



...schwabenhaft gut!

Vom Feinsten  
aus der  
Schneider-Meisterküche

## CULINARIUM

### Kurzbeschreibung

Das Fleischerhandwerk will gelernt sein – und sollte gepflegt werden. Deshalb hat das Freiburger Traditionsunternehmen Der Metzger Schneider in seiner Firmenzentrale eigens einen Raum geschaffen, welcher vor allem der Vermittlung und Präsentation von Wissen rund um die Fleischbranche dient. Die betriebsinterne Showküche, die den klangvollen Namen Culinarium (culina = lat. „die Küche“) trägt ist mit modernsten Küchengeräten, einem Weinklimaschrank sowie Beamer und Projektionsleinwand ausgestattet. In Reihen- oder Konferenzbestuhlung finden von 20 bis zu 40 Personen genug Platz, um in entspannter Atmosphäre kompetent zu allerlei Themen des Fleischerhandwerks geschult und beraten zu werden. Mit dem Culinarium möchte das Unternehmen vor allem einen Beitrag zur Qualitätssicherung und kompetenten Fachkräfteentwicklung in der Fleischbranche leisten.

Das Angebot richtet sich an alle interessierte Kunden und kann, nach Absprache mit dem jeweiligen Vertriebsbeauftragten, in Anspruch genommen werden. Neben Schulungen und Verköstigungen sollen hier aber auch Kochshows und -kurse stattfinden.

**Eine kleine Bildauswahl finden Sie hier:**



**Culinarium in Konferenzbestuhlung mit Blick auf Küche und Theke**



**Hinterer Bereich des Culinariums**



**Theke und Blick in die Küche / automatische Leinwand in Decke eingelassen**



**Küchenzeile im Culinarium**