

Das Branchen Battle

Nachwuchsförderung in
Metzgerei • Bäckerei •
Gastronomie

Good Food Good Mood



EUER PROFI-PATE

SIMON KOLAR
GRÜNDER & LEADER DER
GUERRILLA CHEFS

**WARUM UNTERSTÜTZT
DU DIE SNACK STAR®
NACHWUCHSFÖRDERUNG?**

Homann ist seit letztem Jahr ein toller und zuverlässiger Partner der Guerilla Chefs. Ich finde den Einsatz und die Perspektive, den Nachwuchs mit kreativen Herausforderungen zu fördern, mega. Daher meine volle Unterstützung für dieses Förderprogramm.

**WARUM IST DEINE BRANCHE
DIE, DIE DEN SNACK DES JAHRES
MACHEN WIRD?**

Uns steht das Universum aller Zutaten zur Verfügung, wir haben nicht nur das Herz, sondern auch das Wissen und das Wollen das Beste daraus zu machen und unsere Gäste immer wieder neu zu begeistern. Und das werden wir in dieser Challenge zeigen!

**WAS IST AUS DEINER SICHT
DIE ERFOLGSFORMEL FÜR DIE
TEILNAHME?**

Das wichtigste ist nicht das Produkt an sich, sondern die Fähigkeit es schmackhaft zu machen. Daher sollte man sich nicht zu stark eingrenzen, sondern versuchen, Gerichte und Snacks zu entwickeln, die einen selbst widerspiegeln.



Mehr auf dem
Instagram-Profil



**DIE PROFI-PATEN DER
ANDEREN BRANCHEN:**



BÄCKER-PATIN
**CAROLINE
BOSEL-
MANN**



METZGER-PATIN
**CATHARINA
BARDUN**

Gefördert von:



WEITBLICK®



24
STUNDEN
GÄSTLICHKEIT

Unterstützt durch:

Nachwuchsförderung auf einem neuen Level

SNACK STAR® Branchen Battle

UNSERE PARTNERN

WEITBLICK®

Sustainable Workwear – Von Profis für Profis.

Jeder Beruf stellt seine ganz eigenen Ansprüche an die perfekte Workwear. Speziell für Köche, Bäcker und Metzger mit einer Leidenschaft für Genuss und Qualität hält Weitblick eine große Auswahl an Schürzen, Kochjacken, Westen und Servicebinden bereit. Seit mehr als 90 Jahren revolutionieren sie die Arbeitskleidung und kombinieren schickes Design, Funktionalität sowie die hohen Anforderungen an Berufsbekleidung für die Lebensmittelindustrie.



Bonduelle ist ein französisches Familienunternehmen und Marktführer für verarbeitetes Gemüse in all seinen Formen. Die 1853 von Louis Bonduelle gegründete Gruppe beliefert mehr als 100 Länder mit Gemüse, das auf schonende Weise konserviert wird. Den Rahmen für die Geschäftstätigkeiten geben die ethischen Prinzipien vor, die im Laufe von sechs Generationen in der Agrarwirtschaft gewachsen sind. Die Aktivitäten der Bonduelle Gruppe konzentrieren sich auf die drei Bereiche: Tiefkühlgemüse, Konservengemüse und Fresh-Cut-Salate.

Gefördert von:



WEITBLICK®



Unterstützt durch:



BRANCHENBEKANNTER MEDIENPARTNER



Das Fachmagazin erscheint sechs Mal jährlich und unterstützt mit berufsbegleitenden Informationen die Entscheider, Macher und Unternehmer, aber auch Nachwuchskräfte und Quereinsteiger im Außer-Haus-Markt. Dabei bieten Empfehlungen und Best-Practice-Beispiele, ergänzt um Expertentipps und der Vorstellung erfolgreicher Gastronomiekonzepte, konkrete Hilfestellung. Dabei geht es um aktuelle Foodtrends, neueste technische Entwicklungen für die Profiküche sowie Managementthemen wie Personalrecruiting. Angesprochen wird damit vor allem die Individualgastronomie, von Snack- und Imbissbetrieben über Cafés und Coffeeshops bis hin zu Ethnogastronomie sowie Trend- und Szene-Lokalen.



Inspirationen, Tipps,
Tricks und alles rund
um den Wettbewerb
gibt es auf unserem
Instagram-Profil