

A close-up photograph of a metal tray filled with golden, fluffy popcorn. Some popcorn is falling from the tray, creating a sense of motion. The background is a neutral, light gray.

Haase GMBH Food

# WORKSHOPS

2019

NEUE TRENDS, TIPPS, ANREGUNGEN UND IDEEN ZU FOOD-KONZEPTEN

Gemeinsam  
Food-Konzepte  
erarbeiten.



# WORKSHOP 1

## POPCORN

Präsentation neuer Maissorten und Herstellungsverfahren von Popcorn unter Mitwirkung des Fachmanns rund ums Thema Mais aus den USA.

## GOURMET POPCORN

Neue Geräte und Ideen zum Veredeln von Popcorn

## ZUCKERWATTE

Wie man sie kennt – aber auch neue Geräte und Trends zur individuellen und kreativen Anwendung.

## 4 TERMINE ZUR AUSWAHL:

**Di, 05. Februar** 10:00 – 16:30 Uhr

**Mi, 06. Februar** 10:00 – 16:30 Uhr

**Do, 07. Februar** 10:00 – 16:30 Uhr

**Fr, 08. Februar** 10:00 – 16:30 Uhr

**Workshop-Dauer:** jeweils 1 Tag  
inkl. Pausen und Mittags-Snack

Popcorn:  
Unterschiedliche Sorten  
für unterschiedliche  
Anwendungen!



Popcorn- Herstellung  
mit Heißluft für  
schöne gleichmäßige  
Flocken!



Gourmet Popcorn:  
Nicht nur farblich,  
auch geschmacklich  
gibt es unzählige  
Möglichkeiten!



Bekannt  
durch youtube:  
Fliegende  
Zuckerwatte  
erstmal in  
Deutschland!



# WORKSHOP 2

## CRÊPES, GALETTES & WAFFELN

Präsentation von der Expertin aus dem Hause Krampouz / Frankreich.

## BUBBLE-WAFFELN WALNUSS-WAFFELN WAFFEL-STICKS TAIYAKI

### 4 TERMINE ZUR AUSWAHL:

**Mo, 18. Februar** 10:00 – 16:30 Uhr

**Di, 19. Februar** 10:00 – 16:30 Uhr

**Mi, 20. Februar** 10:00 – 16:30 Uhr

**Do, 21. Februar** 10:00 – 16:30 Uhr

**Workshop-Dauer:** jeweils 1 Tag  
inkl. Pausen und Mittags-Snack

Crêpes einfach mal anders!  
Wir trainieren verschiedenste Crêpes-Varianten.



Walnuss-Waffeln:  
Der perfekte Snack für zwischen-durch!



Bubble-Waffeln:  
Der Waffel-Hype aus Hong Kong erobert die Welt mit coolen Füllungen und Toppings!



Taiyaki: Gefüllte japanische Waffeln ergeben ganz neue Geschmacks-erlebnisse!



Waffeln:  
Der Snack-Klassiker ist ein echter Dauerbrenner!



# WORKSHOP-ANMELDUNG

## ANMELDUNG

**per Telefon:** 0 60 02 / 9 36 88 - 8 oder

**Online:** [www.haase-food.com/workshop](http://www.haase-food.com/workshop)

unter Angabe des Termins und der Teilnehmerzahl!

(maximal 3 Personen pro Anmeldung)

Die Teilnehmerzahl ist pro Tag auf 25 Personen begrenzt!

## DAUER

jeweils **1 Tag** von 10:00 bis 16:30 Uhr inkl. Pausen und Mittags-Snack

## VERANSTALTUNGSORT

Haase GmbH, Dieselstraße 10,  
61239 Ober-Mörlen

## TEILNAHMEGEBÜHR

**25,- €\* p.P./Tag** inkl. Getränke und Mittags-Snack

## ZAHLUNGSART:

**Vorkasse per Banküberweisung:**

Postbank

IBAN: DE10 5001 0060 0371 8656 03

BIC: PBNKDEFFXXX

**Vorkasse per Paypal:**

shop@haase-food.com

**Verwendungszweck:** Haase Workshops 2019

Bitte beachten Sie, dass es bis zu drei Werk-tage dauert, bis Ihr Geld bei uns eintrifft. Erst nach Zahlungseingang der Teilnahmegebühr erhalten Sie eine Teilnahme-Bestätigung.

## ANMELDESCHLUSS

Donnerstag, 17. Januar 2019

## TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Anmeldungen zu den Workshops sind erforderlich. Nach Ihrer Anmeldung und Bezahlung der Teilnahmegebühr erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung und Rechnung.

Stornierungen sind bis zum 24. Januar 2019 möglich. Selbstverständlich können Sie uns einen Ersatzteilnehmer benennen.

## SERVICE

Bei der Suche von Übernachtungsmöglichkeiten sind wir gerne behilflich.

Unser Online-Shop:  
**shop.haase-food.com**

Gerne senden wir Ihnen  
unseren aktuellen Katalog zu.



**Haase** GMHBH **Food**  
Nicht nur besser. Anders!

Haase GmbH, Dieselstraße 10, 61239 Ober-Mörlen, Tel: 0 60 02/9 36 88 - 8, Fax: 0 60 02/9 36 88 - 99, Mail: info@haase-food.com, www.haase-food.com

Alle Abbildungen und Angaben ohne Gewähr. Änderungen jederzeit vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.