



TRANS GOURMET

SEMINARE UND WORKSHOPS 2025

Für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie



DIE TRANSGOURMET AKADEMIE

Das sind wir – das Team der Transgourmet Akademie. Wir recherchieren, konzipieren, referieren und organisieren. Jede und jeder Einzelne von uns bringt unterschiedliches Fachwissen sowie persönliche Fähigkeiten mit und hat Erfahrung als Seminarleiterin oder Seminarleiter. So wissen wir genau, worauf es bei einem Seminar ankommt, und können ein passgenaues Angebot für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickeln.

Und außerdem gibt es noch eine ganze Menge an externen Referent:innen, die uns unterstützen. Unsere Seminare und Workshops wirken sich nachhaltig aus, denn sie bieten weit mehr als „nur“ einen praxisnahen Bezug. Wir nehmen uns Zeit für die Teilnehmenden, berücksichtigen individuelle Erfahrungen und beantworten (auch mitgebrachte) Fragen. Der Austausch untereinander wird großgeschrieben. Ausführliche Unterrichtsmaterialien sorgen

zudem dafür, dass die Teilnehmenden auch nach den Fortbildungen bestens für einen nachhaltigen Lernerfolg ausgestattet sind.

Ob bei Transgourmet vor Ort, online oder bei Ihnen im Betrieb – wir freuen uns über Ihre Anfrage und Ihre Teilnahme!

Ihre Transgourmet Akademie

Stöbern Sie gerne hier in unserem Seminarkatalog oder besuchen Sie unsere Website:



Kontakt: akademie@transgourmet.de
0151 292 66 823

UNSERE THEMENKATEGORIEN



Gastro-Experten-Talk

Zu unseren Gastro-Experten-Talks haben wir spannende Gäste eingeladen, die über aktuelle Themen diskutieren. Seien Sie dabei.



Gesetzliche Vorgaben & Qualität

Alle wichtigen Informationen zu gesetzlichen Vorgaben, die Sie als Lebensmittelunternehmer:in erfüllen müssen: Kennzeichnung auf Speiseplänen, HACCP, Hygienevorschriften und Qualitätsstandards der DGE.



Ernährung, Gesundheit & Kulinarik

Wichtige Ernährungsthemen sind für Sie aktuell und informativ in unseren Seminaren zusammengestellt: von bedarfsgerechter Kita- und Schulverpflegung bis zur Seniorenverpflegung. Auch beim Thema Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien unterstützen wir Sie mit unserem Wissen.



Plant-based Küchenschulungen

Steigen Sie mit unseren flexiblen Modulen und Workshops ganz frisch in die pflanzliche Küche ein oder bauen Sie Ihr Wissen aus. Unsere Plant-based Kochschulungen sind konzipiert für Küchenleiter:innen und Küchenpersonal aus Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsgastronomie, Hotellerie und Restaurants.



Kochworkshops & Produktschulungen

Auf die Praxis, fertig, los! Starten Sie durch mit frischem Know-how aus unseren praxisnahen Workshops, ob neue Rezepte, Zubereitungsideen oder Produktwissen. Machen Sie mit bei den Workshops „Der moderne Teller“, „Barista-Workshop“ und „Aktuelle Trends in der Großküche erfolgreich umsetzen“.



Nachhaltigkeit & Bio

Wir unterstützen Sie, damit Sie in Ihrem Betrieb nachhaltig arbeiten können: Die Online-Seminarreihe der Nachhaltigkeitsbotschafter:in und das Thema Storytelling sind Teil davon.



Wirtschaftlichkeit & Management

Wirtschaftliche Rentabilität, effiziente Arbeitsabläufe und gleichzeitig zufriedene Gäste. Hier bekommen Sie Werkzeuge an die Hand und Anregungen für die Umsetzung: „Küchenkosten im Griff“, „Zusatzverkäufe in der Gastronomie“ und „Weiterbildung Revenue Management“.



Führung & Persönlichkeitsentwicklung

Lernen Sie die Chancen in der Mitarbeiterführung und im Beschwerdemanagement kennen. Erfahren Sie, wie Sie Ihr Team finden und binden, führen und motivieren, und meistern Sie Mitarbeitergespräche gekonnt.



Veranstaltungen

Wir unterstützen Sie bei Ihren Veranstaltungen – von Gesundheitstagen, Küchenleitertagen über den Tag der offenen Tür bis hin zur Ernährungsbildung an Schulen.

UNSERE EXPERT:INNEN DER TRANSGOURMET AKADEMIE



EVA BOHLANDER

Seminarorganisation und Fachtrainerin der Transgourmet Akademie

Eva Bohlander ist in der Seminarorganisation und als Fachtrainerin der Transgourmet Akademie tätig. Sie entwickelt neue Schulungskonzepte und hat stets die neuesten Trends auf dem Markt im Blick. Ihr Ziel ist es, bei der Transgourmet Akademie die aktuellsten Angebote für die Kunden bereitzustellen und auf Neuerungen und Trends zu reagieren. Sie kennt das Seminarangebot bis ins kleinste Detail und ist daher immer gerne die erste Ansprechpartnerin unter der Kontakt Nummer **0151 29266823**

TAMARA THIELEKING

Fachtrainerin der Transgourmet Akademie

Tamara Thieleking ist Oecotrophologin. Insbesondere das Thema Nachhaltigkeit liegt ihr am Herzen. Durch mehrjährige Erfahrung als Beraterin für Verantwortliche in der Kitaverpflegung weiß sie, welche Herausforderungen die Gemeinschaftsverpflegung mit sich bringt und wo Lösungen ansetzen können. In ihren Seminaren legt sie großen Wert auf eine offene und interaktive Atmosphäre, in der die Teilnehmenden nicht nur theoretisches Wissen erwerben, sondern dieses auch unmittelbar im Arbeitsalltag anwenden können.



MICHAEL MÜLLER

Fachtrainer der Transgourmet Akademie

Michael Müller ist Koch, Diätassistent und Ernährungswissenschaftler. Sein beruflicher Schwerpunkt der vergangenen Jahre lag im Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit sowohl als Auditor als auch Qualitätsmanagementbeauftragter in der Gemeinschaftsverpflegung.

Seine Erfahrungen und Kenntnisse in diesen Themenfeldern sowie seine Kompetenz im Bereich Nachhaltigkeit in der Ernährung gibt er in seinen interaktiven Seminaren gerne an Sie weiter. Hierbei geht Michael Müller auf die individuellen betrieblichen Anforderungen seiner Teilnehmenden ein und erarbeitet gemeinsam mit Ihnen Handlungsempfehlungen, damit Sie Ihre beruflichen Herausforderungen geschickt meistern.



SOPHIE CAREW

Fachtrainerin der Transgourmet Akademie

Sophie Carews Schwerpunkte sind Lebensmittelhygiene und HACCP sowie die Ernährung älterer Menschen. Der Ingenieurin für Ernährung und Versorgungsmanagement ist es wichtig, in ihren Seminaren neue Impulse und Anregungen zu vermitteln und vor allem offene Fragen und Herausforderungen aus dem Berufsalltag zu klären. Ihr Ziel ist es, durch praktische Übungen und verständliche Formulierungen einen nachhaltigen Lernerfolg zu erzielen.



KERSTIN FRIEDRICH

Seminarorganisations- und Abstimmungstalent der Transgourmet Akademie

Kerstin Friedrich ist Oecotrophologin mit dem Schwerpunkt Ernährung und Dienstleistungsmanagement. Durch ihre mehrjährige praktische Erfahrung als Betriebsleiterin im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung bei einem Caterer sind ihr die in der Praxis gestellten Anforderungen sehr vertraut. Sie betreut das Postfach der Transgourmet Akademie und ist daher „als gute Seele“ in der Seminarorganisation auch meist Ihre erste Ansprechpartnerin unter der E-Mail-Adresse **akademie@transgourmet.de**



SOPHIA VIEHBECK

Fachtrainerin der Transgourmet Akademie

Sophia Viehbeck ist Oecotrophologin mit dem Schwerpunkt Verpflegungsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung und in diesem Bereich insbesondere die Kita- und Schulverpflegung. Durch praktische Erfahrungen in der Kinder- und Seniorenverpflegung kann sie einen guten Bezug zwischen Theorie und Praxis herstellen. Sie freut sich über eine aktive Beteiligung während der Schulungen und einen regen Austausch zwischen den Teilnehmenden.



INHALTSVERZEICHNIS



GASTRO-EXPERTEN-TALK

NEU

Gesetzliche Vorgaben & Qualität:
Überblick über die Qualitätsstandards der DGE für alle Zielgruppen der GV **GV** alle Interessierten 10

Gesetzliche Vorgaben & Qualität:
Ernährungs- und Hygiene-Update **Gastro & GV** alle Interessierten 10

NEU

Ernährung, Gesundheit & Kulinarik:
Die modernen Diätetik, die Ernährungslehre und die Hülsenfrüchte **GV** alle Interessierten 10

NEU

Ernährung, Gesundheit & Kulinarik:
Gute Qualität bei Gewürzen – von der Kalkulation bis zum Einsatz in der ayurvedischen Küche **Gastro & GV** alle Interessierten 10

NEU

Kochworkshops & Produktschulungen
Vereinbarkeit von Genuss und Qualität in der Gastronomie **Gastro** alle Interessierten 11

NEU

Wirtschaftlichkeit & Management
Plant-based gut kalkuliert – selbst gekocht und alternativ serviert **Gastro & GV** alle Interessierten 11

NEU

Wirtschaftlichkeit & Management
Loaded Cauliflower – Trendkonzepte für Take-away und Dine-in **Gastro** alle Interessierten 11

NEU

Wirtschaftlichkeit & Management
Digitalisierung für mehr Nachhaltigkeit und Imagegewinn **GV** alle Interessierten 11

NEU

Wirtschaftlichkeit & Management
Wie setze ich höhere Preise für nachhaltige Produkte beim Gast durch? **Gastro** alle Interessierten 11

NEU

Führung & Persönlichkeitsentwicklung
Wie binde ich meine Mitarbeiter:innen in Zeiten des Fach- und Mitarbeitermangels? **Gastro & GV** alle Interessierten 11



LEGENDE

- Betriebsleiter:innen **BL**
- Einkaufsleiter:innen **EL**
- Hauswirtschaftsleiter:innen **HWL**
- Küchenleiter:innen **KL**
- Betriebswirtschaftsleiter:innen **BWL**



GESETZLICHE VORGABEN & QUALITÄT

SPARTE

ZIELGRUPPE

Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Gastro & GV	Kö, KMA, P-HWP, SK	12
Qualitätsstandards der DGE – Umsetzung in allen Lebenswelten	GV	KL, Kö, SK, Diät	14
Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen – ein Update für Speiseplan + Speisekarte	Gastro & GV	KL, Kö, SK, Diät	15
Basiskurs HACCP – wie erstelle ich ein HACCP-Konzept	Gastro & GV	BL, HWL, SL, KL, Kö	16
HACCP für Fortgeschrittene – Wie halte ich mein HACCP aktuell und entwickle es fort?	Gastro & GV	BL, HWL, SL, KL, Kö	17
HACCP-Beauftragte:r – Lebensmittelsicherheit im Fokus	Gastro & GV	BL, HWL, SL, KL, Kö	18
Dokumentation in der Küche – HACCP und Hygiene	Gastro & GV	BL, HWL, KL, Kö	19
Qualitätsmanagement – Chancen und Sicherheit für die Gemeinschaftsverpflegung	GV	BL, HWL, KL, Kö	20
Gefahrstoffe und Arbeitssicherheit	Gastro & GV	BL, HWL, SL, KL, Kö	21

NEU

NEU



ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT & KULINARIK

SPARTE

ZIELGRUPPE

NEU

Küche und Pädagogik an einem Tisch – ein Fortbildungstag für die ganze Kita	GV	Pädagogen, Küche und Hauswirtschaft in Kitas	22f
Bedarfsgerechte Schul- und Kitaverpflegung	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät	24
Werden Sie „Ernährungsbotschafter:in Kita und Schule“ – was Kinder wollen + sollen	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät, alle Interessierten	25
Lebensmittelunverträglichkeiten: im Fokus Gluten und Laktose	Gastro & GV	KL, Kö, Diät, KMA	26
Dir geht's, wie du isst – positive Beeinflussung der Psyche durch unsere Ernährung	GV	KL, Kö, KMA, SL, P-HWP, Diät	27
Im Alter gut verpflegt – Ernährung älterer Menschen	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät	28
Seniorenverpflegung mit Mehrwert in der Praxis	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät	29



PLANT-BASED KÜCHENSCHULUNGEN

SPARTE

ZIELGRUPPE

NEU

NEU

Plant-based Basics	Gastro & GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät	31
Flexitarische Gastrokonzepte – Doppelseminar	Gastro	KL, Kö, KMA	32f
Basis Vegan – Transgourmet Ursprung für die Gemeinschaftsverpflegung	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	34
Herzhafte Deutsche Küche – Pflanzlich neu entdeckt	Gastro	KL, Kö, KMA	35
Plant-based Bio und Nachhaltigkeit	Gastro	KL, Kö, KMA	36
Plant-based Kita- und Schulverpflegung	GV	KL, Kö, KMA	37

- Serviceleiter:innen **SL**
- Küchenmitarbeiter:innen **KMA**
- Servicekräfte **SK**
- Diätassistenten:innen **Diät**
- Köch:innen **Kö**
- Pflege- und Hauswirtschaftspersonal **P-HWP**



KOCHWORKSHOPS & PRODUKTSCHULUNGEN

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
Workshop „Der moderne Teller“	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	38
NEU Alternative Fleischcuts – Moderne Ansätze und wirtschaftliche Vorteile	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	39
NEU Basis-Weinseminar	Gastro	für alle ohne Vorkenntnisse	40
NEU Anerkannte:r Berater:in für Deutschen Wein	Gastro	für alle mit Vorkenntnissen	41
Barista-Workshop	Gastro	SL, SK	42
NEU Effiziente Gastronomie – Qualität und Genuss im Einklang	Gastro	KL, Kö, KMA	43
Effiziente Küchenprozesse für die Gastro – Cook & Chill, Sous-vide und à-la-Carte-Vorbereitung	Gastro	KL, Kö, KMA	44
Workshop Cook & Chill	GV	KL, Kö, KMA	45
Smoothfood-Workshop – Passierte Kost selbst hergestellt	GV	KL, Kö, KMA	46
Richtig Verpflegen in den Wohnbereichen	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP	47
Aktuelle Trends in der Großküche erfolgreich umsetzen	GV	KL, Kö, KMA	48
NEU Gemüse- und Früchteschnitzen	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	49



