



Steinbeis-Transferzentrum
Energieeffiziente
Prozesstechnologien

KaWF

Karlsruher Werkzeug- und
Formenbauforum

Wissensdurst?



Seminare 2012

In Zusammenarbeit mit:



Hochschule Karlsruhe
Technik und Wirtschaft
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Näher dran.



Ein Steinbels-Unternehmen

Transferzentrum
Forschung | Consulting | Studium
Hochschule Karlsruhe

„Wissensdurst braucht eine gute Grundlage!“

Sehr geehrte Damen und Herren,

getreu diesen Mottos habe ich Ihnen dieses Jahr einige ganz besondere Spezialitäten zubereitet. Wie in den vergangenen Jahren, so liegt auch dieses Jahr der Geschmacksfokus auf den Gerichten der Produktions- und Fertigungstechnik. Durch meine vielen Projekte in den Produktionsstätten des Werkzeug- und Formenbaus wurde ich auf eine weitere Geschmacksrichtung aufmerksam – der würzigen Küche des mittelständischen Managements.

Die hier vorgestellten eintägigen Speisefolgen umfassen sowohl Vorträge meiner wissenschaftlichen Hilfsköche, als auch Kreationen von namhaften Küchenchefs aus der Industrie. Theorie und Praxis des guten Wissens – bei uns bekommen Sie beides serviert. Unser Wissensrestaurant befindet sich am Institute of Materials and Processes der Hochschule Karlsruhe – Technik und Wirtschaft.

Für Fragen und weitere Auskünfte zu unserer Speisekarte stehen meine Hilfsköche, mein Oberkellner und ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Ich freue mich schon jetzt, Sie demnächst in meinem Restaurant begrüßen zu dürfen und verbleibe bis dahin

mit herzlichen Grüßen,



Prof. Dr.-Ing. Rüdiger Haas

- Restaurantleiter -

Mitglieder des Karlsruher Werkzeug- und Formenbauforums haben ein Kontingent an Essensgutscheinen. Bei ausgeschöpftem Kontingent zahlen Mitglieder den halben Preis.

TAGESMENÜ AM 02.02.2012 UND 14.06.2012

HPC- UND HARTFRÄSEN

Hauptanforderungen an die Schruppbearbeitung in harten und weichen
Materialien, serviert mit Blauspan-Streusel

Werkzeugauswahl, serviert mit der optimalen Kombination an Frässtrategien
für die Erschließung erheblicher Produktivitätsressourcen

Zuwachs an Wissens-Know-How für hohe Produktivität und
Prozesssicherheit

schmeckt besonders: Facharbeitern und Meistern der Zerspanung,
Fertigungsleitung, CAM-Programmierung

390 €*

TAGESMENÜ AM 09.02.2012 UND 21.06.2012

TEMPERIERUNG VON SPRITZGIESS- WERKZEUGEN

Kalt-warmes Buffet der Werkzeugauslegung an gängigen
Berechnungsverfahren

Temperiergeräte und deren optimale Arbeitsbereiche, serviert an
einem herzhaften Überblick über verschiedene Kühl- und Temperiermetho-
den, garniert mit frischen Kenntnissen zu hochwärmeleitfähigen Stählen

CAE-Programme gefüllt mit Kühlkreisläufen an Füllsimulationen

schmeckt besonders: Konstrukteuren, Einkäufern und
Qualitätsbeauftragten

390 €*

TAGESMENÜ AM 23.03.2012

KNOW-HOW DER FUNKENEROSION

Variation von verschiedenen Prozessparametern
an schmackhaftem Technologiedip

Dreierlei von Senk-, Bohr- und Drahterodieren mariniert mit gepfefferten
Programmierstrategien. Dazu werden hausgemachte
7-Achstechnologien gereicht

Variationen von Dielektrika in Öl und Wasser

schmeckt besonders: Anwendern aus den Bereichen Senkerosion,
Elektrodenfertigung und CAM

390 €*

TAGESMENÜ AM 19.04.2012

STANDARDISIERUNG IN DER PROZESSKETTE

Wirtschaftliche und effektive Fertigung an einem Spiegel aus standardisierten
Prozessen mit einheitlichen Halb- und Werkzeugen

Eine große Portion Potentiale aus der Hüfte kurzer Durchlaufzeiten
gespickt mit geringen Fertigungskosten

