



SNACKS UND MEHR

Perfekt für jede Tageszeit

Raffinierte Ideen mit Käse

SEMINAR 113

TERMIN

Montag, 01.10.2018

16.00 – 20.00 Uhr

REFERENTEN

Roswitha Boppeler

Käse-Sommelière

Jutta Jung

Käse- und Gewürzsommelière

KURSGEBÜHR

140,00 Euro

inkl. Getränke und

Seminarunterlagen

Es gibt eine Welt jenseits der Käsesemmel, denn Käse bietet kulinarische und qualitative Vielfalt. Verschiedene Gebäckformen und pfiffige Dekorationsideen bringen Ihre Kunden auf den Geschmack. Frühstücksteller mit Käse oder kleine Käse-Brotzeiteller können richtig zusammengestellt ein kulinarischer Höhepunkt werden. Saisonale Schwerpunkte sorgen dafür, dass Ihr Snack-Angebot mit Käse immer spannend bleibt.

Dieses Seminar vermittelt das kleine 1 x 1 des Käsewissens. Lernen Sie wichtige Zusammenhänge kennen über Laktoseunverträglichkeit, Milcheiweißallergie und wie Gluten zum Käse gelangt. Entdecken Sie die geschmacklichen Varianten von Ziegen-, Schafs- und Kuhmilchkäse.

ZIELGRUPPE Bäcker, Konditoren und Mitarbeiter im Café



Genusswelten – einfach und gut

Der schnelle Teller aus der Bäckerei

Kleine, feine Mahlzeiten kurbeln Ihr Mittagsgeschäft an und erschließen neue Umsatzchancen. Lernen Sie Möglichkeiten kennen, Gerichte zu zaubern, die sich auch in Ihrer Backstube gut realisieren lassen. Werden Sie zum Treffpunkt für den Mittags- oder Abendimbiss. Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit ebenso einfachen, wie kreativ-raffinierten Speisen, deren Geschmack und Abwechslung überzeugen.

Wir orientieren uns an den Strukturen Ihres Betriebes im Arbeitsalltag und stimmen das Angebot an Gerichten darauf ab. Ohne viel Aufwand nutzen Sie die Ressourcen Ihrer Backstube, kombinieren sie mit einem »Gewusst wie« und zaubern wunderbares, schmackhaftes Essen für Ihre Gäste.

ZIELGRUPPE Bäcker, Konditoren und Mitarbeiter im Café

SEMINAR 114

TERMIN

Donnerstag, 08.11.2018

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENT

Alexander Reiter

Küchenchef, Gastro-Consulting

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und

Seminarunterlagen



Barseminar

Cocktails zu jeder Tageszeit

SEMINAR 115

TERMIN

Dienstag, 16.10.2018

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENT

Andy Plucinsky

Barkeeper aus Leidenschaft,
Gastronom und Bar-Caterer

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und
Seminarunterlagen

Bereichern Sie Ihr Getränkeangebot im Café mit trendigen Cocktails. Lernen Sie kreative Cocktailrezepte mit und ohne Alkohol kennen. Pfiffige Spritz-Varianten zu jeder Tageszeit geben Ihrem Café das gewisse Etwas. Dafür braucht es nur ein kleines feines Sortiment an Zutaten, Equipment und Gläsern. Eis ist noch lange nicht Eis – je nach Cocktail spielt es eine ganz besondere Rolle.

Wir mixen mit Ihnen die trendigsten Drinks und Cocktails. Mit Kräutern, Gewürzen und Früchten verfeinert, ermöglichen sie unerwartete Geschmackserlebnisse. Das i-Tüpfelchen ist die richtige Dekoration Ihrer Cocktails. Servieren Sie Ihren Kunden diese genussvollen Eye-Catcher und werden so zu einem beliebten Treffpunkt mit steigenden Umsätzen.

ZIELGRUPPE Bäcker, Konditoren und Mitarbeiter im Café



Bella Italia in Ihrer Backstube

Auf der Suche nach dem besten Eis der Welt

SEMINAR 116

TERMIN

Donnerstag, 21.02.2019

10.00 – 17.00 Uhr

REFERENT

Giorgio Ballabeni

Gelatiere aus Leidenschaft

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und
Seminarunterlagen

Erkunden Sie das Geheimnis der Gelatiere. Giorgio Ballabeni weicht Sie fachkundig in die Grundlagen des Eismachens ein. Dies ist aber nur der Anfang und die Basis, Ihre eigene Idee vom »besten Eis der Welt« umzusetzen. In diesem Seminar dürfen Sie unter Giorgio Ballabenis Anleitung mit Früchten, Kräutern oder anderen raffinierten Zutaten experimentieren. Kreieren Sie in ebenso einfachen wie genialen Schritten Eiscreme und Sorbet, die Ihren Kunden den Weg zur Eisdiele ersparen. Nicht die Anzahl der Eissorten ist ausschlaggebend, sondern die Qualität.

Lassen Sie sich von Giorgio Ballabenis Leidenschaft für Eis anstecken. Sein Können und seine Kreativität als Gelatiere zeigen Ihnen den Weg zum »besten Eis der Welt« und zu begeisterten Kunden.

ZIELGRUPPE Bäcker, Konditoren und Mitarbeiter im Café



Mehr als nur ein Imbiss

Snacks vegetarisch, vegan-pfiffig & feurig

SEMINAR 117

TERMIN

Mittwoch, 24.10.2018

09.00 – 17.00 Uhr

REFERENT

Klaus Michael Schumacher

Food Coach

KURSGEBÜHR

240,00 Euro

inkl. Verpflegung und

Seminarunterlagen

In unserer schnelllebigen Zeit sind Snacks eine echte Alternative für den Hunger zwischendurch. Dabei sind die Ansprüche an Qualität und Vielfalt gestiegen. Überraschen Sie Ihre Kunden mit echten Highlights für den Gaumen und erfüllen Sie Wünsche nach aktuellen Ernährungstrends.

Schreiben Sie das Kapitel der vegetarischen und veganen Snacks in Ihrem Betrieb neu. Entdecken Sie die geschmacklichen Möglichkeiten von Zutaten wie Süßkartoffeln, Tofu und Feta. Oder machen Sie das vegetarische und vegane Frühstück Ihrer Kunden zu einem Erlebnis. Setzen Sie saisonale Akzente, kreieren Sie pfiffige Kombinationen in Spitzenqualität.

Der letzte Schritt zum Erfolg ist die Analyse. Wir betrachten Ihr Sortiment ganz genau und entwickeln Ideen, die Ihren Betrieb zum Snack-Treffpunkt für anspruchsvolle Kunden machen.

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber und Bäckereimitarbeiter

