

Neues Seminar/Workshop Angebot ab 2014!

Moderne Küchenplanung

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang erhalten Sie eine Einladung zu dem aktuellen Workshop.
Gerne stehe ich Ihnen zu Rückfragen jederzeit zur Verfügung.

Die Teilnehmerkreise:

- ❖ Geschäftsführer, Inhaber, Heimleitungen und deren Stellvertretungen, Küchenleiter_in, Küchenchefs, Verpflegungsleiter_in, Köche_in, Hauswirtschafter_in
- ❖ Alle Unternehmen und Personen, die eine neue Küche planen oder eine Bestandsküche umbauen, erneuern, erweitern oder modernisieren wollen

❖ Schulungsbeginn jeweils	: 09.30 Uhr (Empfang ab 09.00 Uhr)
❖ Schulungsende jeweils	: 17.30 Uhr
❖ Veranstaltungsort	: Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze

Termine : Mittwoch 22.01.2014 und Mittwoch 19.02.2014

Moderne Küchenplanung

Wie kann ich durch moderne Kochtechnik und durchdachte räumliche Anordnungen Energie, Arbeitszeit und Baukosten sparen?

Welches sind die neuesten Entwicklungen im Bereich Kochgeräte und Equipment?

Wie kann man bei der gewerblichen Geschirrspültechnik effizient und wirtschaftlich Ressourcen schonen? Wie kann ich die Betriebskosten in der gewerblichen Küche reduzieren?

Antworten auf diese und viele weitere Fragen rund um die Großküche liefert Ihnen dieses kompakte 1-Tages-Seminar. Alle Inhalte werden mit zahlreichen Praxisbeispielen verdeutlicht und Lösungsansätze werden in der Gruppe erarbeitet.
Gruppengröße: max. 8 Teilnehmer_innen

Diese Inhalte warten u. a. auf Sie:

- ✓ Grundlagen der Küchenplanung
- ✓ Die verschiedenen Küchen-Typen
- ✓ Großküchentechnik: Kochgeräte und moderne Multifunktionsgeräte
- ✓ Gewerbliche Geschirrspültechnik
- ✓ Geräteinstallation und Küchengestaltung
- ✓ Hygiene und Haccp in der Großküche
- ✓ Fragen, Anmerkungen und Diskussionsrunden nach Bedarf der Gruppe

Ihr Vorteil:

Sie erhalten ein Wissenspaket in Sachen Küchenplanung in der gewerblichen Speisenzubereitung. Alle Inhalte sind speziell zugeschnitten auf die Anforderungen in Großküchen und können direkt in Ihrem Betrieb umgesetzt werden.

Seminargebühren inklusive Getränke und Speisen:

335,00 € zzgl. gesetzl. MwSt



Anwort per email : coaching@mein-optimus.de
per Fax : 05146/987403
oder per Post an

Planung•Beratung•Training
Stefan Hartsch
Kämpfersweg 9 A
29323 Wietze

-

Seminaranmeldung

Seminartitel: _____

Datum: _____

Hiermit melde(n) ich/wir folgende(n) Mitarbeiter(in) zu o. g. Seminar unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich an.

Teilnahmebedingungen:

Die Anmeldungen zur Veranstaltung werden nach der Reihenfolge ihres Eingangs bei der o.g. Adresse berücksichtigt.
Die Seminargebühren sind bei Anmeldung fällig.

Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Rechnung.

Bei Rücktritt des Seminarteilnehmers ab dem fünften Tage vor der Veranstaltung ist der Veranstalter berechtigt, 50% der Teilnahmegebühr zu berechnen, sofern eine Weitervermittlung nicht mehr möglich ist. Scheidet ein Teilnehmer im Laufe der Fort-/Weiterbildungsmaßnahme aus, erfolgt keine - auch nicht anteilige - Rückerstattung der Gebühren. Der Veranstalter ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Veranstalter nicht zu vertretende Umstände die eine Erfüllung des Vertrages unmöglich machen (Krankheit oder Verhinderung, Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl etc.) Der Veranstaltungspreis wird dann zurückerstattet.

Ich/Wir planen (zutreffendes bitte ankreuzen):

eine neue Küche zu bauen: eine Bestandsküche zu erneuern: eine Bestandsküche zu erweitern:

einzelne neue Geräte zu beschaffen:

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

Vor- u. Zuname(n): _____

Funktion/Abteilung : _____

Name der Einrichtung: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Datum und Unterschrift / Stempel: _____

Vertretungsberechtigter des Unternehmens