Süße Visionen von Möglichkeiten der Standardisierung in herzhaften
Prozessgliedern wie Konstruktion, Arbeitsvorbereitung, CAM und Fertigung

schmeckt besonders: Facharbeitern und Meistern in der Zerspanung,
Fertigungsleitung, CAD/CAM-Programmierung, Geschäftsführung, Einkauf

390 €*

TAGESMENÜ AM 20.04.2012

AUTOMATION IM WERKZEUG- UND FORMENBAU

Gruß aus dem Fertigungs- und Produktionslabor,
ein Hors d'œuvre der automatisieren Stückzahl 1

Automatisierungskonzepte und Datendurchgängigkeit pikant gewürzt
mit staatlicher Förderung, dazu neues Berufsbild Zellenmanager

Vermeiden von psychischen Hindernissen bei Stückzahl 1,
kandiert mit unternehmerischem Denken

schmeckt besonders: Allen von der Geschäftsführung bis zum Meister
390 €*

TAGESMENÜ AM 28.09.2012

BEWERTUNG EINER WERKZEUGMASCHINE

Herzhafte Grillplatte mit Bewertungsmethoden für Werkzeugmaschinen

als Beilagen:

Abnahmeteile selbst gemacht, Benchmarks und Bewertungsmatrizen
und ein bunter Salat aus dem Gemüsegarten der Zuverlässigkeits- und
Instandhaltungsplanung

Rote Grütze mit Früchten aus Empfehlungen,
Erfahrungen und Motivationen

schmeckt besonders: Allen von der Geschäftsführung bis zum Meister

390 €*

TAGESMENÜ AM 16.03.2012

MIT PROZESSKOMPETENZ ZUM WIRTSCHAFTLICHEN ERFOLG

Kalt geschlagene Wertstromanalyse
an einem Hauch von Wissensmanagement

Kräftig gebratene Verkürzung der Durchlaufzeiten an einem Schaum aus
Lagerlogistik und Logistikkonzepten verfeinert
mit krossem Wissen zur Bestandsoptimierung

Gekühlte Fertigungsplanung
an heißen Ideen zum betrieblichen Vorschlagwesen

schmeckt besonders: Allen von der Geschäftsführung bis zum Meister

390 €*

TAGESMENÜ AM 29.03.2012

IMPULSE FÜR UNTERNEHMEN: TECHNIK, STEUER, BANK, RECHT, INVESTITION, MARKETING

Cremig geschlagenes Arbeitsrecht für betriebliche Vorgesetzte
mit einem herzhaftem Dip von Marketing

Feinste Steuerfallen für den Mittelstand an schmackhaften Unternehmens-
vorbereitungen auf das bankinterne Rating. Dazu reichen wir feinste
Ausblicke auf die Produktionstechnik von morgen
garniert mit Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen

Variation psychologischer Aspekte um Mitarbeiter
zu Mit-Unternehmern zu machen

schmeckt besonders: Geschäfts- und Betriebsleitern

390 €*

* pro Person, inkl. Bewirtung, zzgl. gesetzl. MwSt.

TAGESMENÜ AM 28.06.2012

GRUNDLAGEN DER SIMULATION

Große Auswahl an Simulationsmöglichkeiten
garniert mit frischen Anwendungsoptionen

Simulationsgrundlagen nach Art des Institutes, serviert mit Starrkörpermechanik, Festigkeitsanalyse, Schwingungs- und Modalanalysen, wahlweise auch mit Strömungssimulation in der Kunststoffanwendung und komplettem Betriebsablauf

Unternehmensszenarien an einer Variation von zuckersüßen Versuchungen bis hin zu gesalzenen Maschinenausfällen

schmeckt besonders: Allen von der Geschäftsführung bis zum Meister

390 €*

TAGESMENÜ AM 05.07.2012:

FASERVERBUND- UND HOCHLEISTUNGS- WERKSTOFFE

Würzige Suppe aus Hochleistungswerkstoffen
mit Croutons aus Titan und Aluminium

Gepfefferte Bearbeitungsstrategien von Hochleistungs- und Faserverbundwerkstoffen an einem exotischen Mix aus Composite Solutions. Dazu reichen wir Grundlagen der Faserverbundwerkstoffe.

