

## **Einladung zum Seminar**

### **Smarte Küchenlogistik in Theorie & Praxis ... get started mit Automatisierung ...**

#### **Anreise am Mittwoch, 17. Juni 2026 bis 15.00 Uhr**

Fletcher Hotel Nautisch Kwartier  
Mastspoor 1  
1271 GL Huizen (Niederlande)

Ein Zimmerkontingent ist reserviert.

ab 15.45: gemeinsame Bootsfahrt auf dem Goimeer – verbunden mit einem ersten Kennenlernen der Seminarteilnehmer

Im Anschluss: gemeinsames Abendessen im Restaurant Porterhouse

#### **Beginn des Seminars: Donnerstag, 18. Juni 2026 - 8:45 Uhr.**

**Seminaradresse:** **RHIMA B.V.**  
**Energieweg 4-8**  
**3762 ET SOEST**  
**Niederlande**

#### **Agenda:**

- 09.00 Uhr: Begrüßung der Seminarteilnehmer durch die Geschäftsführung Rhima B.V. & kurze Vorstellungsrunde aller Seminarteilnehmer
- Im Anschluss: Firmenpräsentation und Produktübersicht Rhima  
Firmenpräsentation B.PRO GmbH & Brimato Catering Automation Technology GmbH  
Firmenpräsentation temp-rite International GmbH  
Firmenpräsentation Block Menü GmbH

**Themenbereiche:**  
(Konzepte, Vorträge & Ideenaustausch)

**temp-rite International GmbH**

Moderne Speisenverteil- & Regeneriertechnik für  
Tablett- und Buffetlösungen - unabhängig vom  
Produktionsverfahren

**Block Menü GmbH**

Frische Convenience für die gehobene Krankenhaus- &  
Seniorenresidenzverpflegung

**B.PRO GmbH & Brimato Catering Automation  
Technology GmbH**

Prozessoptimierung durch Automatisierung am  
Speisenverteilband und in der Spülküche:

- § In welchen Fällen ist es sinnvoll zu automatisieren
- § Kurze Übersicht aktueller Lösungen
- § Fallbeispiele aus der Praxis
- § Zukunftsbild

**Rhima B.V.**

- § Kurze Maschinenübersicht allgemein (mit  
Werksbesichtigung)
- § Sortiersysteme zur Optimierung & Vereinfachung der  
Arbeitsabläufe
- § Korbtransport- oder Bandspülmaschine (wo ist  
welcher Maschinentyp sinnvoll)?
- § Wagenwaschanlage WD für Speisenverteil- &  
Regenerierwagen

**Teilnahmegebühr:**

**Das Seminar ist kostenlos.**

(beinhaltet Verpflegung während des Seminars am 17. & 18. Juni 2026)

**Anreise & Übernachtung gehen zu eigenen Lasten  
der Seminarteilnehmer** (die Übernachtung wird im  
Nachgang der Veranstaltung jedem Seminarteilnehmer  
individuell durch Rhima in Rechnung gestellt).

**Hier geht's zur Anmeldung (bitte Link anklicken):**

[Smarte Speiseverteilung in der Gemeinschaftsverpflegung](https://gstoo.de/Smarte_Speiseverteilung26)  
([https://gstoo.de/Smarte\\_Speiseverteilung26](https://gstoo.de/Smarte_Speiseverteilung26))

**Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!**

Eventuelle Rückfragen richten Sie bitte an eines der ausrichtenden Unternehmen (siehe  
Folgeseite).

Ihre Gastgeber aus dem **mw** - Netzwerk im Überblick:  
meet & work

**Block Menü GmbH**

Ernst-Litfaß-Straße 1  
19246 Zarrentin

[www.block-menue.de](http://www.block-menue.de)

Martin Dungs

E-Mail: [martin.dungs@block-menue.de](mailto:martin.dungs@block-menue.de)

Telefon: 01 72 / 4 32 46 80



**BRIMATO**

**Catering Automation Technology GmbH**

Münsterstraße 50  
49176 Hilter

[www.brimato.de](http://www.brimato.de)

Simon Böckenholt

E-Mail: [boeckenholt@brimato.de](mailto:boeckenholt@brimato.de)

Telefon: 01 51 / 510 111 77



**temp-rite International GmbH**

Theodor-Barth-Str. 29  
28307 Bremen

[www.temp-rite.de](http://www.temp-rite.de)

Stefan Mühlbauer

E-Mail: [stm@temp-rite.de](mailto:stm@temp-rite.de)

Telefon: 01 75 / 29 29 209

**temp-rite**

**RHIMA NEDERLAND B.V.**

Energieweg 4-8  
NL - 3762 ET SOEST

[www.rhima.de](http://www.rhima.de)

Bela Palasthy

E-Mail: [b.palasthy@rhima.com](mailto:b.palasthy@rhima.com)

Telefon: 015 25 / 4 51 85 42



Alle aktuellen Infos zum Netzwerk meet & work finden Sie unter [www.meetandwork.de](http://www.meetandwork.de)