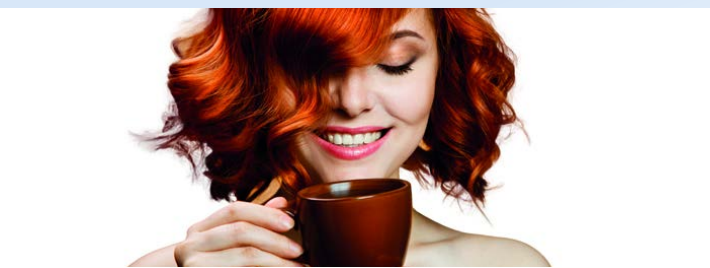




IKITCHEN LIVE

12.10.2022 | 14:30 - 16:30 Uhr | in Winhöring

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie den RATIONAL iCombi und iVario im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Dieses Seminar richtet sich an Interessenten für den iVario Pro und iCombi Pro und ist für Sie kostenfrei.



BARISTA SEMINAR

12.10.2022 | 09:00 - 17:00 Uhr | in Winhöring

Dieses Seminar schult Ihre Fertigkeiten und Kenntnisse im richtigen Umgang mit einer Siebträgermaschine. Von der optimalen Einstellung des Mahlgrads bis zur richtigen Zubereitung der unterschiedlichen Kaffee-Spezialitäten wird die komplette Bandbreite vermittelt und es bleiben keine Wünsche offen. Unser Barista bringt Ihnen ganz besondere Kaffee-Kreationen bei, mit deren Geschmack und Präsentation Sie sich einen Namen machen können.



RATIONAL IKITCHEN LIVE

22.11.2022 | 14:30 - 16:30 Uhr | in Rosenheim

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie den RATIONAL iCombi und iVario im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Dieses Seminar richtet sich an Interessenten für den iVario Pro und iCombi Pro und ist für Sie kostenfrei.

ANMELDUNG info@lehner-gastro.de

Vor-/ Nachname	Firma
Tel.-Nummer	e-mail Adresse
Straße, Hausnummer	Stadt

Für die folgende/en Veranstaltung/en melde ich mich verbindlich an
Anzahl der teilnehmenden Personen bitte in das Kästchen eintragen

BARISTA SEMINAR 06.04.2022 09:00 - 17:00 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
IVARIO LIVE 27.04.2022 14:30 - 16:30 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
PACOJET PRAXISKUR GASTRO (RALF JAKUMEIT) 09.05.2022 13:00 - 16:00 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
PACOJET-VORFÜHRUNG – SOZIALVERPFLEGUNG 10.05.2022 13:00-16:00 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
MODERNE KÜCHE (MARKUS FRÖDE) 18.05.2022 14:00-17:00 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
COOL COMPACT 01.06.2022 13:30-16:30 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
RATIONAL IKITCHEN LIVE 02.06.2022 14:30 - 16:30 Uhr in Rosenheim	<input type="checkbox"/>
IKITCHEN LIVE 28.06.2022 14:30 - 16:30 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
BARISTA SEMINAR 13.07.2022 09:00 - 17:00 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
IVARIO PRO ACADEMY (MARKUS FRÖDE) 13.07.2022 14:00 - 17:00 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
ICOMBI PRO ACADEMY (MARKUS FRÖDE) 14.09.2022 14:00 - 17:00 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
RATIONAL IKITCHEN LIVE 27.09.2022 14:30 - 16:30 Uhr in Rosenheim	<input type="checkbox"/>
IKITCHEN LIVE 12.10.2022 14:30 - 16:30 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
BARISTA SEMINAR 12.10.2022 09:00 - 17:00 Uhr in Winhöring	<input type="checkbox"/>
RATIONAL IKITCHEN LIVE 22.11.2022 14:30 - 16:30 Uhr in Rosenheim	<input type="checkbox"/>

