Zeitversetzte Speisenproduktion – effizient, flexibel und zukunftsorientiert

Moderne Küchen müssen Qualität, Effizienz und Flexibilität vereinen. Mit dem Konzept der zeitversetzten bzw. entkoppelten Speisenproduktion zeigen wir, wie Küchenprozesse neu strukturiert und nachhaltig optimiert werden können.

In unserem Workshop erhalten Sie einen praxisnahen Einblick in moderne Produktionsmethoden, smarte Küchentechnologien und bewährte Best Practices der zeitversetzten Speisenproduktion und Speisenausgabe. Ziel ist es, Arbeitsabläufe zu vereinfachen und eine gleichbleibend hohe Speisenqualität sicherzustellen.

Erfahren Sie alles über unser Smart-Kitchen-Konzept und lernen Sie zeitversetzte Zubereitungsmethoden kennen, die einen rationellen Einsatz von Lebensmitteln und Arbeitskräften ermöglichen. Die zeitliche Entkopplung von Produktion und Ausgabe schafft neue Freiräume im Küchenalltag.

Ein zentraler Bestandteil ist die Home-Made-Convenience: frisch produziert, optimal vorbereitet und zum richtigen Zeitpunkt serviert – für mehr Flexibilität und Planungssicherheit.

Begleitet wird der Workshop von Koch Rolf Caviezel von foodlab, der seine langjährige Praxiserfahrung und konkrete Umsetzungstipps einbringt. Darüber hinaus präsentieren Ihnen unsere Partnerfirmen UNOX, FRXSH, COOLCOMPACT und SOCAMEL in Zusammenarbeit mit dem Foodlieferanten FIDECO passende Produkte und Lösungen.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Zeitversetzte Zubereitung für mehr Flexibilität
- Konstante Speisenqualität
- Effizienter Einsatz von Lebensmitteln und Arbeitskräften
- Praxisnahe Küchenkonzepte

Melden Sie sich noch heute für einen der folgenden (kostenlosen) Termine (jeweils von 13.30 bis 17.00 Uhr) an und sichern Sie sich Ihren Platz:

☐ Di, 21.04.2026 ☐ Di, 23.06.2026 ☐ Di, 25.08.2026 ☐ Di, 17.11.2026

1. ***Person:***

Vorname: _____ Name: _____

2. ***Person:***

Vorname: _____ Name: _____

Mail Person 1: _____ Mail Person 2: _____

Betrieb: _____ PLZ / Ort: _____

Tel Nummer: _____ Adresse: _____

Maximum 2 Personen pro Betrieb und Kurs

Steffen Gastro AG • Bolacker 3 • 4563 Gerlafingen • Tel: 032 621 26 60 •
info@steffengastro.ch • www.steffengastro.ch • www.socamel.ch • www.scanbox-schweiz.ch