

PRESSEMITTEILUNG

## Weiterbildung deluxe: Das neue Chefmanship Centre in Hamburg

Mehr Platz für Lehrgänge, interne Weiterbildungen und Events – zum Herbstanfang eröffnet Unilever Food Solutions sein modernes Chefmanship Centre am Standort „Neue Burg“, das ab sofort als Schaltzentrale für kreative Köpfe dient. Im Erdgeschoss des neuen Unilever-Gebäudes bietet das hauseigene Schulungszentrum mit vier einzigartigen Unterbereichen in exklusiven Designs jede Menge Platz zum Entwickeln von Rezepten, für spannende 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.

**Hamburg, Oktober 2020.** 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 die neuesten 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.

Neben den wertvollen Anregungen der UFS-Profis machen das individuelle Design und das hochwertige Interieur des Chefmanship Centres den Besuch zu etwas ganz Besonderem. „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 beliebten 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 ausgefallenerere 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: 13.10.
- Gastronomie im Wandel mit Covid-19: 20.10.
- Fire und Ice – Grillen mit Eis: 27.10.
- Pflanzliches Chaos – verrückt und tierisch lecker: 29.10.
- Food Taxi – das neue Ess“ama“zone: 3.11.
- Das neue Kaffee und Kuchen: 26.11.

Die Kurse finden selbstverständlich auf Basis eines umfangreichen Hygienekonzepts statt. Weitere Informationen zu Inhalten und Teilnahme gibt es [hier](#).

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  
Neue Burg 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

