



Industrieverband Massivumformung e. V. Goldene Pforte 1 58093 Hagen

im Industrieverband Massivumformung

An die  
Geschäftsführungen, Betriebsleiter,  
Werksleiter, Schulungsbeauftragten  
der Mitgliedsunternehmen

Unser Zeichen	Tel.-Durchwahl	Fax	E-mail	Datum
kü	02331/9588-46	02331/51046	skuehnel@massivumformung.de	24.08.2021

## **Schmiede-Akademie - Seminar Werkerschulung 2 „Der Weg zum hochwertigen Umformteil – Stabile Abläufe“**

Sehr geehrte Damen und Herren,

aufgrund der nach wie vor positiven Resonanz auf unser Schulungsangebot zur Werkerweiterbildung möchten wir Ihnen auch im Jahr 2021 die Schulung „Der Weg zum hochwertigen Umformteil – Stabile Abläufe“ anbieten. Sie findet statt am

**Montag, 08.11.2021 von 09:00 Uhr bis 16:30 Uhr,  
im Ringhotel Zweibrücker Hof, Zweibrücker Hof 4, 58313 Herdecke.**

*Im Hotel werden selbstverständlich sehr umfangreiche Hygienemaßnahmen eingehalten, um eine Infektionsgefahr auch für noch nicht gegen COVID geimpfte Personen zu minimieren, eine Erläuterung dieser Maßnahmen liegt als Anlage bei.*

Ziel des Webseminars „Stabile Abläufe“ ist für die Teilnehmer das Verstehen und Erkennen aller Maßnahmen, um am Ende der Prozesskette fehlerfreie Teile im Sinne der Kundenanforderungen zu erhalten. Dabei wird den einzusetzenden Umformwerkzeugen ebenfalls besonderes Augenmerk gewidmet.

Die Schulung richtet sich an Produktionsmitarbeiter, Meister und Vorarbeiter unserer Mitgliedsunternehmen der Massivumformung. Die Inhalte und weiteren Details entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Inhaltsblatt.

Seit 2011 haben wir Herrn Frank Severin, Ingenieurbüro Bochum, die Durchführung dieses Workshops übertragen. Herr Severin hat in mehreren führenden Unternehmen der Branche gearbeitet und hat bereits mehr als 90 Schulungen – auch Inhouse – zu diesem Thema für den Verband erfolgreich durchgeführt.

Wir freuen uns, Ihre Mitarbeiter bei dieser Schulung begrüßen zu dürfen. Bitte melden Sie die Teilnehmer aus Ihrem Hause auf beiliegendem Anmeldeformular **bis zum 04.10.2021** an.

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal **12** Teilnehmer begrenzt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Ihre offizielle Anmeldebestätigung/Rechnung erhalten Sie unmittelbar nach dem Anmeldeschluss von uns.

Die Teilnehmergebühr für IMU-Mitgliedsunternehmen beträgt pro Teilnehmer 400,- Euro, die Teilnehmergebühr für Nichtmitglieder beträgt 800,- Euro pro Teilnehmer.

*Bitte beachten Sie die verlinkten [IMU-Leitlinien](#) zur kartellrechtskonformen Verbandsarbeit. Diese gelten für die gesamte Veranstaltung einschließlich eines eventuellen Rahmenprogramms. Mit der Anmeldung zur Veranstaltung bestätigen Sie, über die Leitlinien informiert worden zu sein und diese einzuhalten.*

Selbstverständlich können Sie diese Schulung auch als Inhouse-Schulung buchen, sprechen Sie uns dazu bitte an.

Der Rücktritt vom Seminar ist bis zum 04.10.2021 kostenlos, danach wird die gesamte Teilnehmergebühr fällig. Die Abmeldung ist schriftlich an den Industrieverband Massivumformung e.V. zu richten. Selbstverständlich ist es möglich, einen Vertreter für die Veranstaltung zu benennen.

Mit freundlichen Grüßen  
gez. i.A. Sabine Kühnel

**Anlagen**

Inhaltsblatt  
Anmeldeformular  
Hygienekonzept Hotel  
Flyer

## **Seminar: Werkerschulung 2 „Der Weg zum hochwertigen Umformteil - Stabile Abläufe“**

Die Schulung richtet sich an Werker, Vorarbeiter und Meister aus Gesenk- und Freiformschmiedeunternehmen.

