

Antwortfax 07 31 / 169 09 - 399

Seminar: _____

- Ich / Wir nehme(n) teil mit _____ Personen
- Ich bin / Wir sind an der Thematik interessiert, bitte schicken Sie uns Informationsmaterial.
- Ich / Wir wünsche(n) einen Besuch Ihres Außendienstmitarbeiters.

Absender _____

Firma _____

Kundennummer _____

Name, Vorname _____

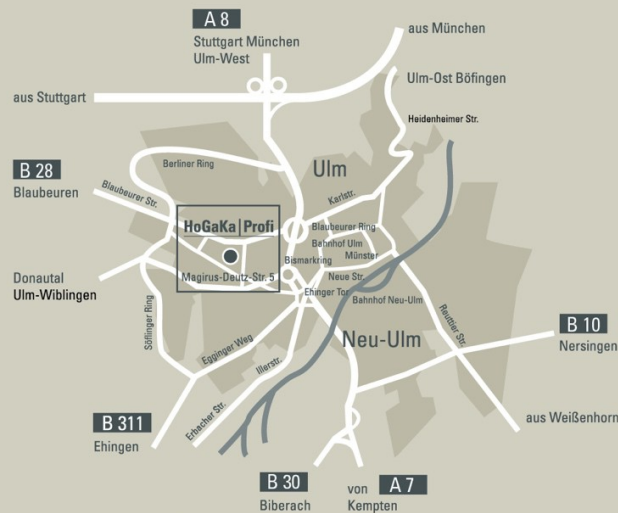
Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon / Fax _____

E-Mail _____

Besuchen Sie unsere HoGaKa Profi event arena mit modernster Mediatechnik und 45 cinema-Sitzplätzen sowie unseren 2500 qm großen Ausstellungs- und Verkaufsraum in Ulm.



Besuchen Sie unseren onlineshop!

www.hogakaprofi.de

Zentrale Ulm
HoGaKa Profi GmbH
 Magirus-Deutz-Straße 5
 89077 Ulm

Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0
 Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399
 info@hogakaprofi.de
 www.hogakaprofi.de

Niederlassung
 Stuttgart

Verkaufsbüros
 Würzburg
 Reutlingen
 Karlsruhe
 Ravensburg

Designbüro Bauer - Ulm

Einladung zum

RATIONAL und FRIMA Workshop Gesunde Ernährung im Altersheim

am 22.11.2017 in Ulm





Programm

RATIONAL und FRIMA Workshop

Gesunde Ernährung im Altersheim

Einheitsbrei, wie beispielsweise Kartoffelpüree mit wechselnden Beilagen, ist für ältere Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden wenig abwechslungsreich und appetitanregend. In diesem Seminar zeigen Ihnen unsere Experten wie Sie mit Ihrem VarioCooking Center® und Ihrem Kombidämpfer selbst leckere und ausgewogene Speisen produzieren können, die sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugen. Mit entsprechend angerichteter passierter Kost können Sie den betroffenen Patienten die Freude am Essen zurück geben und die Lebenswürde aufrechterhalten.

Referenten:

Matthias Schmid (Rational)

Markus Baier (Frima)

Termin:

22.11.2017

Beginn:

14:00 Uhr

Dauer:

ca. 2 Stunden

Ort:

event arena,
HoGaKa Profi Ulm



HoGaKa Profi event arena

Freuen Sie sich auf unsere HoGaKa Profi event arena für professionelle Präsentationen, Schulungen und Events.

Show-Cooking mittels Beamer und Leinwand direkt und hautnah verfolgen und später das Gekochte probieren.

Einweisung in Bedienung, Wartung und Pflege von technischen Geräten im „Großformat“.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!!



Wissen

nachhaltig

innovativ