

# HandFood

Von der Hand in den Mund



Hier ein Röllchen, da ein bunter Spieß oder klassische Hackbällchen – Die Renner der 80er Jahre neu Interpretiert aus Häppchen/FingerFood wird wertschöpfendes HandFood. Unsere Ideen für HandFood machen es dir leicht, das Geschäft abwechslungsreich zu bestücken.

Wenn deine Gäste kommen, gibt es viel zu tun. In Sachen Küchenmanagement hilft dann nur noch ein astreines Mise en Place zu haben.

Versessen oder wild auf das Verschmausen von kulinarischen To-Go-Geschäft

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 HandFood Rezepte aus aller Welt
- Themenblöcke: Sandwiches, Salate, Suppen, Burger und Flexitatische 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.

## MASTERCLASS INFORMATIONEN

180 Minuten digitale Masterclass

Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr

Wo: Bei dir Zuhause

TeilnehmerInnenzahl: Max. 15 Personen

Info: Zusendung der Kulinarik in einer Schatulle

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

## TERMINE

Mi., 06.10.2021 & Mi., 03.11.2021

## DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung  
von Unilever Food Solutions & Langnese

**Anmeldung** über die Unilever Food Solutions & Langnese Webseite oder über deinen Unilever Food Solutions & Langnese Außendienst-Kollegen



# 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 DIGITALEN MASTERCLASS „HandFood“ TEILNEHMEN AM:

Mi., 06.10.2021     Mi., 03.11.2021

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.



Unilever  
Food  
Solutions



LANGNESE®