



SCHULZE & HASE
ALLES FÜR DIE GASTRONOMIE

**BLOCK
MENU**
Frische Küche



07 | 05 | 2024 | 14:30-16:30 Uhr

11 | 06 | 2024 | 14:30-16:30 Uhr

Perfection à la carte

Die Antwort auf Fachkräftemangel und steigende Energiekosten

Vom Fachkräftemangel bis zu steigenden Energiekosten - wir von MKN kennen die aktuellen Herausforderungen der Gastronomie. Und es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihnen in unserem **exklusiven MKN Seminar ‚Perfection a la carte‘**, die Lösung vieler Branchenprobleme vorzustellen. Gemeinsam mit unserem Partner Block Menü möchten wir Ihnen zeigen, wie Sie mit nur einem Koch 100 Gerichte in zwei Stunden zubereiten können. Mit von der Partie: der MKN SpaceCombi Team, der Effizienz und Qualität in nur einem einzigen Produkt vereint. Entdecken Sie, wie Sie von dieser Innovation profitieren können und eine Antwort auf die brennenden Probleme unserer Branche bekommen. Bis bald beim MKN Seminar ‚Perfection a la carte‘. Gemeinsam schreiben wir das nächste Kapitel Ihrer Küche.

Veranstaltungsort:

Schulze & Hase GmbH
Herforder Straße 285
33609 Bielefeld

Ich freue mich auf ein spannendes
Seminar mit Ihnen!

Thilo Reiche



Melden Sie sich jetzt kostenlos zu diesem Seminar über unsere Webseite an!