



*Jetzt  
anmelden  
zum Grill-  
seminar!*

# KONZENTRATION AUF DAS WESENTLICHE

Entdecken Sie die Hela Grillvielfalt 2024

# HELA BBQ SAISON 2024

Motto des Jahres: Weniger ist mehr

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

wir leben in einer schnelllebigen Zeit und müssen die Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen, verantwortungsvoll nutzen. Dabei ist es von Vorteil, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren, um das Ziel schnell und effizient zu erreichen. Nur so werden wir unsere Kunden begeistern und gegen den Wettbewerb bestehen.

Nach der dunklen Jahreszeit ist der Kunde jetzt wieder heiß auf Sonne, Chillen und Leckereien auf dem Grill – da dürfen saftige Fleischspezialitäten als wichtigste Zutat nicht fehlen! Grillgut und Holzkohle sind schnell besorgt, angefeuert und los geht's!

Damit Sie für die kommende Grillsaison bestens ausgestattet sind, werden wir aus dem Hause Hela Gewürzwerk Hermann Laue Ihnen auf dem kommenden Grillseminar die neusten Marinaden und Grillgewürze vorstellen. Unter dem Schwerpunktthema „Konzentration auf das Wesentliche beim BBQ“ werden wir den Fokus diesmal auf verschiedene Spezialitäten legen, die schnell und sehr einfach herzustellen sind. Vom Grillkäse bis zu diversen Fleischspießen werden Sie hautnah erleben, mit welchen pfiffigen Ideen Sie Ihre Kunden überzeugen können und wie einfach Hela Gewürze und Marinaden zu verarbeiten sind.

Damit nicht nur die Fleischliebhaber unter Ihren Kunden auf ihre Kosten kommen, werden wir Ihnen selbstverständlich auch leckere Vegane Konzepte vorstellen. Gerade Betriebe, die auf Lieferungen und Catering spezialisiert sind, sollten den Wachstumsmarkt der Veganen Lebensmittel in Ihren Sortimenten berücksichtigen.

**Seien Sie willkommen und lassen Sie sich überraschen...**

*Los geht's!*

Lassen Sie sich inspirieren und testen Sie unsere veganen und konventionellen Produkte an einem reichhaltigen Buffet.

Mit  
exklusivem  
Seminarspecial  
für Profis



*Nackensteak*



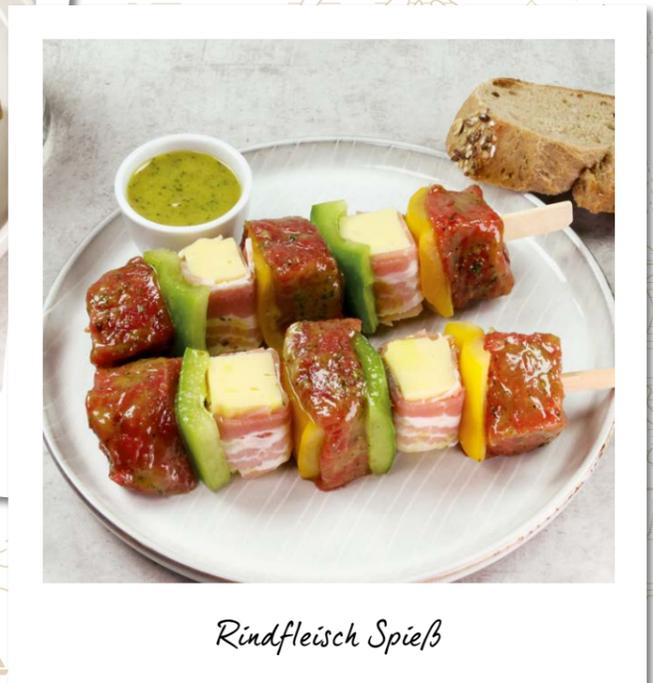
*Hähnchen Spieß*



*Lammkotelett*



*Rindersteak*



*Rindfleisch Spieß*

# HELA AUSTRAGUNGSORTE 2024

Start der Seminare jeweils um 17:00 Uhr

Tag	Datum	Veranstaltungsort	Straße	Ort
Dienstag	12.03.2024	Jugendheim ST. Bernhard	Auf'm Geifen 12	54516 Wittlich
Dienstag	19.03.2024	FGS Aachen	Im Erdbeerfeld 20	52080 Aachen
Donnerstag	21.03.2024	Carl-Reuther-Berufskolleg	Fritz-Jacobi-Str. 20	53773 Hennef
Dienstag	09.04.2024	Berufsbildende Schulen I	Blinke 39	26789 Leer
Dienstag	16.04.2024	Altes Stadtteiltheater	Residenzplatz 17	85072 Eichstätt
Donnerstag	18.04.2024	Fleischerei Gigglinger	Schmidhausen 1 a	83104 Tuntenhausen

## 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/rN1LJQ7sL6>  
oder ganz einfach hier:



*Hier QR Code  
scannen und  
anmelden!*

