



**Geld sparen und Qualität sichern durch noch effizienteres und wirtschaftlicheres Arbeiten in jedem Bereich der Küche.
Bei unseren Workshops erhalten Sie wertvolle Tipps zur optimalen Nutzung des Combi Dämpfers. Denn unser Fortschritt ist Ihr Gewinn!**

Werden Sie in Ihrem Küchenalltag auch mit folgenden Fragen konfrontiert?

- Combi Dämpfer = Combi Dämpfer?
Oder gibt es doch einen Unterschied?
- Wie senke ich meine Betriebskosten?
- Küchenablauf optimieren?
- Was macht Sinn im Combi Dämpfer?
- Qualitätsverlust oder nicht?
- Welche Größe ist die Richtige?
- Wie laste ich meinen Combi Dämpfer optimal aus?

Überzeugen Sie sich selbst bei dem Praxis Workshop von den Qualitäten eines Combi Dämpfers.



**Zertifizierter
Workshop!**

**Für Sie
kostenlos!**

maiworm

Großküchentechnik

Objekteinrichtungen
Gastronomiebedarf

Kompetenter Kundendienst
Einzigartige Ausstellung

Maiworm Großküchentechnik GmbH & Co.KG
Weststraße 3 • 59939 Olsberg-Bigge

Telefon: 02962 - 97080

Telefax: 02962 - 970888

info@maiworm-olsberg.de

www.maiworm-olsberg.de

Antwort per Fax an Maiworm:

0 29 62 / 97 08-88

Olsberg-Bigge

12.06.2012 Beginn 10.00 Uhr

20.11.2012 Beginn 10.00 Uhr

Ich nehme mit ____ Person/en teil.

Für weitere Fragen steht Ihnen

Frau Schoppe gerne unter

Telefon 0 29 62/97 08-14 zur Verfügung.

Einfach den gewünschten
Termin ankreuzen,
ausfüllen und faxen!

Name _____ PLZ/Ort _____

Firma _____ Telefon _____

Position _____ Fax _____

Straße _____ E-Mail _____

Ja, bitte senden Sie mir weiteres Informationsmaterial über Combi Dämpfer zu!

Bitte schicken Sie mir eine Teilnahmebestätigung.



 **CONVOTHERM®**

**Einladung zum
Koch-Workshop**