Ziel der Schulung ist das Verständnis der Prozesskette und der Zusammenhänge in der Gesenk- und Freiformschmiede vom Materiallager bis zur Endfertigung. Es werden Maßnahmen zur Fehlererkennung und -vermeidung in den einzelnen Bereichen sowie Auswirkung von Fehlern in der Prozesskette dargestellt.

<b>Termin:</b>	08.11.2021 • 09:00 - 16:30 Uhr
<b>Anmeldeschluss:</b>	04.10.2021
<b>Ort:</b>	Ringhotel Zweibrücker Hof, Zweibrücker Hof 4, 58313 Herdecke
<b>Referent:</b>	Dipl.-Ing. Frank Severin • ingbbo Ingenieurbüro Bochum
<b>Seminarnummer:</b>	2021-05
<b>Teilnahmegebühr:</b>	IMU-Mitglieder 400,- € Nicht-Mitglieder 800,- €
<b>Veranstalter:</b>	Industrieverband Massivumformung e.V.
<b>Ansprechpartner:</b>	Sabine Kühnel
<b>Kontakt:</b>	Tel.: +49 2331 9588 46 • E-Mail: skuehnel@massivumformung.de

## **Schulungsinhalte**

Diese Schulung ist in 7 Bereiche gegliedert, welche nach aktuellem Bedarf spezifisch zusammengestellt und moderiert werden.

Die Schulungselemente:

- Materiallager (Materialeingangsprüfung, Kennzeichnung, Freigabe, Einlagerung / Entnahme und Rücklagerung)
- Trennerei (Verfahren, Rüsten, Freigabe, Prozess)
- Erwärmen und Umformen (Verfahren, Rüsten, Freigabe, Prozess und Kennzeichnung)
- Wärmebehandlung aus der Umformwärme (Verfahren, Freigabe, Prozess)
- Endfertigung (Verfahren)
- Standmengen – Umgang mit Werkzeugen (u. a. Rüsten, Temperaturführung, Prozessstörungen, Nacharbeiten der Gravur, Lagerung)

## **Zertifikat**

Teilnahmebescheinigung

**Bitte melden Sie sich bis zum 04.10.2021**  
per Mail oder per Fax an.

**Industrieverband Massivumformung e.V.**

Sabine Kühnel  
Goldene Pforte 1  
58093 Hagen  
Fax: +49 (0) 23 31 / 5 10 46

Bei Rückfragen: Tel.: +49 (0) 23 31 /95 88-46

E-Mail: skuehnel@massivumformung.de

Veranstaltung: **Seminar Werkerschulung 2 „Der Weg zum hochwertigen Umformteil – Stabile Abläufe“**

Seminarnummer: 2021-05

Termin: 08.11.2021 – 09:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Veranstaltungsort: Ringhotel Zweibrücker Hof, Zweibrücker Hof 4, 58313 Herdecke

Kosten pro Person: € 400,- für IMU-Mitglieder  
€ 800,- für Nicht-Mitglieder

Wir sind Mitglied im Industrieverband Massivumformung:

ja  nein

Hiermit melde ich mich/folgende Personen verbindlich für die o.g. Veranstaltung an:

**Titel/Vorname/Name:    Funktion:    Telefon:    E-Mail:**

**Hiermit bestätige ich,**

**1.                    2.**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**1.** ... dass meine Daten zur Veranstaltungsplanung sowie zum Zwecke der verbandlichen Aktivitäten des IMU, GCFG, EUROFORGE und der FSV gespeichert und verwendet werden dürfen (notwendig für die Bearbeitung der Anmeldung).

**2.** ... dass mein Name und der Name meiner Firma auf der Teilnehmerliste aufgeführt und unter den Teilnehmern verteilt werden darf.

**Ansprechpartner:    Firma:                    Telefon:                    E-Mail:**

**Hiermit bestätige ich,**

...dass ich die Berechtigung der aufgeführten Personen erhalten habe, diese anzumelden und deren Daten zur o.g. Verwendung weiterzugeben (bei Anmeldung durch Dritte oder mehr als einer Person - notwendig für die Bearbeitung der Anmeldung).