NACHHALTIGKEIT & BIO

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
NEU Die Kraft der Gewürze und Kräuter – Geschichte, Geschmack und Anwendung	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	50
NEU Fachkräftemangel meistern – Strategien für nachhaltige Lösungen in der Küche	Gastro & GV	BL, KL, HWL, EL, Kö, KMA, Diät	51
NEU Fleischgerichte pflanzlich genießen – lecker und gut kalkuliert	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	52f
Nachhaltigkeits-Botschafter:in	Gastro & GV	BL, KL, HWL, EL, Kö, KMA, Diät	54
Nachhaltigkeit im Fokus für die GV und Gastro	Gastro & GV	BL, KL, HWL, EL, Kö, KMA, Diät	55
NEU Storytelling und Deckungsbeitrag-Kalkulation – Wie setze ich höhere Preise für nachhaltige Produkte beim Gast durch?	Gastro & GV	BL, SL, SK, EL, KL, Kö	56f



WIRTSCHAFTLICHKEIT & MANAGEMENT

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
Küchenkosten im Griff in der GV	GV	BL, EL, KL, Kö	58
Zusatzverkäufe in der Gastronomie	Gastro	Service- und Barkräfte, BL, SL, SK, EL, KL	59
NEU Weiterbildung Revenue Management	Hotellerie	siehe Seminarbeschreibung	60
Facebook und Instagram für die Gastronomie	Gastro	BL, SL, EL, KL	61
NEU Machen Sie sich sichtbar	Gastro	siehe Seminarbeschreibung	62
NEU Steigern Sie Ihren Erfolg	Gastro	siehe Seminarbeschreibung	63



FÜHRUNG & PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
NEU Resilienz-Botschafter:in – Die mentale Widerstandsfähigkeit stärken	Gastro & GV	BL, KL, alle Leitungspositionen	64
Mitarbeitergespräche führen – die Basics	Gastro & GV	BL, KL, SL, HWL, EL	65
Effiziente Reklamationsbehandlung – Positiver Umgang mit Beschwerden	Gastro & GV	BL, HWL, P-HWP, KL, Kö, KMA, SL, SK	66
Mitarbeiterführung für junge Führungskräfte	Gastro & GV	BL, KL, SL, HWL, EL	67
NEU Gästeorientiert und flexibel am Hotelpfand	Hotellerie	siehe Seminarbeschreibung	68
Gastgeber:in mit Herz	Gastro & GV	BL, HWL, P-HWP, KL, Kö, KMA, SL, SK	69
Mitarbeiter:innen finden und binden	Gastro & GV	BL, KL, SL, HWL, EL	70
Teamentwicklung und Kommunikation	Gastro & GV	BL, SL, HWL, EL, KL	71



VERANSTALTUNGEN

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
Gesundheitstage		alle Betriebe	72
Tag der Ernährungsbildung		Schulen	73
Fragen und Antworten/Anmelde- und Stornierungsbedingungen			74

LEGENDE

- Betriebsleiter:innen **BL**
- Hauswirtschaftsleiter:innen **HWL**

- Einkaufsleiter:innen **EL**
- Küchenleiter:innen **KL**
- Betriebswirtschaftsleiter:innen **BWL**

- Serviceleiter:innen **SL**
- Servicekräfte **SK**
- Köch:innen **Kö**

- Küchenmitarbeiter:innen **KMA**
- Diätassistenten:innen **Diät**
- Pflege- und Hauswirtschaftspersonal **P-HWP**

GASTRO-EXPERTEN-TALK

ONLINE UND KOSTENFREI

TRANSGOURMET
akademie



Nachhaltigkeit, Biozertifizierung & Abfallmanagement
Referent:innen: Tamara Thieleking – Transgourmet Akademie – Seminare | Ernährungsservice
Stephan Gölner – Projektmanager Beratung und Konzept

WEITERE
INFORMATIONEN
FINDEN SIE HIER



GESETZLICHE VORGABEN & QUALITÄT

- 11.03.2025 15:00–16:30 **Überblick über die Qualitätsstandards der DGE für alle Zielgruppen der GV**
Diskussion über Vorteile und Chancen eines DGE-konformen Speiseplans
- 02.04.2025 13:00–14:30 **Ernährungs- und Hygiene-Update**
- 12.11.2025 13:00–14:30 **Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht und dem Ernährungsbereich**



ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT & KULINARIK

- 10.06.2025 15:00–16:30 **Die modernen Diätetik, die Ernährungslehre und die Hülsenfrüchte**
Ein spannender Talk mit unseren Experten Herbert Thill und Michael Müller
- 15.10.2025 13:00–14:30 **Gute Qualität bei Gewürzen – von der Kalkulation bis zum Einsatz in der ayurvedischen Küche**
Gesundheitliche Wirkung der Gewürze in der ayurvedischen Küche mit Kalkulation durch Querwürzung



KOCHWORKSHOPS & PRODUKTSCHULUNGEN

- 30.04.2025 13:00–15:30 **Vereinbarkeit von Genuss und Qualität in der Gastronomie**
In der Gastro die Abläufe optimieren, den Laden am Laufen halten und den Gewinn steigern, Gilbert von Transgourmet Cook zeigt, wie's kulinarisch geht



WIRTSCHAFTLICHKEIT & MANAGEMENT

- 20.03.2025 13:00–15:30 **Plant-based gut kalkuliert – selbst gekocht und alternativ serviert**
Selbst vegan kochen oder doch lieber mit Fleischalternativen arbeiten? Um diese Diskussion geht's in dem spannenden Talk mit Vertreter:innen der beiden Seiten: Es geht um Kulinarik und Kalkulation
- 20.05.2025 13:00–14:30 **Loaded Cauliflower – Trendkonzepte für Take-away und Dine-in**
Roasted Vegetables als Top-Trend von morgen – was sind die aktuellen Trends in Social Media und wie setzen Sie Trendkonzepte bei sich um
- 24.06.2025 13:00–15:30 **Digitalisierung für mehr Nachhaltigkeit und Imagegewinn**
Wie die Sanalogic-Technologie den CO₂-Fußabdruck auf den Speisen automatisch kennzeichnet und wie Sie dadurch die Speiseverteilung überwachen können
- 17.09.2025 15:00–16:30 **Wie setze ich höhere Preise für nachhaltige Produkte beim Gast durch?**
Es geht um Storytelling, Deckungsbeitrag-Kalkulation und alternative Fleischcuts



FÜHRUNG & PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG

- 10.09.2025 13:00–14:30 **Wie binde ich meine Mitarbeiter:innen in Zeiten des Fach- und Mitarbeitermangels?**
Ein Talk für Führungskräfte rund um das Thema Persönlichkeitsentwicklung – Mitarbeitende, Wertschätzung und Weiterbildung

LEBENSMITTELHYGIENE

INKL. FOLGEBELEHRUNG
INFektionSSCHUTZGESETZ (IFSG)



Gastro & GV

INFOS

Präsenztermine

26.03.2025 10:00–15:00 Rostock
02.09.2025 10:00–15:00 Köln

Online-Termine

14.02.2025 09:30–12:30
25.06.2025 12:30–15:30
16.10.2025 09:30–12:30

Dauer

Präsenz: 5 Stunden
Online: 3 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 95 € für Kund:innen
125 € für Nicht-Kund:innen

NaS online: 65 € für Kund:innen
85 € für Nicht-Kund:innen

IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

IhS online: 650 € für Kund:innen
850 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: Kö, KMA, P-HWP, SK



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

Sie werden sich der Wichtigkeit der Hygiene-grundlagen bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln bewusst.

Um ein hohes Verbraucherschutzniveau zu gewährleisten, fordert der Gesetzgeber regelmäßige Schulungen im Bereich der Lebensmittelhygiene und auch die Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sollte dabei nicht auf der Strecke bleiben. In diesem Seminar werden die gesetzlich geforderten Grundlagen interaktiv vermittelt, um Ihr Personal verantwortungsbewusst und nachhaltig zu schulen. So können Sie für Ihre Verpflegungsgäste höchstmögliche Sicherheit gewährleisten und kommen Ihren Schulungspflichten nach.

Für weitere Informationen hier klicken



Nutzen Sie unser Seminar

„LEBENSMITTELHYGIENE INKL. FOLGEBELEHRUNG“, um Ihrer Schulungspflicht nachzukommen.

- Übersicht Lebensmittelrecht
- Hygieneanforderungen an die Betriebsstätte und das Personal im Umgang mit Lebensmitteln
- Reinigung, Desinfektion und mögliche Kontaminationswege
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Folgebelehrung zum Infektionsschutzgesetz (IfSG) nach §§ 42/43
- Lebensmittelsicherheitskultur

WUSSTEN SIE SCHON ...

... DASS FOLGENDE SEMINARE PFLICHT SIND?

! jährlich

Lebensmittelhygienschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung
Für alle, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten und keine entsprechende Berufsausbildung haben.

! alle zwei Jahre

Folgebelehrung nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz
Für alle, die mit sensiblen Lebensmitteln wie z. B. Ei, Fisch oder Fleisch arbeiten oder mit Bedarfsgegenständen in der Küche in Kontakt kommen.

Inhouse-Seminar



QUALITÄTSSTANDARDS DER DGE

UMSETZUNG IN ALLEN LEBENSWELTEN

GV

INFOS

Präsenztermin

08.05.2025 10:00–15:00 Halle

Online-Termin

20.05.2025 12:00–16:00

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Online: 4 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 95 € für Kund:innen
125 € für Nicht-Kund:innen

NaS online: 65 € für Kund:innen
85 € für Nicht-Kund:innen

IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

IhS online: 650 € für Kund:innen
850 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, SK, Diät



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)



Sie erlernen die Grundlagen der Entwicklung moderner Speisepläne entsprechend den DGE-Qualitätsstandards.

Die Anforderungen an die Speisenversorgung in der Gemeinschaftsverpflegung haben in den vergangenen Jahren einen starken Wandel erfahren. Im Fokus steht heute ein Speisenangebot, das den gesundheitlichen Anforderungen des jeweiligen Lebensabschnitts entspricht und die sich verändernden ökologischen und klimatischen Rahmenbedingungen berücksichtigt.

Sowohl bei der Speiseplanung und Lebensmittelauswahl als auch bei der Zubereitung der Menüs sind inzwischen eine Vielzahl von Anforderungen zu beachten. Diese richten sich an die Häufigkeit des Angebots der einzelnen Lebensmittelgruppen und auch an die Qualität der Produkte und deren Zubereitung. Zudem gilt es, den Kund:innen das nachhaltige Speisenangebot schmackhaft zu machen und Entscheidungshürden abzubauen.

In diesem Seminar bekommen Sie alle Werkzeuge an die Hand, um einen DGE-konformen Speiseplan anzubieten.

- Qualitätsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung – ein Überblick
- Lebensmittelhäufigkeiten in der modernen Speiseplanung
- Anforderungen an die Lebensmittelqualität und Zubereitung
- Zertifizierung nach einem DGE-Qualitätsstandard
- Nudgingmöglichkeiten für die einzelnen Zielgruppen

Für weitere Informationen hier klicken



KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

SICHERHEIT UND TRANSPARENZ AUF SPEISEPLAN + SPEISEKARTE

Sie erzeugen Sicherheit durch gesetzeskonforme Kennzeichnung und zielführendes Allergenmanagement.

In den vergangenen drei Jahrzehnten konnte weltweit eine deutliche Zunahme allergischer Erkrankungen beobachtet werden, zu denen auch die Nahrungsmittelallergien gehören. Neben der Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe sowie der Hauptallergene erfordert dies auch die Umsetzung eines betrieblichen Allergenmanagements und dessen entsprechender Dokumentation. Dies hilft Ihnen, die Erwartungen Ihrer ggf. von Allergien betroffenen Kund:innen zu erfüllen, und schafft Vertrauen in Ihre Arbeit.

In diesem Seminar werden Ihnen nicht nur die Grundlagen für eine gesetzeskonforme und kundenorientierte Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene, sondern auch deren Bedeutung für die Prozesse in Ihrer Küche von der Speiseplanung bis hin zur Zubereitung und Ausgabe vermittelt. Dazu gehören sowohl Handlungsempfehlungen zur Vermeidung von Allergenkontaminationen im Küchenalltag als auch jene für eine angemessene und transparente Dokumentation des Allergenmanagements.

- Gesetzliche Grundlagen
- 14 kennzeichnungspflichtige Hauptallergene
- Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen im Speiseplan
- Allergenmanagement zur Vermeidung von Allergenkontaminationen

TIPP

Dieses Seminar ist auch mit dem Zusatzmodul „Internationale Speisevorschriften“ buchbar sowie mit dem Schwerpunkt „Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung“.



Gastro & GV

INFOS

Online-Termine

20.03.2025 09:00–13:00

08.10.2025 12:30–16:30

Dauer

Online: 4 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS online: 65 € für Kund:innen
85 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, SK, Diät



Online



Nationales Seminar (NaS)

Für weitere Informationen hier klicken



BASISKURS HACCP

WIE ERSTELLE ICH EIN HACCP-KONZEPT?



Gastro & GV

INFOS

Präsenztermine

22.01.2025 09:00–15:00 Köln
20.02.2025 09:00–15:00 Halle

Online-Termine

07.05.2025 12:30–16:30
14.11.2025 09:00–13:00

Dauer

Präsenz: 6 Stunden
Online: 4 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 95 € für Kund:innen
125 € für Nicht-Kund:innen

NaS online: 65 € für Kund:innen
85 € für Nicht-Kund:innen

IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

IhS online: 650 € für Kund:innen
850 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: BL, HWL, SL, KL, Kö



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

Sie lernen die Grundlagen kennen, um ein HACCP-Konzept zu erstellen und durchzuführen.

Als Lebensmittelunternehmer:in sind Sie nach VO (EG) 852/2004 (Art. 5) gesetzlich dazu verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem auf Grundlage des HACCP-Konzepts zu erstellen, anzuwenden und weiterzuentwickeln. Für diese komplexe Aufgabe bekommen Sie in diesem interaktiven Basiskurs praxisnah die Grundlagen für die Erstellung und Weiterentwicklung Ihres HACCP-Konzepts aufgezeigt.

- Hintergründe und Grundlagen des HACCP-Systems
- Grundlagen der Gefahren- und Risikoanalyse
- Einführung von Lenkungsunkten in betrieblichen Abläufen
- HACCP-Monitoring-Konzepte

Für weitere Informationen hier klicken



WUSSTEN SIE ...

- dass ein gutes HACCP-Konzept nur in Verbindung mit einer bereits gut funktionierenden Hygiene- und Herstellungspraxis im Betrieb erfolgreich ist?
- dass die HACCP-Schulung nicht das Gleiche wie die Hygieneschulung oder Folgebelehrung ist?
- dass ein HACCP-Konzept jedes Jahr auf Aktualität und Praxistauglichkeit geprüft werden muss?
- dass HACCP im Lebensmittelbetrieb jeden etwas angeht?
- dass Personen, die im Betrieb für die Einführung und Pflege des HACCP-Konzepts zuständig sind, alle zwei Jahre eine Schulung zu diesem Thema besuchen sollten?