Standort LEHNER



Anfahrt über die Autobahn A94 – Ausfahrt Neuötting

Standort HANGEL & LEHNER



Anfahrt über die Autobahn A8 – B15

LEHNER
Großküchentechnik
GmbH & Co.KG



HANGEL & LEHNER
GmbH
Gastronomietechnik

Adolf-Bauer-Straße 26
84543 Winhöring

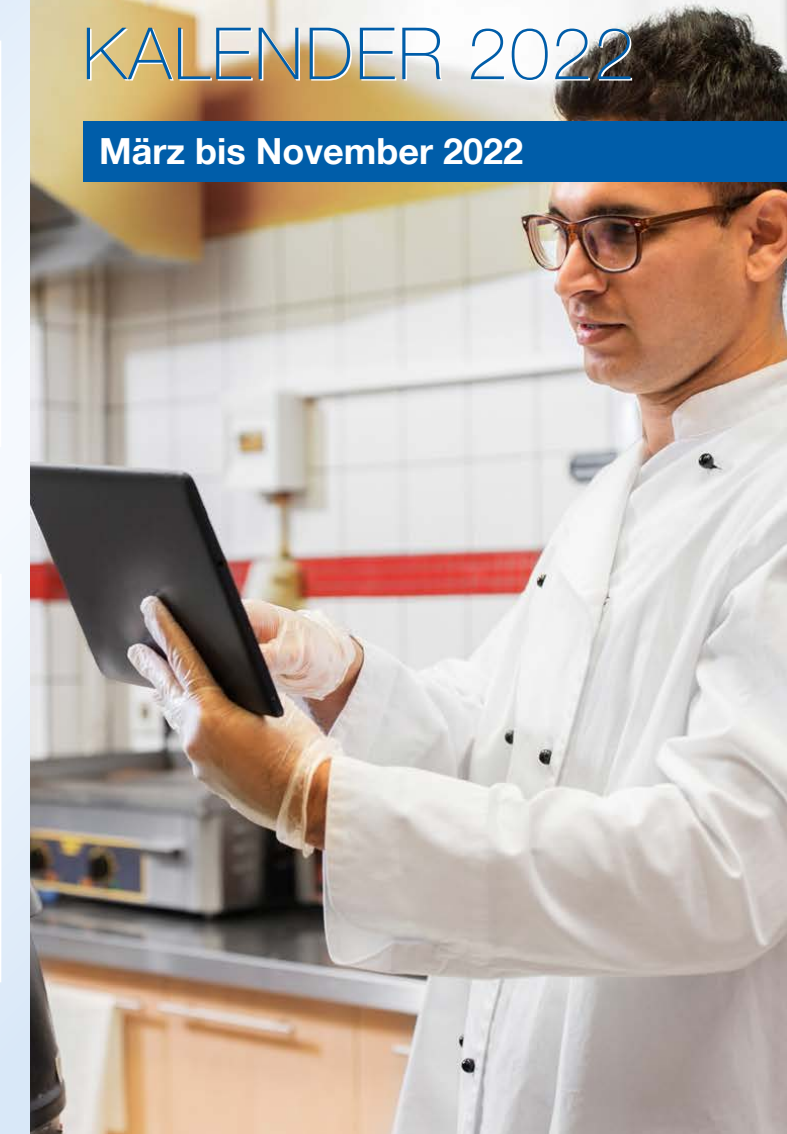
Tel.: +49 8671/ 927 688 0
Fax: +49 8671/ 927 688 92
info@lehner-gastro.de
www.lehner-gastro.de

Tegernseestr. 15
83022 Rosenheim

Tel.: +49 8031 / 356 36 60
Fax: +49 8031 / 356 36 80
info@hangel-lehner.de
www.hangel-lehner.de

VERANSTALTUNGS- KALENDER 2022

März bis November 2022



LEHNER
Großküchentechnik
GmbH & Co.KG



HANGEL & LEHNER
GmbH
Gastronomietechnik

Beratung • Planung • Kundendienst



BARISTA SEMINAR

06.04.2022 | 09:00 - 17:00 Uhr | in Winhöring

Dieses Seminar schult Ihre Fertigkeiten und Kenntnisse im richtigen Umgang mit einer Siebträgermaschine. Von der optimalen Einstellung des Mahlgrads bis zur richtigen Zubereitung der unterschiedlichen Kaffee-Spezialitäten wird die komplette Bandbreite vermittelt und es bleiben keine Wünsche offen. Unser Barista bringt Ihnen ganz besondere Kaffeeaktionen bei, mit deren Geschmack und Präsentation Sie sich einen Namen machen können.



PACOJET-VORFÜHRUNG Einsatz in der Sozialverpflegung

10.05.2022 | 13:00-16:00 Uhr | in Winhöring

Herkömmlich pürierte Nahrung kann schnell eine Lustlosigkeit auf das Essen hervorrufen, da die Lebensmittel vor dem Pürieren oft zu lange gekocht werden müssen und dadurch viele Vitamine, Nähr- und Mineralstoffe verlieren. Durch das Pacossieren werden frische tiefgefrorene Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Fisch und Fleisch ohne aufzutauen mikropüriert. Auch schwer pürierbare Lebensmittel wie z. B. Erbsen und sogar Rindfleisch werden durch das Pacossieren faserfrei verarbeitet.



RATIONAL IKITCHEN LIVE

02.06.2022 | 14:30 - 16:30 Uhr | in Rosenheim

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie den RATIONAL iCombi und iVario im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können.

