



TRANSFOURMET

Neue Trends – Austausch – Information

Die Transgourmet akademie

Ob ein persönliches Coaching, Informationen zu allgemeinen Themen oder das Kennenlernen neuer Trends – all das bieten wir Ihnen in unseren Seminaren, Workshops und Coachings.

Unsere Seminare und Workshops sind erlebbar – denn sie bieten nicht nur einen praxisnahen Bezug. Die individuellen Erfahrungen der Teilnehmer werden mit berücksichtigt, mitgebrachte Fragen der Teilnehmer werden beantwortet und der Austausch untereinander wird großgeschrieben. Begleitet von ausführlichen Unterrichtsmaterialien, sind Sie bestens für einen nachhaltigen Lernerfolg ausgestattet.

Für die jeweilige Zeit das passende Angebot: Sollten wir Sie einmal nicht bei Ihnen vor Ort schulen können, stellen wir einfach auf online um. Wir haben schon jetzt ein breites Angebot an spannenden, informativen und abwechslungsreichen Online-Seminaren für Sie zusammengestellt.

Stöbern Sie gerne hier in unserem Seminarfolder oder auf unserer Homepage www.transgourmet.de/seminare.

Unsere Inhouse-Seminare sind maßgeschneidert auf Ihre Bedürfnisse. Wir freuen uns über Ihre Anfragen und Ihre Teilnahme!

Ihr Team der Transgourmet akademie



Was macht unsere Seminare aus?
QR-Code scannen
und mehr erfahren!

Unsere Themenkategorien



Gesetzliche Vorgaben & Qualität

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



Ernährung, Gesundheit & Kulinarik

Wichtige Ernährungsthemen sind für Sie aktuell und informativ in unseren Seminaren zusammengestellt: von Schulverpflegung bis Seniorenverpflegung, Ernährungstrends und Grundlagen der Diätetik. In den Praxis-Workshops erhalten Sie Tipps und Tricks für die Umsetzung im Alltag: Plant-Based-Workshops, Passierte-Kost-Workshop, Wurst-Workshop u. v. m.



Nachhaltigkeit & Bio

Verschiedene Themen als Unterstützung, um in Ihrem Betrieb nachhaltig arbeiten zu können: von kulinarischer Nachhaltigkeit über Schritt für Schritt zum Bio-Angebot bis hin zum Abfallmanagement



Wirtschaftlichkeit & Management

Wirtschaftliche Rentabilität, effiziente Arbeitsabläufe und gleichzeitig zufriedene Gäste. Hier bekommen Sie Werkzeuge und Anregungen zur Umsetzung: Küchenkosten im Griff, Garverfahren von frisch bis Convenience und Notfallplan



Führung & Persönlichkeitsentwicklung

Lernen Sie Möglichkeiten in der Mitarbeiterführung kennen und erfahren Sie, wie Sie Ihr eigenes Zeitmanagement und Ihre Resilienz verbessern



Veranstaltungen

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

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit und ohne Diskriminierungsabsicht wird im gesamten Seminarfolder nur die männliche Sprachform verwendet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für alle Geschlechter.



GESETZLICHE VORGABEN & QUALITÄT

Update Lebensmittelrecht – Das Wichtigste auf einen Blick	04.05.2022 online 17.11.2022 online	BL, HWL, KL, SL, Kö, KMA, P-HWP	6
Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)	27.01.2022 Halle 23.02.2022 Rostock 02.03.2022 Dresden 29.03.2022 Köln 07.04.2022 Eichenau 20.10.2022 Kempten 09.11.2022 Fehrbellin	27.01.2022 online 24.06.2022 online 24.11.2022 online	Kö, KMA, P-HWP 6
Kennzeichnung von A-Z – Ein Update für den Speiseplan	05.04.2022 Dresden	23.03.2022 online 30.09.2022 online	KL, Kö, SK, Diät 7
Basiskurs HACCP – Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?	15.06.2022 Fehrbellin 22.06.2022 Köln	31.03.2022 online 23.09.2022 online	Kö, KMA, P-HWP 7



ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT & KULINARIK

Im Alter gut gepflegt – Ernährung älterer Menschen	21.02.2022 Bayreuth 15.03.2022 Kempten 04.05.2022 Halle 14.07.2022 Eichenau 28.09.2022 Riedstadt	22.03.2022 online 14.09.2022 online	KL, HWL, Kö	9
neu Genusskonzepte in der Senioreneinrichtung sicher umgesetzt	09.03.2022 Rostock 02.06.2022 Halle 11.10.2022 Dresden 08.11.2022 Hildesheim		KL, Kö	9
neu Passierte Kost Basis-Workshop	28.06.2022 Bayreuth 30.06.2022 Ulm 20.09.2022 Köln		KL, Kö	10
Genuss und Essatmosphäre – Speiseversorgung in Wohngruppen		28.03.2022 online 07.11.2022 online	KL, Kö, KMA	10
Bedarfsgerechte Schul- und Kitaverpflegung	06.04.2022 Wustrau 24.05.2022 Kempten 19.07.2022 Bayreuth 01.09.2022 Halle 26.10.2022 Eichenau	25.01.2022 online 10.11.2022 online	Kö, KMA, P-HWP, Diät	11
Senioren- und Kinderverpflegung unter einem Hut	09.06.2022 Halle 30.06.2022 Eichenau 31.08.2022 Bentwisch 22.11.2022 Kempten		KL, Kö	11
Lebensmittelunverträglichkeiten/-allergien – Hintergründe und Bedeutung in der Praxis	29.06.2022 Dresden 17.08.2022 Rostock	03.05.2022 online 15.11.2022 online	KL, Kö, Diät, KMA	12
Diätetik – Basiswissen, mundgerecht (gut versorgt mit allen Nährstoffen)	10.03.2022 Halle	28.04.2022 online 15.09.2022 online	KL, Kö	12
Wurst-Workshop – werde selbst zum Metzger!	27.04.2022 Haigerloch 19.10.2022 Haigerloch		KL, Kö	13
neu Crashkurs Veggie – Theorie und Praxisworkshop		19.05.2022 online	KL, Kö	13
neu Plant-based Basic	16.03.2022 Ulm 22.03.2022 Eichenau 26.04.2022 Bremen 17.05.2022 Köln 15.11.2022 Kempten			
neu Plant-based Brainfood	14.09.2022 Bremen			
neu Plant-based, regional und herzhaft	08.11.2022 Bremen			
neu Plant-based Süßspeisen, Desserts, Backwaren	22.11.2022 Bremen		KL, Kö	14/15
neu Plant-based à la carte/Menü				
neu Plant-based Kita/Schule (vegetarisch/nicht vegan)	06.04.2022 Ulm 10.05.2022 Hildesheim 11.05.2022 Bremen 21.06.2022 Dresden 28.09.2022 Köln 19.10.2022 Berlin			



Nationale Seminare

Zu den nationalen Seminaren können Sie sich einzeln, zu zweit oder in der Gruppe anmelden. Die Seminare finden deutschlandweit an den Transgourmet-Standorten und auch online statt.
→ Alle nationalen Seminarthemen können Sie auch als Inhouse-Seminare buchen.

Bei unseren Seminaren und Workshops ist für jeden etwas dabei. Wir haben Themen zusammengestellt für Betriebsleiter **BL**, Hauswirtschaftsleiter **HWL**, Einkaufsleiter **EL**, Küchenleiter **KL**, Betriebswirtschaftsleiter **BWL**, Serviceleiter **SL**, Servicekräfte **SK**, Köche **Kö**, Küchenmitarbeiter **KMA**, Diätassistenten **Diät**, Pflege- und Hauswirtschaftspersonal **P-HWP**.



NACHHALTIGKEIT & BIO

Schritt für Schritt zum Bio-Angebot		23.03.2022 online 14.09.2022 online	BL, HWL, KL, SL, Kö, KMA, P-HWP	16
neu Lebensmittelabfälle reduzieren & Einwegverpackungen eliminieren	08.03.2022 Köln 18.05.2022 Fehrbellin 06.09.2022 Hildesheim 05.10.2022 Dresden 17.11.2022 Halle	11.05.2022 online 09.11.2022 online	BL, KL, Kö	17
Energieeffizienz und Energiemanagement		25.03.2022 online 23.09.2022 online	BL, HWL, EL, KL	17
neu Storytelling		05.05.2022 online 14.09.2022 online	BL, KL,Kö	18
Kulinarische Nachhaltigkeit	28.04.2022 Eichenau 21.07.2022 Kempten	05.05.2022 online 13.09.2022 online	BL, HWL, EL, KL	19



WIRTSCHAFTLICHKEIT & MANAGEMENT

neu Kostenfreie Online-Veranstaltung zu den Themen Küchenkosten im Griff, Prozessmanagement, Garverfahren und Notfallplan	17.03.2022 online 22.09.2022 online	BL, KL,Kö	20/21
--	--	-----------	-------



FÜHRUNG & PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG

Führungsstil heute – positive Mitarbeiterführung	09.11.2022 Köln	BL, KL, SL	22
Erfolgreiches Effizienz- und Zeitmanagement	03.03.2022 online	BL, KL, SL	22
Resilienz – in der Ruhe liegt die Kraft	23.03.2022 Seddiner See	BL, KL, SL, BWL	23

Weitere Seminare, die Sie individuell für sich und Ihr Team buchen können, finden Sie ab Seite 25.



Update Lebensmittelrecht – Das Wichtigste auf einen Blick

Sie erhalten aktuelle Updates zum Lebensmittelrecht und zur Corona-Situation

Bleiben Sie gerade jetzt in diesen sich schnell ändernden Zeiten auf dem Laufenden. Aufgrund vieler neuer Erkenntnisse in der Wissenschaft und eines dynamischen Infektionsgeschehens ist es oft schwierig, den Überblick zu behalten. Frischen Sie in diesem Online-Seminar Ihr Wissen zu folgenden Themen auf:

- SARS-CoV-2 – neue Erkenntnisse aus der Wissenschaft
- Aktuelle Vorgaben und Verordnungen in Bezug auf SARS-CoV-2
- Lebensmittelrecht: Was gibt es Neues in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung?

