

Die moderne Außer-Haus-Verpflegung

Kurble dein To-Go-Geschäft an!



Immer weniger Gäste haben Zeit für ein ruhiges, gemütliches Essen im Restaurant, denn der Zeitfaktor spielt heutzutage eine sehr große Rolle. Der Trend geht also über zum To-Go-Geschäft, trotzdem wird nach gesundem, abwechslungsreichem und qualitativ hochwertigem Essen verlangt, welches für jeden erschwinglich ist. Sandwiches, Salate, Suppen To-Go sind schon seit vielen Jahren beliebte Klassiker und durch den wachsenden Einfluss der schnellen Verpflegung erfreuen sie sich heutzutage stetig wachsender Beliebtheit. Erlebe die vielfältige Welt der Take-Away Verpflegung mit Tipps zur Gestaltung, schnellen Zubereitung sowie Unterstützung der Umsetzung und Verpackungslösungen.

INHALTE

- Einfache und trendige Street Food Rezepte aus aller Welt
- Themenblöcke: Sandwiches, Salate, Suppen, Burger sowie asiatische und italienische Klassiker als To-Go Varianten
- Zusätzlich Anregung zu Selfmade Meal Boxen
- Tipps und Tricks für effiziente Umsetzung
- Zeitgemäße Verpackungslösungen für den Außer-Haus-Verkauf

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem/der Teilnehmer/-in im Anschluss mitgegeben.

KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Uhrzeit: 10:00 – 16:00 Uhr

TeilnehmerInnenzahl: Max. 8 Personen

Kosten: Preis pro Person EUR 320.- (inkl. digitales Handout und Verpflegung)

Kontakt: Chefmanship.FHN@unilever.com

Adresse: Unilever Deutschland GmbH
Neue Burg 1, 20457 Hamburg

TERMINE

Do., 02.12.2021

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung

von Unilever Food Solutions & Langnese

Hinweis: Es gelten die Unilever Hausrichtlinien hinsichtlich Covid-19 sowie die Regelungen laut dem Unilever Food Solutions Chefmanship Centre Hygiene- und Sicherheitskonzept für den Besuch in unserem Haus und für die Teilnahme an Masterclasses.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

JETZT ANMELDEN

Bei Interesse an unserer Masterclass, wende dich bitte an deinen zuständigen Außendienstkollegen. Diesen findest du unter www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html.

Du kannst uns auch deine Anmeldung per E-Mail schicken: chefmanship.fhn@unilever.com

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: 0173 206 7729

ICH MÖCHTE GERNE AN DER MASTERCLASS „Die moderne Außer-Haus-Verpflegung“ TEILNEHMEN AM:

Do., 02.12.2021

Ich bin bereits Kunde/Kundin von Unilever Food Solutions & Langnese und werde betreut von: _____

Ich bin noch kein/-e Kunde/Kundin von Unilever Food Solutions & Langnese

MEINE DATEN:

Vorname: _____ Name: _____

Betrieb: _____

Anschrift: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ Kunden-Nr.: _____

MEINE FUNKTION:

- Geschäftsleitung Küchenleitung
 Einkauf Auszubildende/-r
 Koch/Köchin
 Sonstige: _____

MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

- Hotellerie Restaurant
 Freizeitgastronomie Pflegeheime
 Betriebsgastronomie Krankenhäuser
 SnackBar/Take-away Schulen/Kitas
 Andere: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Chefmanship
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.

