



Netzwerk
Culinaria **TV**

Nicht verpassen: 18.11.2021, 15.00 Uhr



Folge 2: Hygiene in Profiküchen – eine saubere Sache Wir blicken auf die Details dieses wichtigen Themas

Hygiene ist das A und O der Profiküche, denn bei der Speiseversorgung vieler Menschen trägt man große Verantwortung. Technik, Kochutensilien und Abläufe müssen stimmen, damit Hygiene auch wirtschaftlich umgesetzt werden kann. Netzwerk Culinaria TV wirft einen Blick in die Praxis und zeigt aktuelle Trends und Verfahren.

Erleben Sie geballtes Expertenwissen aus erster Hand und nutzen Sie unseren Live-Talk zum gezielten Nachfragen. Nicht verpassen: Netzwerk Culinaria TV. Das neue Format für die ganze Branche.

Lecker informiert & gut unterhalten: Jetzt schon vormerken!

Folge 3: 20.01.2022

Folge 4: 31.03.2022

NEU: Netzwerk Culinaria TV. Erfahren Sie aus erster Hand, was unsere Branche bewegt. Spannende Hintergrundberichte, Tipps & Trends und der Live-Talk mit Experten:

Jetzt online informieren



präsentiert von:

HUPFER
we make work flow



world of cooking

m
MEIKO
The clean solution

mit Unterstützung von:

cool
compact
Kühlgüter-GmbH

Melitta
PROFESSIONAL