Referentin der Transgourmet akademie: Sophie Carew 1,5 Stunden kostenfreies Online-Update

04.05.2022 Online
17.11.2022 Online



Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Sie sind sich der Wichtigkeit der Hygienegrundlagen bei der Lebensmittelherstellung 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, damit Sie für Ihre Kunden eine höchstmögliche Sicherheit gewährleisten können.

- Übersicht Lebensmittelrecht
- Hygieneanforderungen an die Betriebsstätte, das Personal und den Umgang mit Lebensmitteln
- Reinigung, Desinfektion und mögliche Kontaminationswege
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Beachtung des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)

Tipp: Das Seminar ist auch als Inhouse-Schulung buchbar, in Verbindung mit: Grundlagen des HACCP-Konzepts.

Referent der Transgourmet akademie Online: 10-20 Teilnehmer
Präsenz: 10-25 Teilnehmer Online: 4 Stunden
Präsenz: 5 Stunden Online: 45 €
Präsenz: 75 €
(zzgl. MwSt. pro Person)

Kennzeichnung von A-Z – Ein Update für den Speiseplan

Sie erfahren Ihre Pflichten und erhalten das Hintergrundwissen, um Allergene korrekt kennzeichnen zu können

Das Feld der Deklarationspflichten für die eigene Speisekarte ist mittlerweile sehr komplex. So gibt es natürlich auch zwischen A wie Allergenkennzeichnung und Z wie Zusatzstoffe einiges zu beachten. Verschaffen Sie sich mit diesem Workshop eine umfassende Wissensbasis und Sicherheit im Bereich der gesetzlichen und freiwilligen Kennzeichnung Ihrer Speisepläne.

- Grundlagen der Lebensmittelinformationsverordnung
- Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und genetisch veränderten Lebensmitteln
- Freiwillige Angaben, Nährwertkennzeichnung & Co.

Referent der Transgourmet akademie Online: 10-20 Teilnehmer
Präsenz: 10-25 Teilnehmer Online: 4 Stunden
Präsenz: 5 Stunden Online: 45 €
Präsenz: 75 €
(zzgl. MwSt. pro Person)



Basiskurs HACCP – Wie erstelle ich ein HACCP Konzept?

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

Als Lebensmittelunternehmer sind Sie nach VO (EG) 852/2004 (Art. 5) gesetzlich dazu verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem auf Grundlage des HACCP-Konzepts zu erstellen, anzuwenden und weiterzuentwickeln. Da sich diese Vorgabe oft als sehr komplex und kompliziert erweist, bekommen Sie in diesem Workshop praxisnah die Grundlagen für die Erstellung und Durchführung Ihres HACCP-Konzepts aufgezeigt.

- Forderungen des Lebensmittelrechts
- Hintergründe und Grundlagen des HACCP-Systems
- Die 7 Grundsätze
- Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte
- Vorgaben zur Dokumentation

Tipp: Sie können den Workshop auch als Inhouse-Schulung buchen – mit dem Zusatzmodul: Richtlinien der EU-Zulassung.



Referentin der Transgourmet akademie: Sophie Carew Online: 10-20 Teilnehmer
Präsenz: 10-25 Teilnehmer Online: 4 Stunden
Präsenz: 5 Stunden Online: 45 €
Präsenz: 75 €
(zzgl. MwSt. pro Person)

Wussten Sie schon ...?

Worauf bei der Seniorenverpflegung besonders geachtet werden sollte

„Du bist, was du isst“, lautet eine Volksweisheit, die in jeder Lebensphase ihre Gültigkeit unter Beweis stellt. Menschen mit höherem Lebensalter sollten ganz besonders auf eine möglichst gesunde Ernährung und hohe Nährstoffdichte achten, weil ihr Stoffwechsel, ihre Körperfunktionen, aber auch ihre persönliche Gesundheit nach einer maßgeschneiderten Ernährungsweise und einem speziellen Speiseplan verlangen. Die Erfolgsdevise in der Seniorenküche lautet: Ausgewogenheit bieten.

Mittlerweile weiß man, dass ein guter Ernährungsstatus maßgeblich zur Gesundheit von vor allem älteren Menschen beiträgt. Es ist auch bewiesen, dass sich ausgewogen ernährte Senioren besser und schneller von bestimmten Krankheiten oder Operationen erholen können. Ebenso interessant ist, dass selbst bestehende schwere Erkrankungen durch die richtige Ernährung zwar nicht vollständig geheilt, aber in ihren Symptomen signifikant abgemildert werden können. Dabei sind natürlich die Nährstoffzusammensetzung und die Menge der gegessenen Lebensmittel entscheidend. Doch leider hapert es oft schon beim Thema Nahrungsaufnahme. So können die angebotenen Speisen noch so viele Vitamine und Ballaststoffe enthalten – werden sie nicht gegessen, bringen auch all die gesunden Inhaltsstoffe nichts.

Erfahren Sie in unserem Seminar „Im Alter gut verpflegt – Ernährung älterer Menschen“, welche besonderen Bedürfnisse bei der Ernährung bestehen und wie Sie einer Mangelernährung bei älteren Menschen vorbeugen können.



Im Alter gut verpflegt – Ernährung älterer Menschen

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

An die Verpflegung kranker, aber auch gesunder älterer Menschen werden spezielle Anforderungen gestellt. Gerade in Senioreneinrichtungen sind Beeinträchtigungen durch Krankheiten ein häufiges Problem bei der Nahrungsaufnahme. Die Schwerpunkte dieses Seminars sind die Betrachtung körperlicher Veränderungen im Alter, bei Demenz, Kau- und Schluckstörungen sowie die daraus oft resultierende Mangelernährung.

- Körperliche Veränderungen im Alter, Energie- und Nährstoffbedarf älterer Menschen, demografischer Wandel in Deutschland
- Demenz und Mangelernährung
- Was passiert beim Kau- und Schluckakt?
- Ursachen und Folgen von Kau- und Schluckstörungen
- Speisplangestaltung unter Berücksichtigung verschiedener Krankheitsbilder



 Referent der
Transgourmet akademie

 Online: 10-20 Teilnehmer
Präsenz: 10-25 Teilnehmer

 Online: 4 Stunden
Präsenz: 5 Stunden

€ Online: 45 €
Präsenz: 75 €
(zzgl. MwSt. pro Person)

Genusskonzepte in der Senioreneinrichtung sicher umgesetzt

Sie erhalten Hilfestellung bei der Umsetzung eigener Genusskonzepte

Sie befinden sich schon mitten in der Umsetzung von Genusskonzepten mit Ihren Senioren, sind sich aber in bestimmten Punkten noch unsicher? Wie sieht es z. B. mit Arbeitssicherheit und Lebensmittelhygiene beim Kochen mit Senioren aus, was ist zu beachten? Auch sollen Ihre Bemühungen nicht im Verborgenen bleiben, sondern als Imagefaktor nach außen dienen. Mit diesem Workshop möchten wir Ihnen dazu Hilfestellung geben.

- Die Sinneswahrnehmung – Veränderungen im Alter
- Herausforderungen in Verbindung mit verschiedenen Krankheitsbildern
- In der Praxis: Lebensmittelhygiene und Arbeitssicherheit beim Kochen mit Senioren, Interaktion der Abteilungen, mögliche Stolpersteine



 Referent der
Transgourmet akademie

 mind. 10 Teilnehmer,
max. 25 Teilnehmer

 Präsenz:
5 Stunden

€ Präsenz 75 €
zzgl. MwSt. pro Person



Passierte Kost Basis-Workshop

Sie bereiten Speisen für Kau- und Schluckstörungen in verschiedenen Konsistenzstufen zu

Die tägliche Versorgung der besonders sensiblen Tischgäste mit Kau- und Schluckstörungen in der Care-Verpflegung ist eine große Herausforderung. In diesem Aktiv-Workshop werden verschiedene Lösungen für die speziellen Anforderungen an die konsistenzangepasste Kost vorgestellt. Gemeinsam bereiten wir leckere Basis-Rezepte wie z. B. ein Gemüse- oder Fleischtimbal zu. Sie erhalten Anregungen und Rezeptideen für eine sicher hergestellte und appetitliche passierte Kost.

- Einführung in das Thema Kau- und Schluckstörungen
- Vorstellung der unterschiedlichen Konsistenzstufen
- Appetitliche Formung der passierten Kost
- Ideen für die Verpflegung vom Frühstück bis zum Abendessen
- Mangelernährung vorbeugen durch Anreicherung von Speisen und Getränken

Tipp: Als Aufbaukurs buchen Sie den Passierte-Kost-Kreativ-Workshop.

Referentin: Bettina Rühl, BestCon Food GmbH

mind. 8 Teilnehmer
max. 12 Teilnehmer

Präsenz: 5 Stunden

Präsenz: 95 €
(zzgl. MwSt. pro Person)



Genuss und Essatmosphäre – Speiseversorgung in Wohngruppen

Sie können mit einfachen Mitteln die Essatmosphäre in der Pflegeeinrichtung verbessern

Wie sag man so schön? „Alt werden ist nicht für Feiglinge!“ Umso schwerer ist es natürlich dann, wenn ältere Menschen nicht mehr im geliebten Heim leben können und ein Umzug in ein Senioren- oder Pflegeheim ansteht. Damit Ihre Bewohner ein bisschen „Heimatfeeling“ bekommen und mit Appetit essen, sind nicht nur Erinnerungen an frühere Zeiten wichtig.

Was u. a. die Essbiographie damit zu tun hat, was hinter den vier Ebenen der Verpflegung steckt oder warum eine weiße Tischdecke manchmal Wunder bewirkt, erfahren Sie in unserer neuen Online-Schulung „Genuss und Essatmosphäre – Speiseversorgung in Wohngruppen“.

