediener und Maschinenführer

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.

Kursprache

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 Ihre 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
- Bedienpanel – Aufbau und Menüführung
- Starten und Produzieren
- Rezept laden, Vorbereitung für die Produktion
- Einstellen der Maschine auf neue Anwendungen

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 produktrelevante Störungen
- Fehler erkennen und beheben
- Qualität der Portion / Scheiben bewerten
- Messerqualität
- 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