

ZEIT FÜR
DIE ZUKUNFT

ZEIT FÜR
DEN **Vintos**



Einladung zum **Frische-Forum**
von **Cool Compact**

Zeitversetzte Speisenproduktion

Ihre Vorteile: weniger Stress • beste Speisenqualität • geringere Kosten

20. April 2022 • 27. September 2022
jeweils 12:00 Uhr - 15:00 Uhr in 04357 Leipzig

Durchgeführt von: Mario Pfau (Fleischer- & Küchenmeister)

Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren eröffnet in allen Speisenbereichen neue Möglichkeiten der Vorbereitung und Konservierung in Garfrische. Gerichte können tellerfertig dekoriert, konserviert und auf Abruf regeneriert und serviert werden.

Braten, Geschmortes, Kurzgebratenes, Fisch, Krustentiere, Muscheln, Geflügel – selbst teure Delikatessen werden zeitgenau gegart vorbereitet und frisch serviert, da die Eigenfeuchte erhalten bleibt.

Gegartes Gemüse, Kartoffeln, Reis und Beilagen bleiben frisch, mit vollem Aroma und natürlicher Farbe. Die Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe bleiben erhalten, da der Garprozess zum richtigen Zeitpunkt gestoppt wird.

Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren gibt Ihnen Zeit, Dessertkreationen aufwändig vorzubereiten, frisch zu halten und entspannt zu servieren.



Anmeldung zum Frische-Forum von Cool Compact

- 20. April 2022, 12:00 Uhr - 15:00 Uhr
- 27. September 2022, 12:00 Uhr - 15:00 Uhr

Veranstaltungsort:
Hase GmbH & Co. KG
Essener Straße 39
04357 Leipzig

Vorname	Name
E-Mail	Telefon
Unternehmen	Position/Funktion
Straße	
PLZ	Ort
Ort/Datum	Unterschrift

Wir möchten uns bestmöglich vorbereiten, deshalb bitten wir um Beantwortung folgender Fragen:

- Wie viele Essen bereiten Sie täglich zu?
 bis 100 bis 250 bis 500 bis 1000 über 1000
- Welchen Produktionsprozess haben Sie derzeit in der Küche?
 Cook & Serve Cook & Chill Cook & Hold
- Mit welchem Fachhändler arbeiten Sie zusammen?

- Hiermit willige ich ein, dass meine Daten für den Zeitraum der oben ausgewählten Schulung gespeichert, und darüber hinaus anonymisiert für statistische Zwecke verwendet werden. Ich habe die Angaben zur [Datenschutzerklärung](#) auf der Website von Cool Compact gelesen und erkläre mich damit einverstanden, dass meine Daten elektronisch verarbeitet und gespeichert werden.

Während der Live-Workshops werden Fotos und Videos erstellt, die für die Dokumentation und Nachberichterstattung verwendet werden. Mit meiner Anmeldung erkläre ich mich damit einverstanden, dass Aufnahmen, die von meiner Person während der Veranstaltung gemacht werden, ohne Vergütungsanspruch für diese Zwecke verwendet werden dürfen.

Diese Anmeldung senden Sie bitte an:

E-Mail: training@coolcompact.de

Fax: 07476 / 94 56 20

E-Mail versenden

Zum Versenden der E-Mail bitte das PDF auf den PC herunterladen, ausfüllen und auf „E-Mail versenden“ klicken.