


























Schulungsprogramm 2022

2. Halbjahr 2022

Sie erhalten bei uns Geräte, welche auf dem neuesten Stand der Technik sind. Wir ermöglichen Ihnen auch Ihre Techniker auf den neuesten Stand der Technik zu bringen. In unseren Schulungen vermitteln wir Ihnen praxisnahes Wissen sowie den professionellen Umgang mit den Geräten und der Thematik.

Sollten Sie andere oder weitere Schulungen wünschen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter, welcher Ihnen sehr gerne weiterhelfen wird.

Nr.	Schulungsthema	Ort	Datum	Kosten (s. Legende)	Dauer
13	Snack - Standgeräte saphirh Serie (Spiralen und Trommel) Theorie und Praxis (Programmierung, Konfiguration, Fehlerbehebung, ...)	Ulm	14.09.22	€  	7h NL/BR
14	Kaffee - Tabletop/ Tischgeräte Milchmodul Induktion rhMM1.V+ mit laRhea Premium NEU! Alles zum neuen Induktions-Milchmodul (Programmierung, Konfiguration...)	Ulm	15.09.22	€  	4h DP/VU
15	Kaffee „Vending Barista“ Sensorikübungen, Theorie und Praxisübungen zu den „perfekten“ Kaffeeparametern an Vollautomaten und Siebträgern	Ulm	05.10.22	€  	7h MS/BR
16	Kaffee „Vending Barista“ Sensorikübungen, Theorie und Praxisübungen zu den „perfekten“ Kaffeeparametern an Vollautomaten und Siebträgern	Ulm	06.10.22	€  	7h MS/BR
17	Kaffee - Tabletop/ Tischgeräte laRhea V+ Serie (Induktion) Theorie und Praxis (Programmierung, Konfiguration, Fehlerbehebung, ...)	Ulm	19.10.22	€  	7h VU
18	Kaffee - Tabletop/ Tischgeräte Milchmodul Induktion rhMM1.V+ mit laRhea Premium NEU! Alles zum neuen Induktions-Milchmodul (Programmierung, Konfiguration...)	Ulm	20.10.22	€  	4h DP
19	Kaffee - Tabletop/ Tischgeräte rhea Businessline Serie (Boiler) Theorie und Praxis (Programmierung, Konfiguration, Fehlerbehebung, ...)	Ulm	26.10.22	€  	7h VU
20	Snack - Standgeräte saphirh Serie (Spiralen und Trommel) Theorie und Praxis (Programmierung, Konfiguration, Fehlerbehebung, ...)	Ulm	27.10.22	€  	7h NL
21	Kaffee „Vending Barista“ Sensorikübungen, Theorie und Praxisübungen zu den „perfekten“ Kaffeeparametern an Vollautomaten	Lip- pstadt	09.11.22	€  	7h MS/BR
22	Wasser SPAQA® 4.0 Serie Einführung und Verwendung der Cloud, APP, Programmierung und Hygiene	Ulm	17.11.22	€  	7h DP
23	Kaffee „Vending Barista“ Sensorikübungen, Theorie und Praxisübungen zu den „perfekten“ Kaffeeparametern an Vollautomaten und Siebträgern	Ulm	24.11.22	€  	7h MS/BR
24	Kaffee - Standgeräte Luce.Zero.0 PB und Luce.Zero Premium Theorie und Praxis (Programmierung, Konfiguration, Fehlerbehebung, Bilder)	Ulm	07.12.22	€  	7h VU
25	RheAction, Rheamedia, Servosecure Anwenderprogramme/Multimedia Hinweis: Bitte bringen Sie zu dieser Schulung Ihren Laptop mit. Aktuelle Software kann Vor-Ort installiert werden (Admin-Rechte erforderlich)	Ulm	08.12.22	€  	7h VU

LEGENDE:

€ Schulungsgebühr: 145€ / Teilnehmer



Premium-Partner: 100 % servomat Subvention



Servomat-Fachpartner: 50 % servomat Subvention

Wichtige Hinweise zu den Schulungen:

- ⦿ Bei erfolgreicher Prüfung wird ein Zertifikat ausgehändigt
- ⦿ Schulungsdauer ist jeweils von 9.00 bis ca 16.00 Uhr (ca.7h) Workshops von 10.30 bis 15.00 Uhr (ca. 3-4h)
- ⦿ Sollten zu wenige Anmeldungen (mindestens 4 Teilnehmer) bis zu 2 Tagen vor Schulungstermin vorliegen, behalten wir uns das Recht einer Stornierung der Schulung vor. Bei kurzfristigen Absagen Ihrerseits behalten wir uns die Erhebung einer Stornogebühr vor.
- ⦿ Wir behalten uns das Recht vor, die Anzahl der Teilnehmer den zum Schulungszeitpunkt gültigen Hygienevorschriften bzw. Empfehlungen anzupassen.
- ⦿ Zutritt zu dem Betriebsgelände und die Teilnahme an den Schulungen nur mit Maske und der Einhaltung entsprechend aktueller gesetzlicher Vorschriften und unserer Hygieneanweisung.
- ⦿ Bitte erkundigen Sie sich im Vorfeld über unsere Hygieneanweisungen. Mit der Anmeldung stimmen Sie diesen zu und verpflichten sich diese einzuhalten.

Anmeldung per Mail s.erber@rv-servomat.de

Hiermit melden wir folgende Mitarbeiter zur Schulung an (bitte Schulungsnummer angeben):

Firma		Kunden-Nr.	
Nr.	Name	Vorname	vegetarisch ja/nein
Nr.	Name	Vorname	vegetarisch ja/nein
Nr.	Name	Vorname	vegetarisch ja/nein
Ort, Datum		Unterschrift	

Für alle Schulungen **in Ulm** übernehmen wir gerne die Reservierung einer Hotelübernachtung für Sie.

Schulungsnr.	Zimmer vom	bis	Anzahl der Zimmer	Frühstück ja/nein
Schulungsnr.	Zimmer vom	bis	Anzahl der Zimmer	Frühstück ja/nein
Schulungsnr.	Zimmer vom	bis	Anzahl der Zimmer	Frühstück ja/nein

Sonstige Wünsche: _____

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!
 Ihr Rhea Academy Team Deutschland