



PRESSEMITTEILUNG

Von Köchen für Köche: Culinary Fachberatung präsentiert Workshops für zukunftsfähige Lösungen in der Gastronomie

Im neuen Konzeptfolder „Chefmanship – The Story“ präsentiert die Culinary Fachberatung von Unilever Food Solutions & Langnese Gastronominnen und Gastronomen fünf neue Masterclasses, die innovative Lösungsansätze für aktuelle Herausforderungen enthalten. Dabei werden Trends wie pflanzenbasierte Ernährung, regionale Küche oder Low-Waste aufgegriffen und mit Tipps zu Themen wie Fachkräftemangel oder steigende Energiekosten kombiniert. Zudem stellt der Folder die Culinary Fachberatung um Leiter Dirk Rogge sowie das Hamburger Chefmanship Centre, in dem die Masterclasses stattfinden können, vor. Interessierte können sich ab sofort zu den Workshops anmelden. Nach Absprache gibt es die Möglichkeit, dass diese vor Ort in der eigenen Gastronomie durchgeführt werden, um die Inhalte direkt in den gewohnten vier Küchen-Wänden umsetzen zu können.

Hamburg, März 2024. „Mit unseren neuen Masterclasses wollen wir Gastronominnen und Gastronomen systematisch voranbringen und die Kolleginnen und Kollegen mit Tipps zu optimierten Prozessen in ihrer Küche unterstützen“, erklärt Dirk Rogge, Leiter der Culinary Fachberatung. Ziel ist es, anhand der Workshops neue Impulse für ein gutes Mise-en-place mitzugeben, um den Küchenalltag zu erleichtern. Davon profitieren Gastronominnen und Gastronomen aus der Betriebsgastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung oder der Hotellerie gleichermaßen. „Durch das breite Spektrum unserer Masterclasses stellen wir sicher, dass Herausforderungen aus allen Bereichen der Gastronomie thematisiert werden“, ergänzt Rogge.

Ein Ort der Inspiration und der Weiterbildung

Auf 270 Quadratmetern bietet das Hamburger Chefmanship Center ideale Möglichkeiten, um sich inspirieren und weiterbilden zu lassen. Herzstücke sind die Produktions- und Entwicklungsküche, die Restaurantküche sowie die Erlebnis- und Kommunikationsküche, in denen gekocht, gelernt und verkostet wird. Neben einem Workshop zum Thema Plant-based-Plate, der sich mit der Zubereitung pflanzenbasierter Gerichte auseinandersetzt, bekommt auch das Thema Eis-Desserts eine eigene Bühne. Hier werden gleich zwei Ansätze fokussiert: Sowohl für den Außerhaus- und Straßenverkauf als auch für Küche und Service bietet das Team zeitgemäße Lösungen und praxisnahe Tipps, wie aus klassischen Dessertkomponenten kreative Eisdesserts werden.

In einer weiteren Masterclass wird gezeigt, wie traditionelle Gerichte kreativ arrangiert werden können, ohne dabei ihre Authentizität zu verlieren. Im Workshop Stulle, Grünzeug & Co. werden Anregungen gegeben, wie Köchinnen oder Köche mit einem gut vorbereiteten Mise en Place schier endlos viele Gerichte für ein schnelles Lunch oder Dinner zubereiten können. Auch Gastronominnen und Gastronomen, die in Pflegeeinrichtungen arbeiten, können sich mit der Masterclass Essen mit Würde weiterbilden. Im Fokus steht dabei das Wissen über konsistenzadaptierte Kost sowie dessen Zubereitung zu optisch ansprechenden Gerichten

Alle Informationen sowie detaillierte Anmelde- und Teilnahmebedingungen für die Masterclasses gibt es unter [hier](#) oder direkt im Konzeptfolder [Chefmanship – The Story](#).

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or und Langnese unterstützt Unilever Food Solutions & Langnese Gastronomen weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig. Es arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßig Workshops im modernen Chefmanship Centre organisiert. Dort positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Pressekontakt:

Unilever Food Solutions & Langnese
Isabel Jeske
Neue Burg 1
20457 Hamburg
Isabel.jeske@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Gourmet Connection GmbH
Alexandra Kampe / Lisa von Hünersdorff
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 -28 / -29
a.kampe@gourmet-connection.de
l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de