HACCP FÜR FORTGESCHRITTENE

WIE HALTE ICH MEIN HACCP AKTUELL UND ENTWICKELE ES FORT?

Sie steigen tiefer in die Welt von HACCP ein und können Ihr HACCP-Konzept weiterentwickeln.

Wenn Sie an diesem Seminarangebot teilnehmen möchten, sollten Sie bereits über Erfahrung in der Erarbeitung und Umsetzung von HACCP-Systemen verfügen oder am Basiskurs HACCP teilgenommen haben.

HACCP-Konzepte bedürfen der kontinuierlichen Aktualisierung und Anpassung an aktuelle Ereignisse, Erkenntnisse und Entwicklungen. Sind nach wie vor alle festgelegten Maßnahmen geeignet, um Lebensmittelsicherheit im Betrieb sicherzustellen?

In diesem Kurs erlernen Sie, was es mit Validierung und Verifizierung auf sich hat, wie Sie auf Probleme und neue Herausforderungen der Lebensmittelsicherheit reagieren und Ihr System kontinuierlich verbessern. Wie wird verhindert, dass sich Fehler wiederholen und zu Krisen entwickeln?

Wie werden Beanstandungen von Kunden und Behörden zu Chancen?

- Verifizierung und Validierung
- Lenkung und Überwachung
- Korrekturen und Korrekturmaßnahmen
- Krisenmanagement



Gastro & GV

INFOS

Präsenztermine

03.04.2025 10:00–15:00 Dresden
06.05.2025 10:00–15:00 Wittmund
13.05.2025 10:00–15:00 Hildesheim
09.07.2025 10:00–15:00 Berlin
03.09.2025 10:00–15:00 Köln
09.10.2025 10:00–15:00 Hamburg

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 95 € für Kund:innen
125 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: BL, HWL, SL, KL, Kö



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)

NEU

Für weitere Informationen hier klicken



HACCP-BEAUFTRAGTE:R

LEBENSMITTELSICHERHEIT IM FOKUS



MODUL 1

- Voraussetzungen und Grundlagen für die Erstellung eines HACCP-Konzepts
- Prozessstrukturierung
- Ermittlung und Kategorisierung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit

MODUL 2

- Vorbereitung und Durchführung von Risikoanalysen
- Ermittlung und Nutzung der Risikoprioritätszahl
- Definition der Lenkungspunkte

MODUL 3

- HACCP-Monitoring – was gehört hinein?
- Lenkung, Kontrolle und Überwachung – was ist was?
- Validierung und Verifizierung der HACCP-Maßnahmen

MODUL 4

- Umgang mit Fehlern und Geschehnissen
- Korrekturen und Korrekturmaßnahmen
- Krisenmanagement – was tun, wenn es schiefgelaufen ist?

INFOS

Online-Termine

Modul 1:	01.09.2025	13:30–16:00
Modul 2:	08.09.2025	13:30–16:00
Modul 3:	15.09.2025	13:30–16:00
Modul 4:	22.09.2025	13:30–16:00

Dauer

Online: 4 × 2,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS online: je Modul
55 € für Kund:innen
 75 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: BL, HWL, SL, KL, Kö



Online



Nationales Seminar (NaS)

NEU

Gastro & GV

Werden Sie in vier aufeinanderfolgenden Modulen zum HACCP-Profi!

Die Module beinhalten Themen aus den Seminarangeboten „Basiskurs HACCP“ und „Vertiefungskurs HACCP“. Diese Seminarreihe ist ideal für alle, die ihr vorhandenes HACCP-Konzept aktualisieren, überarbeiten und weiterführen möchten, sowie für jene, die sich mit der Neuerstellung eines Eigenkontrollsystems beschäftigen. Neben den elementaren Grundkenntnissen zur Durchführung der Gefahrenanalyse und Risikobewertung werden in diesem Seminar insbesondere auch die Prozesslenkung, die Durchführung von Korrekturmaßnahmen und die Vorgehensweise im Krisenfall thematisiert.

Für weitere Informationen hier klicken



DOKUMENTATION IN DER KÜCHE

HACCP UND HYGIENE



Gastro & GV

INFOS

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: **950 € für Kund:innen**
 1250 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: BL, HWL, KL, Kö



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

- Gesetzliche Vorgaben und individuelle Anforderungen
- Aspekte der Dokumentenlenkung
- Empfehlungen für die Gestaltung von Dokumenten
- Digitale Möglichkeiten als Zukunft der Dokumentation

Für weitere Informationen hier klicken



So erlangen Sie Sicherheit durch eine angemessene und aussagefähige Dokumentation des Eigenkontrollkonzepts.

„Was nicht dokumentiert wurde, wurde auch nicht gemacht!“ Dies trifft auch insbesondere auf die Umsetzung der gesetzlichen sowie die selbst auferlegten Dokumentationsvorgaben hinsichtlich Hygiene und Lebensmittelsicherheit zu. Um nachweisen zu können, dass man ein funktionierendes System für Lebensmittelsicherheit eingeführt hat, benötigt man eindeutige Aufzeichnungen der durchgeführten Lenkungs-, Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen. Die hierfür erforderlichen Formblätter, Arbeitsanweisungen und/oder digitalen Nachweise sollten hierbei auf die Anforderungen des Unternehmens zugeschnitten und von den Mitarbeiter:innen gut umzusetzen sein. Im Seminar werden die gesetzlichen Anforderungen sowie die individuell sinnvollen Vorgaben für die Dokumentation erörtert. Sie erfahren interaktiv, wie Dokumente gestaltet und gelenkt werden können und von den Mitarbeiter:innen leicht zu verwenden sind. Eine gute und „gelebte“ Dokumentation verschafft Ihnen Sicherheit für Ihre Gäste/Kund:innen und Ihr Unternehmen.

QUALITÄTSMANAGEMENT

CHANCEN UND SICHERHEIT FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



GV

INFOS

Dauer
Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: BL, HWL, KL, Kö



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

- Qualitätspolitik und Qualitätsziele – Arbeiten mit Qualitätskennzahlen
- Kontinuierliche Verbesserung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Lenkung und Überwachung der Prozesse der Speisenzubereitung sowie des Service
- QM-Dokumentation – was gehört dazu?

Sie lernen die Möglichkeiten der Optimierung Ihres Tagesgeschäfts durch Qualitätsmanagementstrukturen kennen.

Benötigt man Qualitätsmanagementsysteme (QM-Systeme) in der Gemeinschaftsverpflegung? Immer mehr Betriebe beantworten diese Frage mit Ja, zum einen weil sensible Verbrauchergruppen versorgt werden, zum anderen weil durch den wachsenden Konkurrenzdruck im Cateringbereich ein hohes Interesse an der Sicherstellung gleichbleibend hoher Speisen- und Servicequalität sowie Lebensmittelsicherheit besteht. Nicht zuletzt erwarten immer mehr Kund:innen von Speisenanbietern Konzepte zur Qualitätssicherung.

Unser Seminar hilft Ihnen dabei, diesen Erwartungen zu entsprechen, und zeigt die Chancen eines Managementsystems für Produktqualität sowie Lebensmittelsicherheit auf. Ihnen werden die grundlegenden QM-Strukturen aufbauend auf dem HACCP-Konzept interaktiv vermittelt. Anhand von Beispielen wird gezeigt, welche Strukturen und Dokumentationsanforderungen erforderlich sind und wie diese in Ihrem Betrieb umgesetzt werden können.

Für weitere Informationen hier klicken



GEFAHRSTOFFE UND ARBEITSSICHERHEIT

Gastro & GV

INFOS

Präsenztermine

10.04.2025 09:00–14:00 Köln
09.10.2025 09:00–14:00 München

Online-Termine

28.05.2025 9:00–12:00
02.12.2025 9:00–12:00

Dauer

Präsenz: 5 Stunden
Online: 3 Stunden

Seminarpreis

 zzgl. MwSt.

NaS: 149 €
NaS online: 95 €
IhS: 1300 €
IhS online: 750 €

Zielgruppen: BL, HWL, SL, KL, Kö



Präsenz



Online



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (IhS)



- Allgemeiner Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsprodukten
- Tipps zur konkreten Auswahl von Produkten (Desinfektionsmittellisten)
- Gefahrstoffunterweisung von Mitarbeiter:innen:
 - Was ist gesetzlich gefordert?
 - Wie ist die Umsetzung?
- Arbeitsschutzgesetz im Lebensmittelbereich richtig umgesetzt:
 - Was wird gefordert?
 - Wie erfolgt die Umsetzung konkret?

Sie erhalten alles Wesentliche für den Umgang mit Gefahrstoffen und erfahren, was bei der Arbeitssicherheit zu beachten ist.

Das Seminar legt den Fokus auf die Mitarbeiter:innen in der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln. Um der gesetzlich geforderten Basishygiene gerecht zu werden, bedarf es unter anderem professioneller Reinigungs- und Desinfektionsprodukte. Diese unterliegen auch dem Gefahrstoffrecht. Erfahren Sie kompakt und auf den Punkt, was Sie hierbei konkret zu beachten haben. Zudem erwerben Sie Kenntnisse über das Arbeitsschutzgesetz sowie über die folgenden Ansatzpunkte: Wo greift das Arbeitsschutzgesetz? Was fordert das Gesetz bei der Umsetzung? Was ist konkret zu beachten, um diesem vollständig gerecht zu werden? Im Seminar liefern wir Ihnen Antworten.



Referent Thomas Weber
Dipl.-Ing. Ernährungs- und Hygienetechnik, Fachkraft für Arbeitssicherheit

Für weitere Informationen hier klicken



KÜCHE UND PÄDAGOGIK AN EINEM TISCH

EIN FORTBILDUNGSTAG FÜR DIE GANZE KITA

Sie sind auf der Suche nach einem geeigneten Thema für den Fortbildungstag in Ihrer Kita?

Sie würden gerne in Ihrer Kita etwas verändern und die Kinder begleiten, damit sie zu gesunden und bewussten Essern zu werden?

Die Verpflegung in Kindertagesstätten ist nicht nur Aufgabe der Küche, sondern erfordert eine gemeinsame Anstrengung von Küche und pädagogischem Personal sowie den Austausch mit den Eltern.

Wie das gelingen kann, erfahren Sie in diesem Seminar. Dafür können Sie sich modular die für Sie wichtigen Inhalte zusammenstellen.



LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN BEI KINDERN

- Umgang mit den steigenden Zahlen an Unverträglichkeiten
- Speiseplangestaltung unter Berücksichtigung von Allergien
- Allergenkennzeichnung auf dem Speiseplan

GESUNDE ERNÄHRUNG VON KINDERN

- Was brauchen und wollen Kinder
- Entwicklung des Ernährungsverhaltens von Kindern
- Speiseplangestaltung
- Möglichkeiten der Ernährungsbildung in der Einrichtung
- Elternarbeit

LEBENSMITTELHYGIENE UND INFektionSSCHUTZ

- Gesetzlich vorgeschriebene Belehrung nach § 4 LMHV
- Folgebelehrung des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)

GV

INFOS

Dauer
Präsenz: je nach Vereinbarung

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: Pädagog:innen,
Mitarbeiter:innen in Küche
und Hauswirtschaft von
Kitas



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Für weitere
Informationen
hier klicken



NEU



GV

INFOS

Präsenztermine

12.02.2025	10:00–15:00	Köln
03.06.2025	10:00–15:00	Dresden
12.11.2025	10:00–15:00	Berlin

Online-Termine

14.05.2025	12:30–16:30
26.09.2025	09:00–13:00

Dauer

Präsenz:	5 Stunden
Online:	4 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS:	95 € für Kund:innen
	125 € für Nicht-Kund:innen
NaS online:	65 € für Kund:innen
	85 € für Nicht-Kund:innen
IhS:	950 € für Kund:innen
	1250 € für Nicht-Kund:innen
IhS online:	650 € für Kund:innen
	850 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

BEDARFSGERECHTE SCHUL- UND KITAVERPFLÉGUNG

Sie erhalten Hilfestellungen bei der Planung einer kinder-/und schülerzentrierten Speisenzusammenstellung und bekommen neue Inspirationen, wie die Akzeptanz von einer ausgewogenen Ernährung gesteigert werden kann.

Die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Kita und Schule steht in den kommenden Jahren vor großen Herausforderungen und Veränderungen. Ziel ist es nicht nur, alle Kinder satt zu bekommen. Neben einer vollwertigen und altersgerechten Ernährung rücken Themen wie Nachhaltigkeit und Förderung der Ernährungskompetenz in den Fokus. Gesundes, vollwertiges und gleichzeitig schmackhaftes Essen ist für die Entwicklung und Leistungsfähigkeit der Kinder und Schüler:innen sehr wichtig.

Im Seminar bekommen Sie wertvolles Hintergrundwissen und Werkzeuge an die Hand, mit denen Ihnen der Spagat zwischen den Wünschen der Kinder und den Vorgaben der Auftraggeber besser gelingen kann.

- Nährstoffbedarf von Kindern und Jugendlichen
- Aufzeigen von Ernährungsempfehlungen (bspw. DGE)
- Spielräume für Ernährungsbildung
- Akzeptanzsteigerung durch Nudging

Für weitere Informationen hier klicken

WERDEN SIE „ERNÄHRUNGSBOTSCHAFTER:IN KITA UND SCHULE“

WAS KINDER WOLLEN + SOLLEN

Werden Sie Ernährungsbotschafter:in für Ihre Kita oder Schule! Bilden Sie sich weiter und lernen Sie in den vier Modulen Spannendes über gesundes und ausgewogenes Essen für Kids. Jedes Modul dauert 2,5 Stunden. Haben Sie alle vier Module abgeschlossen, erhalten Sie ein Zertifikat als „Ernährungsbotschafter:in Kita und Schule“. Die Module können auch einzeln gebucht werden. Alle Module finden online statt.

GV

INFOS

Modul 1:	10.11.2025	13:30–16:00
Modul 2:	17.11.2025	13:30–16:00
Modul 3:	24.11.2025	13:30–16:00
Modul 4:	01.12.2025	13:30–16:00

Dauer

Online: 4 x 2,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS online:	je Modul
	55 € für Kund:innen
	75 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät, alle Interessierten



Online



Nationales Seminar (NaS)

MODUL 1: Energie- und Nährstoffbedarf von Kindern und Jugendlichen

MODUL 2: Lebensmittelverträglichkeiten im Verpflegungsalltag

MODUL 3: Ernährungsverhalten und gesunde Speisenauswahl

MODUL 4: Nudging in der Kita- und Schulverpflegung

Für weitere Informationen hier klicken



GUT ZU WISSEN

Nach vier abgeschlossenen Modulen erhalten Sie ein Zertifikat zum/zur „Ernährungsbotschafter:in Kita und Schule“ sowie einen Zugang zu unserem E-Learning, um das Gelernte zu vertiefen.



TIPP

Sie möchten sich stärker einbringen und den Kindern eine ausgewogene Ernährung näherbringen? Dann werden Sie Ernährungsbotschafter:in (siehe Seite 25)!