Der Rücktritt vom Seminar ist bis zum **04.10.2021** kostenlos, danach wird die gesamte Teilnehmergebühr fällig. Die Abmeldung ist schriftlich an den Industrieverband Massivumformung e.V. zu richten. Selbstverständlich ist es möglich, einen Vertreter für die Veranstaltung zu benennen.

# Umgang mit der Sicherheit der Gäste im Hinblick auf COVID-19 in den Riepe Privat Hotels

Lieber Gast, wir, die Riepe Privat Hotels, möchten gerne einen Teil Ihrer wertvollen Zeit in Anspruch nehmen, um über unsere Vorkehrungen und Maßnahmen bezüglich Ihrer Gesundheit und Sicherheit im Zusammenhang mit COVID-19 zu sprechen.

**Wir beobachten kontinuierlich die Verbreitung von COVID-19 auf der ganzen Welt und vor allem hier in NRW. Das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter sind unsere oberste Priorität. Um das zu gewährleisten, haben wir Abläufe, Pläne und Regeln eingeführt, so dass sich alle unsere Gäste sicher fühlen können, wenn sie in unseren Hotels übernachten oder diese besuchen.**

Wir befolgen die Richtlinien der Gesundheitsbehörden sowie die des Robert Koch Instituts und handeln im Falle eines COVID-19-Falls in einem unserer Hotels gemäß den Vorgaben und Verfahren. Unsere Mitarbeiter sind für diese Situationen geschult, die in unseren Hotels auftreten können.

In unseren Hotels haben Hygiene und Sauberkeit immer Priorität. Wir betonen auch die Bedeutung einer guten Handhygiene auf der Grundlage von Empfehlungen der örtlichen Gesundheitsbehörden. Wir haben strenge Richtlinien für die Handhygiene unserer Mitarbeiter, besonders vor dem Essen, der Zubereitung von Speisen und nach der Benutzung des Badezimmers. Auch unseren Gästen empfehlen wir, sich häufig die Hände mit Seife und warmen Wasser zu waschen.

Was wir in unseren Hotels tun, um die Sicherheit unserer Gäste zu gewährleisten:

- Wir befolgen die Richtlinien und Empfehlungen der Gesundheitsbehörden und des Robert Koch Instituts
- Alle Riepe Privat Hotels wurden mit Informationen über COVID-19 und Handlungsanweisungen ausgestattet
- Verstärkter Fokus auf die Handhygiene in allen unseren Hotels
- Erhöhte Reinigungsintensität und verstärkte Hygienekontrollen
- Regelmäßige Desinfektion von exponierten Oberflächen wie Türgriffen, Kartenterminals und Aufzugstasten mit antibakteriellen Flüssigkeiten
- Bereitstellen zusätzlicher Desinfektionsmittelpender in allen öffentlichen Bereichen
- Einhaltung der Verfahren für den Umgang mit kranken Kollegen
- Die Mitarbeiter tragen in den Bereichen, wo sich ein enger Gastkontakt nicht vermeiden lässt und bei der Zubereitung von Speisen, einen Mund-Nasen-Schutz.

Sicherheitsvorkehrungen, die jeder treffen kann, um sich und andere vor COVID-19 zu schützen:

- Häufiges Händewaschen
- Handdesinfektion bereithalten
- Unnötige Handkontakte vermeiden
- Vermeiden, Augen, Mund und Nase zu berühren
- Mund beim Husten mit dem Ellenbogen abdecken
- Zu hustenden oder niesenden Personen mindestens einen Meter Abstand halten
- Einen Mund-Nasen-Schutz in allen Bereichen tragen, wo es eng werden kann.

Sicherheit hat für uns oberste Priorität. Wir treffen alle Vorsichtsmaßnahmen, damit sich unsere Gäste sicher fühlen, wenn sie in einem Hotel übernachten oder es besuchen.

Anbei listen wir Ihnen einige der zahlreichen Maßnahmen auf, die wir hier im Hause umgesetzt haben.

