



*Jetzt
anmelden
zum Grill-
seminar!*

MEHR ALS NUR GRILLEN

Entdecken Sie die Hela Grillvielfalt 2025

HELA BBQ SAISON 2025

Motto des Jahres: Mehr als nur Grillen

Bereit für neue Impulse und spannende Ideen, die Ihren Grillalltag revolutionieren?

Dann sollten Sie sich dieses besondere Event nicht entgehen lassen! Tauchen Sie ein in die Welt der Aromen, entdecken Sie innovative Zubereitungstechniken und erfahren Sie, wie Sie Ihre Produkte perfekt in Szene setzen.

Was erwartet Sie?

- **Raffinierte Marinaden und kreative Grillideen:** Lassen Sie sich inspirieren von neuen Rezepten und überraschenden Geschmacksrichtungen, die Ihre Kunden und Gäste begeistern werden.
- **Innovative Sous-Vide-Technik:** Fleischsommelier Norbert Martin zeigt, wie Sous-Vide-Produkte nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch perfekt vorbereitet und präsentiert werden können.
- **Verpackung:** Erfahren Sie, wie Sie diese Spezialitäten optimal für eine Hybridtheke oder einen Verkaufsautomaten verpacken können – für optimale Präsentation und maximale Kundenzufriedenheit.

Dieses Seminar bietet Ihnen nicht nur praktische Tipps und Tricks, sondern auch wertvolle Einblicke in aktuelle Trends und Möglichkeiten, die weit über das klassische Grillen hinausgehen. Lernen Sie, wie Sie Ihre Produkte zu vermarkten, dass sie sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen. Seien Sie dabei!

Entdecken Sie, wie aus Leidenschaft und Kreativität außergewöhnliche Grillerlebnisse werden. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen einen Abend voller Genuss, Inspiration und fachlicher Expertise zu erleben.

Los geht's!

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, Neues zu lernen und sich von einem Profi inspirieren zu lassen!

Mit
exklusivem
Seminarspecial
für Profis



Filetspieß nach Texas Art



Bratenspieß mit Kentucky Steakpfeffer



Shotgun shells



Ranger Bratwurst



Schichtbraten Winzer Art

HELA AUSTRAGUNGSORTE 2025

Start der Seminare jeweils um 17:00 Uhr

Tag	Datum	Veranstaltungsort	Straße	Ort
Dienstag	11.03.2025	Hanse Hotel	Finnetroper Str. 26	57439 Attendorn
Donnerstag	13.03.2025	Gasthaus Berge	Bergstrasse 1	01844 Neustadt in Sachsen
Dienstag	18.03.2025	FGS Aachen	Im Erdbeerfeld 20	52078 Aachen
Donnerstag	27.03.2025	Berufsbildungsstätte Travemünde	Wiekstraße 5	23570 Lübeck
Dienstag	01.04.2025	Musikhalle/Sportplatz	Bodenweg 3	91607 Gepsattel
Donnerstag	03.04.2025	Gasthof Menzinger	Hauptstraße 2	84435 Lengdorf

Wichtig!

Seminarbeginn: 17:00 Uhr

Seminarende: ca. 19:30 Uhr

Teilnahmegebühr: 20,00 € zzgl. MwSt. / Person

- Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
- Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.
- Anmeldeschluss ist eine Woche vor dem Seminartermin.
- Änderungen der Themen- und Zeitabläufe behalten wir uns vor.
- Der Veranstalter behält sich das Recht vor, das Seminar bei ungenügender Beteiligung abzusagen.



Zum Anmeldeformular geht es unter:
<https://forms.office.com/e/3qP125avAi>
oder ganz einfach hier:

*Hier QR Code
scannen und
anmelden!*

