



Seminar	Termin	Veranstaltungsort	Zeit/Dauer	Kosten
Gemüse- und Früchteschnitzen für Azubis	06. - 08.02.2025 / 07. - 09.04.2025 02. - 04.06.2025 / 04. - 06.08.2025 08. - 10.09.2025 / 03. - 05.11.2025	Verband der Köche 06667 Weißenfels	1. Tag: 10.00 – 18.30 Uhr 2. Tag: 08.30 – 16.30 Uhr 3. Tag: 08.30 – 15.30 Uhr	3 Tage zu 290,-€ zzgl. MwSt. pro Person
Basiskurs HACCP - Wie erstelle ich ein HACCP Konzept?	20.02.2025	Transgourmet Halle Ernst-Abbe-Straße 8 06188 Landsberg-Queis	6 Stunden (09:00 - 15:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.
Alternative Fleischcuts: Moderne Ansätze und wirtschaftliche Vorteile	06.05.2025	Transgourmet Halle Ernst-Abbe-Straße 8 06188 Landsberg-Queis	5 Stunden (10:00 - 15:00 Uhr)	145,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 175,00 € zzgl. MwSt.
Qualitätsstandards der DGE - Umsetzung in allen Lebenswelten	08.05.2025	Transgourmet Halle Ernst-Abbe-Straße 8 06188 Landsberg-Queis	5 Stunden (10:00 - 15:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.
Seniorenverpflegung mit Mehrwert in der Praxis	25.09.2025	Transgourmet Halle Ernst-Abbe-Straße 8 06188 Landsberg-Queis	5 Stunden (10:00 - 15:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.
Die Kraft der Gewürze und Kräuter: Geschichte, Geschmack und Anwendung	12.11.2025	Transgourmet Halle Ernst-Abbe-Straße 8 06188 Landsberg-Queis	5 Stunden (10:00 - 15:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.

Sie haben Fragen? Dann wenden Sie sich gerne an:

kathrin.lehmann@transgourmet.de

Weitergehende Informationen finden Sie unter: www.transgourmet.de

Bitte die einzelnen Seminare nach Verfügbarkeit auf der Homepage prüfen.