Unser Eingangsbereich:

- Die automatischen Eingangstüren halten wir bei Stoßzeiten geöffnet und lüften regelmäßig in kürzeren Abständen die Lobby
- Verhaltensregeln im Haus für Hotel und Gastronomie hängen am Eingang sichtbar für jeden Gast aus.
- Unsere Empfangstresen sind rundherum mit Plexiglas ausgestattet und Abstandsmarkierungen auf dem Boden verweisen auf die Zutrittsbeschränkungen zum Rezeptionstresen. Auch wurde unser Empfang auf 2 von 3 Eincheckmöglichkeiten reduziert.
- Im Eingangsbereich befinden sich Desinfektionsmöglichkeiten für unsere Gäste
- Unsere Gäste werden beim Eintreten darauf hingewiesen, einen Mund-Nasen-Schutz in den öffentlichen Bereichen des Hotels zu tragen. Beim Essen im Restaurant darf dieser natürlich abgenommen werden.
- Wir weisen unsere Gäste auf den auch bei uns geltenden 1,5m Abstand hin.
- Unsere Mitarbeiter an der Rezeption tragen einen Mundschutz, sofern sie mit Gästen oder Kollegen außerhalb des Sichtschutzes in Kontakt treten. Sofern ein Schutz oder 1,5m zwischen Gast und Mitarbeiter ist, darf dieser auch weggelassen werden.
- Unsere Mitarbeiter desinfizieren alle Kontaktstellen wie die Hotelzimmerschlüssel, die Coins für die Parkplatzschranke, Kugelschreiber etc. vor dem Herausgeben.
- Ebenfalls achten wir darauf die Oberflächen der Schreibunterlagen regelmäßig zu desinfizieren.
- Unsere Gäste werden gebeten möglichst kontaktlos zu bezahlen.

Unsere Aufzüge:

- Unsere Aufzüge dürfen nur von max. 2 Personen benutzt werden. Dieses haben wir durch eine entsprechende Beschilderung kenntlich gemacht.
- Die Tasten und Handläufe im Aufzug und die Außentaster werden regelmäßig abgewischt und desinfiziert

Unsere Zimmer:

- Die Hygiene in unseren Hotelzimmern wurde immer schon großgeschrieben und wir achten nunmehr noch intensiver darauf, dass alle Maßnahmen eingehalten werden.
- Die Türklinken, Lüfter, Schalter, Handläufe, Telefone, Fernbedienungen und Armaturen werden zusätzlich desinfiziert.
- Unsere Mitarbeiter auf der Etage tragen einen Mund-Nasen-Schutz.
- Die Zimmer werden – sofern dies die Belegung zulässt – einen Tag zwischen jedem Gast freigehalten.
- Nach Abreise des Gastes werden die Zimmer gelüftet, geputzt und desinfiziert. Nach der entsprechenden Kontrolle durch die Hausdame erhalten die Zimmer ein Hygienesiegel.
- Die Bettwäsche sowie die Handtücher werden nach den geltenden Hygienestandards gewaschen und gereinigt.
- Auf den Zimmern finden sie entsprechend der Personenzahl Handdesinfektionstücher

## Unser Restaurant mit anschließenden Terrassen:

- Wir holen unsere Gäste am Eingang des Restaurants ab und platzieren sie an ihrem reservierten Tisch.
- Jeder Gast bzw. die Haushalte tragen sich auf einem Zettel ein, wir notieren das Datum, Uhrzeit und die Tischnummer. Die Kontaktzettel werden 4 Wochen aufbewahrt und dann entsprechend entsorgt. Alternativ dazu können Sie sich über den bereitliegenden QR-Code mit Ihrer Tischnummer registrieren. Für unsere Tagungsgäste liegen je Mahlzeit entsprechende Zettel zur Registrierung bereit. Da sich diese bereits im Tagungsraum oder bei Check-In mit Adresse registriert haben, brauchen wir an dieser Stelle nur noch einmal den Namen.
- Aus aktuellem Anlass verzichten wir auf die Hilfe bei der Entgegennahme der Garderobe
- Unser Restaurant hat weiterhin eine gemütliche Einrichtung, wir haben jedoch für die Einhaltung der Abstände von 1,5m einige Tische herausgenommen bzw. wir lassen einige Tische frei.
- Bei unseren Außenterrassen haben wir die Tischfolge großzügig mit 1,5m Abstand aufgebaut.
- Die aktuellen maximalen Gästezahlen oder Personen aus einem Haushalt pro Tisch passen wir nach den aktuellen Vorgaben an.
- Auf Tischdecken verzichten wir zurzeit, passende Tischsets dienen als Ersatz.
- Unsere Mitarbeiter tragen während des Services einen Mund-Nasen-Schutz und waschen oder desinfizieren sich nach jedem Tragen von benutztem Geschirr die Hände.
- Beim Zubereiten der Getränke trägt unser Mitarbeiter einen Mund-Nasen-Schutz.
- Unsere Tischoberflächen und Stühle werden nach jedem Gast gereinigt.
- Wir halten unsere Gäste dazu an möglichst bargeldlos zu bezahlen.
- Unser Frühstücksbuffet darf stattfinden mit folgenden Regeln: es gibt ein Wegekonzept damit keine Wegekreuzungen stattfinden. Jeder Gast desinfiziert sich am Eingang die Hände und trägt seinen Mund-Nasen-Schutz. Die kalten Speisen haben einen Spuckschutz, Eierspeisen werden hinter einer Abtrennung vorbereitet. Hygienemaßnahmen Frühstückskoch siehe Küche.
- Unsere Spielecke im Hotel wurde vorrübergehend weggeräumt. Kinder bekommen ausgedruckte Malunterlagen und einzelne gereinigte Buntstifte.
- Geschirr, Besteck und Gläser werden bei mind. 60 Grad gereinigt.

