

# ProfiTable



Wie schafft man es, aus einem schmalen Warenkorb trendige Gerichte zum Vorschein zu bringen? Von besonderer Bedeutung sind dabei eine optimale Lagerführung sowie ineinandergreifende Prozessketten. Ziel ist es, aus einem geringen Wareneinsatz und einen optimalen Prozess ein maximales Geschmackserlebnis für den Gast auf den Teller zu bringen. Überrasche deine Gäste mit neuen kreativen Ideen, saisonalen und regionalen Zutaten sowie einem "ProfiTablen" Geschäft.

## INHALTE

- sowohl Teller- als auch TakeAway-Gerichte
- zeitgemäße und effektive Prozesse
- effiziente Gerichte
- vegane/ vegetarische Anregungen
- Reduzierung von Lebensmittelmüll
- klassische Vorbereitung der Prozesse
- Küchentechniken: Herd, Konvektomat, Sous-Vide
- Küchenprozesse: kochen, dämpfen, frieren, regenerieren, trocknen, pasteurisieren und kühlen

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

## KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre Hamburg

Uhrzeit: 10:00 – 16:00 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 8 Personen

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

Kontakt: [Chefmanship.FHN@unilever.com](mailto:Chefmanship.FHN@unilever.com)

Adresse: Unilever Deutschland GmbH  
Neue Burg 1, 20457 Hamburg

## TERMINE

Do., 18.11.2021

## 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.



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](http://www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html).

Du kannst uns auch deine Anmeldung per E-Mail schicken: [chefmanship.fhn@unilever.com](mailto:chefmanship.fhn@unilever.com)

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: 0173 206 7729

## ICH MÖCHTE GERNE AN DER MASTERCLASS „ProfiTable“ TEILNEHMEN AM:

Do., 18.11.2021

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.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.