



# Zapraszamy na Warsztaty Lodziarskie



**16.03.2015**

## Automaty do lodów

Dla osób planujących otwarcie punktu z lodami z automatu

**START godz. 10<sup>00</sup>**

### PROGRAM

- Czego potrzebujesz, aby otworzyć punkt z lodami
- Tylko lody czy coś jeszcze?
- Przegląd maszyn
- Komponenty do lodów świderków, soft i jogurtu mrożonego
- Proszek+woda czy autorska mieszanka?
- Nieograniczone możliwości smaków – jak to możliwe?

**17 i 19.03.2015**

## Początkujący Rzemieślnicy

Dla osób planujących otwarcie lodziarni

**START godz. 10<sup>00</sup>**

### PROGRAM

- Czego potrzebujesz, aby otworzyć lodziarnię (maszyny i urządzenia)
- Technologia produkcji lodów rzemieślniczych (krok po kroku – jak to się robi)
- Alternatywne metody/technologie produkcji
- Dobór maszyn do metody/technologii produkcji
- Komponenty do lodów gałkowych i nie tylko – to jest zdrowe
- Dla zainteresowanych - Automaty do lodów

**18.03.2015**

## Zawodowi Rzemieślnicy

Dla osób prowadzących lodziarnie

**START godz. 10<sup>00</sup>**

### PROGRAM

- Trendy w konsumpcji
- Nowy trend w branży lodziarskiej
- Nowości – komponenty do lodów rzemieślniczych
- Technologia produkcji – jak podnieść jakość lodów
- Najnowsze technologie w maszynach do lodów (dlaczego ta a nie inna?)
- Sukces przez jakość (zrozum konsumenta)
- Dla zainteresowanych - Automaty do lodów

**20.03.2015**

## Automaty do lodów Początkujący Rzemieślnicy

**START godz. 10<sup>00</sup>**

### PROGRAM

- Czego potrzebujesz, aby otworzyć punkt z lodami/lodziarnię (maszyny i urządzenia)
- Tylko lody czy coś jeszcze?
- Przegląd maszyn
- Technologia produkcji lodów rzemieślniczych (krok po kroku – jak to się robi)
- Komponenty do lodów świderków, soft i jogurtu mrożonego
- Dobór maszyn do metody/technologii produkcji

➤ **17 – 18 – 19 – 20.03.2015 – Preelekcja o odpowiedzialności przedsiębiorcy podlegającego kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz podstawowe informacje z zakresu systemów jakości GHP/GMP i HACCP.**

Ze względu na ograniczoną liczbę miejsc prosimy o zgłoszenia na adres [marta@vegagastro.pl](mailto:marta@vegagastro.pl) bądź pod nr tel. 730 993 444

Miejsce warsztatów:  
Oddział Vegagastro (hurtownia Sempre)  
05-802 Pruszków, ul. Wiejska 13a