

COOL COMPACT

HÖRSTKE

Seminar-offensive

Kühlgeräte-Spezialist Cool Compact hat die Anzahl seiner Seminare zur Thematik zeitversetzte Speisenproduktion, auch Cook & Chill genannt, für 2019 massiv ausgebaut.



In den Seminaren erfahren die Teilnehmer alle Vorteile von Cook & Chill in Theorie und Praxis, die Schnellkühler/Schockfroster von Cool Compact stehen dabei im Fokus

Mit seinen Schnellkühlern/Schockfroster bietet der Hersteller das kühle Equipment für das prozessoptimierende Verfahren, das sich ideal sowohl für Gastronomie als auch Gemeinschaftsverpflegung und Catering empfiehlt. Die entsprechenden Seminare finden teilweise in Zusammenarbeit mit Herstellern von Heißluftdämpfern statt. Den Teilnehmenden werden hier die Vorteile der zeitversetzten Speisenzubereitung in Theorie und Praxis dargestellt. Details werden gemeinsam erarbeitet und selbstverständ-

lich wird auch verkostet. „Wir sind dabei in unterschiedlichen Locations zu Gast, oft finden die Veranstaltungen auch in Zusammenarbeit mit unseren Fachhandelspartnern statt, die dann die Räumlichkeiten zur Verfügung stellen“, so Andreas Glose, Leiter Kundens Schulungen & Key Account Management bei Cool Compact. Die Seminartermine und -standorte werden auf der Unternehmenswebsite ständig aktualisiert und unter anderem über soziale Medien verbreitet.

www.coolcompact.de/informationen/veranstaltungen

Praxisnah

Bereits Ende März kamen rund 30 Teilnehmer der Einladung von Hörstke Großküchen/Einrichtungen zum ersten Wissensforum 2019 nach.

Unter dem Thema „Wirkung zeigen“ ging es um die eigene Präsenz am Markt und wie geschäftlicher Erfolg gesichert werden kann. Gemeinsam mit den Partnern Steelite, Cool Compact, Rational und Beer Grill war das Wissensforum reich an fachlicher Kompetenz und praktischer Hilfestellung: Rational präsentierte ConnectedCooking, die Digitalisierung und gleichbleibende Qualität in der Küche. Um das Garen, Kühlen, Präsentieren und Servieren ging es bei Cool Compact. Es wurde deutlich, wie einzelne Bereiche für einen perfekten Ablauf unterschiedlicher Prozesse verbunden werden können. Beer Grill bot mit dem Culinario-System alle Schlüsselfaktoren für eine erfolgreiche, zielgerichtete Speisenpräsentation und Steelite International zeigte die attraktive, nachhaltige Verbindung von der Profi-Küche zum gedeckten Tisch und präsentierte sein Geschirr mit lebenslanger Garantie gegen Kantenschäden.

www.hoerstke.de



Rund 30 Teilnehmer kamen zum Wissensforum nach Witten und folgten den Präsentationen

ENERGIEEFFIZIENT - ZUVERLÄSSIG - FLEXIBEL



decker Spültechnik
 Karlheinz Friedrichs GmbH
 Haldenstr. 11 88487 Baltringen
www.decker-spueltechnik.de
 Tel.: 07356 - 93 58 0

