

Zu Mieten

FACT SHEET



Unser topmodernes Chefmanship Center bietet ideale Bedingungen für Firmenevents, Kochschulungen, Produktpräsentationen oder Team-Workshops. Drei flexibel nutzbare Workshop-Küchen, eine High-End-Schulungsküche sowie ein inspirierender Chef's Table stehen Ihnen zur Verfügung – individuell anpassbar an Ihr Konzept und Ihre Anforderungen.

Buchung

Die Konditionen für Miete und Nutzung richten sich individuell nach Ihrem Bedarf.

→ Preise und Verfügbarkeit gerne auf Anfrage.

Öffnungszeiten

Montag - Freitag:
08:00 - 18:00 Uhr

Ausstattung

Schulungsküche

- 3 Kochinseln mit integrierter Kühlung, Wasseranschluss & Nudelkocher
- Zentraler Kombidämpfer mit 11 Einschüben
- Thermomix, Rührgeräte (5l & 20l), Backofen, Schockfroster
- Ausgabebrücke mit beheizten Elementen
- Geschirr für bis zu 25 Personen (optional separat)

Präsentationsbereich

- Nudelkocher, Induktionsfeld, Kühl- und Tiefkühleinheit
- Kombidämpfer (7 Einschübe), Marichef (Kombi aus Mikrowelle & Backrohr)
- 86-Zoll-Monitor für Präsentationen
- 4 Hochtische mit Barstühlen + Hochbank
- 3 runde Bistrosäcke mit je 4 Stühlen
- Separate Bestuhlung für bis zu 25 Personen (vor Ort gelagert)
- 2 Garderoben

Chef's Table

- Großer runder Tisch für 8 Personen
- Fahrbarer 43-Zoll-Monitor (Philips), zusätzlicher 55-Zoll-Monitor
- Kühlseinheit, Tiefkühleinheit und Jura-Kaffeemaschine

Kühlfläche & Vorräume

- Kühlhaus und zusätzliche Tiefkühleinheit

Separater Vorräum

- mit Abwaschbereich und Kühlzonen

Außenbereich

- mit gemütlichem Loungebereich

Faktenübersicht



Anschrift: Rothschildplatz 3,
1020 Wien



Nähe Parkgarage Taborstraße



gute öffentliche Verkehrs-
anbindung über Bahnhof
Praterstern



Größe: 254 m²



Maximalbelegung: 60
Personen (auf Basis des
Fluchtwegkonzeptes)



Baujahr: 2024

Größe und Kapazität

Schulungsküche: 46 m²

Präsentationsbereich + Chef's Table: 130 m²

Kühlhaus + Tiefkühlhaus: ca. jeweils 8 m²

separater Vorräum zu Kühlhaus: ca. 62 m²

Kapazität: max. 60 Personen

Perfekt für

- Filmdrehs
- Fotoshootings
- Live-Cooking-Events
- Produkttests
- Rezeptentwicklung
- Team-Workshops
- Content Creation
- Produktpäsentationen
- Catering-Trainings
- Schulungen
- Firmenevents

Kontaktdaten

0043/664 8264916

Daniel.Prinz@unilever.com

Mehr Infos unter:



Unilever
Food
Solutions