



Nur eine Nudellänge weit davon entfernt, durchzudrehen?

**Höchste Zeit für den VINTOS und das Cool Compact Frische Forum!
Kochen mit weniger Stress und mehr Qualität.**

- ❄️ Erfahren Sie alles über unser Smart-Kitchen-Konzept mit zeitversetzter Speisenproduktion
- ❄️ Lernen Sie zeitversetzte Zubereitungsmethoden für rationellen Einsatz von Lebensmitteln und Arbeitskräften kennen
- ❄️ Nutzen Sie die Vorteile der Home-Made-Convenience für mehr zeitliche Flexibilität



Jetzt schnell anmelden!

☐ 21.04.2026, 13:30Uhr bis 17:00Uhr

Veranstaltungsort: Steffen Gastro AG, Bolacker 3 in CH-4563 Gerlafingen

Vorname

Name

E-Mail

Telefon

Wie viele Essen bereiten Sie täglich zu?

☐ bis zu 100 ☐ bis zu 250 ☐ bis zu 500 ☐ bis zu 1000 ☐ über 1000

Welchen Produktionsprozess haben Sie derzeit in der Küche?

☐ Cook & Serve ☐ Cook & Chill ☐ Cook & Hold

Mit welchem Fachhändler arbeiten Sie zusammen?

☐ Hiermit willige ich ein, dass meine Daten für den Zeitraum der oben ausgewählten Schulung gespeichert, und darüber hinaus anonymisiert für statistische Zwecke verwendet werden. Ich habe die Angaben zur Datenschutzerklärung auf der Website von Cool Compact gelesen und erkläre mich damit einverstanden, dass meine Daten elektronisch verarbeitet und gespeichert werden. Während der Live-Workshops werden Fotos und Videos erstellt, die für die Dokumentation und Nachberichterstattung verwendet werden. Mit meiner Anmeldung erkläre ich mich damit einverstanden, dass Aufnahmen, die von meiner Person während der Veranstaltung gemacht werden, ohne Vergütungsanspruch für diese Zwecke verwendet werden dürfen.

E-Mail versenden

Das ausgefüllte Formular per E-Mail an training@coolcompact.de oder einfach auf den nebenstehenden Button klicken.