



# Zapraszamy na Warsztaty Lodziarskie



17.11.2014

### Automaty do lodów

Dla osób planujących otwarcie punktu z lodami z automatu  
START 11<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?

18 lub 20.11.2014

### Początkujący Rzemieśnicy

Dla osób planujących otwarcie lodziarni  
START 11<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

19.11.2014

### Zawodowi Rzemieśnicy

Dla osób prowadzących lodziarnie  
START 11<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

Ze względu na ograniczoną liczbę miejsc prosimy o wybranie terminu i dokonanie zgłoszenia na adres [biuro@vegagastro.pl](mailto:biuro@vegagastro.pl) bądź pod nr tel. 730 993 443

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