

Convenience leicht gemacht

Strasser veranstaltet im Oktober wieder zwei Spitzenseminare

Wie Sie mit Ihren bestehenden Handwerksmaschinen eigene Fertiggerichte produzieren, zeigen wir Ihnen bei diesem Seminar in der praktischen Vorführung. Dies beinhaltet die rationelle Zubereitung mit günstigen Naturgewürzen, eine optisch überzeugende Verpackung in spezielle Därme sowie Basiswissen über Etikettierung und Haltbarkeit. So bieten Sie Ihren Kunden hausgemachte Spezialitäten, mit dem oftmals geforderten Komfort der einfachen Zubereitung und längeren Haltbarkeit. Ganz nach dem Motto „Das ist praktisch, dann hab ich was in Reserve daheim.“

- Convenience-Produkte mit Handwerksmaschinen herstellen
- Rezepturen für Knödelvariationen, Nudelsonnen, Fleischgerichte und Beilagen
- optimale Wertschöpfung mit eigenen Naturgewürzen.
- Wissenswertes über die Haltbarkeit, Verpackung und Etikettierung,
- neueste Entwicklungen bei Kunstdärmen.

Seminar 2: Imbiss-Gerichte für die kalte Jahreszeit

- „Winterliche Spezialitäten“ für Imbiss und Partyservice,
- hausgemachte Eintöpfe und Suppen mit geringem Aufwand und tollem Ertrag,
- Fisch Fisch Fisch – Feine Küche für jeden Zweck,
- Zeit- und Preiskalkulationshilfen,
- verbesserter Aufschlag durch optimale Verwertung.

Stellen Sie mit geringem Arbeitsaufwand einen abwechslungsreichen Speiseplan für die kalte Jahreszeit auf. Saisonale Spezialitäten sind der Trend! Nutzen Sie das Potenzial, das Suppen und Eintöpfe, deftige Wintergerichte und Fisch Ihnen bieten. Fischsoßen, Fischsuppen, Fischgerichte in vielen Variationen, doch alles leicht herzustellen. Der Referent zeigt Ihnen in der praktischen Vorführung, wie Sie für Partyservice und Imbiss neue Kunden gewinnen und sich vom Wettbewerb positiv abheben. Überraschen Sie Ihre Kunden mit hausgemachten Spezialitäten, die sich rechnen. Alle Gerichte werden im Rahmen des Mittagessens verkostet. Sie erhalten reichlich Material mit Farbfotos und Rezepten. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, mel-

den Sie sich am besten gleich an. Die Referenten: Manfred **Schmidmaier**, Verkaufstrainer aus der Praxis, techn. Betriebswirt IHK, Küchenmeister, und Reinhard **Mück**, Fleischermeister, Experte für Kunstdärme, Fachberater bei der Fa. KuDa.

Wann: Dienstag, 17. Oktober von 9 bis ca. 16 Uhr
Mittwoch, 18. Oktober von 9 bis ca. 16.30 Uhr

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

Kosten: Tagesseminar „Produktion

Convenience“ € 95,- (zzgl. 20% MwSt.) Seminar „Imbiss“ und „Convenience“ kombiniert nur € 249,- Mit 100%-Geld-zurück-Garantie!*

Inkludiert sind die Seminarunterlagen (Dokumentation, Rezepturen, Tipps), das Mittagessen, Getränke und Snacks in den Pausen!

*Sollte Ihnen die Veranstaltung aus irgendwelchen Gründen nicht gefallen haben, reklamieren Sie dies einfach auf unserem Fragebogen, der zum Schluss ausgeteilt wird. Sie bekommen anstandslos die komplette Teilnahmegebühr zurücküberwiesen!



Manfred Schmidmaier in voller Aktion

Foto: Strasser