

PRESSEMITTEILUNG

Von Köchen für Köche: Unilever Food Solutions unterstützt die Olympiade der Köche als Partner

Vom 14. bis 19. Februar findet kommendes Jahr in Stuttgart die IKA/Olympiade der Köche statt. Ob alleine oder im Team, vier Tage lang kämpfen Köche in verschiedenen Wettbewerben um die begehrten Medaillen. Unilever Food Solutions sponsort die älteste und größte Kochausstellung der Welt und positioniert sich mit seinen Lösungen, Produkten, Rezeptideen und Weiterbildungsmöglichkeiten als wichtiger Partner und Ratgeber von Köchen und Gastronomen.

Hamburg, November 2019. Im Olympiajahr 2020 findet parallel zur Messe Intergastra die IKA/Olympiade der Köche statt. Gemäß dem Motto #dabeiseinistalles messen sich nationale und internationale Spitzenköche einzeln oder im Team in ihrem Können. Besucher haben die Möglichkeit, mehr als 2.000 Köchen aus über 70 Ländern beim Livekochen über die Schulter zu schauen und hochwertige Gerichte aus aller Welt zu probieren.

Unilever Food Solutions sponsort das Turnier dabei als VIP-Partner. „Es ist uns ein wichtiges Anliegen, Köchen und Gastronomen als Ratgeber bei ihrer täglichen Arbeit zur Seite zu stehen. Daher freuen wir uns sehr, ein so schönes, internationales Event wie die Olympiade der Köche zu unterstützen. Die Teilnehmer gehen ihrer Leidenschaft nach, kreativ zu kochen und ihre Gäste mit ausgefallenen Kreationen zu begeistern. Wir geben Köchen innovative Lösungen und Serviceleistungen an die Hand, um genau das stressfrei und professionell leisten zu können“, so Harm van Tongeren, Geschäftsführer von Unilever Food Solutions DACH.



Produkte und Services für die professionelle Küche

Gastronomen stehen in ihrem Alltag vor einer Vielzahl an Herausforderungen. Sie wollen nicht nur kreative Gerichte auf den Teller bringen, sondern müssen auch auf individuelle Wünsche der Gäste eingehen, den steigenden Kostendruck im Auge behalten und einen Mangel an gut ausgebildeten Mitarbeitern ausgleichen. Unilever Food Solutions kennt die Bedürfnisse von Köchen und erleichtert ihnen mit ganzheitlichen Lösungen und Produkten wie Knorr, Lukull, Hellmann's und The Vegetarian Butcher, aber auch mit Rezeptinspirationen und Weiterbildungsmöglichkeiten das Arbeitsleben.

Weitere Infos zu Unilever Food Solutions gibt es unter www.ufs.com

Bildrechte: IKA/Culinary Olympics

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann's, Becel, Rama und Lukull unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmäßige Workshops in den modernen Chefmanship Centren. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions
Nadine Milbradt
Am Strandkai 1
20457 Hamburg
nadine.milbradt@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13
j.merz@gourmet-connection.de
j.knecht@gourmet-connection.de

