



Seminarkalender

1. Halbjahr 2012



Mit unseren Kundenseminaren und Lehrgängen

GESTÄRKT IN DIE ZUKUNFT

Damit Sie sich und Ihr Personal auch im Jahr 2012 laufend weiterbilden können, haben wir für Sie wieder interessante Seminare und Lehrgänge organisieren können.

Wie bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Programm, das Sie weiterbilden und Ihrem Betrieb zusätzlich Umsatz bringen soll.

Bitte beachten Sie, dass bei den meisten Lehrgängen nur eine begrenzte Anzahl Personen teilnehmen können. Melden Sie sich bei Interesse möglichst zeitnah an.

Möchten Sie weitere Informationen zu einem oder mehreren Lehrgängen in unserem Hause haben, setzen Sie sich mit Ihrem Gebietsleiter in Verbindung.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen und uns durch unsere Seminare ertragreiche Zusatzumsätze.

Ihre Teams von:



16. Januar 2012
14.00 - 17.00 Uhr



Viva Mexico -Sierra Madre-

Trendartikel aus Mittelamerika erobern die Gastronomie.

Viele Lebensmittel und Spirituosen sind inzwischen zu Umsatzrennern in der Hotellerie und Gastronomie geworden. Sierra Madre präsentiert Ihnen an diesem Tag die trendigsten Lebensmittel und Spirituosen aus Lateinamerika.

Referent: Mitarbeiter der Firma Sierra Madre

Seminarkosten: Seminargebühr nur 10,00 € pro Person



23. Januar 2012 - 14.00 - 17.00 Uhr



Wein planen und dem Gast aktiv anbieten

Je anspruchsvoller der Gast, desto wichtiger der Service. Kompetente Beratung Ihrer Gäste kann Ihren Weinumsatz steigern und erhöht gleichzeitig die Zufriedenheit Ihrer Kunden. Erfahren Sie von Maja Kirsch, wie Sie Ihren Gästen Wein präsentieren und dem Gast verkaufen.

Referent: Maja Kirsch
Seminarkosten: Seminargebühr nur 10,00 € pro Person



Maja Kirsch

13. Februar 2012 - 12.00 - 18.00 Uhr

Buffet-Design

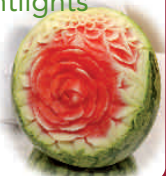


Uwe Heindorf

Sie trainieren mit dem mehrfach ausgezeichneten Gemüseschnitzer Uwe Heindorf.

Gestalten Sie mit wenigen Handgriffen einfache, aber dekorative Kunstwerke aus Gemüse und Obst. Lernen Sie, wie einfach Sie Ihr Buffet um einige Highlights bereichern.

Referent: Uwe Heindorf
Seminarkosten: 19,50 € pro Teilnehmer



21. Februar 2012 - 10.00 - 12.00 Uhr oder 14.00 - 16.00 Uhr

Die neue Gastronomie EU-Hygieneverordnung nach HACCP

Nehmen Sie an unserer Schulungsveranstaltung zur EU-Hygieneverordnung mit den Themen Lebensmittelhygiene, Küchenhygiene und Personalhygiene durch die Firma Dr. Becher teil. Sie erhalten Hygienepläne und wichtige Unterlagen zur EU-Hygieneverordnung.

Referent: Dozenten der Firma Dr. Becher GmbH
Seminarkeosten: Seminargebühr nur
10,00 € pro Person



27. Februar 2012 - 10.00 - 13.00 Uhr oder 14.00 - 17.00 Uhr

pasta culinarum Pasta mit Sauce war gestern

Einführung in die Thematik aktueller, interessanter Pasta. Parcours der Sinne. Produktverkostung und Umsetzung in der Praxis als Pasta-Buffer oder anderen Möglichkeiten.

Referent: Mitarbeiter der Firma hilcona
Seminarkeosten: Seminargebühr nur
10,00 € pro Person



26. März 2012 - 10.00 - 12.30 Uhr oder 14.00 - 16.30 Uhr

Kreative Tischwelten



Die Gestaltung Ihres Gastraumes beginnt mit einem ansprechend dekorierten Tisch.

Erfahren und erlernen Sie, wie man mit einfachen Handgriffen einen ansprechend gestalteten Tisch für Ihre Gäste herrichtet.

Referent:

Frau Hefter, Stylistin der Firma Duni

Seminarkosten:

Seminargebühr nur 10,00 € pro Person

Abweichender Seminarort:

Gasthaus Recker

Diepholzer Str. 81 · 49453 Wetschen



16. April 2012 - 14.00 - 17.00 Uhr

Burger und Finger-Food Hits

Erfahren Sie von Mitarbeitern aus dem Hause Salomon Food World neue und interessante Ideen rund um Burger.

