

# HOTELFACH- UND TOURISMUSSCHULEN

BEHIND THE SCENES – VON DER IDEE BIS ZUR FERTIGEN ZUTAT FÜR EIN GERICHT



Was steckt hinter dem Unternehmen Unilever und mit welchen Fragen beschäftigen sich die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen täglich?

Erfahre, wie moderne Konzepte speziell auf die Bedürfnisse einzelner Kundengruppen zugeschnitten werden und welche Rollen dabei Markentrends, Insights und die aktuelle Situation in der Gastronomie spielen.



## TERMINE:

14.05.2025  
24.09.2025  
10.12.2025

## INFORMATIONEN:

**Dauer:**  
ca. 4 Stunden

**Ort:**  
Chefmanship  
Centre Wien

**Hinweis:**  
Kochjacke oder  
Schürze mitbringen

## DAS ERWARTET DICH:

### Rohstoffe:

- Entdecke, welche Zutaten die Basis unserer Produkte bilden.

### Lieferketten:

- Erfahre, was hinter einer nachhaltigen und effizienten Versorgungskette steht.

### Marketing:

- Lerne, was für eine erfolgreiche Markteinführung notwendig ist.

### Inspiration:

- Erarbeite mit uns neue Tellergerichte – von der Idee bis zur Zubereitung.

## DEINE REFERENTEN:



**Daniel Prinz**  
**Antonio Paravic**  
Culinary Fachberatung  
Österreich