

WORKSHOP ÜBERSICHT 2026

SCHULUNGEN IN UNSEREM CHEFMANSHIP CENTRE



DEMENZ

ERNÄHRUNG NEU DENKEN

Ausgewogene Verpflegung bei Patienten mit Demenz mit angepasster Kost und entsprechender Technik ermöglichen.

23.04.2026 | 15.09.2026 | 17.11.2026



FUTURE TRENDS

UNWIDERSTEHLICHES GEMÜSE

Mit kreativen, pflanzlichen Gerichten ist Gemüse nicht mehr deine Beilage, sondern wird zum Star auf dem Teller.

03.03.2026 | 16.04.2026 | 05.11.2026



PÜRIERTE KOST

FÜR DEN GANZEN TAG

Genussvolle Speisen für Menschen mit Kau- und Schluckproblemen einfach und effizient umsetzen.

21.04.2026 | 01.09.2026 | 29.09.2026



SOUS-VIDE TECHNIK

FLEISCH, FISCH & GEMÜSE

Verschiedene Technologien optimal einsetzen, beste Aromen und Texturen erzielen und Kosten sowie Zeit einsparen.

10.03.2026 | 18.06.2026 | 27.10.2026



BBQ & GRILL

VON SALZIG BIS SÜSS

Von der Vorspeise bis zum Dessert - Mit verschiedensten Techniken, dein Menü auf dem Grill umsetzen.

02.07.2026 | 18.08.2026



ERLEBNISGASTRONOMIE

MIT MONIKA WILLINER

Das perfekte Zusammenspiel zwischen Küche und Service für einen reibungslosen Ablauf und zufriedene Gäste.

28.04.2026 | 10.11.2026



JETZT NEU!

GLUTENFREI

ALLERGENE IN DEINER KÜCHE

Lerne, wie du Risiken meidest, Vertrauen schaffst und gleichzeitig kreative Vielfalt auf den Teller bringst.

19.03.2026 | 07.05.2026 | 22.10.2026



NEUER INHALT!

PÂTISSERIE IN PERFEKTION

MIT ROLF MÜRNER

Ausgefallene und besondere Pâtisserie-Kreationen präsentiert von Rolf Mürner. Erlerne die Dessert-Kunst.

12.03.26

INTERESSIERT?
BESUCHE UNSERE WEBSITE!



Unilever
Food
Solutions