- Verpflegungsleitbild/die Essbiographie
- Die vier Ebenen der Verpflegung
- Wie Geruch, Geräusche und Erinnerungen das Essverhalten beeinflussen
- Das Auge isst mit, nicht nur auf dem Teller
- Schaffen einer angenehmen Atmosphäre
- Kommunikation, Kontakte und Begegnungen
- Der individuelle Zeitbedarf
- Die Umsetzung gelingt in Teamarbeit

Referentin: Fee Fichtl

mind. 10 Teilnehmer
max. 16 Teilnehmer

Präsenz: 4,5 Stunden

Präsenz: 120 €
(zzgl. MwSt. pro Person)



Bedarfsgerechte Schul- und Kitaverpflegung

Sie erhalten Hilfestellung bei Aufbau und Optimierung eines kinder-/schülerzentrierten Verpflegungssystems

An die optimale Verpflegung von Kindern/Schülern werden viele Anforderungen gestellt. Das Essen muss schmecken und trendig sowie ernährungsphysiologisch ausgewogen sein. Nicht zuletzt bestimmt die Atmosphäre im Speiseraum, ob das Essen gerne gegessen wird. Ein ganzheitliches Konzept, das auf die Kinder/Schüler und die spezifische Sachlage eingeht, umfasst viele Faktoren, die in diesem Seminar thematisiert werden. Sie lernen Nudging (engl. für „stupsen“) als Methode kennen, mit der Sie durch kleine Veränderungen die Entscheidungsumwelt so gestalten können, dass Kinder/Schüler „gesündere“ Entscheidungen treffen können.

- Energie- und Nährstoffbedarf von Kindern und Jugendlichen
- Speisenauswahl für die einzelnen Mahlzeiten
- Aufzeigen von Ernährungsempfehlungen
- Möglichkeiten zur Ernährungsbildung
- Nudging in der Schulverpflegung

Tipp: Sie möchten auch den Kindern gesunde Ernährung näher bringen? Dann werden Sie Ernährungsbotschafter (siehe Seite 35).

Referent der Transgourmet akademie

Online: 10-20 Teilnehmer
Präsenz: 10-25 Teilnehmer

Online: 4 Stunden
Präsenz: 5 Stunden

Online: 45 €
Präsenz: 75 €
(zzgl. MwSt. pro Person)



Senioren- und Kinderverpflegung unter einem Hut

Sie erfahren, wie Sie die Bedürfnisse beider Zielgruppen gleichermaßen erfüllen

Sie sind zuständig für die Verpflegung von Senioren und beliefern nebenbei noch Kitas und Schulen? Die Kombination dieser beiden Zielgruppen stellt oft eine große Herausforderung dar. In diesem Seminar befassen Sie sich mit den Besonderheiten der beiden Zielgruppen und lernen Möglichkeiten kennen, die unterschiedlichen Anforderungen zu vereinbaren.

- Überblick Ernährung älterer Menschen im Hinblick auf ausgewählte Krankheitsbilder
- Überblick Verpflegung von Kindern und Jugendlichen
- Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Zielgruppen
- Nudging-Möglichkeiten in Schulen und Senioreneinrichtungen
- Speiseplangestaltung unter Berücksichtigung der Vereinbarkeit von Zielgruppen

Referent der Transgourmet akademie

Präsenz: 10-25 Teilnehmer

Präsenz: 5 Stunden

Präsenz: 75 €
zzgl. MwSt. pro Person





Lebensmittelunverträglichkeiten/-allergien – Hintergründe und Bedeutung in der Praxis

Sie erlangen Kenntnisse über die wichtigsten Lebensmittelunverträglichkeiten und lernen, diese bei Ihrem Speisenangebot zu berücksichtigen

Immer häufiger stehen Köche und Küchenleiter in der Verantwortung, neben schmackhaften und abwechslungsreichen Gerichten auch auf Lebensmittelunverträglichkeiten von Gästen einzugehen. Wenn der Genuss von Milch zur Qual wird, kann dies an einer Lebensmittelallergie, z. B. auf Milcheiweiß, oder an einer Lebensmittelintoleranz, beispielsweise gegenüber Laktose, liegen. Welche Lebensmittel/Zutaten müssen Sie weglassen, damit Sie Ihren Gästen ein leckeres Gericht anbieten können, ohne dass dies zu Beschwerden führt?

- Wissens-Update Lebensmittelallergie
- Unterschiede nicht allergischer und allergischer Lebensmittelunverträglichkeiten
- Definition, Entstehung, Symptome und Ernährung bei Laktoseintoleranz und Zöliakie
- Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Tipp: Sie brauchen ausführliche Informationen zur Allergenkennzeichnung? Weitere Informationen finden Sie in unserem Workshop auf Seite 7 oben.

Referent der Transgourmet akademie Online: 10-20 Teilnehmer Präsenz: 10-25 Teilnehmer Online: 3 Stunden Präsenz: 4 Stunden Online: 45 € Präsenz: 75 € (zzgl. MwSt. pro Person)



Diätetik – Basiswissen, mündgerecht (gut versorgt mit allen Nährstoffen)

Sie lernen die wichtigsten Fakten zum Thema Ernährung kennen und erhalten einen Einblick in aktuelle Trends und Diäten, sodass Sie das Gelernte bei Bedarf im Küchenalltag anwenden können

„Was steckt hinter einer ausgewogenen Ernährung?“, „Worauf kann ich bei der Lebensmittelauswahl achten?“ Dies sind Fragen, die man sich im Ernährungsdschungel häufig stellt. Es gibt viel zu beachten – gerade in Bezug auf die Nährstoff- und Zutatenzusammensetzung von Produkten. Aber auch Ernährungstrends erschweren die Kochpraxis und werfen neue Unklarheiten auf. In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über alle wichtigen Themenbereiche einer ausgewogenen Ernährung und bedarfsorientierten Versorgung. Anschließend wissen Sie, was Sie bei der Lebensmittelwahl berücksichtigen sollten, und können anhand dessen die richtigen Entscheidungen treffen.

- Grundlagen ausgewogener Ernährung und der Diätetik
- Übersicht über Makro- und Mikronährstoffe
- Ernährungsbedingte Erkrankungen wie Diabetes mellitus: Was gilt es bei der Verpflegung zu beachten?
- Ernährungstrends und Diäten

Referent der Transgourmet akademie Online: 10-20 Teilnehmer Präsenz: 10-25 Teilnehmer Online: 4 Stunden Präsenz: 5 Stunden Online: 45 € Präsenz: 75 € (zzgl. MwSt. pro Person)

Wurst-Workshop – werde selbst zum Metzger!

Sie bereiten selbst Wurst in verschiedenen Variationen zu

Der Trend zum Selbsterstellen zieht sich durch verschiedenste Bereiche. Nach Bier, Brühе und Butter folgt nun die Wurst. Gehen Sie mit dem Trend und stellen Sie Ihre eigene Wurst her – vom Auslösen der Fleischstücke über die Würzung bis zum Befüllen. Auch die Herkunft behalten wir dabei im Blick, freuen Sie sich daher auf eine Besichtigung des Strohschweinehofs um die Ecke und machen sich selbst ein Bild.

- Hintergrundinformationen und Tipps zur Wurstherstellung aus erster Hand
- Exkursion in das Thema Wurstdärme
- Die Praxis: Fleischstücke auslösen und zurechtschneiden, Arbeiten mit dem Fleischwolf, Wurstmasse abschmecken und befüllen
- Herstellung eigener Leberwurst im Glas
- Rezepturerstellung
- Führung durch den Strohschweinehof

Termine bei der Albfood AG in Haigerloch:

- 27.04.2022
- 19.10.2022



Referent: Till Müller (Metzgermeister) max. 12 Teilnehmer Präsenz: 4–5 Stunden Präsenz: 99 € (zzgl. MwSt. pro Person)

Crashkurs Veggie – Theorie und Praxisworkshop

Sie lernen die neuen Trends kennen und wissen, welche Produkte und Lebensmittel Sie einsetzen können

Vegetarisch? Vegan? Immer mehr Menschen ernähren sich ohne tierische Produkte. Auch Sie spüren diese Entwicklung bei Ihren Gästen. Halten Sie sich auf dem neuesten Stand und stechen Sie mit Ihrem Angebot heraus. In diesem Seminar erfahren Sie, was Sie einem Vegetarier und Veganer anbieten können und wie Sie Ihre Speisen an die Bedürfnisse Ihrer Gäste anpassen. Lernen Sie die vielfältigen fleischfreien Alternativprodukte und deren Einsatzmöglichkeiten kennen. Erleben Sie live, wie Marketa Schellenberg mit einfachen Mitteln kreative und leckere Gerichte zaubert.

- Motive und Formen des Vegetarismus
- Vegetarische und vegane Alternativen unter der Lupe
- Online Frontcooking mit wertvollen Tipps für die Praxis



Referentinnen: Claudia Gärtner und Marketa Schellenberg mind. 10 Teilnehmer, max. 25 Teilnehmer Online: 3 Stunden Online: 45 € (zzgl. MwSt. pro Person)

Die ganze Welt der pflanzlichen Vielfalt

JETZT
NEU

Pflanzlich verpflegen und bewirten leicht gemacht: mit dem **umfassenden pflanzen-basierten Sortiment** von Transgourmet Plant-based steht Ihnen die leckere Welt der vegetarischen und veganen Küche ganz einfach offen. Alle pflanzlichen Produkte liefert Transgourmet **wie gewohnt bequem aus einer Hand**, damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Prozesse und Ihre Gäste konzentrieren können.

MEHR
ERFAHREN:
CODE SCANNEN



Die Seminare wurden konzipiert mit Unterstützung durch ProVeg.



ProVeg ist eine international tätige Ernährungsorganisation und unterstützt durch seine Arbeit den Übergang zu einer Gesellschaft und Wirtschaft, die weniger von der Tierhaltung abhängig und nachhaltiger für Menschen, Tiere und den Planeten sind.

Werden Sie Plant-based-Botschafter.

Buchen Sie 4 Workshops und erhalten Sie den 5. Workshop, sowie ein E-Learning kostenfrei dazu. Inklusive einem Zertifikat „Plant-based-Botschafter“!



Pflanzlich fantastisch: Die Plant-based-Akademie

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 und Köche aus GV, Betriebsgastronomie, Hotellerie und Restaurant.

