

ZAPRASZAJĄ NA:

» 11.03.2019
PONIEDZIAŁEK
"AUTOMATY DO LODÓW"

Warsztaty skierowane do osób planujących otwarcie punktu z lodami z automatów.

» START godz. 11.00 - 15.00

Program:

- Trendy w lodziarstwie, sezon 2019
- Naturalne granity na bazie owoców
- Wszystko czego potrzebujesz, aby otworzyć punkt z lodami
- Dobór maszyn oraz technologii przy produkcji lodów
- Komponenty do lodów: świderków, softów oraz mrożonego jogurtu
- Nieograniczone możliwości tworzenia nowych zaskakujących smaków
- Pytania do prowadzących oraz rozmowy indywidualne
- Koncept lemoniady
- Dla zainteresowanych:
 - świeże soki - sokowirówki
 - smoothie - smaki
 - automaty do lemoniady

» 12.03 14.03
WTOREK CZWARTEK
"POCZĄTKUJĄCY RZEMIEŚLNICY"

Warsztaty skierowane do osób planujących otwarcie lodziarni

» START godz. 10.00 - 16.00

Program:

- Nowości z targów Sigeo 2019, Rimini Włochy
- Wszystko czego potrzebujesz, aby otworzyć lodziarnie (omówienie maszyn oraz urządzeń do produkcji lodów)
- Technologia produktów do produkcji lodów rzemieślniczych
- Alternatywne metody i technologie przy produkcji lodów
- Komponenty do lodów gałkowych
- Komponenty do lodów wegańskich
- Produkcji lodów bezglutenowych oraz dla diabetyków
- Tworzymy nowe smaki: tradycyjne i nietypowe
- Wykorzystanie komponentów lodowych w cukiernictwie
- Automaty do lodów (dla zainteresowanych)
- Pytania do prowadzących oraz rozmowy indywidualne
- Lemoniady
- Dla zainteresowanych:
 - świeże soki - sokowirówki
 - smoothie - smaki
 - automaty do lemoniady

» 13.03.2019
ŚRODA
"ZAWODOWI RZEMIEŚLNICY"

Warsztaty skierowane do osób planujących otwarcie punktu z lodami z automatów.

» START godz. 10.00 - 16.00

Program:

- Nowości z targów Sigeo 2019, Rimini Włochy - Nomi Varigato owocowe i nomi varigato orzechowe: pekan, makadamii i inne.
- Lody bezglutenowe dla diabetyków
- Technologia produkcji lodów i jak podnieść jakość produktu.
- Sukces przez jakość: jak zrozumieć potrzeby konsumenta i sprawić by do nas wrócił
- Produkcja lodów bez emulgatorów
- Wykorzystanie komponentów lodowych w cukiernictwie
- Automaty do lodów (dla zainteresowanych)
- Pytania do prowadzących oraz rozmowy indywidualne
- Dla zainteresowanych:
 - świeże soki - sokowirówki
 - smoothie - smaki
 - automaty do lemoniady

» 15.03.2019
PIĄTEK
"PROGRAM MIESZANY"

Warsztaty skierowane do osób chcących otworzyć punkt sprzedaży lodów gałkowych, początkujących i osób które już prowadzą lodziarnie

» START godz. 10.00 - 16.00

Program:

- Trendy w lodziarstwie, sezon 2019
- Wykorzystanie komponentów lodowych w cukiernictwie
- Wszystko czego potrzebujesz, aby otworzyć punkt z lodami
- Dobór maszyn oraz technologii przy produkcji lodów
- Komponenty do lodów: świderków, softów oraz mrożonego jogurtu
- Nieograniczone możliwości tworzenia nowych zaskakujących smaków
- Pytania do prowadzących oraz rozmowy indywidualne
- Dla zainteresowanych:
 - świeże soki - sokowirówki
 - smoothie - smaki
 - automaty do lemoniady

