

## Neueste Kühltechnik für die Berufsschule Miesbach

Ein perfektes Timing der Prozesse in der Küche sowie eine langfristige Planung von Speisenangebot, Einkauf und Personal sind wirtschaftliche Erfolgsfaktoren in der Gastronomie. Dies wissen auch die auszubildenden Köche/Köchinnen am BSZ Miesbach.

Deshalb freuen sich Barbara Theobald, Fachbereichsleiterin Gastronomie, und Ralf Schneider, Fachoberlehrer, besonders über ein innovatives Gerät der Firma Cool Compact. Mit dem frigotouch Schnellkühler und Schockfroster nutzen die Berufsschüler die neueste Technik zur besseren Ablaufplanung, bleiben am Puls der Zeit und optimieren die Prozesse in der Gastronomie.

Cool Compact, ein inhabergeführter Familienbetrieb südlich von Stuttgart, überlässt dem BSZ Miesbach das Leihgerät kostenfrei.

Um interessierten externen Fachkräften den neuen Trend vorzustellen, wird das Unternehmen 4-5 mal jährlich in den Räumlichkeiten der Berufsschule Cook & chill Seminare anbieten.



M. Fuchs, Anwendungsberater der Firma Cool Compact und Martin. Greifenstein, Schulleiter.