

Kreativität ohne Grenzen: TK-Kochworkshop von **dti** und Nestlé

Professional weckt Emotionen für Tiefkühlprodukte

Berlin, 1. Juni 2016. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) und Nestlé Professional starteten im April den ersten gemeinsamen TK-Kochworkshop „Tiefkühlprodukte. **1000und1** Möglichkeit.“ in der Schulungsküche des Service Center der Nestlé Professional in Frankfurt am Main.

Der bereits nach kurzer Zeit ausgebuchte Workshop wurde von den Profi-Köchen und Tiefkühlexperten von Nestlé Professional, Nestlé Schölller und Dr. Oetker Professional fachlich begleitet und bot Köchen, mit unterschiedlichem professionellem Hintergrund – von der Hotellerie über Betriebsgastronomie bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung in Universitäten und Altenheimen – ein breites Spektrum an Wissen und Praxistipps rund um den Einsatz von Tiefkühlprodukten im Außer-Haus-Markt.

Auf Basis der vom **dti** entwickelten Online-Weiterbildungsplattform für Profi-Köche „TK-PEDIA“ (www.tkpedia.de), wurden die wichtigsten Fakten über die tiefgekühlte Angebotsform vermittelt. Der Fokus des Workshops lag aber vor allem auf der praktischen Anwendung der Produkte in der Profi-Küche. Dabei wurde auf das kreative Potential der Teilnehmer gesetzt. Die Inszenierung von Backwaren auf dem Frühstücksbuffet, die Zubereitung der Fleisch- und Fischhauptgerichte, einer vegetarischen Pasta und Wraps in veganer Variation sowie Desserts zeigten das große Potenzial von TK. Den Wow-Effekt bei allen Beteiligten, wie vielfältig und kreativ die TK-Produkte für den Gast in Szene gesetzt werden können, zeigt der Kurzfilm „Tiefkühlprodukte. **1000und1** Möglichkeit.“ (unter www.tkpedia.de oder www.tiefkuehlkost.de), der während des Workshops entstanden ist.

Der TK-Kochworkshop wurde als herstellerübergreifendes Branchen-Projekt des **dti**-AHM-Arbeitskreises initiiert und gemeinsam mit Nestlé Professional als erfahrene Schulungspartner konzipiert. Das **dti** will mit dem Kochworkshop an der Emotionalisierung von TK arbeiten, Profi-Köche im richtigen Umgang mit TK-Produkten schulen und zeigen, dass die Verwendung von TK-Convenience nicht im Widerspruch zu Kreativität und künstlerischen Freiheit des Kochs steht. In 2017 geht

der „TK-Kochworkshop“ mit einem neuen Themenschwerpunkt in die nächste Runde.
Der Termin und weitere Informationen folgen.

Diese Pressemeldung und den Kurzfilm zum TK-Kochworkshop finden Sie auf unserer Website
www.tiefkuehlkost.de und auf www.tkpedia.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Lea Gründler

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-13

Mail: gruendler@tiefkuehlkost.de