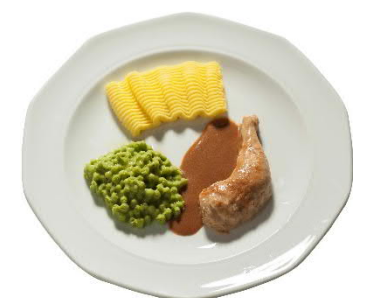
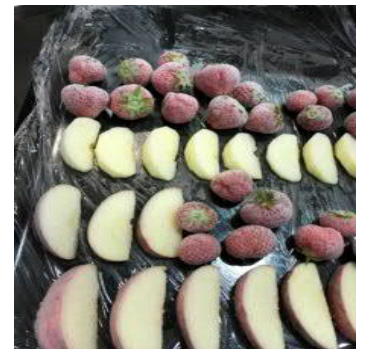


Schockfrosten – Inhouse Convenience – Die Chance für mehr Rendite!

In einem Zielorientiertem Workshop verbinden Sie Theorie und Praxis -
jetzt anmelden – Dienstag, 30.08.2022 13.30 bis 17.00 Uhr

Inhalt des Workshops

- Vorproduktion, heute produziert-> professionell schockfrosten und morgen servieren
- Wie stelle ich meine eigenen «Inhouse Convenience» her?
- Früchte
- Fisch & Meeresfrüchte
- Fleisch
- Pasta
- Dessertkreationen
- Pürierte Kost mit PÜRFORMEN



Diesen interessanten Workshop-Nachmittag führen wir in Zusammenarbeit mit Fridolin Schilling, Schilling Kochtechnik www.schillingkochtechnik.ch und Christian Schilling, Gertsch Comestibles www.catchmorefish.ch in unserer Schulungsküche im Bolacker 3, Gerlafingen/SO durch. Kosten CHF 90.00 pro Person inkl. Pausengetränke und Apéro.

Bitte melden Sie sich per E-Mail an: info@steffengastro.ch, mit Angabe Ihres Namens und Betriebes. Wir senden Ihnen dann eine Anmeldebestätigung zu.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Beat Steffen, Fridolin + Christian Schilling

Wichtig für die Anfahrt ! In Euren Navigationsgeräten Standort «Obergerlafingen, Bolacker 3» eingeben. Wir sind gleich bei der Autobahnausfahrt Kriegstetten bei Solothurn, hinter der Coop Tankstelle.