TRANSGOURMET

# Seminare und Workshops 2023

**Für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie**

# 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 nachhaltig – denn sie bieten nicht nur einen praxisnahen Bezug. Die individuellen Erfahrungen der Teilnehmer werden 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.

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

**Ihr Team der Transgourmet Akademie**

Stöbern Sie gerne hier in unserem Seminarkatalog oder auf unserer Website

**Kontakt: akademie@transgourmet.de**

**0151 292 66 823**

# Unsere Themenkategorien

## Gesetzliche Vorgaben & Qualität

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

## Ernährung, Gesundheit & Kulinarik

Wichtige Ernährungsthemen sind für Sie aktuell und informativ in unseren Seminaren zusammengestellt: von Schul- bis Seniorenverpflegung über Diätetik bis Kochen in Wohnbereichen. Auch zum Thema Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien unterstützen wir Sie mit unserem Wissen.

## Kochworkshops & Produktschulungen

Auf die Praxis, fertig, los! Starten Sie durch mit frischem Know-how aus unseren praxisnahen Workshops, ob neue Rezepte, Zubereitungsideen oder Produktwissen – von Plant-based bis Barista-Workshops.

## Nachhaltigkeit & Bio

Wir unterstützen Sie, damit Sie in Ihrem Betrieb nachhaltig arbeiten können: Dazu gehören Themen wie von Lebensmittelabfälle reduzieren & Einwegverpackungen eliminieren über Nachhaltigkeit auf dem Speiseplan bis hin zu Energieeffizienz und Energiemanagement.

## Wirtschaftlichkeit & Management

Wirtschaftliche Rentabilität, effiziente Arbeitsabläufe und gleichzeitig zufriedene Gäste. Hier bekommen Sie Werkzeuge und Anregungen zur Umsetzung: Küchenkosten im Griff, Storytelling und Zusatzverkäufe.

## Führung & Persönlichkeitsentwicklung

Lernen Sie Möglichkeiten in der Mitarbeiterführung und im Beschwerdemanagement kennen, erfahren Sie, wie Sie Ihr Team führen und motivieren, und meistern Sie Mitarbeitergespräche gekonnt.

## Veranstaltungen

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

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

# Unsere Experten der Transgourmet Akademie

## Eva Bohlander

*Teamleitung der Transgourmet Akademie*

„Ich finde es toll, dass ich als Teamleitung die Möglichkeit habe, das Seminarwesen aktiv mitzugestalten. Gerade weil ich auch als Seminarleiterin genau weiß, auf was es im Seminar ankommt. So können mein Team und ich ein passgenaues Angebot für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickeln. Ich bin sehr daran interessiert, ein spannendes Angebot zu schaffen und immer am Ball zu bleiben – also bin ich stets auf der Suche nach aktuellen Trends für unsere Teilnehmer im Seminar."

## 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.

## Hans Joachim Jäger

*Fachtrainer der Transgourmet Akademie*

Hans Joachim Jäger versteht es, als langjähriger erfahrener Koch, die Seminare mit Bezug zur Praxis zu vermitteln. Seine Schwerpunkte sind Diätetik und Kochworkshops zu ausgewählten Gesundheitsthemen. Seine Leidenschaft sind dabei die Workshops, denn aufgrund seiner Küchenpraxis kann der Oecotrophologe die Inhalte einer gesunden und genussvollen Ernährung leicht vermitteln.

## 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.

## 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 Teilnehmern.

## Claudia Gärtner

*Fachtrainerin der Transgourmet Akademie*

Claudia Gärtner ist Oecotrophologin. Bei ihr steht nicht nur die Nachhaltigkeit, sondern auch die Hygiene im Fokus. Durch ihre mehrjährige Erfahrung in der Qualitätssicherung sind die Themen Hygiene und HACCP ein täglich gelebter Standard. Während der Seminare ist ihr neben Inhalten und interaktivem Austausch zwischen den Teilnehmern auch eine locker-professionelle Stimmung sehr wichtig.

# Legende

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.**

Online

Präsenz

Inhouse (IhS)

National (NaS)

# Inhaltsverzeichnis

Besuchen Sie ein Seminar in einem unserer Transgourmet-Standorte deutschlandweit oder buchen Sie ein Thema für sich und Ihr Team – wir kommen auch gerne in Ihren Betrieb und schulen Sie vor Ort.

