

# PlantMade

## Flora & Vegetation = Flexitarismus



Als Flexitarismus wird eine Esskultur bezeichnet, die den Fleischkonsum zulässt, ihn aber nicht zum Mittelpunkt der Ernährung macht.

Was vor einigen Jahren als Trend begann, ist für viele Menschen heute ein fester Bestandteil ihrer täglichen Ernährung. Aufgrund ethischer und ernährungsphysiologischer Hintergründe ist die vegetarische bzw. vegane Küche von unserer Speisekarte nicht mehr weg zu denken. Rund 8 Millionen Menschen ernähren sich in Deutschland vegetarisch und etwa 1 Millionen Menschen vegan, mit steigender Tendenz.

Erlebe mit uns, dass auch ein Teller ohne tierischer Herkunft, auf der Zunge Spaß machen kann.

### INHALTE

- Wie aus einem einfachen Mise en Place der Küche ein vegetarisches Gericht entsteht
- Beispiele für eigenen Lösungen im Küchenprozess
- Eingesetzte Geräte Herdplatte, Konvektomat, Vakuum, Mixer
- Rohkost von Gemüse und Obst
- Bratlinge & Co.
- Vegan muss nicht immer nur Tofu sein
- Klassische Garmethoden werden unterstützt durch rohe Zubereitungen

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

Do., 07.10.2021 & Do., 02.12.2021

### 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 „PlantMade“ TEILNEHMEN AM:

Do., 07.10.2021     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.