Sie würden gerne alle Kolleg:innen aus der Kita mal an einen Tisch holen? Dann ist der Fortbildungstag auf Seite 22 interessant.

LEBENSMITTEL- UNVERTRÄGLICHKEITEN

IM FOKUS GLUTEN UND LAKTOSE

Sie erhalten zusätzliche Kompetenz für die Speiseplanung – Aspekte der Ernährung für Menschen mit Lebensmittelintoleranzen und -allergien.

Etwa 15 bis 20 % aller Menschen in Deutschland sind von einer Laktoseintoleranz betroffen – eine Herausforderung für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Aber auch die Unverträglichkeit von Gluten (Klebereiweiß im Getreide) oder Fruchtzucker sowie die verschiedensten Lebensmittelallergien nehmen einen immer größeren Raum bei der adäquaten Speisversorgung Betroffener ein. Hier ist Know-how gefragt.

In unserem Seminar lernen Sie interaktiv die Grundlagen von Lebensmittelintoleranzen und -allergien kennen und können diese voneinander abgrenzen. Sie erfahren anhand von Beispielen, worauf es bei der Speiszubereitung für Menschen mit den entsprechenden Einschränkungen ankommt, und erhalten Handlungsempfehlungen zur Einführung eines Allergenmanagements für die tägliche Küchenpraxis. Abgerundet wird das Seminar mit Informationen für den gezielten Einsatz von gluten- und/oder laktosefreien Produkten, sodass die sichere Versorgung von Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten für Sie zum Tagesgeschäft werden kann.

- Allergie vs. Unverträglichkeit: Unterschiede
- Wissens-Update Lebensmittelallergie
- Laktoseintoleranz und Zöliakie: Definition, Entstehung, Symptome und Ernährungstherapie
- Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene
- Allergenmanagement und Herausforderungen in der Praxis, z. B. „versteckte“ Allergene
- Mit ergänzendem E-Learning zu weiteren Lebensmittelunverträglichkeiten

Für weitere Informationen hier klicken



Gastro & GV

INFOS

Online-Termine

05.03.2025 12:30–16:30

12.09.2025 09:00–13:00

Dauer

Online: 4 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS online: 65 € für Kund:innen
85 € für Nicht-Kund:innen

IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

IhS online: 650 € für Kund:innen
850 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, Diät, KMA



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

TIPP

Sie benötigen ausführliche Informationen zur Allergenkennzeichnung? Weitere Informationen erhalten Sie in unserem Seminar „Kennzeichnung von Allergenen bis Zusatzstoffen – Sicherheit und Transparenz auf Speiseplan + Speisekarte auf Seite 15.“

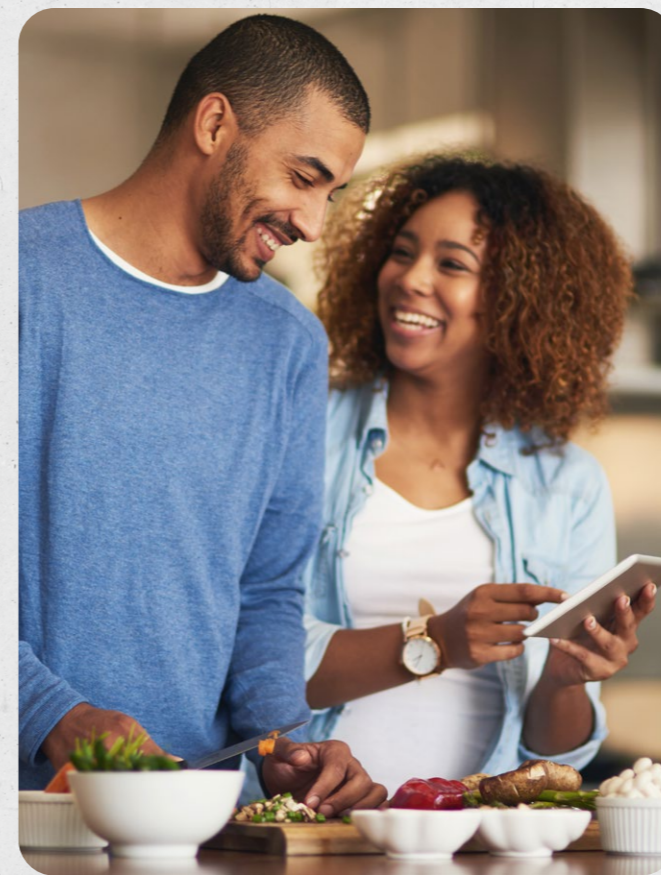
„DIR GEHT'S, WIE DU ISST“

POSITIVE BEEINFLUSSUNG DER PSYCHE DURCH UNSERE ERNÄHRUNG

Sie erfahren, wie Sie durch gesunde Ernährung Geist und Körper positiv beeinflussen können.

Wussten Sie, dass wir etwa zwei Billionen kleine Mitbewohner im Darm haben, die einen großen Einfluss auf viele Abläufe in unserem Körper wie z. B. die Hormonproduktion haben? Ob die Auswirkungen davon positiv oder negativ sind, hängt von der Zusammensetzung der kleinen Lebewesen ab und wird unter anderem beeinflusst über unsere Ernährung. Da die Auswirkungen sogar unsere Psyche betreffen, können wir mit unserer Ernährung hier einen positiven Beitrag zu unserem Wohlbefinden leisten.

Doch wie können Ihre Tischgäste von einem gesunden Mikrobiom profitieren? Dieser Frage gehen wir im Seminar gemeinsam auf den Grund.



Für weitere Informationen hier klicken

- Kleines Einmaleins der Ernährungslehre
- Bewertung des Nutri-Scores
- Zucker als Suchtfaktor
- Hormonaktivität von Fettgewebe
- Das menschliche Mikrobiom
- Pflege und Soulfood für unsere kleinen Darmbewohner
- Positive Impulse für die Gemeinschaftsverpflegung

GV

INFOS

Präsenztermine

13.05.2025 10:00–15:00 Riedstadt

15.10.2025 10:00–15:00 Rostock

Online-Termine

21.05.2025 12:30–16:30

27.11.2025 09:00–13:00

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Online: 4 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 95 € für Kund:innen
125 € für Nicht-Kund:innen

NaS online: 65 € für Kund:innen
85 € für Nicht-Kund:innen

IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

IhS online: 650 € für Kund:innen
850 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, KMA, SL, P-HWP, Diät



Präsenz



Online



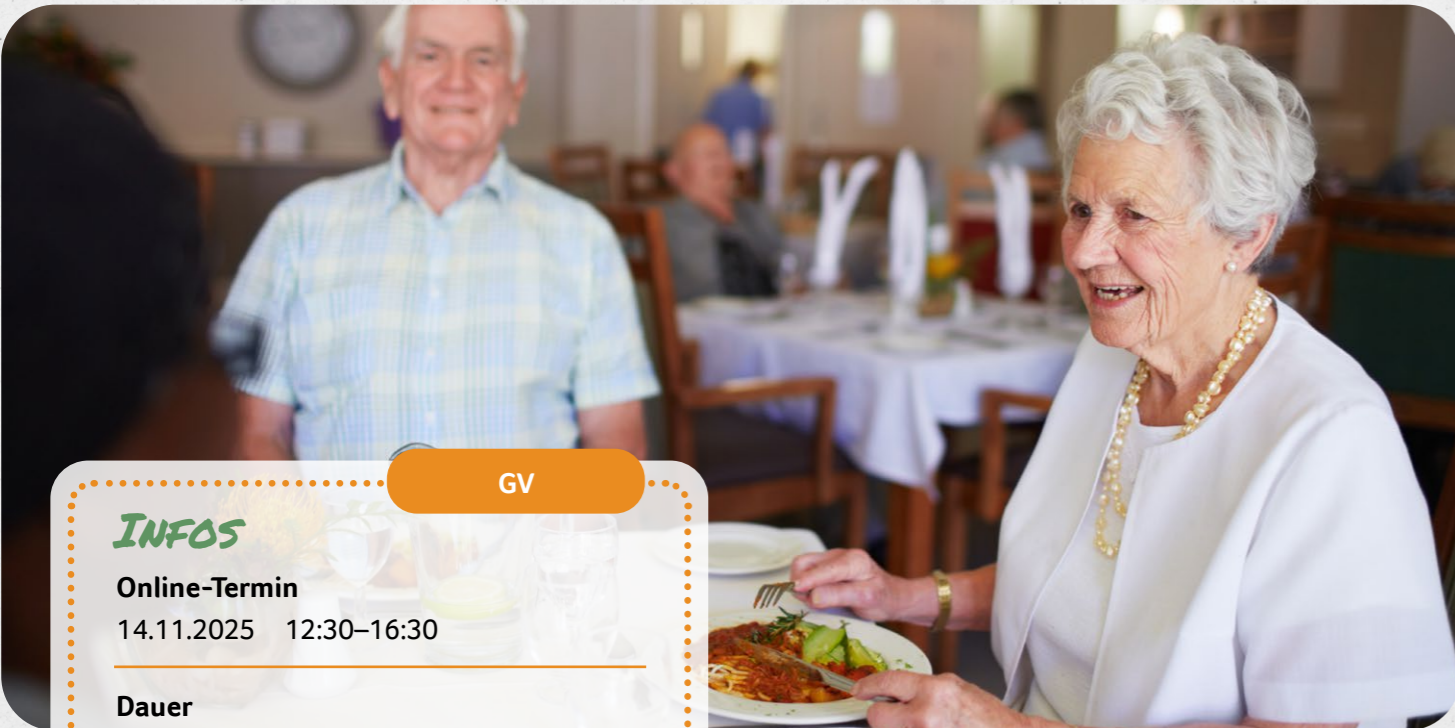
Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

IM ALTER GUT VERPFLEGT

ERNÄHRUNG ÄLTERER MENSCHEN



GV

INFOS

Online-Termin

14.11.2025 12:30–16:30

Dauer

Online: 4 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS online: 65 € für Kund:innen
85 € für Nicht-Kund:innen

IhS online: 650 € für Kund:innen
850 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

Sie erlangen ein besseres Bewusstsein und Verständnis für die Ernährung von älteren Menschen und wissen, welche besonderen Bedürfnisse bestehen.

Das tägliche Essen in Senioreneinrichtungen nimmt einen großen Stellenwert bei den Bewohner:innen ein. Doch wegen verschiedener Beeinträchtigungen und Erkrankungen kann nicht jeder dieses Highlight genießen. Es ist enorm wichtig, die Anzeichen einer Essschwierigkeit frühzeitig zu erkennen, um die Bewohner:innen zielgerichtet versorgen zu können. Dafür müssen Pflege und Küche gut miteinander verzahnt sein.

Das Seminar sensibilisiert alle, die an der Verpflegung und Versorgung von Bewohner:innen beteiligt sind, für die Relevanz eines stimmigen Essensangebots. Es liefert außerdem einen ganzen Ideenkoffer an Umsetzungsmöglichkeiten für alle Seiten.

Für weitere Informationen hier klicken



- Körperliche Veränderungen im Alter
- Sinneswahrnehmung im Alter
- Was passiert beim Kau- und Schluckakt?
- Ursachen und Folgen von Kau- und Schluckstörungen

- Demenz
- Mangelernährung als Folge von Erkrankungen
- Kulinarische Aktivierung von Senior:innen in der Praxis

SENIORENVERPFLEGUNG

MIT MEHRWERT IN DER PRAXIS

Sie bekommen praxistaugliche Inspirationen für die Verpflegung von Senior:innen, die den ernährungsphysiologischen, aber im Besonderen den emotionalen Bedürfnissen Ihrer Bewohner:innen entsprechen.

Für viele Bewohner:innen in Senioreneinrichtungen ist das Essen ein sehr wichtiger Bestandteil ihres Lebens. Doch leider ist das Thema Ernährung häufig durch unterschiedliche Krankheitsbilder und Beeinträchtigungen problembelastet. Auch widerfährt der Verpflegung oftmals keine große Wertschätzung.

In diesem Seminar erlangen Sie ein besseres Bewusstsein und Verständnis für die Anforderungen an die Ernährung älterer Menschen und wir erarbeiten gemeinsam Wege, wie der Stellenwert des Essens in Ihrer Einrichtung gesteigert und einen echten Mehrwert liefern kann. Praxisbeispiele werden in dem Seminar demonstriert und können selbst ausprobiert werden.



GV

INFOS

Präsenztermine

10.07.2025	10:00–15:00	Bayreuth
16.09.2025	10:00–15:00	Hildesheim
17.09.2025	10:00–15:00	Berlin
25.09.2025	10:00–15:00	Halle

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 95 € für Kund:innen
125 € für Nicht-Kund:innen

IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

- Körperliche Veränderungen im Alter
- Häufige Krankheitsbilder (Mangelernährung, Demenz und Kau- und Schluckbeschwerden)
- Kulinarische Aktivierung von Senior:innen
- Positive Integration der Verpflegung in die Einrichtung
- Nudgingmöglichkeiten in der Senioreneinrichtung
- Praxisteil

Für weitere Informationen hier klicken



PLANT-BASED KÜCHENSCHULUNGEN

Steigen Sie mit unseren flexiblen Modulen und Workshops ganz frisch in die pflanzliche Küche ein oder bauen Sie Ihr Wissen aus.

Unsere Plant-based Kochschulungen sind konzipiert für Küchenleiter:innen und Köch:innen aus Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsgastronomie, Hotellerie und Restaurant.

Die Plant-based Konzeptmarke von Transgourmet begleitet Sie mit Inspiration, Beratung und Sortimentskompetenz bei der erfolgreichen Umsetzung in der Praxis. Wir verfolgen attraktive, qualitativ hochwertige und umsetzbare pflanzenbasierte Konzepte für die Gemeinschaftsverpflegung und individuelle Gastronomie. Damit unterstützen wir die Ernährungswende und helfen den Betrieben zu wachsen, sich zu wandeln und wirtschaftlich zu bestehen.

Gastro & GV

UNSERE PLANT-BASED EXPERT:INNEN UND REFERENT:INNEN



Marketa Schellenberg



Martin Kaak-Wingeyer



Herbert Thill

ERFAHREN SIE
MEHR!



PLANT-BASED BASICS



Gastro & GV

INFOS

Präsenztermin
14.10.2025 10:00–15:00 Uhr Bayreuth

Dauer
Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 165 € für Kund:innen
195 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät



Präsenz


 Nationales
Seminar (NaS)

Sie lernen die Grundlagen zum Kochen in der rein pflanzliche Küche kennen.

Fleisch-, Ei- und Milchprodukt-Alternativen und mehr ... In diesem Workshop lernen Sie die Grundlagen der veganen Küche kennen. Erfahren Sie, warum Plant-based wichtig ist und welche ökologischen, gesellschaftlichen und gesundheitlichen Aspekte berücksichtigt werden. Woher kommen das Eiweiß und die Vitamine, wenn kein Fleisch verwendet wird? Wir zeigen Ihnen pflanzliche Eiweißquellen und erklären, wie Sie den Nährstoffbedarf ohne tierische Produkte decken können.

