

Ein kleiner Vorgeschmack auf das RATIONAL SelfCooking Center®

- **Höchste Qualität**

Essen für 2 oder 2000 Personen, heute oder nächste Woche, die Speisenqualität bleibt konstant und stets erstklassig!

- **Kosten sparen**

Durch die sofortige Reduzierung von Rohwareneinsatz, Energie, Arbeitszeit sowie Investitionen und Platz spart es deutlich mehr als es kostet.

- **Absolute Flexibilität**

Braten, backen, grillen, dämpfen, dünsten, blanchieren, pochieren und vieles mehr – alles in einem Gerät, auf weniger als 1m² Stellfläche!

- **Selbsterklärende Bedienung**

Komplizierte Eingaben wie Garzeit, Temperatur und Garraumklima entfallen vollständig durch automatische und intelligente Garprozesse.



Schneider
Großküchentechnik GmbH
Pferdekampweg 12
33659 Bielefeld
Tel. 0521/491442
Fax. 0521/494957
info@schneider-gkt.de
www.schneider-gkt.de

80.12/09 · 11.01.2012 · VDS/MS · 80.12/09

Sie können uns auch faxen! 0521/494957

Aus unserem Haus kommen _____ Person/en.

Ja, ich melde mich zum TeamGaren Live-Seminar in meiner Nähe an.

TeamGaren Live Seminar

Ja, ich melde mich zum TeamGaren Live-Seminar in meiner Nähe an.

Aus unserem Haus kommen _____ Person/en.

Name _____

Firma _____ Position _____

Straße _____ PLZ/Ort _____

Telefon/Telefax _____ E-mail _____

Aus welchem Bereich kommen Sie?

Hotel Schulverpflegung Speiselokal

Personalverpflegung Fast Food/Partyservice med. Einrichtung

Systemgastronomie Pflege-Einrichtung Catering

Sonstiges: _____

Bereits Besitzer eines Combi-Dämpfers:

Marke / Typ _____ Baujahr _____

Anzahl Essen pro Tag _____ Anzahl Mitarbeiter _____ Bankett? ja nein

Datum	Wochentag	Seminarzeitraum	
13.04.10	Dienstag	11.00 - 14.00 Uhr	<input type="checkbox"/>
Thema: "a la carte"			
01.07.10	Donnerstag	14.00 - 17.00 Uhr	<input type="checkbox"/>
Thema: "Attenheime"			
28.09.10	Dienstag	14.00 - 17.00 Uhr	<input type="checkbox"/>
Thema: "Weihnachten"			
18.11.10	Donnerstag	14.00 - 17.00 Uhr	<input type="checkbox"/>

Terminänderungen vorbehalten!

Persönliche Einladung



„Ich wähle einfach mein Wunschergebnis. Fertig!“



„Mmh... genau nach meiner Vorstellung und das immer wieder!“

Egal ob Fleisch, Fisch, Geflügel, Beilagen oder Backwaren, das SelfCooking Center® erkennt, was, wie groß und wie viel und gart alles auf den Punkt.

Zeit für das Wesentliche

Herzlich Willkommen zum einzigartigen TeamGaren Live Seminar

Kochen Sie gemeinsam mit RATIONAL Küchenmeistern und weiteren Kollegen aus der Branche und testen Sie das SelfCooking Center® in der Praxis.

Erleben Sie in nur zwei Stunden, wie Dank des SelfCooking Center® von RATIONAL Großbraten, Kurzgebratenes, Fisch, Geflügel, Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Desserts und Backwaren perfekt gelingen.
Genau nach Ihren Vorstellungen.
Und das immer wieder!

Für Sie ist die Teilnahme kostenlos.

Wir freuen uns auf Sie.



→ „Nach dem TeamGaren Live war mir klar: Ich muss was ändern!“
„Mit dem SelfCooking Center® kann man seinen Gästen mit weniger Aufwand mehr Vielfalt sowie bessere und vor allem konstante Qualität bieten.“

Harald Kessler, Eigentümer und Küchenchef,
Landgasthof Luitpold, Fuchstal/Leeder



→ „Ich kaufe ja auch kein Auto ohne Probefahrt.“
„Im TeamGaren Live hat mich das SelfCooking Center® total überzeugt“

Mike Schiller, Inhaber,
Schiller's Restaurant & Hotel Stein, Koblenz



→ „Im TeamGaren Live habe ich live erlebt, wie man mit dem SelfCooking Center® viel Zeit und Geld spart.“
„Schon als wir den Braten aus dem SelfCooking Center® holten, war mir klar, dies ist mein Schlüssel zum Erfolg“

Eduard Hoffmann, Betriebsgastronomie & Catering (PS-M) Abteilungsleiter,
MAN Nutzfahrzeuge AG, München