PLANT-BASED BASIC

- Was bedeutet Plant-based?
Wie erkenne ich pflanzliche Lebensmittel?
- Herstellung von Fleisch-, Ei und Mopro-Alternativen

16.03.2022 Ulm 17.05.2022 Köln
22.03.2022 Eichenau 15.11.2022 Kempten
26.04.2022 Bremen

PLANT-BASED BRAINFOOD

- Brainfood – werden unser Wohlbefinden und Arbeitsleistung durch Ernährung beeinflusst?
- Eiweißbedarf und Eiweißquellen tierischen und pflanzlichen Ursprungs

14.09.2022 Bremen

PLANT-BASED, REGIONAL UND HERZHAFT

- Vegetarisch, rein pflanzlich versus deftig: kein Widerspruch
- Wo finden wir im pflanzlichen Bereich die besten Quellen für Umami?

08.11.2022 Bremen

PLANT-BASED SÜSSSPEISEN, DESSERTS, BACKWAREN

- Vegane Pâtisserie – Beispiele aus der Praxis
- Alkohol, Farbstoffe, Lockerungsmittel – nicht immer pflanzlich!

22.11.2022 Bremen

PLANT-BASED À LA CARTE/ MENÜ

- Fermentieren, Trocknen, Kandieren & Co.
- Vakuumieren, Sous Vide Garen, Kühlen, Lagern

PLANT-BASED KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG

- Vegetarische pflanzenbasierte Ernährung – Konform mit DGE, kompatibel mit Bio
- Pausensnack-Zusatzgeschäft auch mit pflanzlichen Zubereitungen

06.04.2022 Ulm 28.09.2022 Köln
10.05.2022 Hildesheim 19.10.2022 Berlin
11.05.2022 Bremen



REFERENTIN:

Marketa Schellenberg



95 € (zzgl. MwSt. pro Person)



DAUER: JE 5 STUNDEN



TEILNEHMER: 10-15

Die ausführlichen Seminarbeschreibungen finden Sie auf unserer Homepage
www.transgourmet.de/akademie/seminare



Schritt für Schritt zum Bio-Angebot

Sie erhalten Hintergrundwissen zum Thema Bio-Lebensmittel, kennen mögliche Herausforderungen und Lösungen und lernen, wie Sie sich auf die Bio-Zertifizierung vorbereiten

Der Einsatz von Bio-Produkten ist die richtige Entscheidung für unsere Umwelt. Jedoch ist Bio kein Selbstläufer.

Wer sich mit der Vorbereitung und Umsetzung einer Bio-Verpflegung beschäftigt, hat viele Fragen. Neben den Grundlagen von ökologischem Landbau und Lebensmitteln lernen Sie in diesem Seminar von A wie Auslobung bis Z wie Zertifizierung, wie Sie Ihre Küche auf eine Bio-Zertifizierung vorbereiten können. Und natürlich werden auch rechtliche Aspekte und die besonderen Herausforderungen der Kalkulation nicht außer Acht gelassen.

- Gesetzliche Grundlagen
- Bio-Wissen
- Siegel und Labels
- Bio-Zertifizierung
- Umsetzung von Bio in der Küchenpraxis
- Ansätze in der Tischgastkommunikation

Referentin: Ani Pauls mind. 10 Teilnehmer, max. 25 Teilnehmer Online: 3 Stunden € Online: 45 € (zzgl. MwSt. pro Person)

Kennen Sie schon ...?



Unsere internationale Eigenmarke Transgourmet Natura steht für ein Vollsortiment mit gesicherter Bio-Qualität zu moderaten Preisen. Mit Transgourmet Natura richten wir uns insbesondere an eine Kundschaft der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung, die ihre Betriebe nach den Gesichtspunkten der Europäischen Bio-Verordnung führen möchte. Wir erfüllen alle Anforderungen an ein breites und kontrolliertes Sortiment, das zu günstigen Preisen verfügbar ist. Zuverlässig, kalkulierbar und auf alle Bedarfe der Profiküche ausgelegt.

Ihre Vorteile

- ✓ hochwertige, gemäß Vorgaben der EU-Bio-Verordnung hergestellte Produkte aus allen Warenbereichen
- ✓ kontrollierte, gesicherte Bio-Qualität zum fairen Preis-Leistungs-Verhältnis
- ✓ alle Produkte in Großgebinden verfügbar
- ✓ hohe ökologische Standards und absolute Transparenz



Lebensmittelabfälle reduzieren & Einwegverpackungen eliminieren

Ein Blick auf das Abfallmanagement der Außer-Haus-Verpflegung

Mehr als 18 Millionen essbare Lebensmittel landen pro Jahr unnötigerweise in der Tonne. Das entspricht fast einem Drittel des aktuellen Lebensmittelverbrauchs – und einem enormen klimaschädlichen CO₂-Fußabdruck.

In diesem Seminar werden Sie sich intensiv mit den in Ihrem Betrieb anfallenden Lebensmittelabfällen auseinandersetzen. Ihnen wird aufgezeigt, wo Sie Einfluss nehmen können und welche Einsparpotenziale und Möglichkeiten eines systematischen Lebensmittelabfallmanagements es gibt.

Außerdem werfen wir einen Blick auf Ihre Einmalverpackungen: Wo fallen sie an und welche Mehrweglösungen gibt es aktuell auf dem Markt?

- Nachhaltigkeit – Bedeutung für die Branche
- Rechtliches Hintergrundwissen sowie Einblick in die nationale Nachhaltigkeitsstrategie
- Wo entstehen die meisten Lebensmittelabfälle und was kosten sie?
- Welche Einmalverpackungen werden verwendet?
- Welche Mehrweglösungen gibt es und wie setze ich sie ein?
- Wie kommuniziere ich die Themen und hole Kunden/Gäste mit ins Boot?



Referentinnen: Claudia Gärtner und Andrea Reinhold Online: 8-12 Teilnehmer, Präsenz: 10-25 Teilnehmer Online: 5 Stunden, Präsenz: 5 Stunden € Online: 65 € Präsenz: 95 € (zzgl. MwSt. pro Person)

Energieeffizienz und Energiemanagement

Sie erhalten Grundlagen eines professionellen Energiemanagements und kennen Potenziale für mehr Energieeffizienz

Möchten Sie nachhaltig arbeiten und damit Geld sparen? Wir zeigen Ihnen, wie Sie dies mit dem gezielten Einsatz von Energie schaffen. Durch ein nachhaltiges Energiekonzept heben Sie sich von Ihren Mitbewerbern ab. Erfahren Sie, was Energie in Ihrem Unternehmen, in Ihrer Küche bedeutet: Woher wird Energie bezogen? Wo wird Energie verbraucht? Wo kann Energie effizienter eingesetzt werden? Lernen Sie die wenig bekannten Stellschrauben und Hebel kennen, die Ihnen Gerätelieferanten, Küchenplaner und Energielieferanten häufig verschweigen.

- Grundlagen des professionellen Energiemanagements
- Bedeutung von Energie im Unternehmen
- Bedeutung für die Küche
- Einsparpotenziale
- Unterstützung bei der Erstellung eines Energieplans



Referent: Christoph Holzapfel mind. 8 Teilnehmer, max. 16 Teilnehmer Online: 5,5 Stunden € Online: 95 € (zzgl. MwSt. pro Person)



Hendrik Haase

ist Kommunikationsexperte, Blogger und Autor. Er redet und schreibt über Lebensmittel, Foodtrends und digitale Esskultur. Sein Herz brennt für eine nachhaltige Zukunft der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

**Für Gastronomie
und Gemeinschafts-
verpflegung**

Storytelling

Wie mache ich besondere Qualität und meine Vision interessant für Gäste/Bewohner/Tischgäste/Besucher? Immer mehr Gäste interessiert, was hinter den Gerichten auf dem Teller steckt: Wo kommen die Zutaten her? Wie nachhaltig ist das Gericht? Ist es veggie oder vegan? Die Gäste wollen mehr erfahren über Herkunft, Herstellung und die Idee hinter den Gerichten. Gastonomen tun bereits viel, um den Gästen Antworten auf diese Fragen zu geben. Doch nicht immer kommt die Botschaft bei den Gästen an. Gutes Storytelling kann hier die Kommunikation zwischen Gastronom und Gast und damit auch den Erfolg im Gastraum erheblich verbessern. Gastonomen, die Spannendes zu erzählen haben, können damit nicht nur ihre Gäste begeistern, sie fördern damit gleichzeitig eine stärkere Kundenbindung und gewinnen neue Zielgruppen hinzu.

Dieser Workshop widmet sich den vielen Kommunikationswegen am und rund um den Tisch: Angefangen bei der Speisekarte, über den aufmerksamen Service bis hin zu den immer wichtiger werdenden digitalen Kanälen. Gerade hier bieten sich viele neue Wege, Gäste direkt zu erreichen, über gutes Storytelling mitzunehmen und an sich zu binden. Doch was sind die relevanten Botschaften, die Gäste interessieren? Wie erzählt man von den eigenen Bemühungen rund um Nachhaltigkeit oder mehr Veggie? Und vor allem, wie erzählt man interessant und unterhaltsam für ein wachsendes Publikum, das darauf Wert legt? Der Workshop bietet eine Übersicht über die vielen Möglichkeiten, die wir heute on- und offline haben. Die Teilnehmer lernen, wie gutes Storytelling funktioniert und welche Themen und Inhalte in der modernen Food-Welt rund um aktuelle Trends erfolgreich sind. Die Veranstaltung richtet sich an alle, die ihre Vision und die besondere Qualität ihrer Küche den Gästen nahebringen wollen. Sie lernen, wie sie ihr Marketing um einen wichtigen Baustein erweitern. Gerne können zum Workshop eigene Herausforderungen und Praxisbeispiele mitgebracht werden.