Für weitere
Informationen
hier klicken



FLEXITARISCHE GASTROKONZEPTE

DOPPELSEMINAR

TAG 1

Plant-based à la carte
#FleischAlsLuxustopping

Pflanzliche Angebote in der nachhaltigen Gastronomie: Verstehen Sie die Bedeutung von pflanzlichen Angeboten in der nachhaltigen Gastronomie und wie sie die Zukunft gestalten.

Fleisch als Luxustopping: Entdecken Sie, warum Fleisch in der nachhaltigen Gastronomie als eine Art „Luxustopping“ betrachtet wird und wie Sie dies in der Praxis umsetzen können.

Wirtschaftlicher Erfolg mit pflanzlichen Angeboten: Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit einem durchdachten pflanzlichen Angebot nicht nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich erfolgreich sein können.

Mise en Place und Veranstaltungsplanung: Erfahren Sie, wie Sie ein effizientes Mise en Place für den täglichen Betrieb gestalten können und gleichzeitig erfolgreiche Veranstaltungen und Banketts planen.

Kreative Rezepte: Wir stellen Ihnen ansprechende pflanzliche Rezepte vor, die sich ideal mit Fleisch oder Fisch von Transgourmet Ursprung variieren lassen.

DOPPEL- SEMINAR

auch einzeln
buchbar – oder als
Inhouse-Seminar

TAG 2

Plant-based Süßspeisen, Desserts, Backwaren

Vegane Patisserie kennenlernen: Erhalten Sie Einblicke in die Welt der veganen Patisserie und erfahren Sie, wie Sie Süßspeisen, Desserts und Backwaren ohne tierische Produkte zubereiten können.

Alternativen zu Butter, Sahne und Ei: Lernen Sie praktische Alternativen zu Butter, Sahne und Ei kennen und erhalten Sie Tipps, wie Sie sie erfolgreich in Ihren Rezepten einsetzen können.

Ersatz für Gelatine und weitere Zutaten: Erfahren Sie, welche pflanzlichen Alternativen es für Gelatine und andere gängige Backzutaten gibt.

Hilfestellung bei der Produktauswahl: Wir geben Ihnen Empfehlungen und Hilfestellung bei der Auswahl und dem Einsatz geeigneter Produkte für die vegane Patisserie.

Convenience-Kalkulation: Präsentation von Beispielen zur wirtschaftlichen Integration veganer Süßspeisen in Ihre Küche.

Gastro

INFOS

Präsenztermine

11.03.2025 10:00–15:00

12.03.2025 10:00–15:00

Hotel Kompetenzzentrum Oberschleißheim

Dauer

Präsenz: 2 × 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 165 € für Kund:innen
195 € für Nicht-Kund:innen

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz

Nationales
Seminar (NaS)Inhouse-
Seminar (IhS)

NEU

Für weitere
Informationen
hier klicken





BASIS VEGAN

TRANSGOURMET URSPRUNG FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE

Genau das Richtige um mit einer veganen Basis, je nach Topping das Gericht für Veganer, Vegetarier und Flexitarier anzupassen.

Der Trend in der Gemeinschaftsverpflegung geht hin zu einem nachhaltigen Speisenangebot: zu einem vielfältigeren pflanzlichen Angebot, mehr Bio, weniger CO₂-Ausstoß, Angeboten für Allergiker, nachhaltigem Fisch und Fleisch aus kontrollierter Aufzucht. Wie bringt man all das zusammen? Die Lösung heißt „Basis Vegan“, ergänzt mit Transgourmet Ursprung Produkten, die ein veganes Gericht mit qualitativ hochwertigen Käseprodukten für Vegetarier und Fisch- und Fleischprodukten für Flexitarier umwandeln. Wir zeigen praktische Beispiele und laufende Konzepte für eine moderne Gastronomie mit attraktiven Speisenangeboten.



TRANSGOURMET

URSPRUNG

Gastro & GV

INFOS

Präsenztermine

19.03.2025 10:00–15:00 Uhr Köln
18.06.2025 10:00–15:00 Uhr Rostock

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 165 € für Kund:innen
195 € für Nicht-Kund:innen

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)



Gastro

INFOS

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

NEU

In diesem Workshop geht es deftig zu! Sie lernen, wie Sie Ihre Gerichte mit der gewissen Umami-Note versehen – und das mit regionalen pflanzlichen Produkten. Sie legen viel Wert auf Regionalität, möchten gerne weiterhin herzhaftere Gerichte anbieten, aber ohne Fleisch, und Ihren Speiseplan dahingehend anpassen? Wir unterstützen Sie dabei! Wir zeigen Ihnen zum einen pflanzliche Alternativen, um Ihre Gerichte mit einer wunderbaren Umami-Note zu versehen, zum anderen lernen Sie, wie Sie Geschmacksveränderungen mit gezielten Kochtechniken erzielen und welche Lebensmittel sich besonders für den „deftigen Einsatz“ eignen. Und auch die Gästekommunikation ist ein wichtiger Aspekt, denn gerade hier gilt: Tu Gutes und sprich darüber!

Für weitere
Informationen
hier klicken



Für weitere
Informationen
hier klicken



PLANT-BASED BIO UND NACHHALTIGKEIT

Pflanzliche Küche ist groß im Kommen, aber es spielen noch weitere Faktoren in der Gesamtbilanz mit: nachhaltige Landwirtschaft, Biodiversität, Bodengesundheit, Einsatz der Zusatzstoffe und CO₂-Ausstoß. Wir wünschen uns Genuss ohne Schäden an der Umwelt, aber finanziell muss es auch funktionieren. Wie können wir schrittweise eine Veränderung durchführen, Mitarbeiter:innen sensibilisieren und dabei mit der grünen Küche Umsätze generieren? Das sind Themen, die keinen Trend bedienen, sondern eine zukunftsführende wirtschaftliche Grundlage sichern. Wir liefern keine Theorie, sondern einen pragmatischen Austausch mit den Praktizierenden, und zeigen einen gangbaren Weg für die Praxis.

Nach Abschluss dieses Seminars werden Sie nicht nur ein tieferes Verständnis für die Verbindung von pflanzlicher Küche und Nachhaltigkeit haben, sondern auch konkrete Schritte unternehmen können, um diese Prinzipien in Ihrer eigenen Gastronomie oder Gemeinschaftsverpflegung umzusetzen. Sie werden in der Lage sein, eine grüne Küche zu schaffen, die nicht nur umweltfreundlich ist, sondern auch Umsätze generiert. Dieses Seminar zeigt Ihnen, wie Sie eine nachhaltige Zukunft für Ihre gastronomische Einrichtung gestalten können.

Gastro

INFOS

Dauer
Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

lHS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (lHS)

PFLANZLICHE KÜCHE UND NACHHALTIGKEIT

Positive Wirkung auf Umwelt und Gesellschaft, Biodiversität und Bodengesundheit: Umsetzung in der Küche

CO₂-AUSSTOSS UND ZUSATZSTOFFE

Umweltfreundliche und gesunde Gerichte zu kreieren

WIRTSCHAFTLICHE ASPEKTE

Umsätze generieren

PRAKTISCHE UMSETZUNG

Für weitere Informationen hier klicken



PLANT-BASED KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

In diesem Workshop lernen Sie im vegetarischen Bereich leckere Alternativen kennen, die die Kids gerne essen und die auch noch ausgewogen sind.

Die hier vorgestellten vegetarischen Gerichte sind DGE-konform und stellen damit zum einen einen ausgewogenen kindgerechten Speiseplan sicher, zum anderen sind sie auch noch lecker und kommen bei Kindern gut an.

Bei allen Rezepten liegt der Fokus auf dem Einsatz von Bio-Produkten, es werden Allergien und Unverträglichkeiten berücksichtigt und Aktionen für Kinder und mit Kindern zur Geschmacksbildung bei den Jüngsten aufgezeigt.

GV

INFOS

Dauer
Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

lHS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (lHS)

Für weitere Informationen hier klicken



WORKSHOP „DER MODERNE TELLER“

Sie bekommen Unterstützung und kreativen Input beim zeitgemäßen Anrichten moderner Speisen.

Klassiker in neuem Gewand oder neu konzipiertes Gericht?! Sie erfahren, wie Sie mit kreativen Ideen und etwas Know-how Ihre Gerichte zeitgemäß präsentieren. In diesem Workshop werden Sie von einem Foodstylisten angeleitet und erfahren, wie Sie mit einfachen Techniken und ein paar Tipps und Tricks Ihre Gäste nicht nur geschmacklich, sondern auch visuell verwöhnen.

- Grundlagen des Foodstylings
- Das Spiel mit Farben und Texturen
- Dekoration: frische Kräuter, Soßen, Öle & Crunch
- Hands on: Setzen Sie Ihr neu erlangtes Wissen direkt in die Praxis um

Gastro & GV

INFOS

Dauer
Präsenz: 6 bis 7 Stunden
oder nach Absprache
bzw. Aufwand

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz

Inhouse-
Seminar (IhS)

Für weitere
Informationen
hier klicken



ALTERNATIVE FLEISHCUTS

MODERNE ANSÄTZE UND WIRTSCHAFTLICHE VORTEILE

Erfahren Sie in diesem Seminar, wie alternative Fleischcuts nicht nur kulinarische Abwechslung bieten, sondern auch wirtschaftliche Vorteile mit sich bringen.

Lernen Sie kreative Techniken und profitieren Sie von kosteneffizienten Methoden, um hochwertige Produkte einzusetzen. Nutzen Sie kostengünstigere Fleischteile, die sich hervorragend zum Kurzbraten oder Sous-vide-Garen eignen, und reduzieren Sie Ihre Ausgaben ohne Qualitätsverlust. Investieren Sie die eingesparten Kosten in hochwertigere Produkte und verbessern Sie so die Qualität Ihrer Gerichte. Außerdem erhalten Sie vertiefende Informationen und praktische Tipps zur Verwendung von alternativen Cuts bei Rind- und Kalbfleisch.

- Kreative Ansätze als Abwechslung zu Rücken und Filet
- Sind die Portionsgrößen noch zeitgemäß?
- Kostenreduktion durch alternative Fleischteile zum Kurzbraten
- Durch die Kostenreduktion die Freiheit erlangen, das bessere Produkt zu kaufen
- Fokus auf Rind und Kalb



Daniel Schang

Koch mit Erfahrung in der Sternegastronomie und selbstständig als Caterer, Foodstylist & Freelance-Koch.

Für weitere Informationen hier klicken



Gastro & GV

INFOS

Präsenztermine

19.03.2025	10:00–15:00	Hamburg
06.05.2025	10:00–15:00	Halle
08.05.2025	10:00–15:00	Köln
13.05.2025	10:00–15:00	Bayreuth
15.05.2025	10:00–15:00	Ulm
20.05.2025	10:00–15:00	Dresden

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 145 € für Kund:innen
175 € für Nicht-Kund:innen

IhS: je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz

Nationales
Seminar (NaS)Inhouse-
Seminar (IhS)

NEU



Gastro

INFOS

Präsenztermine

20.01.2025	08:30–16:00	Ulm
10.02.2025	08:30–16:00	Riedstadt
03.03.2025	08:30–16:00	Hamburg
10.03.2025	08:30–16:00	Köln

NEU

Dauer

Präsenz: 7,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 60 € für Kund:innen
85 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: Auszubildende und Fachkräfte in der Gastronomie mit geringen Weinkenntnissen



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)

- Grundwissen Weinbereitung
- Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland
- Übersicht über die gängigen Weinarten
- Basiswissen Sensorik
- Informationsweinprobe
- Anschauungsübungen: Weinservice am Gast

Für weitere Informationen hier klicken



In Kooperation mit dem Deutschen Weininstitut



ANERKANNTE:R BERATER:IN FÜR DEUTSCHEN WEIN

Das Ziel dieses Seminars ist es, Ihre vorhandenen Grundkenntnisse über deutschen Wein zu aktualisieren, zu festigen und weiter auszubauen.

Der deutschlandweit bekannte Klassiker unter den Weinseminaren für Auszubildende und Fachkräfte aus Handel, Gastronomie und Weinwirtschaft: Durch Präsentationen und in Verkostungen wird das Grundlagenwissen rund um das Weinland Deutschland, die wichtigsten Rebsorten, die Weinbereitung, Weinrecht, Schaumweine und biologischen bzw. konventionellen Anbau gelegt. Die kulinarische Weinprobe am Abend sorgt für einen ersten Einblick in das große Thema „Harmonie von Wein & Speise“.

Für weitere Informationen hier klicken



- Wunderwerk Wein
- Die wichtigsten Rebsorten in Deutschland
- Weinland Deutschland und seine 13 Anbaugebiete
- Grundlagen der Weinsensorik mit Vergleichsprobe
- Weinrecht
- Biologischer und konventioneller Anbau
- Schaumweine
- Harmonie von Wein & Speise
- Kulinarische Weinprobe



Gastro

INFOS

Präsenztermine

24.–25.03.2025	jeweils im Deutschen Weininstitut Bodenheim
19.–20.05.2025	
03.–04.11.2025	
1. Tag: 10:00–ca. 20:30 2. Tag: 09:00–14:00	

NEU

Dauer

Präsenz: 1,5 Tage

Seminarpreis inkl. MwSt.

NaS: 150 € für Kund:innen
135 € für Auszubildende

Zielgruppen: Auszubildende und Fachkräfte in Handel, Gastronomie oder Weinwirtschaft mit allgemeinen Grundkenntnissen über Wein



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)

In Kooperation mit dem Deutschen Weininstitut





Gastro

INFOS

Dauer
Präsenz: nach individueller Absprache

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: SL, SK



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

BARISTA-WORKSHOP

Sie möchten Kaffee zu etwas Besonderem werden lassen? Dann besuchen Sie unseren Barista-Workshop. Sie erfahren wichtige Grundlagen zur Herstellung von Kaffeespezialitäten und lernen, wie Sie den Geschmack von Kaffee optimieren und Milch perfekt aufschäumen. So wird jeder Kaffee zu einem Erlebnis.

Bei dieser individuellen Schulung richten wir uns ganz nach Ihren Gegebenheiten und Wünschen.

Für weitere Informationen hier klicken



- Grundlagenwissen über Kaffee
- Geschichtliche Hintergründe zur Verbreitung der Kaffeepflanze
- Bewertungskriterien für guten und schlechten Kaffee
- Die korrekte Zubereitung von Kaffeespezialitäten – Rezepturen und Herstellungsgrundlagen
- Wie bereite ich den perfekten Espresso zu?
- Geschmacksoptimierung und Fehlerbehebung
- Umgang mit Maschine und Mühle
- Optimales Milchsäumen
- Reinigung und Pflege der technischen Ausstattung

effiziente GASTRONOMIE

Qualität und Genuss im Einklang

Was bringt Ihnen das Seminar?

