

GEA MegaSlicer Training

Bedienung, Fehlerbehebung
und Reinigung

engineering for
a better world

gea.com

Willkommen bei GEA

Trainingsprogramm

Kurstitel / Datum

MS OP/01 – DE

Die in diesem Dokument umrissene Kursagenda beschreibt die Hauptmodule dieses Trainings. Sollten Sie zusätzliche oder alternative Module benötigen, werden wir uns bemühen, die Agenda Ihren Anforderungen entsprechend zu ändern. Dieser Kurs ist so konzipiert, dass er an für Sie geeigneten Terminen durchgeführt werden kann.

Kursdauer

2 Tage

Zielgruppe

Mechaniker und Instandhaltungsmitarbeiter, sowie Werkstudenten oder technische Neueinsteiger.

Erforderliche Qualifikationen

Die Teilnehmer müssen eine einschlägige Ausbildung als Facharbeiter abgeschlossen und bereits Erfahrungen in der lebensmittelverarbeitenden Industrie oder ähnlichem gesammelt haben.

Voraussetzungen für die Schulung bei Ihnen vor Ort

Sollte die Schulung bei Ihnen vor Ort an Ihrer Ausrüstung durchgeführt werden, bitten wir Sie, für eine ruhige und saubere Umgebung während der praktischen Übungen zu sorgen. Die Ausrüstung muss sauber und gestoppt sein. Eine praktische Übung bei laufender Produktion ist nicht zulässig. Wir bitten Sie, einen voll ausgestatteten Klassenraum (LCD-Projektor, Flipchart, audiovisuelle Geräte) für die Unterrichtseinheiten zur Verfügung zu stellen.

Teilnehmer

Um effektives Lernen zu gewährleisten, ist die empfohlene Klassengröße für praktische Übungen 6 Teilnehmer und für den Klassenraumteil 10 Teilnehmer.

Kurssprache

Deutsch

Kursgebühr

Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an Ihre GEA-Vertretung vor Ort.

Die Schulungsgebühr deckt die Kosten für die Schulung, die Schulungsunterlagen sowie eine Teilnahmebestätigung für alle Teilnehmer. Moderationskosten, Kosten für die Entwicklung der Schulungsunterlagen, Reisekosten, Kosten für Unterkunft und Verpflegung sowie ggf. für den Transport des Trainers vor Ort werden ohne Aufpreis in Rechnung gestellt. Alle Teilnehmer erhalten das Schulungsmaterial als Softcopy.

Wenn die Schulung in einem GEA-Schulungszentrum durchgeführt wird, sind das

Mittagessen in unserer Kantine sowie Erfrischungen in den Pausen im Preis inbegriffen. Sofern von der GEA nicht anders festgelegt, wird die Gebühr pro Kurs ohne Mehrwertsteuer ausgewiesen.

Veranstaltungsort

Der Kurs kann bei Ihnen vor Ort oder in einem unserer globalen Schulungszentren durchgeführt werden. Bitte geben Sie in Ihrer Anfrage an, wo der Kurs stattfinden soll.

Anmeldung

Bitte wenden Sie sich für die Anmeldung und für ein Angebot an Ihre GEA-Vertretung vor Ort. Wir bitten Sie, auch die Seriennummer Ihrer Maschine anzugeben, die dem Trainer bei der spezifischen Vorbereitung auf den jeweiligen Kurs hilft.

Stornierungsbedingungen

- Mindestens 30 Tage vor dem geplanten Schulungstermin ist die Stornierung kostenlos
- 29 bis 15 Tage = 50%
- Weniger als 15 Tage = es wird die volle Kursgebühr berechnet

Wir akzeptieren gerne Ersatzteilnehmer ohne zusätzliche Kosten.

Hotel

Rechtzeitig vor dem geplanten Schulungstermin werden wir ein Begrüßungsschreiben versenden, das alle relevanten Informationen über die Schulungsagenda enthält. Wenn die Schulung in einem GEA-Schulungszentrum durchgeführt werden soll, werden Informationen über die Schulungseinrichtung und eine Liste mit empfohlenen Hotels in der Nähe des Schulungsorts beigefügt.

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**	



engineering for
a better world

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

2019-12 © GEA Food Solutions Germany GmbH. Alle Rechte vorbehalten. Änderungen vorbehalten.