- Aktuelle Trends von Nachhaltigkeit bis Veggie erfolgreich kommunizieren
- Mit gutem Storytelling Gäste on- & offline an sich binden und neue Zielgruppen gewinnen
- Von der Speisekarte bis Instagram: Wissen, was Gäste heute interessiert
- Was habe ich zu erzählen? Wie Sie das Storytelling-Potenzial Ihres Betriebs heben

€ KOSTEN: 250 €
(zzgl. MwSt. pro Person)

🕒 DAUER: 5 STUNDEN

👥 MAX. 15 TEILNEHMER

Termine: 05.05.2022 Online

14.09.2022 Online



Kulinarische Nachhaltigkeit

Sie erhalten einen Einblick in das Thema Nachhaltigkeit und lernen, welche Möglichkeiten der nachhaltigen Speiseplanung es gibt

Kann Verpflegung einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten? Auf diese Frage wird im Seminar eingegangen und Antwort gegeben. Ein Einblick in die Ernährung und ihre Auswirkungen auf unsere Umwelt stellt dar, welchen Einfluss auch die Außer-Haus-Verpflegung in diesem Zusammenhang hat. Wir zeigen Ihnen verschiedene Möglichkeiten, um Gäste klimafreundlicher und verantwortungsvoll zu verpflegen. Im Rahmen dessen wird der Begriff „Nachhaltigkeit“ erklärt und seine Bedeutung vertieft durch die Darstellung der Möglichkeiten, einen nachhaltigen Speiseplan in der Großküche zu konzipieren. Sie lernen die Begrifflichkeiten sowie relevante Siegel und Labels kennen, um den Einkauf und am Ende auch die Gästekommunikation zu vereinfachen.

- Kurzer Überblick zum Thema Ernährung und deren Umweltauswirkungen
- Ansätze für eine nachhaltige Speiseplanung
- Anregungen und Beispiele aus der Praxis
- Möglichkeiten zur Umsetzung mithilfe von Nudging



🗣️ Referentin der
Transgourmet akademie:
Claudia Gärtner

👥 Online: 10-20 Teilnehmer
Präsenz: 10-25 Teilnehmer

🕒 Online: 3 Stunden
Präsenz: 4 Stunden

€ Online: 45 €
Präsenz: 75 €
(zzgl. MwSt. pro Person)

Kennen Sie schon ...?



URSPRUNG

Transgourmet Ursprung

ist die Marke für kulinarische Nachhaltigkeit. Mit einem Sortiment aus regionalen Produkten in drei Nachhaltigkeitsstufen, auch von Klein- und Kleinsterzeugern, setzen wir Nachhaltigkeitsstandards.

Heute wird es für Sie und Ihre Gäste immer wichtiger zu wissen, woher unsere Produkte stammen und auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt werden. Wir finden: Nachhaltigkeit geht uns alle etwas an.

Zu jedem Produkt gibt es eine substantielle, echte Produktgeschichte, die Sie Ihrem Gast weitererzählen können. Transgourmet Ursprung verbindet damit in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe und Ursprünglichkeit mit nachhaltiger, qualitätsorientierter Landwirtschaft.

In unserem Seminar Storytelling erfahren Sie,
wie Sie dies umsetzen können.

GESETZLICHER STANDARD		
Kein Einsatz von Pestiziden	Bio	Gesamtbetriebsumstellung
Kein Einsatz von Pestiziden	Bio	Bio
Kein Einsatz von Pestiziden	Bio	Bio
GOOD	BETTER	BEST



Nehmen Sie teil an der **kostenfreien Online-Veranstaltung** zu den Themen:

- **Küchenkosten im Griff**
- **Prozessmanagement**
- **Garverfahren und Notfallplan**

In der Online-Veranstaltung vermitteln Ihnen die Spezialisten vom Team Beratung & Konzept einen ersten Einblick. Was ist zu beachten, was sind aktuelle Themen, etc.

Seien Sie gespannt!



REFERENTEN:

CHRISTIAN BARTL

RAIMUND KLUG

DAUER: 1,5 STUNDEN

17.03.2022 ONLINE

22.09.2022 ONLINE



Wir sind Ihre Experten für Prozessanalyse und Beratung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Ist Ihr Unternehmen im Bereich Verpflegung, Gastronomie oder Hotellerie tätig? Gehören die Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung, beispielsweise in einer Klinik, einer Kindertagesstätte oder einer Kantine, zu Ihren täglichen Aufgaben? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Denn wir – das Team Beratung & Konzept von Transgourmet – möchten Ihnen und Ihrem Betrieb im gegenseitigen Dialog Appetit auf Prozess-, Kompetenz- und Erfolgsoptimierung machen. Von uns erhalten Sie alle Leistungen, die man zwar nicht essen und trinken, jedoch kalkulieren, planen und erfolgreich umsetzen kann.

- Sie suchen nach mehr Effizienz im Einkaufs- und Logistikprozess?
- Benötigen Sie Lösungsansätze für eine kontinuierliche Überwachung der Lagerhaltung?
- Sie interessieren sich für Methoden der Abfallvermeidung und Abfallreduzierung und für einen nachhaltigeren Produkteinsatz durch saisonale Artikel?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Unsere praxiserfahrenen Projektteams sind für Sie da.

Unser Motto: Wissen ist Genuss.



Führungsstil heute – positive Mitarbeiterführung

Sie lernen verschiedene Führungs- und Motivationsansätze kennen. Praktische Übungen vermitteln Ihnen Anwendungs- und Umsetzungsmöglichkeiten

Jedes menschliche Verhalten ist das Ergebnis aller Erlebnisse, des beruflichen und privaten Umfelds und der bis dahin gesammelten Erfahrungen. Mit diesem Verhalten treffen alle Mitarbeiter aufeinander und die Führungskraft soll motivierend, produktiv und vorbildlich handeln.

Im Training werden verschiedene Führungs- und Motivationsansätze besprochen und diskutiert. Dabei geht es um Authentizität, Integrität und Lebensphilosophie. Zahlreiche Übungen, Rollenspiele und Gruppenarbeiten schaffen praktische Anwendungs- und Umsetzungsmöglichkeiten.

- Motivationsmodelle kennenlernen
- Führungskräfte in Vorbildfunktion
- Ursachen für Verhalten
- Sympathiefaktoren – Erfolgsrezept bei der Mitarbeitermotivation
- Der Ton macht die Musik – Kommunikationstraining
- Hart, aber fair – Verständnis, Toleranz und respektvoller Umgang



Referent der
ICA Frontcooking Academy:
Enrico Steuer



mind. 10 Teilnehmer,
max. 25 Teilnehmer



Präsenz:
6 Stunden



Präsenz: 165 €
(zzgl. MwSt. pro Person)



Erfolgreiches Effizienz- und Zeitmanagement

Sie erarbeiten anhand von Beispielen aus Ihrem Arbeitsalltag Checklisten und Selbstanalysen, erfahren, wo Ihre individuellen Zeitfallen auf Sie und Ihre Mitarbeiter lauern, und lernen, wie Sie sich davon befreien können

Wenn Ihnen im Arbeitsalltag immer mehr abverlangt wird, Sie häufig am Limit arbeiten müssen und Unvorhergesehenes immer wieder Ihren Tagesplan durchkreuzt, gewinnt ein effizientes Selbst- und Zeitmanagement immer mehr an Bedeutung. Mit Methoden zur Stressbewältigung und Steigerung der Achtsamkeit gilt es zudem, dem steigenden Arbeitsdruck, dem Sie und Ihre Mitarbeiter ausgesetzt sind, entgegenzusteuern.

- Ziele definieren und Prioritäten setzen
- Sich von unnötigem „Ballast“ trennen und Entscheidungen treffen
- Möglichkeiten der Delegation aufspüren und nutzen
- Lernen, im richtigen Moment Nein zu sagen
- Zeitdiebe eliminieren und Zeitoasen schaffen
- Mitarbeiterführung hin zu mehr Eigenverantwortung
- Die Umsetzung in der Praxis sicherstellen



Referentin: Maria Yullah



mind. 10 Teilnehmer,
max. 20 Teilnehmer



Präsenz:
6 Stunden



Präsenz: 125 €
(zzgl. MwSt. pro Person)

Resilienz – In der Ruhe liegt die Kraft

Sie können besser mit Stress umgehen, verbessern Ihre Work-Life-Balance und sind aufgrund Ihres Zeitmanagements gut organisiert

Jeder kennt die Gefahr – Psyche und Körper eines können unter Stress leiden, was auch zu schwerwiegenden Konsequenzen führen kann. Die Entwicklung von Resilienz auf individueller und organisatorischer Ebene gibt hier Unterstützung und Hilfe. Sie reflektieren Herausforderungen und Ressourcen Ihres Alltags, arbeiten individuelle Stressoren aus und lernen Strategien zur Stärkung der eigenen physischen und psychischen Widerstandsfähigkeit kennen. Verbessern Sie Ihre Work-Life-Balance und stärken Sie sich mit einem gesunden Lebensstil für den Alltag.

- Reflexion über Herausforderungen und Ressourcen im eigenen Alltag
- Herausarbeiten der individuellen Stressoren und Stressverstärker
- Strategien zur Stärkung der eigenen physischen und psychischen Widerstandsfähigkeit
- Tipps zur besseren Organisation (z. B. Zeitmanagement, Priorisierung)
- Möglichkeiten zur Veränderung der eigenen Einstellung
- Vorteil eines gesünderen Lebensstils



Referentin: Maria Yullah



mind. 10 Teilnehmer,
max. 20 Teilnehmer



Präsenz:
6 Stunden



Präsenz: 125 €
(zzgl. MwSt. pro Person)





Inhouse-Seminare

Durch unsere Inhouse-Seminare haben Sie die Möglichkeit, Ihr komplettes Team bei sich vor Ort schulen zu lassen – so wird jeder genau dort abgeholt, wo er steht, und individuell informiert.

Wir schulen Sie zu Themen, die relevant für Sie und Ihr Team sind.

Persönlich & individuell

Die Inhalte können individuell an Ihre Bedürfnisse und Wünsche angepasst werden.

Maßgeschneidert für Sie & bei Ihnen vor Ort.



