



Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft
Trägerverein CULINARIUM

Modul 1: Gastronomie Moderne Kochmethoden – Rentabilität schliesst Qualität nicht aus!

Wie kann ich trotz erhöhtem Konkurrenzdruck mein Angebot ausbauen, die Produktivität steigern und eine höhere Küchenrendite mit steigender Qualität erwirtschaften?

Veranstaltungsziel

Die Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer erkennen, wo das Potenzial ihrer Küche liegt.

Teilnehmer

Supporter des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft
Mitglieder des Trägervereins Culinarium
Weitere Interessierte

Datum und Uhrzeit:

20. Februar 2019
10.00 – 15.00 Uhr

Ort:

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Buhofstrasse 37, 9424 Rheineck

Kosten

CHF 250.- pro Person

Für Supporter Kompetenznetzwerk und Mitglieder Culinarium:

CHF 120.- exkl. MWST. pro Person

Programm:

Begrüssung, Vorstellung

Herausforderungen

Die neusten Kochtechniken!
Bessere Qualität und glücklichere Köche.
*Referent Christoph Reichenbach, Reto Emmenegger
GastroPerspektiv AG, Hugentobler AG*

Theorie und Praxis

Degustation und Mittagessen

*Erkenntnisse, Diskussion, Umsetzung
Praxisbeispiel*

Erkennen und profitieren!

Fachverantwortung und Anmeldung

Christoph Reichenbach
Tel. 0848 400 900

info@gastroperspektiv.ch

Anmeldeschluss: 1. Februar 2019



Kompetenznetzwerk
Ernährungswirtschaft


CULINARIUM
regio • garantie

Anmeldung

Betrieb:

Zusatz:

Teilnehmer:

Adresse:

PLZ/Ort:

Telefon:

E-Mail: