

Die moderne Außer-Haus-Verpflegung

Kurble dein To-Go-Geschäft an!



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 Street Food Rezepte aus aller Welt
- Themenblöcke: Sandwiches, Salate, Suppen, Burger sowie asiatische und italienische 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 Teilnehmer 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. Verpflegung)

TERMINE

Di., 23.02.2021

Do., 02.12.2021

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung

von Unilever Food Solutions & Langnese