GESETZLICHE VORGABEN & QUALITÄT

Betriebsspezifische Lebensmittelhygiene

BL, HWL, KL, SL,
Kö, KMA, P-HWP

26



ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT UND KULINARIK

Kochen in Wohnbereichen

KL, Kö, KMA

27

neu

Food Nudging: Der Weg zur gesünderen Ernährung – ohne Verbote!
... in der Schulverpflegung
... in der Seniorenverpflegung
... in der Betriebsgastronomie

KL, Kö, SK,
Diät, KMA

27

Seafood-Seminare der Transgourmet Seafood Akademie

Für alle
Fischbegeisterten

32



FÜHRUNG & PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG

Serviceschulungen mit Fee Fichtl
Gastgeber mit Herz, Beschwerdemanagement, Serviceschulungen, Training on the job

BL, KL, SL

28

Teambuilding & Kommunikation

BL, KL,
HWL, Kö

29

Mitarbeitergespräche gekonnt meistern

BL, KL, SL,

29

neu

Gastronomie-Workshop
Durchstarten als Team – gemeinsam definieren, was Euch wichtig ist

BL, KL, SL,

30/31

Projektmanagement „light“

BL, KL, SL

32

GASTRONOMI ONLINE SEMINARE

33



VERANSTALTUNGEN

Küchenleitertagungen
Tag der offenen Tür
Gesundheitstage

Für alle
Interessierten

34

Tag der Ernährungsbildung

Schulen, Kinder-
gärten, soziale
Einrichtungen

34

neu

Ernährungsbotschafter Kita & Schule – was Kinder wollen & sollen

Lehrer und Eltern

35



Betriebsspezifische Lebensmittelhygiene

Sie kennen die wichtigsten Fakten zum Thema Lebensmittelhygiene in Zeiten der Pandemie

Das Wort „Coronavirus“ ist allgegenwärtig, doch was macht ein Virus eigentlich aus und warum ist es wichtig, sich mit diesem Thema auseinander zu setzen? Was sind eigentlich Mikroorganismen generell und was haben sie mit meinem Küchenalltag zu tun? Erfahren Sie in diesem Seminar die wichtigsten Fakten zum Thema Lebensmittelhygiene in Zeiten besonderer Herausforderungen durch Viren und Bakterien.

- Zahlen, Daten und Fakten zum Coronavirus
- Aktuelle Verordnungen pro Bundesland
- Lebensmittelhygiene im Hinblick auf Betriebs-, Personal- und Produkthygiene
- Schwerpunkt Mikroorganismen – alles Wichtige zum Thema Viren und Bakterien
- Infektionsschutzbelehrung nach §§42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Referent der
Transgourmet Akademie

Präsenz: 15-25 Teilnehmer
Online: 10-20 Teilnehmer

4 Stunden

€ Präsenz: 750 €
Online 450 €
(zzgl. MwSt. pro Schulung)

Wussten Sie schon ...

... dass folgende Schulungen Pflicht sind?

1.

Lebensmittelhygieneschulung nach §4 Lebensmittelhygieneverordnung – jährlich

→ Für alle, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten und keine entsprechende Berufsausbildung haben

2.

Folgebelehrung nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz – alle zwei Jahre

→ Für alle, die mit bestimmten Lebensmitteln wie Ei, Fisch, Fleisch und weiteren, oder Bedarfsgegenständen in der Küche arbeiten

Nutzen Sie dazu unser Seminar „Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung“ und kommen Sie Ihrer Schulungspflicht nach.



Kochen in den Wohnbereichen

Sie kennen Abläufe und Rezepte für Wohngruppenküchen, 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 mit unterschiedlichen körperlichen Fähigkeiten in die Speisenzubereitung miteinbeziehen 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 und Tischgäste.

- 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
- Speiseplankonform



Referent: Herbert Thill

mind. 6 Teilnehmer,
max. 20 Teilnehmer

Präsenz: 8 Stunden

€ auf Anfrage je
nach Veranstaltungsort

Food Nudging: Der Weg zur gesünderen Ernährung – ohne Verbote!

Sie lernen die Methode des Nudgings kennen und erfahren, wie Sie das Ernährungsverhalten Ihrer Gäste einfach und ohne große Kosten positiv beeinflussen können

In einer Gesellschaft des Überflusses fällt es zunehmend schwer, „gesunde“ Entscheidungen zu treffen. Das Einfachste wäre, alles „Ungesunde“ zu verbannen. Aber kann man es auch anders machen? Man kann. Nudging (engl. für „stupsen“) ist eine Methode der Verhaltensökonomie, um das Verhalten von Menschen ohne Verbote und Regeln in eine positive Richtung zu lenken. Wir zeigen Ihnen in diesem Seminar, wie Sie in der Gemeinschaftsverpflegung mithilfe kleiner Veränderungen die Entscheidungsumwelt in Mensa, Kantine, Cafeteria oder Bistro so gestalten können, dass „gesündere“ Entscheidungen getroffen werden.

- Ernährungssituation in Deutschland
- Bedeutung der Ernährung und wie wir Entscheidungen treffen
- Nudging als Instrument zur Beeinflussung des Ernährungsverhaltens
- Nudging in der Gemeinschaftsverpflegung

Tipp: Buchen Sie das Seminar zu den Bereichen Schulverpflegung, Seniorenverpflegung oder Betriebsgastronomie.



Referent der
Transgourmet akademie

Online: 10-20 Teilnehmer
Präsenz: 10-25 Teilnehmer

Online: 3 Stunden
Präsenz: 4 Stunden

€ Online: 45 €
Präsenz: 75 €
(zzgl. MwSt. pro Person)



Serviceschulungen

Gastgeber mit Herz



Das Bild Ihres Unternehmens entsteht aus der Summe aller Eindrücke, die Gäste und Bewohner sammeln: angefangen von der Begrüßung über ein einwandfreies Erscheinungsbild, einen zuvorkommenden Service, ein liebevoll arrangiertes Essen bis hin zur Verabschiedung. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer nicht nur, was guter Service bedeutet, welche Erwartungen Gäste und Bewohner haben und wie sie diesen Bedürfnissen auf freundliche Art nachkommen, sondern auch die Grundlagen guter Tischkultur. Nur wer sich wertgeschätzt fühlt und zuvorkommend behandelt wird, ist gerne Gast.

Beschwerde- management



Beschwerden – aus dem „Schreckgespenst“ werden Chancen, auf die Sie sich freuen werden! Der Umgang mit Beschwerden wird häufig als negativ und unprofessionell empfunden. Sehen Sie Beschwerden als Chance, um noch besser zu werden. Erfahren Sie in diesem Seminar, wie Sie souverän mit Beschwerden umgehen und somit die Zufriedenheit Ihrer Gäste steigern können.

Serviceschulungen



Wie trage ich einen Teller? Wie decke ich einen Tisch richtig ein und wie falte ich Servietten? Ein guter Service ist Teil des Gesamterlebnisses für den Gast. In diesem Seminar lernen Sie alles vom Tellertragen bis zum Service am Tisch. Sie kennen die Servierregeln und lernen Servietten-Falttechniken kennen.

REFERENTIN:
Fee Fichtl

€ KOSTEN: AUF ANFRAGE JE
NACH VERANSTALTUNGsort

🕒 DAUER: JE 7,5 STUNDEN

👥 TEILNEHMER: 8-16



Training on the job

Die Struktur, die Arbeitsweise, der Umgang mit dem Gast oder das Ergebnis in einer Abteilung könnten besser sein? Dann ist das Training on the job genau der richtige Weg für Sie und Ihr Team!

Möglicher Ablaufplan:

- Erfassen der Ist-Situation und ggf. schon Training on the job: 1 Tag vor Ort
- Training on the job: 3 Tage vor Ort – in Abständen von ca. 3 Wochen

→ Für Mitarbeiter aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



Teambuilding & Kommunikation

Sie lernen Maßnahmen für das Teambuilding kennen und erfahren, wie wichtig Kommunikation ist

Ein erfolgreiches Team, das genau weiß, was es tut, ist wichtig für den Erfolg Ihres Betriebs. Doch was macht ein gutes und erfolgreiches Team aus? Vertrauen, gegenseitige Unterstützung und klar formulierte Ziele sind wichtige Bausteine.

Ein weiterer Schwerpunkt ist gute Kommunikation, denn nur ein gut kommunizierendes Team ist ein gutes Team! In diesem Seminar erfahren Sie praxisorientiert, was Teambuilding bedeutet und wie Sie es schaffen, einen guten Gruppenzusammenhalt zu schaffen.

- Was macht ein gutes Team aus?
- Teamrollen und Teamzusammensetzung
- Wovon hängt gute Teamarbeit noch ab?
 - › Ziele setzen
 - › Motivation im Team schaffen
 - › Kommunikation ist das A & O (Grundlagen der Körpersprache und positiver Kommunikation)
 - › Informationsaustausch ist wichtig für eine gute Zusammenarbeit
- Kritik konstruktiv äußern/ Du-&-Ich – Botschaften



Mitarbeitergespräche gekonnt meistern

Sie können auf Grundlage verschiedener Kommunikationsmodelle Führungsgespräche erfolgreich führen

Das jährliche Mitarbeitergespräch steht an. Wie so oft, verschieben Sie die Termine immer wieder, weil Sie das so ungerne machen. Wie führe ich das Gespräch? Wie gehe ich auf unangenehme Themen ein?

Diese und andere wichtige Dinge lernen Sie in unserem Seminar „Mitarbeitergespräche gekonnt meistern“. Danach werden Sie sich auf jedes einzelne Gespräch freuen. Versprochen.

