

Tagesseminar 695 €*

*zzgl. MwSt.

Ziel

- › Anwendungswissen SelfCookingCenter®, CombiMaster® Plus und VarioCookingCenter®

Zielgruppe

- › Alle, die mit RATIONAL kochen

Termine

- jederzeit auf Anfrage, auch kurzfristig
- › 1 Tag: 695 €* zzgl. MwSt.

Individuelle Betriebsberatung und -begleitung.

Praktische Umsetzung in Ihrem Betrieb.

Unsere Spezialisten kommen zu Ihnen und analysieren gemeinsam mit Ihnen Ihre aktuelle Küchensituation. Anhand der vorhandenen Technik werden zusammen Möglichkeiten erarbeitet, Ihre Technik auch im Hinblick auf Ihr Speisenangebot optimal zu nutzen und die Produktion bestmöglich zu organisieren.

Sie entscheiden, welche Kernthemen wir uns gemeinsam in Ihrem Betrieb detailliert anschauen und an welchen Stellen wir die Verbesserungsmöglichkeiten bereits konkret in die Praxis umsetzen. Wir trainieren und begleiten dabei gerne Ihr gesamtes Küchenteam in der laufenden Produktion und stellen so sicher, dass das SelfCookingCenter®, der CombiMaster® Plus oder das VarioCookingCenter® bestmöglich eingesetzt werden. Gerne kann die Beratung und Begleitung auch auf zwei Tage erweitert werden.

Sie und Ihr Team arbeiten damit leichter, effizienter und begeistern Ihre Kunden mit bester Speisenqualität.



Individuelle
Betriebsbegleitung