

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!