- Was genau ist ein Mitarbeitergespräch?
- Die Grundlagen der Kommunikation
 - › Das erweiterte Kommunikationsmodell
 - › Das 4-Seiten-Modell
 - › Die selbsterfüllende Prophezeiung
 - › Das Johari-Fenster
- Feedback geben
- Die Vorbereitung auf das Gespräch ist wichtig
- Mitarbeitergespräche optimal führen – 6 wichtige Regeln
- Das Jahresgespräch (beinhaltet Zielvereinbarungs-, Entwicklungs- und Beurteilungsgespräch)
- Checklisten und Leitfäden





Gastronomie- Workshop zu Teambuilding & Persönlichkeits- entwicklung

Durchstarten als Team – Gemeinsam definieren, was Euch wichtig ist

In diesem Workshop erarbeitet Ihr gemeinsam ein Ziel: ob zum #restart oder zum Auffrischen einer gemeinsamen Vision. Durch das Erarbeiten dieses Ziels stärken sich Verbindlichkeit, Vertrauen und Zusammenhalt im Team. Auch abteilungsübergreifend können gemeinsame Werte geschaffen werden, die perspektivisch auch neue KollegInnen einbinden. Eigene Unternehmensziele und Leitbilder werden im Vorabgespräch geklärt und eingebunden. Der Workshop richtet sich an alle Führungskräfte, für die Teambuilding ein zentraler Erfolgsfaktor ist und die um die Potenziale eines eingeschworenen Teams wissen.

- Wahrnehmung des Individuums im beruflichen Kontext einer Arbeitsgruppe
- Gruppendynamiken kennenlernen
- Zusammenhänge erkennen, um positives Betriebsklima zur Kundenbindung zu nutzen
- Lösungsorientiert arbeiten
- Positives Mindset
- Arbeiten in und als Gruppe
- Basis der Gruppenkommunikation, Wertschätzung und Feedback
- Bereitschaft zur Leistungssteigerung

REFERENTIN:

Katja Magdzack

€ KOSTEN: 750 € ZZGL. MWST.

🕒 DAUER: JE 7,5 STUNDEN





Projektmanagement „light“

Sie kennen Grundlagen des Projektmanagements und haben selbst im Planspiel die Methoden angewandt

Praxisworkshop mit Planspiel erleben und verstehen

Die Bedeutung von Projektmanagement wächst zunehmend. Das heißt für Führungskräfte und Mitarbeiter, sich mit Projektmanagementwissen auseinanderzusetzen, um Projekte bewusst zum Erfolg zu führen. Am besten gelingt das mit einem konkreten und auf den Alltag übertragbaren Planspiel. Das macht Spaß und verschafft praxisbezogene Erlebnisse. Dadurch steigt der Lernerfolg deutlich. Auf spielerische Art und Weise werden wiederkehrende Abläufe im Projektmanagement erkannt, geübt, verbessert und verinnerlicht.

- Grundlagen der Projektarbeit
- Überblick über typische Abläufe und Methoden im Projektmanagement
- Projektmanagement als sinnvolles Werkzeug für Effizienz, Struktur, Zeit und Klarheit
- Praktisches Umsetzen der gelernten Methoden in der Zusammenarbeit
- Die wichtigsten Begriffe im Projekt kennen und eine gemeinsame Sprache sprechen



Referentin von EinfachStimmig:
Ewa Sadowicz



mind. 6 Teilnehmer,
max. 12 Teilnehmer



8 Stunden



auf Anfrage,
je nach
Veranstaltungsort

Kennen Sie schon ...?

Transgourmet Seafood Akademie

Seminare, Schulungen, Workshops und me(e)hr. Seit mittlerweile 12 Jahren existiert unsere Schulungseinrichtung in Bremerhaven und mehr als 13.000 Teilnehmer konnten wir in dieser Zeit aktiv schulen.

Weiterbildungsangebote gibt es heute viele, aber keine dieser Veranstaltungen sind so praxisnah wie bei uns. Warum? Wir machen es anders – wir leben und lieben Fisch!

Lernen und erleben Sie die einzigartige Vielfalt unseres Sortiments. Tanken Sie in unserem Kompetenzzentrum mit modernen Küchen-, Schautheken und großzügigem Tagungsraum viele praktische Ideen und profitieren Sie vom fundierten Wissen und Know-how unserer Spezialisten für Ihren unternehmerischen Erfolg. Lassen Sie sich begeistern und inspirieren!

Von Nachhaltigkeit über Warenkunde und Betriebsbesichtigungen bis hin zu der selbstständigen Zubereitung von Fisch und Meeresfrüchten unter Anleitung und anschließender Verkostung wird in Bremerhaven alles geboten.

Darüber hinaus bilden wir seit 2017 exklusiv die Fischsommeliers IHK aus. Die Fortbildung ist staatlich anerkannt und gilt europaweit als einzigartig.

Bei Fragen zu aktuellen Seminaren und anderen Terminen
sprechen Sie uns gerne an!

Stefanie Nienaber: stefanie.nienaber@tg-seafood.de
Tel. 0471/1 42 91-110

gastronovi Online-Seminare

Welches **Potenzial** bieten **digitale Lösungen** für den Betriebsalltag in Gastronomie und Hotellerie? Wie können sich Gastgeber mithilfe von Digitalisierung optimieren – und dabei nicht nur den Service am Gast verbessern, sondern auch betriebswirtschaftlich profitieren?

In unseren **Online-Seminaren** zeigen Ihnen unsere Kollegen mit eigener Gastro-Erfahrung, wie Sie sich mit einer ganzheitlich durchdachten digitalen Infrastruktur optimal aufstellen! Wir präsentieren Ihnen, wie Sie **Zeit sparen**, Ihre **Einkaufs- und Personalkosten optimieren** und die **Gästezufriedenheit** sowie den **Umsatz steigern** können.

- **Specials zur Digitalisierung**
- **Basics für gastronovi Nutzer**

Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zur
Anmeldung finden Sie hier:

www.gastronovi.com/webinare
kontakt@gastronovi.com



Tipps & Tricks



Lösungen für
Herausforderungen
im Gastro-Alltag



Live-Chat für
individuelle Fragen



Funktionen &
Updates



kostenlos &
unverbindlich





Tag der offenen Tür



Beim Tag der offenen Tür unterstützen wir Sie mit Kurzvorträgen Ihrer Wahl. Wir vermitteln theoretisch und auch praktisch aktuelle Themen, wie „vegetarisch“, „gesunde Betriebsverpflegung“, „was steckt hinter laktosefrei und glutenfrei?“ ... und noch vieles mehr. Besonders unser Fachvortrag „Fit im Job – gesunde Zwischenmahlzeit und Mittagessen“ ist ein sehr passendes Thema für einen Tag der offenen Tür in Ihrem Betrieb. Begleitet sind unsere Themen durch Informationszettel und Quiz zum Vertiefen des neuen Wissens.

Küchenleiter-tagungen



Wir unterstützen Sie auf Ihren Küchenleitertagungen mit Themen, die aktuell wichtig für Sie sind. Sie erhalten zu verschiedenen Themen die wichtigsten Informationen und aktuelle Trends. Sie bleiben auf dem neuesten Stand und können das Wissen an Ihre Mitarbeiter weitergeben. Stimmen Sie gerne Wunschthemen mit uns ab!

Gesundheitstage



Wir unterstützen Sie an Ihren Gesundheitstagen. Sie möchten Ihren Mitarbeitern an Ihrem Gesundheitstag im Betrieb Anreize für eine gesundheitsfördernde Betriebsverpflegung geben oder ihnen ein anderes Thema näherbringen? Wir bereiten gerne für Sie einen passenden Kurzvortrag mit einem mit Ihnen abgestimmten Thema vor oder unterstützen Sie mit geeignetem Informationsmaterial. Fragen Sie uns an, wir stimmen ein für Sie passendes Konzept ab.

Tag der Ernährungs-bildung



Die Projektwochen stehen an und Ihnen fehlt noch ein Programmpunkt für Ihre Schüler? Wenn Ihnen eine ausgewogene Ernährung und die Beschäftigung mit Lebensmitteln wichtig sind und Sie Unterstützung bei der Ernährungsbildung Ihrer Schüler benötigen, haben wir genau das Richtige für Sie: den Tag der Ernährungsbildung. Wir unterstützen Sie mit einem Ernährungsparcours mit vier Stationen, an denen den Schülern auf verschiedene Art und Weise Ernährungswissen vermittelt wird. Nach einer interaktiven Lehreinheit werden sie als Ernährungsexperten ausgezeichnet.

Der Tag der Ernährungsbildung kann auch für eine ganze Projektwoche und verschiedene Klassen gebucht werden.

Interesse geweckt?



SCAN ME

Fragen Sie uns gerne an.

Weitere Infos zum Tag der Ernährungsbildung finden Sie unter diesem QR-Code.



Werden Sie „Ernährungsbotschafter Kita & Schule“ – was Kinder wollen & sollen

Die Seminarreihe besteht aus 4 Modulen.

Modul 1: Grundlagen der Ernährung und Allergien

02.05.2022 und 07.11.2022

Modul 2: Energie- und Nährstoffbedarf von Kindern und Jugendlichen

09.05.2022 und 14.11.2022

Modul 3: Tipps und Tricks für eine gesunde Speisenauswahl zu Hause

16.05.2022 und 21.11.2022

Modul 4: Nudging in der Kita- & Schulverpflegung

23.05.2022 und 28.11.2022

Bei 4 abgeschlossenen Modulen ist ein E-Learning mit Abschlusstest und Zertifikat zum „Ernährungsbotschafter Kita und Schule“ inklusive.

Werden Sie Ernährungsbotschafter für Ihre Schule. Ob als Lehrer oder als Eltern – bilden Sie sich weiter und lernen Sie in den 4 Modulen Spannendes über gesundes und ausgewogenes Essen bei Kids. Jedes Modul dauert 2,5 Stunden. Haben Sie alle 4 Module abgeschlossen, erhalten Sie nach bestandenem Abschlusstest ein Zertifikat zum „Ernährungsbotschafter Schule“. Die Module können auch einzeln gebucht werden à 45 € zzgl. MwSt. Alle Module finden online statt.



Referent der Transgourmet akademie



2,5 Stunden je Modul



45 € (zzgl. MwSt. pro Person)



Wählen Sie gerne ein Seminar aus dem Folder aus. Bei besonderen Wünschen wenden Sie sich bitte direkt an akademie@transgourmet.de. Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Homepage www.transgourmet.de/seminare

Sie können sich direkt auf der Homepage: oder über dieses Formular zum Seminar anmelden.