Außerdem stellt Salomon Ihnen interessante und trendige Finger Food Produkte (Fisch, Geflügel oder Vegetarisch) vor, mit denen Sie jedes Tellergericht und auch Buffet zum Highlight werden lassen.

Im dritten Teil des Seminars geht es um den Einsatz von Deko-Materialien, um Ihren Verkauf zu fördern.

Referent:

Mitarbeiter von Salomon Food World

Seminarkosten:

Seminargebühr nur 10,00 € pro Person





25. April 2012 - 14.00 - 17.00 Uhr

Gastro-Guide von Unilever

Flexibilität und Vorteile beim Einsatz von hochwertigen Convenience-Produkten in der Gastronomie.

- Aufzeigen aktueller Trends in der Gastronomie
- Tipps zum Abwandeln und Kombinieren der Menüs
- Ideen für à la carte, Freestyle und Buffet
- Aktuelle Küchentechniken für kreative Lösungen
- Effizienter Einsatz von hochwertigen Convenience-Produkten

Referent: Unilever Schulungspersonal
SeminarKosten: Seminargebühr
nur 10,00 € pro Person

GASTRONOMIE
GUIDE
FÜR HOTELS, RESTAURANTS & PASTRYSERVICE

Absender:

.....
Betrieb

.....
Name, Vorname

.....
Straße, Hausnummer (Postfach)

.....
PLZ Ort

.....
()

.....
(Vorwahl) Rufnummer

.....
E-mail

Wir möchten mit _____ Personen
am ausgewählten Seminar teil-
nehmen.

.....
bitte
frei-
machen
0,45 €
.....

Postkarte

Recker Feinkost GmbH

Nina Recker

Diepholzer Straße 82

D-49453 Wetschen

Melden Sie sich rechtzeitig an!

Wenn Sie Interesse an einem der Seminare haben, füllen Sie bitte die Postkarte auf der linken Seite aus. Bitte trennen Sie diese an der Markierung ab und senden uns dann per Post zu.

Natürlich können Sie uns auch per Fax das Anmeldeformular zusenden. Die Nummer finden Sie auf der Rückseite des Heftchens und auf dem Anmeldeformular.

Bitte achten Sie darauf sich rechtzeitig für Ihren Lehrgang anzumelden, da diese auf eine gewisse Anzahl Teilnehmer begrenzt sind.



Anmeldung

Hiermit möchte ich mich für folgendes Seminar im Hause Recker Feinkost (Wetschen) anmelden.

| Datum | Seminar | Wochentag | Uhrzeit | |
|------------|--------------------------------------|-----------|-------------------|--------------------------|
| 16.01.2012 | Viva Mexico (Sierra Madre) | Montag | 14.00 - 17.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 23.01.2012 | Wein richtig anbieten (Marja Kirsch) | Montag | 14.00 - 17.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 13.02.2012 | Buffet-Design (Uwe Heindorf) | Montag | 14.00 - 17.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 21.02.2012 | Hygieneverordnung nach HACCP | Dienstag | 10.00 - 12.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 21.02.2012 | Hygieneverordnung nach HACCP | Dienstag | 14.00 - 16.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 27.02.2012 | Pasta Culinarium (Hilcona) | Montag | 10.00 - 13.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 27.02.2012 | Pasta Culinarium (Hilcona) | Montag | 14.00 - 17.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 26.03.2012 | Kreative Tischwelten (Duni) | Montag | 10.00 - 12.30 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 26.03.2012 | Kreative Tischwelten (Duni) | Montag | 14.30 - 17.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 16.04.2012 | Burger & Fingerfood (Salomon) | Montag | 14.00 - 17.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |
| 25.04.2012 | Gastro-Guide (Unilever) | Montag | 14.00 - 17.00 Uhr | <input type="checkbox"/> |

Terminänderungen
vorbehalten!



Recker



Natürlich können Sie uns auch faxen! **05446-993045**



Recker Feinkost GmbH

Diepholzer Str. 82
49453 Wetschen

Tel. 05446 9930-0
Fax 05446 9930-45

wetschen@recker-servicebund.de



Windmann Kartoffel- Feinkost GmbH & Co. KG

Oeynhausener Str. 101
32584 Löhne

Tel. 05732 9688-0
Fax 05732 9688-77

service@windmann-sb.de



Recker Feinkost GmbH

Am Fernsehturm 8
27619 Schiffdorf

Tel. 04706 4121-0
Fax 04706 4121-45

schiffdorf@recker-servicebund.de

