

# 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



# JETZT ANMELDEN

Bei Interesse an einem unserer Masterclasses und den Terminen wende dich bitte an deinen persönlichen Außendienstler. Diesen findest du unter [www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html](http://www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html)

Oder schicke uns deine Anmeldung per E-Mail an: [chefmanship.fhn@unilever.com](mailto:chefmanship.fhn@unilever.com)

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: 0173 206 7729

## ICH MÖCHTE GERNE AM MASTERCLASS „Die moderne Außer-Haus-Verpflegung“ TEILNEHMEN AM:

Di., 23.02.2021

Do., 02.12.2021

Ich bin bereits Kunde von Unilever Food Solutions & Langnese und werde betreut von: \_\_\_\_\_

Ich bin noch kein Kunde 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:

- Hotel                                     Restaurant  
 Freizeitgastronomie                 Heime/Spitäler  
 Betriebsverpflegung                 Schulen/Kitas  
 Snackbar/Take-away  
 Andere: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

*Chefmanship*  
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Unilever  
Food  
Solutions



LANGNESE®