1. **Zeitersparnis:** Effiziente Techniken helfen Ihnen, wertvolle Zeit zu sparen.
2. **Gut kalkulierbar:** Mit unseren Tipps können Sie Ihre Einsätze und den Warenbedarf besser planen.
3. **Personalmangel kompensierbar:** Erfahren Sie, wie Sie auch bei Personalmangel den Laden am Laufen halten.
4. **Qualität:** Trotz aller Optimierungen bleibt die Qualität Ihrer Arbeit hoch.
5. **Mehr Gewinn für Sie:** Effizienz zahlt sich aus – steigern Sie Ihren Gewinn!

Buchen Sie uns zum Seminar bei Ihnen im Betrieb und bringen Sie Ihre Fähigkeiten auf das nächste Level!

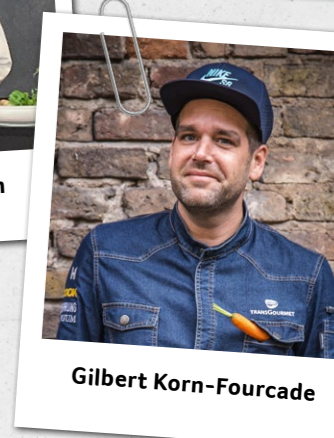
Für weitere Informationen hier klicken



Michael Schlotter



Lothar Parthum



Gilbert Korn-Fourcade

Gastro

Infos

Dauer
Präsenz: ca. 6 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

EFFIZIENTE KÜCHENPROZESSE FÜR DIE GASTRO

COOK & CHILL, SOUS-VIDE UND À-LA-CARTE-VORBEREITUNG

COOK & CHILL

- Einführung in das Cook-&-Chill-Verfahren
- Vorteile für die Gastronomie: Flexibilität, Qualitätssicherung und Kosteneffizienz
- Praktische Umsetzung und Anwendungsbeispiele

SOUS-VIDE-GAREN

- Grundlagen des Sous-vide-Garens: Technik und Ausrüstung
- Integration von Sous-vide in den Gastronomiebetrieb
- Qualitäts- und Geschmacksoptimierung durch präzises Garen

EFFIZIENTE À-LA-CARTE-VORBEREITUNG

- Strategien zur optimalen Vorbereitung für den À-la-carte-Service
- Zeitmanagement und Arbeitsorganisation in der Küche
- Kombination von Cook & Chill und Sous-vide für eine reibungslose À-la-carte-Zubereitung

In diesem praxisorientierten Seminar richten wir uns speziell an Fachkräfte in der Gastronomie, die ihre Küchenabläufe optimieren und die Effizienz steigern möchten.

Nach diesem Seminar sind Sie in der Lage, modernste Verfahren wie Cook & Chill und Sous-vide nahtlos in Ihren Küchenalltag zu integrieren. Sie werden lernen, wie Sie die Effizienz Ihrer À-la-carte-Vorbereitung steigern, Arbeitsabläufe verbessern und gleichzeitig die Qualität Ihrer Gerichte auf höchstem Niveau halten.

Gastro

INFOS

Dauer

Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis inkl. MwSt.

IhS:

je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

NEU



Daniel Schang



Martin Kaak-Wingeyer



Für weitere
Informationen
hier klicken



WORKSHOP COOK & CHILL

FÜR DIE GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG

Lernen Sie moderne Lösungen für eine effektive und ernährungsbewusste Speisenproduktion kennen.

In diesem Workshop tauchen Sie in die Welt des Cook-&-Chill-Systems ein, das durch Effizienz und ernährungsbewusste Herangehensweise besticht. Sie erfahren die Grundlagen des Systems und sammeln praktische Erfahrungen.

WORKSHOP-INHALTE

- Anwendung mit Tipps und Tricks: praktische Erfahrungen und wertvolle Einblicke in spezifische Szenarien
- Technik und Systembedienung: Einführung in die Komponenten und Geräte des Systems
- Prozessablaufplanung: optimale Planung von der Zubereitung bis zur Lagerung und Ausgabe
- Auswahl geeigneter Produkte: Leitlinien zur Beschaffung hochwertiger Zutaten

GV

INFOS

Dauer

Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS:

je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)



Herbert Thill



Für weitere
Informationen
hier klicken



SMOOTHFOOD-WORKSHOP

PASSIERTE KOST SELBST HERGESTELLT

GV

INFOS

Dauer
Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Sie bereiten Speisen für Kau- und Schluckstörungen in verschiedenen Konsistenzstufen zu und erhalten viele neue Anregungen.

In diesem Workshop lernen Sie die Zubereitung von passierter Kost für Personen mit Kau- und Schluckstörungen. Sie erhalten Einblicke in verschiedene Konsistenzstufen sowie innovative Ideen.

Die Zielgruppen sind Fachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere in Krankenhäusern, Pflegeheimen und Rehabilitationseinrichtungen, sowie Köch:innen und Küchenpersonal.

Nach dem Workshop haben die Teilnehmenden ein fundiertes Verständnis für Schluck- und Kaustörungen, kennen bedarfsgerechte Lösungen und neue Zubereitungstechniken, um die Lebensqualität der Betroffenen zu verbessern.

Mit
Herbert Thill

DER WORKSHOP UMFASST

- **Schluck- und Kaustörungen verstehen:** Begriffe und Auswirkungen auf Ernährung und Lebensqualität
- **Folgen der Defizite:** gesundheitliche und soziale Folgen von Schluck- und Kaustörungen und die Bedeutung der richtigen Ernährung
- **Bedarfsgerechte Lösungen:** individuell angepasste Lösungen für Betroffene
- **Kostformen umsetzen:** Zubereitung passierter Kost von flüssig bis fest, mit traditionellen und modernen Techniken

Für weitere
Informationen
hier klicken



RICHTIG VERPFLEGEN IN DEN WOHNBEREICHEN

GV

INFOS

Dauer
Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA, P-HWP



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Sie lernen Abläufe und Rezepte für Wohngruppenküchen kennen, die bewohnergerecht und gut umsetzbar sind.

Sie kochen nicht in Großküchen, sondern direkt in den Wohnbereichen? In diesem Seminar bekommen Sie wertvolle Tipps und lernen Arbeitsabläufe kennen. Sie erfahren, wie Sie Bewohner:innen mit unterschiedlichen körperlichen Fähigkeiten in die Speisenzubereitung einbeziehen können, ganz nach dem Motto „fordern und fördern“. Der Austausch unter allen Verpflegungsverantwortlichen wird ebenfalls thematisiert.

Sie lernen, Kochprozesse zusammenzulegen und vorzubereiten ebenso wie deren Umsetzung auf kleinem Raum. Anhand von Rezepten verraten wir Ihnen, wie Sie die täglichen Mahlzeiten zu einem kulinarischen Erlebnis machen. Sie wissen um die Bedürfnisse Ihrer Bewohner:innen und Tischgäste.

Mit
Herbert Thill

- Tipps für die Arbeitsabläufe
- Anwendungsbeispiele (z. B. der mobile Kochwagen)
- Care-Gastronomie der Zukunft
- Rezepte und Umsetzung

- Von der Großküche bis zum Wohnbereich: ein Zusammenspiel von Gemeinschaftsverpflegung und Haushaltsküche
- Speiseplankonforme Zubereitung

Für weitere Informa-
tionen hier klicken



AKTUELLE TRENDS IN DER GROSSKÜCHE

ERFOLGREICH UMSETZEN



Um das Speisenangebot zu erweitern und neue Gäste zu gewinnen, gilt es, die neuen Entwicklungen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu beachten.

Die speziellen Wünsche und Anforderungen der Gäste, ob aus gesundheitlichen oder ökologischen Gründen, stellen Köch:innen zunehmend vor neue Herausforderungen. In diesem Seminar lernen Teilnehmende aktuelle Ernährungstrends kennen. In der Praxis wird ihnen gezeigt, wie sie die Anforderungen an eine zeitgemäße und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung umsetzen können.

GV

INFOS

Dauer

Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

lHS:

je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-
Seminar (lHS)

Mit
Herbert Thill

Für weitere
Informationen
hier klicken



GEMÜSE- UND FRÜCHTESCHNITZEN

FÜR AZUBIS



Gemüse- und Früchteschnitzseminare

von Meisterhand Chrysanthemen, Rosen, Gurkenfrösche – auch Einsteiger in die Gemüse- und Früchteschnitzkunst können mit der richtigen Anleitung schnell kleine Kunstwerke schnitzen.

INHALTE

- Einführung in die Gemüse- und Früchteschnitzkunst
- Handhabung von Messern, Gemüse und Obst
- Herstellen eines kleinen Schaustücks und Teller garnituren
- verschiedene Schnitzereien u. a. Rosen, Dahlien, Blätter, Schmetterlinge
- Anregungen zum Gestalten eigener Kunstwerke
- detailliertes Schnitzen von Rosenknospen und „Dreieckblumen“, Chrysanthemen, „Gurken-Krokus“, Petunien-Blüten oder Callas-Blüten aus Rettich

Gastro & GV

INFOS

Präsenztermine

06.02.–08.02.2025	Weißenfels
07.04.–09.04.2025	Weißenfels
02.06.–04.06.2025	Weißenfels
04.08.–06.08.2025	Weißenfels
08.09.–10.09.2025	Weißenfels
03.11.–05.11.2025	Weißenfels

1. Tag: 10:00–18:30

2. Tag: 08:30–16:30

3. Tag: 08:30–15:30

Dauer

Präsenz: 3 Tage

Seminarpreis inkl. MwSt.

NaS:

290 €

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Nationales
Seminar (NaS)

NEU

Für weitere
Informationen
hier klicken



In Kooperation mit dem VKD
(Verband der Köche Deutschlands e. V.)

DIE KRAFT DER GEWÜRZE UND KRÄUTER

GESCHICHTE, GESCHMACK UND ANWENDUNG

Gastro + GV

INFOS

Präsenztermin

12.11.2025 10:00–15:00 Halle

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: **95 € für Kund:innen**
125 € für Nicht-Kund:innen

IhS: **950 € für Kund:innen**
1250 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (IhS)

NEU



Entdecken Sie die faszinierende Welt der Gewürze und Kräuter in diesem praxisorientierten Seminar.

Erfahren Sie alles über ihre Geschichte, ernährungsphysiologischen Eigenschaften und vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten in der modernen Küche. Von der Zubereitung authentischer Dressings bis hin zur Kreation eigener Gewürzmischungen – lernen Sie, wie Sie den Geschmack Ihrer Gerichte auf ein neues Niveau heben können.

Erfahren Sie, wie Sie Umami-Geschmack in pflanzlichen Gerichten durch den gezielten Einsatz von Gewürzen und Kräutern erzeugen. Kreieren Sie Ihre eigenen Gewürzmischungen für verschiedene Küchenrichtungen und verleihen Sie Ihren Saßen und Gerichten mehr Tiefe und Geschmack. Nutzen Sie praktische Tipps und Tricks für den gezielten und sinnvollen Einsatz von Gewürzen, Kräutern, Essigen und Ölen in der Küche.

Für weitere Informationen hier klicken



In Kooperation mit WIBERG Culinary

WIBERG

FACHKRÄFTEMANGEL MEISTERN

STRATEGIEN FÜR NACHHALTIGE LÖSUNGEN IN DER KÜCHE

In diesem Seminar lernen Sie praxisnahe Strategien, um den Fachkräftemangel in der Küche erfolgreich zu bewältigen.

Erfahren Sie, wie Sie durch effektives Mise en Place und den gezielten Einsatz von Convenience-Produkten die Effizienz steigern und gleichzeitig die Qualität Ihrer Gerichte beibehalten können. Mit innovativen Ansätzen und praktischen Tipps unterstützen wir Sie dabei, den Küchenalltag zu optimieren und besondere Geschmackserlebnisse für Ihre Gäste zu schaffen.

Lernen Sie die Bedeutung von Mise en Place kennen, erfahren Sie, wie eine gute Vorbereitung Ihre Effizienz und Qualität in der Küche steigern kann und wie hochwertige Convenience-Produkte richtig angewendet Ihre Arbeit im Küchenalltag erleichtern und dennoch hohe Qualitätsstandards erfüllen können. Erhalten Sie praktische Tipps und innovative Ansätze, um den Herausforderungen in der Küche effektiv zu begegnen und Ihre Gäste mit kreativen Gerichten zu begeistern.

- Fachkräftemangel meistern: Strategien für nachhaltige Lösungen
- Mise en Place: die Grundlage für den Kocherfolg
- Convenience ist, was Sie daraus machen!
- Einsatz von Convenience-Produkten zur Arbeitserleichterung
- Praxisnahe Tipps und innovative Ansätze

Profitieren Sie von den praxiserprobten Tipps und Tricks und der jahrelangen internationalen Erfahrung der WIBERG-Expert:innen – von Profis für Profis. Unerwartete Genüsse und praktische Tipps garantiert!

In Kooperation mit WIBERG Culinary

WIBERG


Gastro + GV

INFOS

Präsenztermine

19.03.2025	10:00–15:00	Bayreuth
25.06.2025	10:00–15:00	Köln
18.11.2025	10:00–15:00	Hildesheim
26.11.2025	10:00–15:00	Riedstadt

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: **95 € für Kund:innen**
125 € für Nicht-Kund:innen

IhS: **950 € für Kund:innen**
1250 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: BL, KL, HWL, EL,
Kö, KMA, Diät



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (IhS)

NEU

Für weitere Informationen hier klicken



FLEISCHGERICHTE PFLANZLICH GENIESSEN

LECKER UND GUT KALKULIERT

In einer Zeit, in der nachhaltige Ernährung und bewusster Fleischkonsum immer wichtiger werden, stehen viele Gastronomiebetriebe vor der Herausforderung, schmackhafte und kosteneffiziente vegetarische Alternativen anzubieten.

Dieses Seminar bietet Ihnen die Möglichkeit, altbewährte und leckere Gerichte in spannende pflanzliche Varianten zu verwandeln, die Ihre Gäste begeistern werden und gleichzeitig die Kosten im Griff halten. Vor allem aber geht es um den Genuss. Also packen Sie Ihre Kochjacke ein und machen Sie mit!



FLEISCH ERSETZEN, OHNE AUF DEN GENUSS ZU VERZICHTEN

Lernen Sie, wie Sie traditionelle Fleischgerichte in köstliche vegetarische Alternativen verwandeln können, ohne den Geschmack und die Textur zu verlieren, die Ihre Gäste lieben.

EASY TO HANDLE

Wir zeigen Ihnen praxisnahe Methoden und Techniken, die einfach in der Handhabung sind und eine reibungslose Umsetzung in Ihrer Küche gewährleisten.

KOSTENOPTIMIERT

Erfahren Sie, wie Sie vegetarische Gerichte kostenoptimiert zubereiten können – von der Restaurantküche bis zum Snackbereich. Optimieren Sie Ihre Kalkulation und steigern Sie gleichzeitig die Attraktivität Ihres Speisenangebots.

