

Ein kleiner Vorgeschmack auf das RATIONAL SelfCooking Center®

• Selbsterklärende Bedienung:

Komplizierte Eingaben wie Garzeit, Temperatur und Garraumklima entfallen vollständig durch automatische und intelligente Garprozesse. Gargut wählen, Wunschergebnis bestimmen. Fertig!

• Höchste Qualität:

Essen für 2 oder 2000 Personen, heute oder nächste Woche - die Speisenqualität bleibt konstant und stets erstklassig!

• Absolute Flexibilität:

Braten, backen grillen, dämpfen, dünsten, blanchieren, pochieren und vieles mehr – alles in einem Gerät, auf weniger als 1m² Stellfläche!

Gewinnen Sie Zeit für das Wesentliche!



GUTSCHEIN

für ein TeamGaren Live Seminar im Wert von 100 €

Bitte einlösen: **Fax 07144 816220**

Ja, ich mache den Praxis Test. Wählen Sie Ihren Wunschtermin:

Montag, 12.03.07
um 14.00 - 17.00 Uhr

Montag, 16.07.07
um 14.00 - 17.00 Uhr

Montag, 15.10.07
um 14.00 - 17.00 Uhr

Wieviel Personen kommen aus Ihrem Hause? (max. 2 Personen) _____

Ich bin Besitzer eines Combi-Dämpfers: Fabrikat: RATIONAL Andere

Anzahl _____ Kaufdatum _____

Anzahl der Essen pro Tag _____ Veranstalten Sie Bankette? ja nein

Name _____ Firma _____

Position / Tätigkeitsbereich _____

Straße _____ PLZ/Ort _____

Telefon _____ Telefax _____ E-mail _____

GebrüderHolzwarth
Großküchentechnik

Gebrüder Holzwarth GmbH
Zeppelinstrasse 4 · 74385 Pleidelsheim
Tel. 07144 81620 · Fax. 07144 816220
E-mail: info@gebrueder-holzwarth.de



**STRESS UND HEKTIK
LEBENS-LÄNGLICH?**

Natürlich ... Sie können so weiter- machen wie bisher.

Doch warum sich das Kochen schwer machen, wenn Sie mit dem SelfCooking Center® von RATIONAL einfacher, schneller und profitabler arbeiten können?

Wie, das erfahren Sie in dem einzigartigen TeamGaren Live Seminar, zusammen mit RATIONAL-Küchenmeistern und weiteren Kollegen. Erfahrene Köche die wissen, worauf es bei der täglichen Arbeit in der Küche ankommt – profitieren Sie von diesem Erfahrungsaustausch.

Kochen Sie gemeinsam mit Kollegen und testen Sie das SelfCooking Center® in der Praxis. Ihre Teilnahme ist kostenlos.

**Die wohl am besten investierten
120 Minuten für Ihren Erfolg.**



„Nach dem TeamGaren Live war mir klar: Ich muss was ändern!“

„Ich habe mir die Zeit für das Seminar praktisch aus den Rippen geschnitten. Doch es war jede Minute wert. Ich wusste vor lauter Stress in der Küche kaum noch, wo mir der Kopf stand. Das TeamGaren Live hat mir gezeigt, wie ich meinen Gästen mit weniger Aufwand mehr Vielfalt sowie bessere und vor allem konstante Qualität bieten kann.“

Harald Kessler, Eigentümer und Küchenchef, Landgasthof Luitpold, Fuchstal/Leeder

„Ich kaufe ja auch kein Auto ohne Probefahrt.“

„Im Grunde genommen hatte mich das SelfCooking Center® schon auf der Messe überzeugt. Obwohl RATIONAL Marktführer ist, wollte ich - wie bei jeder Investition - auf Nummer sicher gehen. Da kam das kostenlose TeamGaren Live-Seminar genau recht. Hier konnte ich unverbindlich alles testen – sogar in realer Küchenumgebung. Positiv überrascht hat mich auch der RATIONAL Küchenmeister. Das war ein Profi wie ich – eben ein Austausch unter Kollegen.“

Mike Schiller, Inhaber, Schiller's Restaurant & Hotel Stein, Koblenz



**„Im TeamGaren Live habe ich live erlebt, wie man mit dem
SelfCooking Center® viel Zeit und Geld spart.“**

„Versprechen kann man vieles, aber TeamGaren Live war für mich der eindeutige Beweis. Schon als wir den Braten aus dem SelfCooking Center® holten, war mir klar, das wird mein Schlüssel zum Erfolg. Heute spare ich in Summe 20% an Rohwaren und Personalkosten und es erleichtert die Arbeitsabläufe in der Küche um ein Vielfaches. Diese Investition hat sich für mich in kürzester Zeit bezahlt gemacht.“

Eduard Hoffmann, Betriebsgastronomie & Catering (PS-M) Abteilungsleiter,
MAN Nutzfahrzeuge AG, München



RATIONAL