

**Ausstattung und Vorgangsweise für die Präsentation**

Die Präsentation findet von üblicherweise von 10:00 bis 17:00 uhr statt.

In unmittelbarer nähe der „Küche“ sollten die Produkte in einem aufgebauten Ständer stehen.

AUFBAU

- 1 Tisch zum Kochen (mindest 80 mal 80 größer spielt keine Rolle)
- 1 Stehtisch für die Werbeunterlagen und Getränk (sirup)
- Produkte in einem Ständer in unmittelbarer Nähe.
-

KÜCHENAUSSTATTUNG

- 1 Kochplatte mit 2 felder 220 volt bitte kabelverlängerung bereit halten!
- 1 Palatschinkenpfanne
- 1 Breireindl
- 1 Holzbrett
- 1 Schneebesen
- 2 kleine Schöpfer

GESCHIRR

- 10 kleine Teller (Dessertteller)
- 10 Breischalen für eine kleine Portion (Kaffeetassen)
- 20 Kaffeelöffel
- 10 Kuchengabel
- 5 Suppenlöffel
- Papierservietten
- 10 Saftgläser (kleine gläser)
- 2 Wasserkrüge (1 liter inhalt)
- 1 schmale, hohe Schüssel zum Palatschinkenteig anrühren (3 Liter)

LEBENSMITTEL

- 3 kg Bio Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, gelbe Rüben, Fenchel etc.)
- frische Kräuter (Petersilie, Dill etc.)
- 12 Bio Eier

AUSSERDEM

- vkp Preisliste und Bepreisung der Produkte.
- Eingabe in die Kassa. Leider noch kein ean code!
- Plakate, Folder, Handbuch nehme ich mit.

Bitte um Absprache was sie vor Ort haben bzw. was ich mitbringen soll.

alles liebe

Alfred Stadler

spezialisierter koch in tcm
lebensmittelproduktion
individualzubereitung
beratung

AUT-1050 wien, diehlgasse 50.3.12
telefon 0043 (0) 676 630 52 11
office@verdauungsvorbereiter.at
www.verdauungsvorbereiter.at

raiba; blz: 37401 kt.nr.: 56861
bic: rrvgat2b401
iban: at-933740100000056861
fn: 310165 / atu: 36714301
AT-BIO-401