VOM WURSTSALAT IM WIRTSHAUS BIS ZUM FINE DINING

Entdecken Sie die Bandbreite vegetarischer Fleischgerichte – vom klassischen Wurstsalat im Wirtshausstil bis hin zu raffinierten Fine-Dining-Kreationen mit vielfältigen Texturen und Aromen.

GESCHNETZELTES MIT KLASSISCHER BEILAGE

Lernen Sie, wie Sie beliebte Gerichte wie Geschnetzeltes mit klassischen Beilagen als vegetarische Versionen neu interpretieren können, die den Gaumen Ihrer Gäste verwöhnen.

In Kooperation mit
the Green Mountain



Gastro + GV

INFOS

Präsenztermin

08.10.2025 10:00–15:00 Köln

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 95 € für Kund:innen
125 € für Nicht-Kund:innen
IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Nationales
Seminar (NaS)



Inhouse-
Seminar (IhS)

Für weitere
Informationen
hier klicken



NEU

NACHHALTIGKEITS- BOTSCHAFTER:IN

Werden Sie Nachhaltigkeitsbotschafter:in für Ihr Unternehmen. Bilden Sie sich zu ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten weiter und lernen Sie in den fünf Modulen wesentliche Aspekte zu fairen und biologischen Lebensmitteln, Abfallmanagement sowie nachhaltiger Speiseplanung kennen.

Jedes Modul dauert ca. 2,5 Stunden. Haben Sie alle fünf Module abgeschlossen, erhalten Sie ein Zertifikat als Nachhaltigkeitsbotschafter:in. Alle Module können auch einzeln gebucht oder individuell zusammengestellt werden.



Für weitere Informationen hier klicken



Gastro & GV

INFOS

Online-Termine

Modul 1:	03.03.2025	13:30–16:00
Modul 2:	10.03.2025	13:30–16:00
Modul 3:	17.03.2025	13:30–16:00
Modul 4:	24.03.2025	13:30–16:00
Modul 5:	31.03.2025	13:30–16:00

Dauer

Online: 5 × 2,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS online: je Modul
55 € für Kund:innen
75 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: BL, KL, HWL, EL,
Kö, KMA, Diät



Online



Nationales Seminar (NaS)

MODUL 1: Nachhaltigkeit in der Küche*

MODUL 2: Bio und fair – soziale und ökologische Aspekte der Nachhaltigkeit*

MODUL 3: Nachhaltige Speise- und Menüplanung*

MODUL 4: Vermeidung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen*

MODUL 5: Energieeffizienz und Energiemanagement*

NACHHALTIGKEIT IM FOKUS FÜR DIE GV UND GASTRO

*Buchen Sie Ihr Inhouse-Seminar zu Ihren Wunsch-Schwerpunkten. Buchbar sind bis zu zwei Module an einem Tag oder alle vier Module in einem zweitägigen Seminar. Das Modul 5 kann Online gebucht werden. Fragen Sie uns gerne an.

Für weitere Informationen hier klicken



Gastro & GV

INFOS

Präsenztermin
nach individueller Absprache

Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: 950 € für Kund:innen
1250 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: BL, KL, HWL, EL,
Kö, KMA, Diät



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

STORYTELLING UND DECKUNGSBEITRAG-KALKULATION

WIE SETZE ICH HÖHERE PREISE FÜR NACHHALTIGE PRODUKTE BEIM GAST DURCH?



„Storytelling: Tu Gutes und sprich darüber“ – dieses Seminar widmet sich einer wichtigen Frage, die viele beschäftigt: Wie kann ich mein Engagement für bessere Lebensmittel und Nachhaltigkeit an meine Gäste kommunizieren und sie dazu bewegen, höhere Verkaufspreise für qualitativ hochwertige Produkte zu akzeptieren?

In diesem Seminar bieten wir Antworten auf diese und weitere Fragen. Wir durchleuchten Ihren Betrieb auf nachhaltige Lösungen und Ideen, erarbeiten, wie Sie über diese Punkte sprechen können, identifizieren die geeigneten Kommunikationskanäle und entwickeln Strategien zur Verankerung dieser Botschaften im Team.

Nach Abschluss dieses Seminars werden Sie in der Lage sein, Ihre nachhaltige Philosophie überzeugend an Ihre Gäste zu kommunizieren. Sie werden wissen, wie Sie authentische Geschichten über Ihre nachhaltigen Initiativen erzählen können, um das Vertrauen Ihrer Gäste zu gewinnen und höhere Preise für hochwertige Lebensmittel zu rechtfertigen. Zudem werden Sie Strategien entwickelt haben, um Ihr Team in die Umsetzung dieser Botschaften einzubinden und eine konsistente Kommunikation sicherzustellen.

INHALTE

- Höhere Verkaufspreise durchsetzen durch aktives Storytelling
- Nachhaltige Produkte anders kalkulieren und weiterhin profitabel sein
- Gelebt und umgesetzt: ein Beispiel dafür, wie in einem Restaurant nachhaltige Produkte sehr erfolgreich eingesetzt wurden
- Imagegewinn durch das Konzept des bewussteren Essens

Gastro & GV

INFOS

Dauer
Präsenz: 5 Stunden

NEU

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: BL, SL, SK, EL, KL, Kö



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)



Holger Völsch
Gastronaut seit 37 Jahren
in der Gastronomie



Herbert Thill
Gourmet-Küchenmeister
und Heimkoch in der GV



Für weitere
Informationen
hier klicken



KÜCHENKOSTEN IM GRIFF IN DER GV



Herbert Thill
Gourmet-Küchenmeister für Vollwerternährung (UGB), Heimkoch und Smoothfood-Experte

Sie wissen, wie Sie Prozesse optimieren und die Kosten im Griff behalten.

Ihre Herausforderung ist es, als Küchenleiter:in alles im Blick zu behalten? Leckeres Essen anzubieten, am besten frisch und im Budget? Das sind nur einige der vielen Aufgaben, die Sie jeden Tag anpacken müssen. Eine gute Planung hilft Ihnen dabei, die Prozesse und die Küchenkosten im Griff zu haben. In diesem Seminar unterstützt Sie der erfahrene Küchenprofi Herbert Thill dabei, Lösungen zu erarbeiten.

Durch professionelle Menüplanung und ein bedürfnisorientiertes Speisenangebot kann es gelingen, die Küchenkosten in den Griff zu bekommen. Aber das allein reicht bei Weitem nicht aus. Denn auch Coaching und Controlling sind gefragt. Wir vermitteln im Seminar wichtige Informationen und erarbeiten Lösungen und Möglichkeiten. Damit Sie nach dem Seminar wissen, wie Sie Ihre Prozesse und Kosten optimieren können.

GV

INFOS

Präsenztermin
27.11.2025 10:00–17:00 Dresden

Dauer
Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 135 € für Kund:innen
165 € für Nicht-Kund:innen

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: BL, EL, KL, Kö

Präsenz
 Nationales Seminar (NaS)
 Inhouse-Seminar (IhS)

- Kostenbetrachtung
- Prozessabläufe
- Einsparpotenziale
- Menüangebote & Nudging
- Lösungsansätze zur Personalschulung

Für weitere Informationen hier klicken

ZUSATZVERKÄUFE IN DER GASTRONOMIE

FÜR SERVICE- UND BARKRÄFTE

Die drei Ws für den Zusatzverkauf: Wissen, Worte und Wellenlänge. In diesem Seminar lernen Ihre Service- und Barkräfte, wie sie eine gute Verbindung zu Gästen aufbauen und Zusatzverkäufe effektiv steigern können. Wir besprechen das aktuelle Angebot des Gastronomiebetriebs und zeigen, wie man sich umfassend über die angebotenen Artikel informiert. Zudem vermitteln wir die richtigen Worte, Redewendungen und rhetorischen Kniffe, um die Artikel so zu beschreiben, dass bei den Gästen ein Verlangen danach entsteht.



Gastro

INFOS

Dauer
Präsenz: 4 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: BL, SL, SK, EL, KL

Präsenz
 Inhouse-Seminar (IhS)

Für weitere Informationen hier klicken

Gastro

INFOS

Dauer
Präsenz: 4 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: Service- und Barkräfte

Präsenz
 Inhouse-Seminar (IhS)

Mit Holger Völsch

FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

In diesem Seminar werden die Inhalte und Methoden zur Steigerung der Zusatzverkäufe, die bereits an Service- und Barkräfte vermittelt wurden, vorgestellt. Führungskräfte lernen Tricks und Tipps zur effektiven Weitergabe dieser Inhalte an ihr Team. Wir besprechen das positive Bestätigen gewollter Veränderungen bei Teammitgliedern und erarbeiten verschiedene Möglichkeiten zur Motivation des Teams. Zudem wird erörtert, wie das Thema über einen Zeitraum von zehn bis zwölf Wochen im Team präsent gehalten werden kann, um nachhaltige Ergebnisse zu erzielen.

WEITERBILDUNG REVENUE MANAGEMENT

In der Weiterbildung zum Revenue Manager (DHA) lernen Sie unterschiedliche Instrumente zur Strategieentwicklung für die Preis- und Kapazitätssteuerung kennen.

Sie bekommen einen ersten Überblick über die Aufgaben im Revenue Management und erfahren, wie Sie ein Revenue Management in Ihrem Hotel aufbauen und aktiv leben können.

KOSTEN

Der Lehrgang im Revenue Management an der Deutschen Hotelakademie kostet insgesamt 1743 € und kann ebenfalls in monatlichen Raten von 249 € bezahlt werden. Dieser Preis umfasst alle Studienmaterialien wie Webinare und Seminare sowie eine individuelle Unterstützung durch einen persönlichen Studentutor. Für die Prüfung werden zusätzlich 150 € fällig.

DAUER

Der Lehrgang Revenue Manager an der Deutschen Hotelakademie dauert sieben Monate. Im Anschluss besteht weitere sieben Monate die Möglichkeit, auf alle Studienmaterialien und Webinare zuzugreifen sowie eine persönliche Betreuung in Anspruch zu nehmen.

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Um an der Ausbildung zum Revenue Manager teilzunehmen, ist eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachmann oder -frau sowie Berufserfahrung in den Bereichen Front Desk, Reservations und Sales vorausgesetzt. Quereinsteiger:innen können teilnehmen, wenn sie über langjährige Berufserfahrung in diesen Abteilungen verfügen.

Für weitere Informationen hier klicken



In Kooperation mit der Deutschen Hotelakademie

DHA
DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

FACEBOOK UND INSTAGRAM FÜR DIE GASTRONOMIE

Eine eigene Facebook-Seite und ein Instagram-Account sind heute unentbehrlich. Das gilt auch für die Gastronomie.

In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden, wie sie die Social-Media-Profile ihres Betriebs aktiv nutzen können, mit spannenden Inhalten füllen und wie aus Follower:innen echte Fans werden. Denn Facebook und Instagram sind für die Gastronomie wichtige Kanäle, um Gäste und Kund:innen zu gewinnen. Weitere inhaltliche Wünsche werden im Vorfeld bei den Teilnehmenden abgefragt.

Gastro

INFOS

Online-Termine

07.04.2025 14.30–16:00
22.10.2025 09:00–10:30

Dauer

Online: 1,5 Stunden

Seminarpreis inkl. MwSt.

online: 58,50 € für VKD-Mitglieder
65,00 € für Nicht-Mitglieder

Zielgruppen: BL, SL, EL, KL



Online



Nationales Seminar (NaS)

Für weitere Informationen hier klicken



- Warum Facebook?
- Warum Instagram?
- Passende Inhalte finden
- Geschichten online erzählen
- Verwendung von Fotos

In Kooperation mit dem VKD (Verband der Köche Deutschlands e. V.)



INFOS

Online-Termine

Zahlreiche Termine pro Jahr zur Auswahl

NEU

Dauer

Online: 7 Monate

Seminarpreis

Online: 1743 € (+ 150 € Prüfungsgebühr)

Zielgruppen: Fach- und Führungskräfte aus der Empfangs-, Reservierungs- und Verkaufsabteilung sowie selbstständige Hoteliers



Online

Hotellerie

machen Sie sich SICHTBAR

Professionelle Bildaufnahmen mit dem Handy für Ihren Social-Media-Auftritt

Unser Ziel ist es, Ihnen das notwendige Wissen und die Fähigkeiten zu vermitteln, um mit minimalem Aufwand professionelle Bildaufnahmen zu erstellen. Sie sollen nach dem Webinar in der Lage sein, Ihre Social-Media-Kanäle mit hochwertigen Bildern zu bereichern, die Ihre Zielgruppe ansprechen und die Sichtbarkeit Ihrer Betriebe erhöhen.

In der heutigen digitalen Welt ist eine starke Präsenz in den sozialen Medien für Gastronomiebetriebe unerlässlich. Ansprechende Bilder sind der Schlüssel, um die Aufmerksamkeit potenzieller Gäste zu gewinnen und die eigene Marke effektiv zu präsentieren. Viele Gastronom:innen sind jedoch unsicher darin, wie sie qualitativ hochwertige Aufnahmen mit ihren Handys machen können, um ihre Gerichte und ihr Ambiente ins beste Licht rücken.

Unser Webinar richtet sich speziell an Gastronomiebetriebe, die ihre Fähigkeiten in diesem Bereich verbessern möchten.



Gastro

Infos

Dauer

Online als E-Learning: 1,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

E-Learning: **35 € für Kund:innen**
55 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: vom kleinen Café bis hin zum gehobenen Restaurant



Online

NEU

- Einführung in die Fotografie
- Handhabung und Einstellungen von Smartphone-Kameras
- Lichtverhältnisse und Beleuchtung
- Format und Ausrichtung
- Praktische Tipps für bessere Aufnahmen
- Bildbearbeitung und Nachbearbeitung

Für weitere
Informationen
hier klicken



steigern Sie Ihren ERFOLG

Professionelle Videoaufnahmen und -bearbeitung für Ihren Social-Media-Auftritt

Nach diesem Webinar sind Sie in der Lage, Ihre Social-Media-Kanäle mit professionellen, hochwertigen Videos zu bereichern, die Ihre Zielgruppe ansprechen und die Sichtbarkeit Ihres Betriebs erhöhen – und das mit minimalem Aufwand.

An Social Media kommt heute niemand mehr vorbei, gerade aber Gastronomiebetriebe können von guten Fotos (siehe auch Webinar auf Seite 62) ebenso wie von gut gemachten Videos profitieren, um die

Aufmerksamkeit bestehender Gäste zu behalten und neue Gäste anzuziehen.

Dazu braucht es keine professionelle Ausrüstung. Qualitativ hochwertige Videos lassen sich auch mit dem Handy erstellen.

Unser Webinar richtet sich speziell an Gastronomiebetriebe, die ihre Kenntnisse in diesem Bereich verbessern möchten.



