

neues Datum!

Einladung zum FCSI Online Seminar «Alles für eine sauber Luft»

Thema Aktuelles und Wissenswertes zur Lüftung bei der Küchenplanung

Inhalt Eine saubere, frische Luft ist zentral, sollen sich unsere Gäste im Restaurant doch wohl fühlen. Ein gutes Raumklima ist auch für die Mitarbeitenden in der Küche wichtig und trägt aber auch zur Zufriedenheit bei. Schliesslich verbringen dort mehrere Stunden täglich. Die heutigen Anforderungen sind vielfältig und es ist nicht ganz einfach, den Überblick über die gesetzlichen Vorgaben zu bewahren.



Foto Jens Büttner

Themen:

- Übersicht über die Lüftungsprodukte
- Das muss ein Fachplaner in seinen Projekten künftig beachten
- Der Kalkulator – ein wichtiges Hilfsmittel für die Planung
- Richtlinien und Vorgaben bei Zu- und Abluftplanung der Gastronomie
- Fragen und Antworten

Im Anschluss an das Webinar steht Heinz Scheller noch für individuelle Fragen und konkrete Anliegen rund um das Thema Lüftung zur Verfügung.

Referent Heinz Scheller
EMK AG, Schindellegi

Datum **Freitag, 7. Mai 2021**

Zeit 09:00-10:30 Uhr

Ort Online via Teams

Anmeldung per Mail an die Geschäftsstelle FCSI Schweiz
info@fcsi.ch