

## Effizientes Produzieren und Verwerten

«Massgeschneiderte Induktionsanlagen, Effizientes Kochen und Verwerten»

Einladung zum Schulungs- und Fachevent

**Datum**            **Mittwoch, 21. Juni 2023**  
**Zeit**             **08.00 bis 16.45 Uhr (Schluss)**



**Referenten**            Walter Nef, Menu System AG  
                              Reto Hürlimann, Rational Schweiz AG  
                              Marcel Früh, Meiko GREEN Waste Solutions AG



### Programm

**08.00    Eintreffen / Begrüssungskaffee bei Menu System AG, St. Gallen**

08.30    Begrüssung durch Dr. Paul Schneider, Geschäftsführer Menu System AG  
          Begrüssung durch Jürg Luginbühl Präsident FCSI Schweiz

08.45    Produktions-Standort Schweiz:  
          - Was waren die Gründe, um in die Produktion in der Schweiz zu investieren

09.05    Konzept, Massgeschneiderte Induktionsherdanlagen:  
          - Ihre Chancen und Vorteile  
          - Wie weit ist die Digitalisierung im Grossküchenherd

09.35    Rundgang durch die Produktion, Metall, Elektro und Induktionstechnik

**10.50    Verschiebung zu Rational Schweiz AG nach Heerbrugg**

11.15    Begrüssung durch Reto Hürlimann Rational Schweiz

11.30    Workshop:  
          - Vorstellung I Vario Pro , I Combi Pro  
          - Effizientes Kochen mit Rational der neusten Generation

14.15    Begrüssung durch Marcel Früh Meiko Green:  
          - Vorstellung der verschiedenen Systeme  
          - Was sind die Herausforderung bei der Konzeptplanung mit Meiko Green?  
          - Was muss ich dazu wissen und wie gehe ich vor?

**16.45    Schluss der Veranstaltung bei Rational Schweiz AG, Heerbrugg**

**Orte**            Menu System AG, Oberstrasse 222, 9014 St. Gallen  
                      Rational Schweiz AG, Heinrich-Wild-Strasse 202, 9435 Heerbrugg

## Anmeldeschluss: 9. Juni 2023

**Anmeldung**            per Mail an die Geschäftsstelle FCSI Schweiz    Mail an: [info@fcsi.ch](mailto:info@fcsi.ch)