## GESETZLICHE VORGABEN & QUALITÄT


| | | | |
|---|---|---|---|
| Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG) | | Kö, KMA, P-HWP, SK | 10 |
| **Kostenfreie Infoveranstaltung**<br>Update Lebensmittelrecht – das Wichtigste auf einen Blick | | BL, HWL, KL, SL, Kö, KMA, P-HWP | 10 |
| Betriebsspezifische Lebensmittelhygiene | | Kö, KMA, P-HWP, SK | 11 |
| Hygiene-Online-Special | NEU | Kö, KMA, P-HWP, SK | 12 |
| Basiskurs HACCP – wie erstelle ich ein HACCP-Konzept? | | BL, HWL, SL, KL, Kö | 13 |
| Kennzeichnung von A–Z – ein Update für Speiseplan & Speisekarte | | KL, Kö, SK, Diät | 14 |
| Arbeitssicherheit & Brandschutz | NEU | Kö, KMA, P-HWP, SK | 15 |


## ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT & KULINARIK


| | | | |
|---|---|---|---|
| Bedarfsgerechte Kita- und Schulverpflegung | | KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät | 16 |
| Ernährungsbotschafter Kita und Schule – was Kinder wollen & sollen | | KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät, Interessierte | 17 |
| Food Nudging: der Weg zur gesünderen Ernährung – ohne Verbote! | | KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät | 18 |
| Diätetik – Basiswissen, mundgerecht: gut versorgt mit allen Nährstoffen | | KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät | 19 |
| Dir geht's, wie du isst – positive Beeinflussung der Psyche durch unsere Ernährung | | KL, Kö, KMA, SL, P-HWP, Diät | 20 |
| Im Alter gut verpflegt – Ernährung älterer Menschen | | KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät | 21 |
| Senioren- und Kinderverpflegung unter einem Hut | | KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät | 22 |
| Kochen in Wohnbereichen | | KL, Kö, KMA, P-HWP | 23 |
| Workshop Cook & Chill | NEU | KL, Kö, KMA | 24 |
| Berufsübergreifendes Ernährungsmanagement für eine Seniorenverpflegung mit Genuss | NEU | KL, Kö, Diät, KMA | 25 |
| Workshop Passierte Kost | NEU | KL, Kö | 25 |
| Lebensmittelunverträglichkeiten/-allergien – Hintergründe und Bedeutung in der Praxis | | KL, Kö, Diät, KMA | 26 |
| **Kostenfreie Infoveranstaltung**<br>Glutenfrei kochen – mit Tipps von Experten | NEU | KL, Kö, Diät, KMA | 27 |

## KOCHWORKSHOPS & PRODUKTSCHULUNGEN


| | | | |
|---|---|---|---|
| Plant-based Basic | | KL, Kö, KMA | 30 |
| Plant-based Regional und herzhaft | | KL, Kö, KMA | 30 |
| Plant-based à la carte/Menü | | KL, Kö, KMA | 30 |
| Plant-based Brainfood | | KL, Kö, KMA | 31 |
| Plant-based Süßspeisen, Desserts, Backwaren | | KL, Kö, KMA | 31 |
| Plant-based Kita- und Schulverpflegung | NEU | KL, Kö, KMA | 31 |
| Plant-based Bio und Nachhaltigkeit | NEU | KL, Kö, KMA | 31 |
| Barista-Workshop | NEU | SL, SK | 32 |
| Bordeaux-Seminar | NEU | BL, SL, SK, EL | 33 |
| Champagner-Seminar | NEU | BL, SL, SK, EL | 33 |
| Allgemeiner Grundkurs Fish & Seafood | NEU | KL, Kö, KMA | 34 |
| Transgourmet Seafood Akademie | | KL, Kö, KMA | 34 |
| Sushi, Tempura, Dim-Sum, asiatische Snacks und Dips | NEU | KL, Kö, KMA | 35 |
| Gewürz-Workshop | NEU | KL, Kö, KMA | 36 |
| Sous-vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik | NEU | KL, Kö, KMA | 37 |
| Fett ist nicht gleich Fett | NEU | KL, Kö | 38 |
| Fett ist nicht gleich Fett – Online-Kochkurs | NEU | KL, Kö, Diät | 39 |


## NACHHALTIGKEIT & BIO


| | | | |
|---|---|---|---|
| Lebensmittelabfälle reduzieren & Einwegverpackungen eliminieren | | BL, KL, Kö, KMA | 40 |
| Nachhaltigkeit auf dem Speiseplan | | BL, KL, Kö, KMA | 41 |
| Workshop Nachhaltige Verpflegung im Job | NEU | KL, Kö, KMA, Diät, Interessierte | 42 |
| Energieeffizienz und Energiemanagement | NEU | BL, HWL, EL, KL | 43 |
| **Kostenfreie Infoveranstaltung**<br>Orientierung im Labeldschungel nachhaltiger Produkte | NEU | BL, HWL, EL, KL, Kö, Diät | 44 |
| **Kostenfreie Infoveranstaltung**<br>Das Essen, das Klima und die Kantine | | BL, HWL, EL, KL, Diät | 45 |