Seminar _____

Datum _____

Veranstaltungsort _____

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Stornierungen, die mehr als zwei Wochen vor Seminarbeginn erfolgen, sind kostenlos. In Absprache ist es auch möglich, eine Ersatzperson zu benennen. Bei Seminarabsagen, die weniger als zwei Wochen vor Beginn der Veranstaltung eintreffen, oder bei Nichterscheinen werden die kompletten Seminargebühren fällig.

☐ Hiermit melde ich mich verbindlich für dieses Seminar an.

Ihre Kontaktdaten

Mit * gekennzeichnete Felder sind Pflichtfelder.

Anrede/Titel _____ Kundennummer _____

Vorname* _____ Nachname _____

Firma* _____ Position/Funktion* _____

Straße/Haus-Nr.* _____ PLZ/Ort* _____

Telefon _____ Fax _____

E-Mail* _____

Folgende Personen melde ich zum Seminar an:

Bitte schicken Sie uns das vollständig ausgefüllte Formular bis 14 Tage vor Seminarbeginn an:
akademie@transgourmet.de oder geben Sie Ihre Anmeldung persönlich bei Ihrem Fachberater ab.

Datum _____ Unterschrift _____

Fragen und Antworten

Wo finden unsere Seminare statt?

Unsere Seminare finden in gut ausgestatteten Seminarräumen statt. Nähere Informationen zu themenbezogenen Standorten finden Sie auf unserer Homepage.

Wie viel kostet die Teilnahme an einem Seminar?

Pro Teilnehmer belaufen sich die Kosten in der Regel auf 75 € zzgl. MwSt. bei nationalen Seminaren und 45 € zzgl. MwSt. bei Online-Seminaren. Abweichungen sind in den Seminarbeschreibungen dargestellt. Die Rechnung wird von den jeweiligen Transgourmet-Betrieben ausgestellt und ist sofort nach Erhalt und ohne Abzug zu bezahlen.

Wo finde ich Termine und Veranstaltungsorte?

Die aktuellen Termine sowie die Veranstaltungsorte werden zusätzlich auf der Transgourmet-Homepage veröffentlicht.

Bekomme ich Teilnehmerunterlagen?

Zu jedem Seminar erhalten Sie ausführliche Unterlagen inkl. eines Teilnahmezertifikats.

Wie sieht es mit der Verpflegung aus?

Für Ihre Verköstigung ist gesorgt. Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie bitte bei der Anmeldung zum Seminar an.

Unsere Inhouse-Seminare

Auch bei unseren Inhouse-Seminaren erhalten alle Teilnehmer ein Teilnahmezertifikat sowie Schulungsunterlagen. Da die Schulungen in Ihren Räumlichkeiten stattfinden, ist eine Verpflegung von Transgourmet nicht vorgesehen und demnach selbst zu organisieren. Termine und Schulungsinhalte erfolgen nach gemeinsamer vorheriger Abstimmung.

Unsere Online-Seminare

Zu unseren Online-Seminaren können Sie Teilnehmer, wenn Sie über einen internetfähigen PC/Laptop verfügen, einladen. mit entsprechender Internet Verbindung. Unsere Online-Seminare sind interaktiv gestaltet und beziehen die Teilnehmer mit ein.

Bildnachweis

DeSoto Studios Volker Nothdurft (Deckblatt, Seite 2, 5, 6 o, 24, 38, 39, Rückseite); Gregor Ott GVO Media (Seite 9 u, 29 o, 34, 35, 36); Caro Hoene Photography (Seite 8); Daniela Haug (Seite 9 o); Bestcon (Seite 10 o); Fotolia (Seite 11 o, 13 u, 19 o); AdobeStock (Seite 16 o, 29 u); Katharina Jäger Fotografische Werkstatt (Seite 27 o); gettyimages (Seite 6 o, 11 u, 12 u, 13 o, 17 o, 17 u, 20, 21, 22 u, 23 o, 26 o, 30, 32 o)

Anmelde- und Stornierungsbedingungen

Anmeldung

Die Anmeldung zu unseren Seminaren und Workshops ist schriftlich per Fax, E-Mail oder persönlich bei Ihrem jeweiligen Fachberater möglich. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sollte ein Seminar ausgebucht sein, werden Sie darüber rechtzeitig informiert und erhalten ggf. einen Ersatztermin. Die Seminargebühren sind unmittelbar nach Erhalt der Rechnung sofort und ohne Abzug fällig. Wir nehmen die Vertraulichkeit Ihrer personenbezogener Daten sehr ernst. Die Verarbeitung personenbezogener Daten geschieht nach Maßnahmen der Datenschutz-Grundverordnung. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite www.transgourmet.de unter der Rubrik Datenschutzerklärung.

Änderungen

Es ist möglich, dass ein Seminar kurzfristig, z. B. wegen Krankheit des/der Referenten oder bei Nichterreichender Mindestteilnehmerzahl, abgesagt oder verschoben werden muss. Ein möglicher neuer Termin wird Ihnen unmittelbar mitgeteilt; sollten Sie an dem neuen Termin keine Zeit haben, werden bereits bezahlte Seminargebühren selbstverständlich erstattet. Zudem behält sich Transgourmet vor, Änderungen bezüglich der Referenten und des Veranstaltungsorts vorzunehmen.

Stornierung

Sollte es Ihnen trotz Zusage nicht möglich sein, an dem von Ihnen gewählten Seminar teilzunehmen, bitten wir Sie um eine schriftliche Mitteilung. Stornierungen, die mehr als zwei Wochen vor Seminarbeginn erfolgen, sind kostenlos. In Absprache ist es auch möglich, eine Ersatzperson zu benennen. Bei Seminarabsagen, die weniger als zwei Wochen vor Beginn der Veranstaltung eintreffen, oder bei Nichterscheinen werden die kompletten Seminargebühren fällig.

Inhouse-Seminare

Für unsere Inhouse-Seminare stellen wir Ihnen anhand der mit Ihnen besprochenen Themen und nach Abstimmung des Veranstaltungsorts ein Angebot aus. Sobald das Angebot von beiden Seiten unterzeichnet ist, gilt es als verbindlich. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Leistungserbringung. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsdatum fällig.

Urheberrecht

Die Vervielfältigung und Weitergabe an Dritte, ganz oder in Teilen, ist nur nach schriftlicher Genehmigung möglich. Alle Rechte liegen bei Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG.

Sie haben Fragen zu den Seminaren?

Hier finden Sie die Ansprechpartner in Ihrem Transgourmet-Betrieb.

Wir freuen uns auf Sie!

Sie haben Fragen zu den Seminaren?

Hier finden Sie die Ansprechpartner in Ihrem Transgourmet-Betrieb.

Wir freuen uns auf Sie!

Sie haben Fragen zu den Seminaren?

Hier finden Sie die Ansprechpartner in Ihrem Transgourmet-Betrieb.

Wir freuen uns auf Sie!



Sie haben Fragen zu den Seminaren?

Hier finden Sie die Ansprechpartner in Ihrem Transgourmet-Betrieb.

Wir freuen uns auf Sie!

Bayreuth	Loreen Friedmann	Loreen.Friedmann@transgourmet.de
Berlin	Marco Kehle	Marco.Kehle@transgourmet.de
Bremen	Annika Burmester	Annika.Burmester@transgourmet.de
Dresden	Mandy Ertel	Mandy.Ertel@transgourmet.de
Eichenau	Transgourmet akademie	akademie@transgourmet.de
Halle	Antje Heitkamp	Antje.Heitkamp@transgourmet.de
Hamburg	Annika Burmester	Annika.Burmester@transgourmet.de
Hildesheim	Anja Schlimme	Anja.Schlimme@transgourmet.de
Kempten	Transgourmet akademie	akademie@transgourmet.de
Kempten	Guido Stahl (Gastro)	Guido.Stahl@transgourmet.de
Köln	Claudia Schmitz	Claudia.Schmitz@transgourmet.de
Riedstadt	Anita Schön (GV)	Anita.Schoen@transgourmet.de
Riedstadt	Simone Sianides (Gastro)	Simone.Sianides@transgourmet.de
Rostock/Roggentin	Kathrin Matschkowski	Kathrin.Matschkowski@transgourmet.de
Ulm	Susanne Grees (GV)	Susanne.Grees@transgourmet.de
Ulm	Guido Stahl (Gastro)	Guido.Stahl@transgourmet.de

Sie haben Fragen zu den Seminaren?

Hier finden Sie die Ansprechpartner in Ihrem Transgourmet-Betrieb.

Wir freuen uns auf Sie!

Bayreuth	Loreen Friedmann	Loreen.Friedmann@transgourmet.de
Berlin	Marco Kehle	Marco.Kehle@transgourmet.de
Bremen	Annika Burmester	Annika.Burmester@transgourmet.de
Dresden	Mandy Ertel	Mandy.Ertel@transgourmet.de
Eichenau	Transgourmet akademie	akademie@transgourmet.de
Halle	Antje Heitkamp	Antje.Heitkamp@transgourmet.de
Hamburg	Annika Burmester	Annika.Burmester@transgourmet.de
Hildesheim	Anja Schlimme	Anja.Schlimme@transgourmet.de

Kempten	Transgourmet akademie	akademie@transgourmet.de
Kempten	Guido Stahl (Gastro)	Guido.Stahl@transgourmet.de
Köln	Claudia Schmitz	Claudia.Schmitz@transgourmet.de
Riedstadt	Anita Schön (GV)	Anita.Schoen@transgourmet.de
Riedstadt	Simone Sianides (Gastro)	Simone.Sianides@transgourmet.de
Rostock/Roggentin	Kathrin Matschkowski	Kathrin.Matschkowski@transgourmet.de
Ulm	Susanne Grees (GV)	Susanne.Grees@transgourmet.de
Ulm	Guido Stahl (Gastro)	Guido.Stahl@transgourmet.de



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
Geschäftsführer: John Matthew (Vorsitz), Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer
Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) - Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Tel.: 0 800 1 722 722 | Fax: 0 800 1 744 744 • www.transgourmet.de