



SZAKMAI NAP MEGHÍVÓ

Kedves Tagjaink!

Szeretettel várjuk Önöket szakmai napunkon, melyen sütemény és desszert bemutatókkal és kóstolókkal, valamint az Andretti Üzletház jóvoltából finom pizzával, üdítővel várjuk Önöket.

Időpont: 2019. november 5. (kedd) 10:00 óra

Helyszín: Andretti Pizzeria és Kávézó, 1047 Budapest, Váci út 13.

Program:

10:00 – 11:00 Tóth Dávid, a NÉBIH Vendéglátás- és Közétkeztetés Felügyeleti Osztály osztályvezetőnek előadása az élelmiszerbiztonság aktuális kérdéseiről

11:10 – 12:30 Az Erasmus+ programban megvalósult FLOW projektünk keretében a résztvevők olasz sütemény bemutatói és kóstolói:

- Amor polenta
- Snack al cocco
- Meringe con crema
- Tartelletta melé a caramelia
- Ganache con aqua – vízzel készült ganache felhasználása

12:40-13:10 Mentés desszertek. Fagylalt akár 90% gyümölcsstartalommal - az m-Gel Hungary Kft. bemutatója

13:10 – 14:00 Ebédszünet

14:00 – 14:30 Légy eredeti! - avagy Magyarország Tortája ezer arca.

Prezentáció az ideai torták közösségi média szerepléséről.

Ebéd után desszertként Tóth Norbert jóvoltából megkóstolhatják az eredeti nyertes tortát!

14:30 – 15:30 Trendek, árazás, pozicionálás Budapesten és vidéken – kerekasztal beszélgetés Wessely Márta moderálásával

Beszélgető partnerek:

- Andrész Zoltán – Andrész Cukrászda, Biatorbágy
- Damniczki Balázs – Damniczki Cukrászda, Székesfehérvár
- Ipacs Balázs – Hisztéria Cukrászdák, Budapest, Tápiószecső
- Mészáros Gábor – Mészáros Cukrászda, Szombathely, Graz

A részvétel tagjaink számára díjtalan, de regisztrációhoz kötött! Egy vállalkozástól maximum 2 fő regisztrálhat a szakmai napra. Maximum 90 fő regisztrációját tudjuk fogadni. Előzetes regisztráció nélkül érkezőknek nem tudjuk garantálni a helyet!

Regisztrálni a cukraszat@cukraszat.net e-mail címen lehet, amelyben kérjük, adják meg a cukrászda és a résztvevő személyek nevét.

A regisztráció határideje: 2019. október 30.

Szeretettel várjuk Kedves Tagjainkat!