

HOTELFACH- UND TOURISMUSCHULEN

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.



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.

TERMINE:

14.05.2025
24.09.2025
10.12.2025

INFORMATIONEN:

Dauer:
ca. 4 Stunden

Ort:
Chefmanship
Centre Wien

Hinweis:
Kochjacke oder
Schürze mitbringen

DEINE REFERENTEN:



Daniel Prinz
Antonio Paravic
Culinary Fachberatung
Österreich