

VIP Veranstaltung

Dienstag, 19. August 2025 13.30-17.00 Uhr



Movefood – Moderne Kochtechnologie und innovative Speisenverteilung in der Care-Gastronomie

Kursleitung: Rolf Caviezel, führender Experte für innovative Kochverfahren und Autor des prämierten Fachbuchs zu diesem Thema, das mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

Der Kurs vermittelt praxisorientierte Lösungen für die Zubereitung und Verteilung modifizierter Konsistenzen, insbesondere für Personen mit Dysphagie. Die steigende Zahl an Betroffenen stellt eine wachsende Herausforderung für die Care-Gastronomie dar. Rolf Caviezel wird Ihnen zeigen, wie modernste Techniken effizient eingesetzt werden, um Geschmack, Textur und Nährwerte bestmöglich zu erhalten. Daneben zeigen wir Ihnen die neusten Technologien der UNOX-Produkte. Sie erfahren das Neueste über moderne und effiziente Speisenverteilung und wie die Produkte der Gertsch Coestibles Sie in Ihrem Alltag unterstützen können.

Im Anschluss an den Kurs besteht beim Apéro die Gelegenheit, sich direkt mit Rolf Caviezel auszutauschen. Nutzen Sie die Möglichkeit, um individuelle betriebliche Fragestellungen und Herausforderungen im Bereich der Schluckstörungen und der Speisenverteilung zu diskutieren und praxisnahe Lösungsansätze zu erhalten.

Dieser exklusive Anlass bietet Ihnen eine erstklassige Gelegenheit, tiefergehendes Fachwissen zu erwerben, den Umgang mit neuen Technologien zu vertiefen und wertvolle Impulse für die tägliche Praxis in Ihrem Betrieb mitzunehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Die Platzzahl ist beschränkt, der Kurs ist für alle Teilnehmenden kostenlos.

Melden Sie sich noch heute an und sichern Sie sich Ihren Platz:

1. Person:

Vorname: _____ Name: _____

2. Person:

Vorname: _____ Name: _____

Mail: _____ Mail: _____

Betrieb: _____ PLZ / Ort: _____

Tel Nummer: _____ Adresse: _____

Maximum 2 Personen pro Betrieb