

# Strasser-Seminar: Moderner Imbiss

Machen Sie aus Ihrem Imbiss einen Magnet für noch viel mehr Kunden! Mit saisonalen Gerichten runden Sie Ihr Angebot ab. Ob Fleisch, Pasta, Gemüse oder Auflauf – neue leichte Spezialitäten für jeden Geschmack und jedes Alter.

Die Referenten Manfred und Daniela **Schmidmaier** zeigen in der praktischen Vorführung, wie Sie mit geringem Arbeitsaufwand einen abwechslungsreichen Menüplan aufstellen. Optimieren Sie Ihre Gewinnspanne im Imbissbereich dank gezielter Verwertung des Ausgangsmaterials. Küchenmeister Schmidmaier vermittelt das nötige Wissen, um alles sofort im eigenen Fachgeschäft umzusetzen. Alle Gerichte werden im Rahmen des Mittagessens verkostet. Sie erhalten reichlich Material mit Farbfotos und Rezepten.

**Wann:** Mittwoch, 22. September 2004 von 9 bis ca. 16.30 Uhr  
Teilnahmegebühr: 199,- Euro (zzgl. 20% MwSt.)

Inkludiert sind die Seminarunterlagen, zahlreiche Rezepte, Getränke und das Mittagessen.

**Wo:** Seminarpark Nord, Fa. Strasser GmbH, Weitwörth 6, 5110 Oberndorf bei Salzburg,

**Anmeldung:** Tel.: 0 62 72/61 84, Fax: 0 62 72/64 85, E-Mail: [office@strasser.co.at](mailto:office@strasser.co.at), Internet: [www.seminarpark.at](http://www.seminarpark.at)



Manfred und Daniela Schmidmaier werden im Seminarpark Nord der Firma Strasser moderne Imbissideen präsentieren

Foto: Strasser