

Pressemitteilung PR0018-16

Oktober 2016

Seite 1

Dynamic Professional setzt verstärkt auf Praxisbezug

Dynamic Professional (Kehl) verstärkt den praxisorientierten Einsatz in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. „Wir müssen unsere Philosophie der kreativen und vor allem frischen Küche dorthin bringen, wo sie umgesetzt wird“, erklärt Günther Bosshammer von der Geschäftsleitung.

Besonders im Fokus sind dabei Auszubildende im Beruf Koch/Köchin sowie junge engagierte Köchinnen und Köche, die gezielt gefördert werden. „Es ist wichtig, dass die jungen Leute in den Küchen den Umgang mit professionellem Equipment als Selbstverständlichkeit ansehen“, ergänzt Günther Bosshammer, „das zeigt die Wertschätzung und fördert auch die Kreativität.“

Dynamic Professional engagiert sich immer mehr in der Praxis, z. B. als Sponsor bei vielen Kochwettbewerben durch die Ausstattung der Wettbewerbsküchen mit entsprechender Technik. Mit den verschiedenen Stabmixern von Dynamic Professional (in unterschiedlichen Größen und mit einer Vielzahl an Zubehör lieferbar) stehen den Wettbewerbsteilnehmern dann Profigeräte zur Verfügung, die in jeder gewerblichen Küche Standard sein sollten. Suppen, Soßen oder Dressings sollten möglichst frisch zubereitet werden.

Zur Förderung der Kreativität in der Küche und für Vielfalt auf der Speisekarte bietet das Produktportfolio von Dynamic Professional zahlreiche Möglichkeiten für trendige frische Salate, Wraps, Crepes, Waffeln, Flammkuchen, Paninis, Smoothies und ähnliches. „Warum nicht mal herzhafte Waffeln als Beilage, oder frisch zubereitete Wraps als Vorspeise oder im Catering“, schlägt Günther Bosshammer vor.

Beim Wettbewerb „Scharf auf Hamburg“, der Ende September vom Kochclub Gastronom Hamburg organisiert wurde, mussten die Teilnehmer hochwertiges Fingerfood zubereiten und setzten dabei u.a. Mixer, Blender und Crepesgeräte von Dynamic Professional ein.

Beim diesjährigen Laurentiustag des VKD (Verband der Köche Deutschlands) versorgte Dynamic Professional als einer der VKD-Sponsoren die Teilnehmer mit frisch zubereitetem Flammkuchen aus dem Durchlaufofen.

Auch die Zusammenarbeit mit verschiedenen Landesverbänden des DEHOGA wird intensiviert und weiter ausgebaut.

„Wir gehen immer mehr da hin, wo engagierte Köche und Gastronomen sind, und tauschen uns aus, denn die Meinung unserer Kunden ist ein wichtiger Bestandteil für die Umsetzung unserer Unternehmensziele,“ erläutert Günther Bosshammer abschließend.

Pressekontakt:

MIRROR COMMUNICATION

Martin Rösner

Salzweg 21 • 45527 Hattingen

Telefon +49 (0) 2324 - 5969840 • Fax +49 (0) 2324 - 5969841

presse.groupe-nadia@mirror-communication.de

