

# Eiskalt kalkuliert!

INHOUSE-CONVENIENCE – DIE NEUE PERSPEKTIVE



*Wie kann ich mit der professionellen Schnellkühl- und Schockfrosttechnik meine Küchenrendite markant erhöhen?*

**Wie kann ich von saisonalen Produkten profitieren, meine Speisenreste reduzieren und meine Küchencrew effizienter einsetzen, ohne an Qualität einzubüssen?**

Diesen und weiteren Fragen widmen wir uns im Spezialkurs FrigoJet und «freeze'n'go». Erfahren Sie was es heisst Inhouse-Convenience selbst herzustellen. Entdecken Sie die ungeahnten Möglichkeiten bei der Vorproduktion von Lebensmitteln und machen Sie Ihren Betrieb fit für die Zukunft. Legen Sie Ihre Kosten auf Eis.

#### **Kursziel**

Die Kursteilnehmer/innen erkennen, wo das Potenzial einer zukunftsorientierten Küche liegt und lernen neue Produktionsmethoden kennen.

#### **Zielgruppe**

Fachkräfte rund um die Küche

#### **Kursvoraussetzung**

Interesse am Thema

#### **Kursdauer**

5 Stunden

#### **Kurskosten**

CHF 220.- (pro Person) exkl. MwSt.

#### **Kurssprache**

Deutsch

#### **Teilnehmerinnen und Teilnehmer**

Begrenzte Teilnehmerzahl von 15 Personen

#### **Fachverantwortung**

Christoph Reichenbach, Leiter Ausbildung

Tel. 0848 400 900

info@hugentobler.ch

#### **Anmeldung und Kursdaten unter:**

www.hugentobler.ch/kursangebot

*Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!*