## Erweitere Maßnahmen in unserer Küche über HACCP hinaus:

- Arbeitsmaterialien werden häufiger heiß abgewaschen.
- Unsere Mitarbeiter tragen beim Zubereiten nicht nur Einweghandschuhe, wie sonst auch, sondern einen Mund-Nasen-Schutz. Kochmützen oder Haarnetze werden wie gewohnt getragen.
- Unsere Mitarbeiter sind achtsamer beim Umgang mit sauberem und dreckigem Geschirr
- Händewaschen in sehr kurzen Abständen.
- Ein Wechsel der Reinigungstücher findet öfter statt.

## Unseren Veranstaltungs- und Tagungsbereich:

- Wir können unsere Räumlichkeiten den gegebenen Maximalzahlen pro qm ausrichten.
- Anschauliche Bilder können Sie sehen unter:  
<https://www.riepe.com/herdecke/impressionen>
- Je nach Wunsch stehen auf jedem Tisch einzelne Getränkestationen / Getränkeangebote.
- Die Snacks zu den Kaffeepausen werden in kleinen Gläsern / Schälchen vorbereitet.
- Desinfektionsmöglichkeiten auch auf den Tagungsebenen.

- Im Tagungsraum muss nach aktuellem Stand auch am Platz eine Mund-Nase-Bedeckung getragen werden. Lediglich dem Referenten ist es gestattet bei seinem Vortrag diese abzunehmen.
- Des Weiteren muss ein Sitzplan für den Veranstaltungsraum erstellt werden, aus dem zu erkennen ist, wer neben wem gesessen hat.
- Unsere Veranstaltungsräume verfügen alle über Fenster für eine Frischluftzufuhr, welche auch jederzeit von Teilnehmern und/ oder Referenten auch außerhalb der festgelegten Pausenzeiten selbstständig geöffnet werden können.
- Wir empfehlen auf Basis der Raumgröße und Personenzahl ein regelmäßiges Stoßlüften. Eine dazu entsprechende Information finden Sie im Tagungsraum. Die Berechnung ist mit Hilfe eines CO2 Rechners der DGUV (Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung) erfolgt.

Diese Informationen sind bis auf weiteres gültig und können aktualisiert werden.

Aktuelle Änderungen bzgl. Maskenpflicht, Abstandregelungen etc. verfolgen wir stetig auf der Homepage des Landes NRW und passen unseren Maßnahmenkatalog entsprechend an.

<https://www.land.nrw/corona>

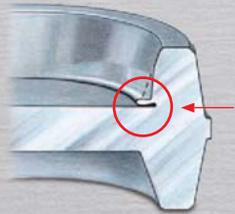


## Steigerung der Produktqualität

Im Workshop **Qualitätsbewusste Werker** werden mit den Teilnehmern Methoden erarbeitet, im Schmiedeprozess in Freiform-, Gesenkschmieden und Ringwalzwerken Fehler sowie deren Ursachen zu erkennen und zu vermeiden.