Dieses Seminar richtet sich an Interessenten für den iVario Pro und iCombi Pro und ist für Sie kostenfrei.



IVARIO PRO ACADEMY – MARKUS FRÖDE

13.07.2022 | 14:00 - 17:00 Uhr | in Winhöring

Erleben Sie unter professioneller Anleitung
- Wie Sie Ihren iCombi noch effizienter einsetzen
- Wie Sie mit wenigen Tricks bei der Bedienung Ihre Abläufe verbessern
- Wie Sie mit dem richtigen Zubehör Zeit sparen
Dieses kostenlose Seminar richtet sich an alle Besitzer eines VarioCookingCenters oder iVario Pro.



IVARIO LIVE

27.04.2022 | 14:30 - 16:30 Uhr | in Winhöring

Erleben Sie live die faszinierende Garvielfalt, exzellente Speisenqualität, die einfache Handhabung und enorme Arbeiterleichterung mit dem iVario. Kochen Sie mit uns. Erleben Sie live und kostenlos die Vielfalt und die Power, die im iVario steckt.



MODERNE KÜCHE EINFACH UMGESETZT – MARKUS FRÖDE

18.05.2022 | 14:00-17:00 Uhr | in Winhöring

In diesem Seminar präsentiert Ihnen Herr Markus Fröde, wie Sie durch den Einsatz von modernem Küchenequipment Ihre täglichen Herausforderungen entspannt meistern! Sparen Sie durch weniger Abfälle, weniger Energieverbrauch und schonen Sie Ihre Nerven durch entspanntes Produzieren wann Sie gerade Zeit haben. Wir zeigen Ihnen live anhand von Beispielen das enorme Einsparpotential und die Vorteile für Ihren Betrieb.



IKITCHEN LIVE

28.06.2022 | 14:30 - 16:30 Uhr | in Winhöring

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie den RATIONAL iCombi und iVario im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können.

Dieses Seminar richtet sich an Interessenten für den iVario Pro und iCombi Pro und ist für Sie kostenfrei.



ICOMBI PRO ACADEMY – MARKUS FRÖDE

14.09.2022 | 14:00 - 17:00 Uhr | in Winhöring

Erleben Sie unter professioneller Anleitung
- Wie Sie Ihren iCombi noch effizienter einsetzen
- Wie Sie mit wenigen Tricks bei der Bedienung Ihre Abläufe verbessern
- Wie Sie mit dem richtigen Zubehör Zeit sparen
Dieses kostenlose Seminar richtet sich an alle Besitzer eines SelfCookingCenters oder iCombi Pro.



PACOJET PRAXISKUR GASTRONOMIE - RALF JAKUMEIT

09.05.2022 | 13:00 - 16:00 Uhr | in Winhöring

Ralf Jakumeit führt Sie in unserem Seminar in das Pacojet-Kochsystem ein. Es erwarten Sie kreative Anwendungsbeispiele – von der Vorspeise über das Amuse-Bouches bis zum Dessert. Holen Sie sich wertvolle Tipps und kreative Ideen vom Experten.

Kursgebühr 150,- € inkl. MwSt.



ZEIT FÜR
DEN Vintos
cool compact

COOL COMPACT

01.06.2022 | 13:30-16:30 Uhr | in Winhöring

Zeitversetzte Speisenproduktion - weniger Stress, beste Speisenqualität, geringere Kosten. Das Schnellkühl- bzw. Schockfrost-Verfahren eröffnet in allen Speisebereichen neue Möglichkeiten der Vorbereitung und Konservierung in Garfrische. Gerichte können tellerfertig dekoriert, konserviert und auf Abruf regeneriert und serviert werden.



BARISTA SEMINAR

13.07.2022 | 09:00 - 17:00 Uhr | in Winhöring

Dieses Seminar schult Ihre Fertigkeiten und Kenntnisse im richtigen Umgang mit einer Siebträgermaschine. Von der optimalen Einstellung des Mahlgrads bis zur richtigen Zubereitung der unterschiedlichen Kaffee-Spezialitäten wird die komplette Bandbreite vermittelt und es bleiben keine Wünsche offen. Unser Barista bringt Ihnen ganz besondere Kaffeeaktionen bei, mit deren Geschmack und Präsentation Sie sich einen Namen machen können.



RATIONAL IKITCHEN LIVE

27.09.2022 | 14:30 - 16:30 Uhr | in Rosenheim

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie den RATIONAL iCombi und iVario im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Dieses Seminar richtet sich an Interessenten für den iVario Pro und iCombi Pro und ist für Sie kostenfrei.