



Micvac och Jonas Eriksson presenterar

Det nya sättet att tänka storkök

Har du ansvar för någon del av måltidsprocessen i storköket? Då är du välkommen till en ovanligt vällsmakande seminariedag. Vi kommer att demonstrera hur du, med hjälp av ny tillagnings- och förpackningsteknik, kan göra jobbet mer flexibelt och effektivt – och samtidigt vinna kvalitet i matupplevelse och matsäkerhet.

Jonas Eriksson, kock och restaurangägare med lång erfarenhet från både privat och offentlig gastronomi, visar hur den nya tekniken rent praktiskt fungerar i köket. Vi demonstrerar olika lösningar för olika målgrupper/gäster samt olika sätt att hantera råvaror för bästa resultat. En spännande och inspirerande session utlovas och du går garanterat härifrån med nya idéer om vad som är möjligt. Självklart bjuder vi på lunch från vårt provkök.

Seminariedag 13 februari 2018

Live in-pack cooking: Mer flexibel och effektiv måltidslösning med Jonas Eriksson

Plats: Östervägen 14, Solna (RATIONALS demokök)

Tid: kl 13:30 – 16:00

Kostnadsfritt: Begränsat antal platser

Anmälan: Bindande anmälan, senast 6/2 till anmalan@micvac.com eller 031-706 12 30. Ange namn, befattning, arbetsplats, telefonnummer samt eventuella allergier.

Frågor: Kontakta Hanna Rüdél, 031-706 12 36 eller hanna.rudel@micvac.com

Arrangör: Micvac AB

Mer info: www.micvac.com/food-service