### Vorgehensweise:

- Bildhafte Fehlerbeschreibung vornehmen
- Fehlerursache ermitteln
- Fehlervermeidung vermitteln



Beispiel für den Schmiedefehler „Falten/Überlappungen“

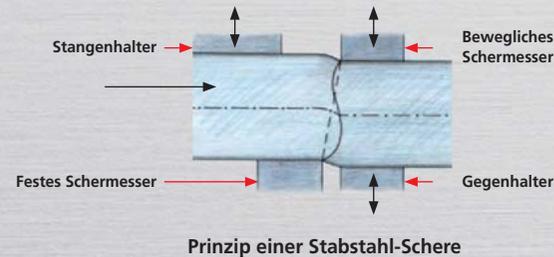
## Inhalt

- **Verwendung von Schmiedeteilen**
- **Die Schmiedeverfahren und -maschinen**
- **Exemplarische Prozesskette**
  - Presse mit „Warm-Trennen“
  - Hammer mit „Kalt-Trennen“
- **Fehlerursachen, -erkennung und -vermeidung**
  - Tabellarische Übersicht (Trennen und Schmieden)
  - Bildhafte Systematik
- **Rüsten und Fertigungsfreigabe – Gesenkschmieden**



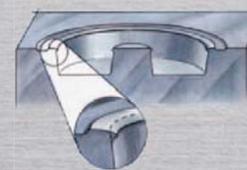
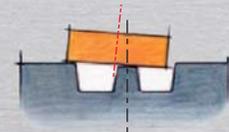
## Fehlervermeidung in der Prozesskette

Ziel des Workshops **Stabile Abläufe** ist es, den Mitarbeitern in Freiform-, Gesenkschmieden und Ringwalzwerken einen Überblick über die Fertigungsabläufe und deren Zusammenhänge zu geben – vom Materiallager bis zur Endfertigung.



## Inhalt

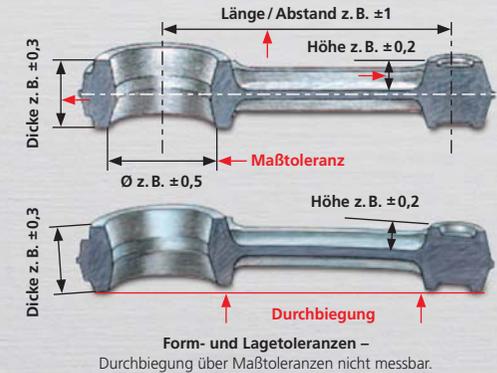
- **Materiallager** (Materialeingangsprüfung, Kennzeichnung, Freigabe, Einlagerung/Entnahme und Rücklagerung)
- **Trennerei** (Verfahren, Rüsten, Freigabe, Prozess)
- **Erwärmen und Umformen** (Verfahren, Rüsten, Freigabe, Prozess und Kennzeichnung)
- **Wärmebehandlung aus der Umformwärme** (Verfahren, Freigabe, Prozess)
- **Endfertigung** (Verfahren)
- **Standmengen – Umgang mit Werkzeugen** (u. a. Rüsten, Werkzeugtemperaturführung, Prozessstörungen, Nacharbeiten der Gravur, Prozessabweichungen)



Prozessstörungen durch fehlerhaften Umgang mit Werkzeugen

## Werker-Selbstkontrolle

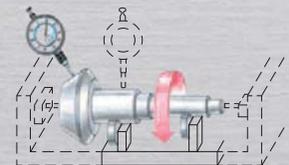
Im Programm **Sichere Qualitätsprüfung** werden die Teilnehmer geschult, im Sinne der Werker selbstprüfung Kontroll-, Mess- und Prüfaufgaben in Unternehmen der Warm- und Kaltmassivumformung durchzuführen.



Beispiel für Maß-, Form- und Lagetoleranzen bei Gesenkschmiedeteilen

## Inhalt

- **Warum Qualitätsprüfung?**
- **Werker selbstprüfung in der Fertigung**
- **Maße und Darstellung**
- **Zeichnungslesen**
- **Toleranzen**
- **Übersicht Maße und mögliche Mess- und Prüfmittel**
- **Mess- und Prüfmittel**
- **Einführung in die statistische Prozessregelung**



Beispiel für Rundlauf- oder Versatzprüfung