

Pflanzenbasierte Gerichte mit Knorr Future 50 Foods

Wir schreiben das Jahr 2021.... ca. 50 % der Gäste verzichten täglich auf tierische Erzeugnisse und legen Wert auf ausgewogene, aber auch vielfältige Gemüsesorten, Hülsenfrüchte, Körner und Nüsse.



Eine Reduktion des Fleisch- & Fischkonsums erscheint uns zunächst herausfordernd. Dennoch ist es ein realistisches Szenario, so dass wir künftig unsere Speisekarten und damit unser Handeln anpassen müssen. Mit modernen, inspirativen Lösungen und Konzepten für flexitarische Gerichte begegnen wir angemessen den Ansprüchen unserer Gäste. Du bist herzlich dazu eingeladen, Neues für deine Gäste mit uns gemeinsam zu entwickeln, was von Regionalität, Saisonalität und den Knorr Future 50 Foods Zutaten geprägt ist und die Hits von Morgen bereithält.

INHALTE

- Knorr Future 50 Foods
- flexitarische Fleischalternativen
- sowohl Teller- als auch TakeAway-Gerichte
- Verwendung regionaler sowie saisonale Obst- und Gemüsesorten
- Lagerung & Konservierung mit System
- Reduzierung von Lebensmittelabfall
- Prozesssystematisierung durch:
 - Küchentechniken: Herd, Konvektomat, Sous-Vide-Becken, Tiefkühler
 - Küchenprozesse: kochen, dämpfen, braten, frieren, trocknen, pasteurisieren und kühlen
 - Küchenhilfsmittel: Entsafter und iSi

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

KURSinFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Uhrzeit: 10:00 –16:00 Uhr

TeilnehmerInnenzahl: Max. 8 Personen

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

Kontakt: Chefmanship.FHN@unilever.com

Adresse: Unilever Deutschland GmbH
Neue Burg 1, 20457 Hamburg

TERMINE

Di., 16.11.2021

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.



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

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 „Pflanzenbasierte Gerichte mit Knorr Future 50 Foods“ TEILNEHMEN AM:

Di., 16.11.2021

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.

