



Einladung zum Koch- und Sensorik-Seminar „So einfach kann Bio sein“

Gerne laden wir Sie zum Koch- und Sensorik-Seminar bei **Byodo** ein. Lassen Sie sich von neuen Rezepten und frischen Ideen inspirieren. Unser **Sensorik-Experte Julian Mailhammer** vermittelt Ihnen im theoretischen Teil wichtiges **Produktwissen** zum Thema Bio-Lebensmittel und gibt einen spannenden Einblick in die Welt der **Sensorik**.

Mit dem **Bio-Profikoch und Gastro-Consultant Karsten Bessai** bereiten Sie im praktischen Teil des Seminars ein **mehrgängiges Menü** aus Bio-Lebensmitteln zu und erfahren nebenbei **Tipps & Tricks zu Bio** in der Großküche. Zum Ende des Seminars genießen Sie die Bio-Köstlichkeiten an der langen Tafel. Hier kommt neben dem Genuss der gemeinsame Austausch unter Kollegen nicht zu kurz.

Wann? **Dienstag, 21. Juni 2022 12.00- 18.00 Uhr**
 Wo? **Betriebsküche Byodo Naturkost GmbH, Leisederstraße 2, 84453 Mühldorf**
 Kosten? **50 Euro plus MwSt.**
 Wer? **Köch*innen, die bereits Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln haben**
 Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt

Anmeldung:

Sie wollen dabei sein? Dann schreiben Sie und eine E-Mail an cateringline@byodo.de und teilen Sie uns Name, Firma und Großhandel mit. Einen genauen Ablaufplan mit Anfahrtsskizze erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung.

Wir freuen uns auf einen genussvollen Tag mit Ihnen!
 Herzliche Grüße



Ihr Stefan Dempfle
 Key Account Manager & Teamleitung Byodo CateringLine

Byodo Naturkost GmbH
 Tel.: +49/8631/3629-63
 Mail: dempfle@byodo.de



- Der Teilnehmer kann bis 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich zurücktreten. Bei späterer, schriftlicher Abmeldung müssen wir leider den gesamten Betrag in Rechnung stellen. Gerne kann ein Ersatzteilnehmer benannt werden. Falls die Veranstaltung durch den Veranstalter abgesagt werden muss, werden bezahlte Entgelte erstattet; weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.
- Die Veranstaltung wird unter den aktuell geltenden Corona-Maßnahmen durchgeführt.