

UNILEVER-MSZÉSZ MŰHELYMUNKA SÉFEKNEK

2018. június 20-án az UNICEF központban a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége Kiemelt Stratégiai Partnerével, az Unilverrel útjára indította közös, séfeket inspiráló, munkaerő-és költséghatékony megoldásokat bemutató műhelymunkáját.

Erre az első alkalomra, mely a Bistro stílus jegyében lett megrendezve, a nagy szállodavállalatok (Accor, Danubius, Hunguest) képviselőit hívta meg a Szövetség, hogy az ő tapasztalataikat, véleményüket felhasználva folytatódjon majd a két szervezet közös projektje.

Az Unilever meghívására Varju „Vili” Viktor, a Bock Bisztró konyhafőnöke kápráztatta el egy 6 fogásos menüsorral a résztvevőket a tőle megszokott magas színvonalon, újragondolva a tökfőzeléket, s „nőiesítve” a körömpörköltet.

A menüsor készítése közben a szakmai közönség Vili saját tapasztalatait, ötleteit hallhatta a gazdaságos anyagfelhasználásról, a „leeső darabok” megfelelő hasznosításáról, az olcsó, de mutatós dekorációk készítéséről.

A pozitív visszajelzések igazolták, hogy a szállodai vendéglátásnak, a séfeknek szükségük van az inspirálásra, a folyamatos véleménycserére, az egymástól hallott új ötletek, megoldások hasznosítására ezért a jövőben rendszeresen szervez az MSZÉSZ az Unilever támogatásával hasonló műhelymunkákat mind a fővárosban, mind a vidéki szállodákban.

