

TAKE AWAY

Die moderne Ausserhaus-Verpflegung



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, schneller Zubereitung sowie Unterstützung der Umsetzung und Verpackungslösungen.

ZIELGRUPPE

Dieser Workshop richtet sich an Kochprofis in Restaurants, Hotels, Heimen, Krankenhäusern sowie für Küchenchefs in der Gemeinschaftsverpflegung, die auch bei Zwischenmahlzeiten keinen Kompromiss in Sachen Kreativität und Vielfalt eingehen wollen.

INHALTE

- Einfache und trendige Street Food Rezepte aus aller Welt
- Themenblöcke: Sandwiches, Salate, Suppen, Burger sowie asiatische und italienische Klassiker als to-go Varianten
- Tipps und Tricks für effiziente Umsetzung
- Praxis am Herd, aktives Kochen der Teilnehmer
- Zeitgemässe Verpackungslösungen für den Ausser-Haus-Verkauf

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem Teilnehmer Anschluss mitgegeben.

KURSIONFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre
Thayngen

Uhrzeit: 09:00 – 15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

Kosten: Preis pro Person CHF 290.–
(inkl. Verpflegung)

Hinweis: Kochbekleidung mitbringen

TERMINE

Do., 10.03.2022 Di., 03.05.2022

Do., 03.11.2022

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung
von Unilever Food Solutions

JETZT ANMELDEN

Faxe uns deine Anmeldung an: **052 645 61 13**

Melde dich online an unter: **www.ufs.com/workshops**

Oder schicke uns deine Anmeldung per E-Mail an: **chefmanship.ch@unilever.com**

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: **052 645 60 05**

ICH MÖCHTE GERNE AM WORKSHOP „TAKE AWAY“ TEILNEHMEN AM:

☐ Do., 10.03.2022

☐ Di., 03.05.2022

☐ Do., 03.11.2022

☐ Ich bin bereits Kunde von Unilever Food Solutions und werde betreut von: _____

☐ Ich bin noch kein Kunde von Unilever Food Solutions.

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: _____

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.



Chefmanship
Centre