

Neues Schulungszentrum eröffnet



Die neue Schulungsküche von PhoeniKs in Gelsenkirchen / Foto: PhoeniKs

In seinem frisch eingeweihten Schulungszentrum mit Showküche und Seminarraum veranstaltet PhoeniKs Weiterbildungen für Fachhändler und Fachplaner. Die Schulungsräume am Fertigungs- und Vertriebsstandort in Gelsenkirchen entsprechen modernsten Standards, Highlight in der Küche sind die Geräte der IOT-fähigen PhoeniKs K-Line.

In verschiedenen Seminarangeboten können Fachhändler und Fachplaner künftig das Unternehmen PhoeniKs besser kennenlernen und ihr Wissen zum Sortiment des Großküchenherstellers erweitern. Während die Schulungen für Fachhändler sich auf die Produkte und die Grundlagen der Küchenplanung konzentrieren, beschäftigen sich die Fachplaner mit der Technik der PhoeniKs K-Line. Auch Gastvorträge zu aktuellen Themen in Gewerbeküchen sind Teil des Seminarprogramms für Fachplaner.

Perfekt ausgestattete Schulungsküche

Eine Abendveranstaltung sowie eine Werksführung gehören ebenfalls zu den zweitägigen Seminaren für Gruppen mit bis zu zehn Teilnehmern. Vom Flur des Schulungszentrums aus, das auf einer Empore über der Fertigungshalle erbaut ist, können die Gäste einen direkten Blick auf die Produktion der K-Line-Geräte werfen. Für das leibliche Wohl sorgt das PhoeniKs -Team, das abwechslungsreich und mit saisonal frischen Produkten kocht. Dafür ist die 60 Quadratmeter große Schulungsküche mit allem ausgestattet, was eine Großküche haben sollte: Neben zwei multifunktionalen Kippbratpfannen sind hier Koch- und Rührwerkskessel, eine Frittierstation mit automatischer Hebe- und Senkvorrichtung, ein

Gas-Charcogrill und ein Flächen-Induktionsherd im Einsatz. Der Schweizer Hersteller Salvis, wie PhoeniKs ein Unternehmen der Gustatus-Gruppe, steuert je einen Kombidämpfer und einen Dampfdruckgarer zur perfekten Ausstattung bei.

Weitere Informationen und Anmeldung zu den kommenden Seminaren:

