

PRESSEMITTEILUNG



14. Februar 2018

4. Jahresforum Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie

Die Großküche der Zukunft

Total digital, sehr hygienisch und absolut modern – Großküchen sind attraktive Arbeitsplätze, die Spirit ins Team bringen. Die Auswirkung: Abwechslungsreiche, gesunde Kost in Top-Qualität, für echte Genusserlebnisse und zufriedene Gäste.

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme und Gäste sind heute nicht mehr bereit, alles zu schlucken, was ihnen serviert wird. Gut so. Der Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit von Nahrung ist deutlich gestiegen. Großküchenbetreiber können diesen Trend für sich nutzen: Mit innovativen Erfolgskonzepten, Effizienz im Küchenprozess und professioneller Küchenplanung.

Auf dem Jahresforum Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie werden die relevanten Trends und wertvolle Erfahrungen zur Diskussion gestellt sowie das neue Betriebsrestaurant DO&CO München besichtigt.

Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie 2018

26./27. April 2018 in München

www.management-forum.de/grosskueche

Kontakt: Elisabeth di Muro, Tel: 08151-2719-0 oder bei info@management-forum.de