Gastro

Infos

Dauer

Online als E-Learning: 1,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

E-Learning: **35 € für Kund:innen**
55 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: vom kleinen Café bis hin zum gehobenen Restaurant



Online

NEU

- Einführung in die Videografie
- Handhabung und Einstellungen von Smartphone-Kameras
- Format und Ausrichtung
- Praktische Tipps für bessere Aufnahmen
- Videobearbeitung und Nachbearbeitung mit der Gratis-App CapCut

Für weitere
Informationen
hier klicken



RESILIENZ- BOTSCHAFTER:IN

DIE MENTALE WIDERSTANDSFÄHIGKEIT STÄRKEN

Werden Sie Resilienzbotschafter:in und stärken Sie Ihr Team! Sind in Ihrem Arbeitsalltag Stress und Belastungen oft allgegenwärtig? Was können Sie als Führungskraft tun, damit Sie selbst und Ihre Mitarbeitenden trotz der Belastungen mental gesund und widerstandsfähig bleiben? Eine Antwort auf diese Frage bietet das Thema Resilienz. Resiliente Menschen sind widerstandsfähiger, können Stress besser bewältigen und mit widrigen Umständen konstruktiver umgehen.

Sie erfahren in vier Modulen, was mentale Widerstandsfähigkeit ausmacht und wie Sie als Führungskraft das Thema Widerstandskraft in Ihr Team tragen können. Sie lernen unterschiedliche Resilienzfaktoren kennen und erfahren, welchen Nutzen diese im Arbeitsalltag haben. Zwischen den Modulen haben Sie die Möglichkeit, sich individuell mit Übungen zur Förderung Ihrer ganz persönlichen Resilienz auseinanderzusetzen.

Gastro & GV

INFOS

Online-Termine

Modul 1:	05.05.2025	13:30–16:00
Modul 2:	12.05.2025	13:30–16:00
Modul 3:	19.05.2025	13:30–16:00
Modul 4:	26.05.2025	13:30–16:00

Dauer

Online: 4 × 2,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS online: je Modul
65 € für Kund:innen
95 € für Nicht-Kund:innen

Zielgruppen: BL, KL,
alle Leitungspositionen



Online



Nationales Seminar (NaS)

NEU

- MODUL 1:** Was mentale Widerstandsfähigkeit ausmacht
- MODUL 2:** Resilient den Arbeitsalltag gestalten
- MODUL 3:** Selbstfürsorge und der Einfluss von Ernährung auf unsere Psyche
- MODUL 4:** Die Resilienz im Team stärken

Für weitere Informationen hier klicken



Referentin Mareike Paulus
Dozentin, Coachin und Beraterin für Stressbewältigung und Burn-out-Prävention

MITARBEITERGESPRÄCHE FÜHREN – DIE BASICS

Das jährliche Mitarbeitergespräch steht an und Sie überlegen den Termin wie so oft zu verschiedenen, weil Sie das so ungern machen? Sie fragen sich, wie Sie das Gespräch führen können und dabei auf unangenehme Themen eingehen?

Diese und andere wichtige Dinge lernen Sie in diesem Seminar. Im Anschluss können Sie, auf Grundlage verschiedener Kommunikationsmodelle, Führungsgespräche erfolgreich meistern.

Sie werden sich auf jedes einzelne Gespräch freuen.

- Was genau ist ein Mitarbeitergespräch und was ist das Besondere daran?
- Die Grundlagen der Kommunikation
- Die Vorbereitung auf ein Gespräch ist wichtig
- Fragetechniken: aktives Zuhören und Feedback geben
- Das Jahresgespräch – eine Übersicht

Gastro & GV

INFOS

Dauer

Präsenz: 7,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: BL, KL, SL, HWL, EL



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit Fee Fichtl

Für weitere Informationen hier klicken



EFFIZIENTE REKLAMATIONS- BEHANDLUNG

POSITIVER UMGANG MIT BESCHWERDEN



Gastro & GV

INFOS

Dauer
Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: BL, HWL, P-HWP, KL, Kö, KMA, SL, SK



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Dieses Seminar wird Ihnen die Werkzeuge und Techniken an die Hand geben, um Beschwerden nicht nur zu bewältigen, sondern auch positiv für Ihr Unternehmen zu nutzen. Freuen Sie sich darauf, aus Beschwerden Chancen zu machen und dadurch das Serviceerlebnis Ihrer Gäste nachhaltig zu verbessern.

Erfahren Sie, wie Sie souverän und professionell auf Beschwerden reagieren können, um die Zufriedenheit Ihrer Gäste zu steigern. Wir decken die wichtigsten Aspekte des positiven Umgangs mit Beschwerden ab und zeigen, warum dies von entscheidender Bedeutung ist. Sie lernen, Beschwerden nicht als Bedrohung, sondern als Möglichkeit zur Verbesserung und zur Stärkung der Kundenbindung zu sehen. In diesem Seminar lernen Sie außerdem, wie Sie Reklamationen im Vorfeld vermeiden bzw. entschärfen können.

- Professioneller Umgang mit Beschwerden
- Der erste Eindruck
- Praktische Werkzeuge und Techniken
- Reklamationen im Vorfeld vermeiden
- Gemeinsame Lösungsfindung mit dem Gast
- Entscheidungsfreiheit der Servicekräfte
- Abteilungsübergreifende Zusammenarbeit

Für weitere
Informationen
hier klicken



MITARBEITERFÜHRUNG FÜR JUNGE FÜHRUNGSKRÄFTE

Führungs- und Motivationsansätze inkl. praktischer Übungen sowie Anwendungs- und Umsetzungsmöglichkeiten

Der Übergang zur Führungsebene kann für junge Führungskräfte eine aufregende, aber auch anspruchsvolle Herausforderung sein. In diesem Seminar werden Sie mit den grundlegenden Aufgaben der Führung vertraut gemacht und erhalten praktische Werkzeuge, die Ihnen im Arbeitsalltag helfen, Ihre Rolle als junge Führungskraft zu finden und zu stärken. Selbstreflexion ist ebenfalls ein wichtiger Bestandteil des Seminars. Die Schulung gliedert sich in vier Bausteine, die an diesem Tag mit praktischen Übungen und Beispielen gefüllt werden.



Gastro & GV

INFOS

Dauer
Präsenz: 7,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: BL, KL, SL, HWL, EL



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit Fee Fichtl
oder
Holger Vötsch

DIE VIER BAUSTEINE

- Ihre Rolle als Führungskraft
- Ihre Persönlichkeit
- Die Kommunikation
- Ihre „Führungsinstrumente“

Für weitere
Informationen
hier klicken



Holger Vötsch
Gastronaut seit 37 Jahren
in der Gastronomie



Fee Fichtl
Hotelfachfrau und Betriebswirtin
mit 37 Jahren Erfahrung

GÄSTEORIENTIERT UND FLEXIBEL AM HOTELEMPFANG

Die steigenden Erwartungen Ihrer Gäste, gepaart mit Fach- und Mitarbeitermangel – da gibt es sicher bessere Kombinationen! Daher ist es umso wichtiger, bestehende Mitarbeiter:innen zu halten, und dazu gehören auf jeden Fall Weiterentwicklung und Förderung.

Ihre Mitarbeitenden am Empfang haben das Herz am rechten Fleck? Perfekt! Beim Umgang mit dem Gast und fachlich wünschen sich Ihre Mitarbeiter:innen jedoch ein wenig Unterstützung? Dann ist diese Schulung genau richtig!

In dieser praxisorientierten Schulung geht es um souveränes Auftreten am Empfang, Spaß am Verkaufen, den Umgang mit schwierigen Situationen und das gewisse Etwas. Und das Ganze serviert mit viel Humor und fachlichem Wissen!

- Die Bedeutung des Hotelempfangs
- Die Erwartungen der Gäste
- Vom ersten Eindruck bis zum Check-out
- Reservierungsannahme am Telefon
- Flexibel und gastorientiert handeln
- Übertreffen Sie die Erwartungen Ihrer Gäste
- Zusatzverkäufe

Für weitere
Informationen
hier klicken



Hotellerie

INFOS

Dauer
Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: Empfangsmitarbeitende/
Quereinsteiger:innen in der
Hotellerie



Präsenz



Inhouse-
Seminar (IhS)

NEU

Mit
Fee Fichtl



GASTGEBER:IN MIT HERZ

In diesem Seminar gehen wir nicht nur der Frage auf den Grund, was guter Service bedeutet und wie Sie den Bedürfnissen von Gästen und Bewohner:innen auf freundliche Art nachkommen können, sondern wir befassen uns auch mit den Grundlagen guter Tischkultur. Nur wer sich wertgeschätzt fühlt und zuvorkommend behandelt wird, fühlt sich wohl und kommt gerne wieder.

Gastro & GV

INFOS

Dauer
Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: BL, HWL, P-HWP, KL,
Kö, KMA, SL, SK



Präsenz



Inhouse-
Seminar (IhS)

Mit
Fee Fichtl



GUT ZU WISSEN

- Was bedeutet es, gastorientiert zu handeln?
- Der erste Eindruck zählt – positive Körpersprache
- Auch die Atmosphäre ist wichtig
- Aktivierung der Sinne
- Tipps für gute und positive Kommunikation mit dem Gast
- Service macht den Unterschied (inkl. eines Praxisteils)
- Das Auge isst mit – praktischer Teil:
 - inkl. drei einfacher Serviettenformen
 - Servieren von Speisen und Abräumen am Tisch

Für weitere
Informationen
hier klicken



MITARBEITER:INNEN FINDEN UND BINDEN

Dieses Seminar ist keine „Bedienungsanleitung“, sondern es gibt Ihnen Hilfestellung, Ideen und vielleicht sogar Visionen, wie Sie in Zukunft Mitarbeitende finden und auch halten können. Das Seminar ist für all die Unternehmen geeignet, die bereit sind, etwas zu verändern. Denn Mitarbeitende

können heute nicht mehr so geführt werden wie noch vor ein paar Jahren. Die Werte, die Vorstellungen, die Lebenswelt und ja, auch die Menschen haben sich verändert. Und wenn Sie neue Mitarbeitende finden und binden möchten, dann müssen Sie sich diesen Veränderungen stellen.

Gastro & GV

INFOS

Präsenztermin

19.11.2025 09:00–16:30 Köln

Dauer

Präsenz: 7,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 235 € für Kund:innen
285 € für Nicht-Kund:innen

IhS: je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: BL, KL, SL, HWL, EL



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit
Fee Fichtl

INHALTE

- Vor der Mitarbeitengewinnung:
 - Zielgruppe definieren
 - Setzen Sie sich mit den Stärken und Schwächen auseinander
 - Professionelles Auswahlverfahren erarbeiten
- Mitarbeitengewinnung: Wo finden wir neue Mitarbeiter:innen
- Mitarbeitendenbindung und -förderung
- Ideen, Vorschläge und vielleicht ein paar Visionen, um Mitarbeiter:innen zu halten

Für weitere Informationen hier klicken



TEAMENTWICKLUNG UND KOMMUNIKATION

Sie lernen Maßnahmen für die Teamentwicklung kennen und erfahren, welche große Rolle dabei die Kommunikation spielt. Ein erfolgreiches Team, das genau weiß, was es tut, ist wichtig für den Erfolg Ihres Betriebs. Doch was zeichnet ein erfolgreiches Team aus? Neben Vertrauen ist auch gegenseitige

Unterstützung ein wichtiger Baustein. Durch einige praktische Teamübungen während des interaktiven Seminars findet Ihr Team auf spielerische Weise heraus, wo noch Luft nach oben ist und wo es schon auf einem guten Weg ist.

Gastro & GV

INFOS

Dauer

Präsenz: 7,5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: je nach
Veranstaltungsort

Zielgruppen: BL, SL, HWL, EL, KL



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit
Fee Fichtl

INHALTE

- Erstellen von Teambildern zur Reflexion der Teamsituation
- Was macht ein gutes Team aus und wovon hängt gute Teamarbeit ab?
- Die Grundvoraussetzungen:
 - Teamziele
 - Rollen, Verantwortlichkeiten und Umgangsregeln im Team
 - Kommunikation, Information und Motivation
- Kritik/Feedback konstruktiv äußern

Für weitere Informationen hier klicken



GESUNDHEITSTAGE

Geben Sie Ihrem Gesundheitstag einen zusätzlichen Mehrwert. Wir unterstützen Sie gerne mit unserem Fachwissen und mit kreativen Umsetzungsideen.

Themen und Inhalte stimmen wir dabei passgenau auf Sie ab, sodass sowohl Ihre Mitarbeitenden als auch Ihr Betrieb nachhaltig vom Gesundheitstag profitieren. Unsere ausgebildeten Fachkräfte vermitteln dabei praxisnahe Informationen und geben praxisnahe Impulse zur konkreten Umsetzung im (Betriebs-)Alltag.

Mit unseren vielfältigen Schulungskonzepten gestalten wir ein passendes Konzept nach Ihren Vorstellungen und Themenschwerpunkten. Ob E-Learning, Live-Workshop oder themenspezifische Fachvorträge, wir freuen uns auf Ihren Gesundheitstag.

AUCH THEMATISCH SIND WIR VIELFÄLTIG AUFGESTELLT, HIER EINE KLEINE KOSTPROBE:

- Dir geht's, wie du isst – Zusammenhang von Ernährung und Psyche
- Workshop: Meal Prep – die gesunde Mittagsverpflegung zum Mitnehmen
- Trinken – aber richtig!
- Fit durch den Arbeitstag – von Frühstück bis Zwischensnacks
- Ernährung im Schichtdienst
- Planetary Health Diet

WIR UNTERSTÜTZEN SIE AUCH BEI IHREM TAG DER OFFENEN TÜR UND BEI KÜCHENLEITERTAGUNGEN.



TAG DER ERNÄHRUNGSBILDUNG

Die Projektwochen stehen an und Ihnen fehlt noch ein Programmpunkt für Ihre Schüler:innen? Wenn Ihnen eine ausgewogene Ernährung und die Beschäftigung mit Lebensmitteln wichtig sind und Sie Unterstützung bei der Ernährungsbildung Ihrer Schüler:innen benötigen, haben wir genau das Richtige für Sie: **den Tag der Ernährungsbildung.**

Wir unterstützen Sie mit einem Ernährungsparcours mit vier Stationen, an denen den Schüler:innen auf verschiedene Art und Weise Ernährungswissen vermittelt wird. Nach einer interaktiven Lehreinheit werden sie als Ernährungsexpert:innen ausgezeichnet.



DER TAG DER ERNÄHRUNGSBILDUNG KANN AUCH FÜR EINE GANZE PROJEKTWOCHE UND VERSCHIEDENE KLASSEN GEBUCHT WERDEN!

INTERESSE GEWECKT?

Kontaktieren Sie uns gerne.

Weitere Infos zum Tag der Ernährungsbildung finden Sie hier



WIR FREUEN UNS AUF SIE!



Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführung: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer, Achim Schmeel, Alexandru Vlad, Kathrin Willhardt

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Joos Sutter (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de