

MEETINGS & EVENTS

Quando cucinare diventa un'esperienza

Cucine ben attrezzate in
posizioni centrali in tutta la
Svizzera.



Le nostre cucine nella Svizzera tedesca



Baden

Cucina 54 m²

Sala da pranzo 38 m²

12 persone

4 postazioni



Basel

Cucina 75 m²

Sala da pranzo 36 m²

14 persone

4 postazioni

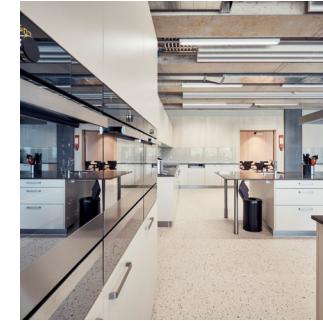


Bern

150 m²

20 persone

4 stazioni di cottura



Zürich-Altstetten

Cucina 93 m²

Sala da pranzo 30 m²

20 persone

4 postazioni



Zürich-Limmattplatz

83 m²

12 persone

1 postazione con 3 piastre

Incluso

Stoviglie, posate, bicchieri da acqua e da vino, utensili da cucina, frigoriferi con scomparto freezer, piani di cottura a induzione, pentole, vaporiere, forno, lavastoviglie per catering

Proiettore con schermo o schermo, WLAN

Servizi prenotabili

Acqua, caffè e tè, cestino di cioccolato

Le nostre cucine nella Svizzera tedesca



Chur

Cucina 80 m²

12 persone
2 postazioni



Frauenfeld

Cucina

12 persone
2 postazioni



St. Gallen

Cucina 64 m²

10 persone
2 postazioni



Schaffhausen

Cucina

14 persone
2 postazioni



Wetzikon

Cucina

12 persone
2 postazioni



Winterthur

Cucina 85 m²

12 persone
1 postazioni

incluso

Stoviglie, posate, bicchieri da acqua e da vino, utensili da cucina, frigoriferi con scomparto freezer, piani di cottura a induzione, pentole, vaporiere, forno, lavastoviglie per catering

Proiettore con schermo o schermo, WLAN

Servizi prenotabili

Acqua, caffè

Le nostre cucine nella Svizzera francese



Fribourg

75 m²
10 persone
4 postazioni



Genève

81 m²
12 persone
3 postazioni



Lausanne

102 m²
12 persone
4 postazioni



Neuchâtel

38 m²
12 persone
4 postazioni



Nyon

77 m²
12 persone
2 postazioni

Incluso

Stoviglie, posate, bicchieri da acqua e da vino, utensili da cucina, frigoriferi con scomparto congelatore, piani di cottura a induzione, pentole, vaporiere, forno, lavastoviglie per catering

Proiettore con schermo o schermo, WLAN

Servizi prenotabili

Acqua, caffè e tè, cestino di cioccolato

Le nostre cucine in Ticino



Bellinzona

28 m²
8 persone
1 postazione



Lugano

52 m²
10 persone
2 postazioni

Incluso

Stoviglie, posate, bicchieri da acqua e da vino, utensili da cucina, frigoriferi con scomparto freezer, piani di cottura a induzione, pentole, vaporiere, forno, lavastoviglie per catering

Proiettore con schermo o schermo, WLAN

Servizi prenotabili

Acqua, caffè e tè, cestino di cioccolato

Regolamento cucina scuola club



Materiali di consumo e alimenti

La cucina viene affittata senza cibo, si prega di portare il proprio cibo. I materiali di consumo disponibili sono di proprietà della Scuola Club e possono essere utilizzati solo per i corsi interni. I frigoriferi sono disponibili per l'utilizzo. Attenzione: i cibi dimenticati saranno smaltiti dopo l'uso della cucina.



Macchine da caffè

Se disponibile, è possibile utilizzare gratuitamente la macchina del caffè. Le capsule di caffè non sono incluse, dovete portare le vostre. Saremo lieti di indicarvi la marca di caffè da portare. In alternativa, potete prenotare la nostra stazione di bevande e snack (caffè, tè e acqua).



Smaltimento e riciclaggio

I sacchi per i rifiuti e il loro smaltimento sono inclusi nel prezzo di noleggio. Vi chiediamo di depositare le bottiglie in vetro e in PET negli appositi contenitori e ci occuperemo del loro corretto smaltimento.



Pulizia

La pulizia della cucina non è inclusa nel prezzo di affitto. Si prega di lasciare la cucina pulita per ridurre al minimo i costi di pulizia. Il costo delle pulizie è di 60 franchi all'ora. Tuttavia, verrà addebitato un tempo minimo di pulizia di 2 ore.



Emergenza e igiene

Ogni cucina è dotata di una cassetta di pronto soccorso e di una coperta antincendio. Si prega di leggere attentamente il piano di emergenza affisso e le linee guida sull'igiene prima di utilizzare la cucina.



Assicurazione e responsabilità civile

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni, perdite o furti. Si applicano le condizioni generali e le condizioni di annullamento della Scuola Club Migros. Vi preghiamo di segnalarci eventuali attrezzi o materiali difettosi.



Volume

La cucina si trova all'interno di un centro di formazione, si prega di fare in modo che il volume sia ridotto al minimo.



Chiusura dell'edificio

Si prega di lasciare le cucine entro e non oltre le 21:45 poiché l'edificio chiude.



Formazione aziendale: formazione continua efficace!

I vostri vantaggi:

- Aumentare la produttività: collaboratori motivati che lavorano in modo efficiente.
- Promuovere l'innovazione: maggiore lavoro di squadra e soluzioni creative.
- Assicurare il futuro: sviluppo a lungo termine della vostra azienda.

Perché scegliere la Scuola Club Migros?

- Su misura: i contenuti sono perfettamente adeguati alle vostre esigenze.
- Qualità: docenti esperti e metodi orientati alla pratica.
- Flessibilità: in loco, online o in sedi centrali.

[Qui trovi l'ampia offerta](#)

Siamo a vostra disposizione per
una consulenza personalizzata:
aziende@miduca.ch
+41 58 568 77 60