

Der Wandel und das Verständnis für die Technik

Kochen nimmt eine neue Prozessgeführte Rolle ein



Corona ist der Treiber von Entwicklungen und die Chance auf einen radikalen Wandel. Nicht mehr Wachstum allein, sondern Nachhaltigkeit, Systematisierung, Prozess-Steuerung, Qualitätssicherung und Mitarbeiter Rekrutierung sind Voraussetzungen einer lebenswerten Zukunft im Außer-Haus Geschäft.

An dieser Stelle wird mir deutlich durch Personalmangel und fehlendes Anwendungswissen meiner Küchengeräte die Qualitätserwartung meiner Gäste und meinen eigenen Anspruch nicht mehr folgeleisten zu können.

Aber wie geht es jetzt weiter? Nutzen von Technischen Prozessen die ich vorher händisch geführt habe, da hatte ich auch noch genug Hände. Ich habe keine Zeit mich erst monatelang meine Rezepte auf die automatisierte Technik in meiner Küche abzustimmen. Wie schaffe ich es bei sehr guten Geschäft mit weniger Mitarbeitern aber meiner vorhanden Küchenausstattung die gleich Hohe Qualität für meine Gäste und meinen eigenen Anspruch wie vor Corona sicherzustellen.

Entscheidend sind die Ideen und der Mut, indem du die Technik richtig spielst, fängst man an, den Verlust der Mitarbeiter zu kompensieren.



Das Ziel von deinem Wandel muss sein

Mit dem Wandel und dein Verständnis von neuen Rezepturen und neuen Kochprozessen nimmt auch deine Kulinarik beziehungsweise deine Präsentation auf dem Teller eine neue evtl. modernere Handschrift an. Durch dein Wissen und der kreativen Inszenierungen von Komponenten deines Gerichts werden Wertschöpfende Verknüpfungen zwischen dem Rezept, dem Prozess und dem Gast hergestellt.



Was erwartet dich in der MasterClass unseres Wandel und das Verständnis für die Technik:

- Modernes Convenience-Mise en place aus dem Hause Unilever Food Solutions & Langnese
- Funktion des Kombidämpfer mit hinterlegten Programmen / Aufzeichnung der Garkurven
- Organisation & Disziplin (Möglichkeit der Lagerung, Verpackung)
- Das Saucen Mise en place (von der Grundsauce zu deinen eigenen Ableitungen, der Saucier)
- Das binden von Flüssigkeiten ohne Bruch in der Struktur
- Das Fleisch/Fisch Mise en place (Langzeitgaren, Schmoren, Sous Vide, A'la Minute Prozesse)
- Das Gemüse Mise en Place (Systematisierung des Entremetier)
- Ausschöpfung von bestehenden Küchengeräten (Fokus Kombidämpfer, Chiller, Kühl-Tiefkühl, Vakuumierer)

Stellen wir uns vor, dass du hieraus deine Schlüsse gezogen hast: Nicht die Quantität, sondern die Qualität und Professionalität der einzelnen Prozessgeführten Wege ist für die Zukunftsfähigkeit deines Betriebes relevant.

Fazit – Dein Prozessgeführter Wandel erspart dir Zeit und Ärger

Inspiriert durch dich selbst, in der es keine Probleme mehr mit Arbeitsstunden gibt, geht es um die Entwicklung hochprofitabler Speisen, deren Bestandteile in Zutaten und dem richtigen technischen Prozess zirkulieren und so positive Effekte für deine Wertschöpfung sind.



Wir freuen uns auf dich, komm zu uns in den Chefmanship Centre nach Hamburg, oder wenn der Weg zu weit ist nimm digital an der MasterClass teil.



Für dich ist einer der 12 physischen Plätze reserviert oder auch einer der 23 Plätze an deinem digitalen Endgerät.

Melde dich bitte für diese Terminoptionen an:

16.02.2022 / 04.05.2022 / 15.06.2022 / 07.09.2022 / 09.11.2022

Start 10.00 Uhr Ende 15.00 Uhr

Unilever Deutschland GmbH, Neue Burg 1, 20457 Hamburg

Hier geht es zur Anmeldung: [Unsere Masterclasses \(unileverfoodsolutions.de\)](https://unileverfoodsolutions.de)

