

# event arena

Unsere event arena in Ulm ist Veranstaltungsort für professionelle Präsentationen, Schulungen und Events. Lassen Sie sich von unseren Referenten in die Bedienung, die Wartung und die Pflege von technischen Geräten einweisen. Verfolgen Sie hautnah, wie unsere Köche frische Speisen direkt vor Ihren Augen zubereiten und Ihnen Tipps und Tricks zur Benutzung Ihres Gerätes geben. Natürlich können Sie später das Gekochte probieren, während die Referenten gerne Ihre Fragen beantworten.

## HoGaKa | Profi



## Pacossieren® LIVE von »A bis Z« by Pacojet



Das Must-have der Profiküche

### Der neue Pacojet 4



Das Pacojet-System verbindet grenzenlose Kreativität mit höchster Ergebnisqualität und Wirtschaftlichkeit. Für alle Köche, die bereits über einen Pacojet verfügen und für jene, die in Zukunft gern damit arbeiten möchten, veranstalten wir in unserer event arena eine Schulung in der Kunst des Pacossierens®.

Das Geheimnis ultimativer Geschmackserlebnisse? Beim Pacossieren® werden klassische Zubereitungsabläufe von Grund auf neu definiert. Ausgangspunkt sind marktfrische Zutaten – Kräuter, Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse. Tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen aus diesen frischen Zutaten werden ohne Auftauen mit Überdruck mikropüriert. Dabei entfalten sich die Kompositionen bestmöglich in ihrer reinen, natürlichen Form. Es entstehen Gerichte mit intensivsten Aromen und ultrafeinen, luftigen Texturen. Durch die spezielle Verarbeitung bleiben die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel und ihre Nährstoffe erhalten.

Unter der Leitung von Alexander Ellger, Vertriebsleiter bei Pacojet Europe GmbH, erleben Sie den praxisnahen Einsatz des Pacojet-Kochsystems, mit all seinen Funktionen und Möglichkeiten, in unserer event arena. Kreative Beispiele, gepaart mit vielen wertvollen Insider Tipps, erfahren Sie nur in dieser Schulung. Der gebührenfreie Kurs beinhaltet folgende Leistungen für alle Teilnehmer: Anwendungsbeispiele, Kursunterlagen mit Rezepten, Zubehör und Teilnehmerzertifikat.

Nach dem Seminar lädt unser großzügiger Showroom zum Entdecken und Einkaufen ein. Viele hochwertige Hersteller für Porzellan, Besteck, Glas, Kochgeschirr und technische Geräte warten in unserer Ausstellung auf Sie.

Das Fachwissen und die kompetente Beratung unserer Mitarbeiter begleiten Sie gern dabei.



## Pacossieren® LIVE von »A bis Z« by Pacojet

### Termine und Informationen zu den Pacojet - Veranstaltungen

**Termine:** 15. Juli 2024  
17. September 2024  
04. November 2024

Teilnehmeranzahl: 15 bis 20 Teilnehmer  
Referent: Alexander Ellger  
Uhrzeit: 14:00 - 16:00 Uhr  
Anmeldeschluss: eine Woche vor Veranstaltung

Das Kursangebot der Pacojet Europe GmbH richtet sich ausschließlich an gewerbliche Anwender. Ihre Anmeldung zum Seminar nehmen wir gerne telefonisch oder per E-Mail entgegen. Bitte teilen Sie uns hierzu den Namen des Unternehmens und die Namen aller Teilnehmer mit. Sie haben Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter! Weitere Termine & Events finden Sie via QR-Code auf unserer Website.

Ihre Ansprechpartnerin:  
Frau Michaela Wagner  
Tel. 0731 - 1 69 09 - 114  
Fax. 07 31 - 1 69 09 - 399  
m.wagner@hogakaprofi.de



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**

