

MESSEN & EVENTS

Seminaroffensive



Cool Compact hat die Anzahl der Seminare zum Thema Cook & Chill für 2019 massiv ausgebaut / Foto: Cool Compact

Die zeitversetzte Speisenproduktion, auch Cook & Chill genannt, eröffnet in vielen Bereichen professionelle Möglichkeiten der Vorbereitung und Konservierung frischer Zutaten. Cool Compact hat die Anzahl der Seminare zu diesem Thema für 2019 massiv ausgebaut.

Cook & Chill optimiert die Abläufe in der Küche und ist sowohl für die Gastronomie als auch für die Gemeinschaftsverpflegung und im Catering sinnvoll einsetzbar. Cool Compact bietet mit den Schnellkühlern/Schockfroster die passende Technik für diese Verfahren. Die Seminare werden teilweise in Zusammenarbeit mit Herstellern von Heißluftdämpfern angeboten. Den Teilnehmern werden die Vorteile der zeitversetzten Speisenzubereitung in Theorie und Praxis dargestellt. Details werden gemeinsam erarbeitet und selbstverständlich wird auch verkostet. Wir sind dabei in unterschiedlichen Locations zu Gast, oft finden die Veranstaltungen auch in Zusammenarbeit mit unseren Fachhandelspartnern statt, die dann auch die Räumlichkeiten zur Verfügung stellen, erklärt Andreas Glose, Leiter Kundens Schulungen & Key Account Management bei Cool Compact. Die Seminartermine und -standorte werden