Süße Erkenntnisse zu Nickel-Basis-Werkstoffen

schmeckt besonders: Konstrukteuren, CAM-Programmierern, Einkäufern, Betriebsleitern, Zerspanern

390 €*



TAGESMENÜ AM 02.02.2012

ENERGIEMANAGEMENT

Planbarer Stromverbrauch in der Produktion
serviert mit bitteren Stromkosten

Kostensenkender und effizienter Umgang mit Strom,
wahlweise am konkreten Beispielen der Fertigung
oder reziprotem Verhältnis zum Strompreis

Energetisches Bewusstsein
dazu Zuckerbrot und Peitsche für Stromfesser

schmeckt besonders: Allen von der Geschäftsführung bis zum Meister

390 € *

TAGESMENÜ AM 02.03.2012

CE-KENNZEICHNUNGSPFLICHT FÜR SPRITZGIESSWERKZEUGE

Rollbraten aus Spritzgussformen und Folgeverbundwerkzeuge garniert mit
der Maschinenrichtlinie, dazu Vorteile und die nötigen Schritte auf dem Weg
zur Konformität

Rote Grütze mit Früchten aus Empfehlungen, Erfahrungen und Motivationen

schmeckt besonders: Geschäftsführern, Einkäufern, Betriebsmittel-
Entscheidern

390 € *

CATERING UND EIGENE MENÜS

Die hier vorgestellten Menüs schmecken Ihnen nur in Teilen?

Sie würden gerne mehrere Mitarbeiter in den Genuss unserer Menüs
kommen lassen?

Sie essen lieber bei sich in der Firma?

KEIN PROBLEM!

Auf Anfrage bereitet Ihnen unser Küchenchef auch gerne individuelle
Gerichte zu und mit unserem bequemen Catering-Service liefern wir Ihnen
diese frei Haus. Sprechen Sie uns an!

KONTAKT

Karlsruher Werkzeug- und Formenbauforum (KaWF)
an der Hochschule Karlsruhe – Technik und Wirtschaft

Moltkestraße 30
76133 Karlsruhe

Telefon: (+49) 0721 / 925-1910

Fax: (+49) 0721 / 925-1915

seminare@kawf.de

www.kawf.de

Anmeldung (per Fax an 0721 / 925-1915)

Für folgende(s) Tagesmenü(s) an der Hochschule Karlsruhe – Technik und Wirtschaft, Institute of Materials and Processes, Fachbereich FP:

HPC- und Hartfräsen	<input type="checkbox"/> 02.02.2012	Standardisierung	<input type="checkbox"/> 19.04.2012
	<input type="checkbox"/> 14.06.2012		
Temperierung	<input type="checkbox"/> 09.02.2012	Automation	<input type="checkbox"/> 20.04.2012
	<input type="checkbox"/> 21.06.2012	Energiemanagement	<input type="checkbox"/> 27.04.2012
CE-Kennzeichnung	<input type="checkbox"/> 02.03.2012	Simulation	<input type="checkbox"/> 28.06.2012
Prozesskompetenz	<input type="checkbox"/> 16.03.2012	Werkstoffe	<input type="checkbox"/> 05.07.2012
Funkenerosion	<input type="checkbox"/> 23.03.2012	Werkzeugmaschine	<input type="checkbox"/> 28.09.2012
Impulse	<input type="checkbox"/> 29.03.2012		

Firma: _____

Straße: _____

PLZ/Ort: _____

Name Teilnehmer: _____

Abteilung/Position: _____

Telefon / Fax: _____

E-Mail: _____

Ich melde mich hiermit verbindlich an und habe von der Seminarpauschale bzw. Teilnahmegebühr und den Stornobedingungen Kenntnis genommen.

Datum / rechtsverbindliche Unterschrift _____

Teilnahmegebühr pro Seminar: 390,- €/Person, zzgl. gesetzl. MwSt.

Bitte beachten Sie, dass die Anzahl der Teilnehmer für jedes Seminar begrenzt ist.

In der Gebühr sind unsere Leistungen für Planung und Durchführung des Seminars, die Betreuung vor Ort, Dokumentation und Bewirtung enthalten. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nur bei einer schriftlichen Abmeldung bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn die Teilnahmegebühr (abzüglich einer Stornierungsgebühr von 50,- €) erstattet wird. Bei späterer Abmeldung wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe fällig. Selbstverständlich ist eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers möglich. Wir behalten uns das Recht vor, bei zu geringer Teilnehmerzahl die Veranstaltungen abzusagen. Bereits bezahlte Gebühren werden in diesem Fall zurückerstattet.