

Deli Küche - Inspiration aus aller Welt

Salate und Bowls als neuer Umsatztreiber

Voraussetzung

Dieses Seminar richtet sich an Einsteiger und Fachkräfte, die ihre Grundkenntnisse im Thema ausbauen und praxisnah anwenden möchten. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Ziele

Mit diesem zweitägigen Seminar bauen Sie Ihr Angebot rund um die leichte, gesunde und bunte Küche aus. Frische Ideen, Rezepte, Zubereitungstechniken und ungewöhnliche Kreationen, von vegetarisch über Fleisch und Fisch - wir versorgen Sie mit einer Palette neuer Rezepte und regen Ihre Kreativität an. Ebenfalls im Programm: fantastische Dressings und Toppings für Ihr Bowl- und Salatangebot. Sie gestalten einzigartige Kreationen und geben Ihrem Küchenbetrieb eine neue und trendige Handschrift.

Inhalte

- Ästhetische Präsentationstechniken für das kulinarische Erlebnis
- Deli-Küche als Ertragsfaktor: Auswahl und Beschaffung von qualitativen Lebensmitteln
- Dressings und Toppings für das gewisse Extra
- Nüsse, Beeren, Hülsenfrüchte und gesunde Öle
- Vielfältige Kreationen für Bowls und Salate - ausgewogen, gesund und lecker

Referenten: Ronny Loll

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

16.9.2025, 09:00 Uhr - 17.9.2025, 17:00 Uhr, BW-25-171, Bad Überkingen

385,00 € Mitglieder

579,00 € Standard

oder

2 Gutscheine

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie