

Saisonale Speisekarte – die vier Jahreszeiten und ihre Köstlichkeit

Flexibel bleiben und das saisonale Angebot auf die Jahreszeiten anpassen.



Saisonal angebautes Obst und Gemüse schont in erster Linie die Umwelt, ist natürlich, frisch, voller Vitamine und wohlschmeckend.

Regionalität spielt dabei eine große Rolle. Es bedeutet, mit den Erzeugnissen aus der Region zur entsprechenden Jahreszeit ressourcenschonend und nachhaltig zu handeln. Es ist wichtig, dass die Produkte aus der Region genutzt werden, um lange Transporte zu vermeiden. Erlebe mit uns eine Reise durch die kulinarischen Jahreszeiten in Deutschland und begeistere deinen Gast.

INHALTE

- zeitgemäße Prozesse
- sowohl Teller- als auch TakeAway-Gerichte
- vegane/ vegetarische Anregungen
- Reduzierung von Lebensmittel Müll
- klassische Vorbereitung der Prozesse
- Küchentechniken: Herd, Konvektomat und 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.

KURSIONFORMATIONEN

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

Adresse: Unilever Deutschland GmbH
Neue Burg 1, 20457 Hamburg

TERMINE

Do., 23.09.2021

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.



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 „Saisonale Speisekarte - 4 Jahreszeiten und ihre Köstlichkeit“ TEILNEHMEN AM:

Di., 23.09.2021

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:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Geschäftsleitung | <input type="checkbox"/> Küchenleitung |
| <input type="checkbox"/> Einkauf | <input type="checkbox"/> Auszubildende/-r |
| <input type="checkbox"/> Koch/Köchin | |
| <input type="checkbox"/> Sonstige: _____ | |

MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Hotellerie | <input type="checkbox"/> Restaurant |
| <input type="checkbox"/> Freizeitgastronomie | <input type="checkbox"/> Pflegeheime |
| <input type="checkbox"/> Betriebsgastronomie | <input type="checkbox"/> Krankenhäuser |
| <input type="checkbox"/> Snackbar/Take-away | <input type="checkbox"/> Schulen/Kitas |
| <input type="checkbox"/> Andere: _____ | |

Datum: _____

Unterschrift: _____

Chefmanship
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.