

GASTROTEL WEEKLY

Neues Chefmanship Centre



Das neue Chefmanship Centre von Unilever Food Solutions in Hamburg / Foto: Unilever Food Solutions

Mehr Platz für Lehrgänge, interne Weiterbildungen und Events - zum Herbstanfang eröffnet Unilever Food Solutions sein modernes Chefmanship Centre am Standort "Neue Burg" in Hamburg, das ab sofort als Schaltzentrale für kreative Köpfe dient.

Im Erdgeschoss des neuen Unilever-Gebäudes bietet das hauseigene Schulungszentrum mit vier Unterbereichen jede Menge Platz zum Entwickeln von Rezepten, für Workshops und maßgeschneiderte Trainings. Hier finden nun auch wieder Masterclasses für Köche und Gastronomen statt. Themenschwerpunkte sind unter anderen die originelle pflanzenbasierte Küche und innovative Lieferkonzepte.

Das Chefmanship Centre war schon immer das kreative Herzstück des Unilever-Gebäudes. Mit dem Umzug in die Räumlichkeiten "Neue Burg" hat sich das Unternehmen nun ein neues Kreativzentrum geschaffen und das Center in puncto Funktionalität und Design von Grund auf modernisiert und überarbeitet. Auf 280 Quadratmetern am Rande der Hamburger Altstadt entwickeln die Culinary Fachberater ihre Rezepte und machen in drei modernen Küchen Foodtrends erlebbar. "Wir wollen Köchen und Gastronomen helfen, das Beste aus ihrem eigenen gastronomischen Betrieb herauszuholen. Das Chefmanship Centre bietet uns die perfekte Location und Ausstattung, um neue Ideen zu konzipieren, die wir anschließend weitergeben", so Dirk Rogge, Leiter der Culinary Fachberatung.

"Die dunklen Farben und die sanften Holztöne schaffen eine tolle Stimmung, die den Fokus auf das Wesentliche lenkt, nämlich die Zutaten. Wir können die einzelnen Unterbereiche individuell auf unsere Bedürfnisse und die der Besucher anpassen", ergänzt Rogge.

Masterclasses 2020

Nach einer coronabedingten Pause finden ab Ende Oktober wieder die UFS-Masterclasses statt. In Kleingruppen von maximal acht Personen stehen die Culinary Fachberater Köchen mit Rat und Tat zur Seite und zeigen ihnen, wie man Spaß am Kochen, Kreativität und Wirtschaftlichkeit verbinden kann. Mit den Masterclasses richten wir uns an Teilnehmer, die auch mal über den Tellerrand hinausschauen wollen und offen für spannende Konzepte sind, beispielsweise im Bereich unseres Dauerbrenners 'Pflanzenbasierte Küche'. Aber wir haben auch ausgefallener Themen im Programm, wie zum Beispiel 'Grillen mit Eis' oder 'Food-Taxis'. Wir sind hochmotiviert hier in unserer neuen Kreativzentrale und freuen uns auf einen anregenden Austausch, so Rogge.

Termine:

Die gegarte Gemüsebox: 13. Oktober

Gastronomie im Wandel mit Covid-19: 20. Oktober

Fire und Ice 'Grillen mit Eis': 27. Oktober

Pflanzliches Chaos 'verrückt und tierisch lecker': 29. Oktober

Food Taxi 'das neue Ess'ama'zone: 3. November

Das neue Kaffee und Kuchen: 26. November

Die Kurse finden auf Basis eines umfangreichen Hygienekonzepts statt. Weitere Informationen zu Inhalten und Teilnahme gibt es