

H A A S E

# WORKSHOP



KNOW - HOW | TIPPS | IDEEN | ERFOLG

## PROFIS LIVE: 14. Oktober 2014 / 10 – 16 Uhr

**10:00** *Herzlich willkommen*

**10:30** **GALETTES** (KRAMPOUZ)

- Herstellung herzhafter Galettes in vielen Variationen
- professionelles Arbeiten mit Crêpes-Eisen
- Handling von Zubehör und Hilfsmitteln
- Kalkulation, Tipps und Ideen
- Neue Idee: Dosas

**11.15** *Fragen & Antworten*

**11.45** **Waffel-Sticks** (KRAMPOUZ)

- Einführung Waffeleisen und Zubehör
- Herstellung Waffel-Sticks
- Präsentation mit diversen Toppings, flavoured Sahne etc.
- Kalkulation, Tipps und Ideen
- Montage und Demontage der Eisen
- Reinigungs- und Pflegehinweise

**12.15** *Fragen & Antworten*

**12:45** **HOT CHOCOLATE** (HAASE)

- Neu aus Italien: Hot Chocolate in 4 Geschmacksrichtungen
- professionelle Herstellung in der Chocology
- Kalkulation, Tipps und Ideen

**13:15** *Pause*

**13:45** **Wintergetränke I** (MONIN)

- Neuer Wintertrend: Weißer Glühwein
- Kaffeespezialitäten mit besonderem Kick: flavoured Sahne, Sirupe, Toppings

**14:15** *Fragen & Antworten*

**14:45** **Wintergetränke II** (MONIN)

- Cocktail-Highlights mit und ohne Alkohol: neue Trends und Tipps
- Nach „HUGO“: neues Kultgetränk mit Ingwer

**15:15** *Fragen & Antworten*

**15:45** **WORKSHOP-ENDE**

- Gelegenheit zu individuellen Gesprächen, Ideenaustausch und professioneller Beratung

*Wir bedanken uns für Ihre Teilnahme und Ihr Interesse und wünschen Ihnen viel Vergnügen.*

**Haase** GMBH **Food**

**MONIN**  
LE SIROP

**Krampouz**