## WIRTSCHAFTLICHKEIT & MANAGEMENT


| | | | |
|---|---|---|---|
| **Kostenfreie Online-Veranstaltung**<br>zu den Themen Küchenkosten im Griff, Prozessmanagement, Garverfahren und Notfallplan | NEU | BL, EL, KL, Kö | 46 |
| **Kostenfreie Infoveranstaltung**<br>Ein Blick in die Zukunft mit Smart Cuisine | NEU | BL, HWL, EL, KL, Kö | 47 |
| Küchenkosten im Griff im Teamwork | NEU | BL, EL, KL, Kö | 49 |
| Storytelling – tu Gutes und sprich darüber | NEU | BL, SL, SK, EL, KL, Kö | 50 |
| Zusatzverkäufe in der Gastronomie | NEU | BL, SL, SK, EL, KL, Kö | 51 |
| Facebook und Instagram für die Gastronomie | NEU | BL, SL, EL, KL | 52 |
| gastronovi Online-Seminare | | BL, HWL, EL, KL | 53 |


## FÜHRUNG & PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG


| | | | |
|---|---|---|---|
| Durchstarten als Team | | BL, SL, EL, KL | 54 |
| Gastgeber mit Herz | | BL, HWL, P-HWP, KL, Kö, KMA, SL, SK | 55 |
| Beschwerdemanagement | | BL, HWL, P-HWP, KL, Kö, KMA, SL, SK | 55 |
| Training on the Job | | BL, HWL, P-HWP, KL, Kö, KMA, SL, SK* | 55 |
| Mitarbeiterführung für junge Führungskräfte | | BL, KL, SL, HWL, EL | 56 |
| Mitarbeitergespräche gekonnt meistern | NEU | BL, KL, SL, HWL, EL | 57 |
| Service-Basic #fürQuereinsteiger | NEU | P-HWP, SK, Service-Quereinsteiger | 58 |
| Teambuilding und Kommunkation | | BL, SL, HWL, EL, KL | 59 |


**Besuchen Sie auch unsere Website für aktuelle Termine:**

**Termine**

| Präsenz | Online |
|---|---|
| 22.02.2023 Fehrbellin | 27.02.2023 |
| 18.04.2023 Hildesheim | 09.11.2023 |
| 10.10.2023 Halle | |
| 08.11.2023 Rostock | |

**Dauer**

| | |
|---|---|
| Präsenz: | 5 Stunden |
| Online: | 4 Stunden |

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

| | |
|---|---|
| **NaS:** | 95 € |
| **NaS Online:** | 65 € |
| **IhS:** | 950 € |
| **IhS Online:** | 650 € |

# Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Sie werden 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 Verpflegungsgäste die höchstmögliche Sicherheit gewährleisten können und Ihren Schulungspflichten nachkommen.

**Kostenfreie Infoveranstaltung**

**Update Lebensmittelrecht**

27.04.2023
26.10.2023

- 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

# 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

**Inhouse-Schulung**

## 2.

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

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

**Nutzen Sie unser Seminar**
**„Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung",**
**um Ihrer Schulungspflicht nachzukommen.**

**Termine**

**Online**

| | |
|---|---|
| 06.03.2023 | 20.03.2023 |
| 13.03.2023 | 27.03.2023 |

**Dauer**

Online: 1,5 Stunden je Modul

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS Online:** 35 € je Modul

# Hygiene-Online-Special

Die Folgebelehrung nach den §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz sowie die Hygieneschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung sind verpflichtend und wichtige Voraussetzungen, um in der Gemeinschaftsgastronomie zu arbeiten. Oftmals werden die Inhalte aus Zeitmangel nur dürftig vermittelt, sodass eine Sensibilisierung der Mitarbeiter für das wichtige Thema der Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln sowie der Infektionsschutz nur unzureichend erreicht werden. Nutzen Sie daher unser Hygiene-Special. In vier kurzen Seminarblocks werden alle Inhalte der Folgebelehrung und der Hygieneschulung ausführlich und interaktiv vermittelt. So müssen Sie nicht einen ganzen Tag für das Thema Schulung aufbringen, erhalten aber durch die Aufteilung auf vier Lerneinheiten alle Inhalte umfassend vermittelt.

## Wichtig zu wissen:

Eine gültige Teilnahmebestätigung als Nachweis für die beiden Schulungen erhalten Sie nur nach Absolvieren aller vier Module.

### Modul 1:

Grundlagen Lebensmittelrecht und Folgebelehrung IfSG §§ 42/43

### Modul 2:

Spezifische Küchenhygiene mit Fokus auf Personal-, Produkt- und Betriebshygiene

### Modul 3:

Grundlagen der Mikrobiologie in Bezug auf die Lebensmittelpraxis sowie wichtige Parameter der Reinigung & Desinfektion im Lebensmittelbetrieb

### Modul 4:

HACCP kurz und knapp erklärt inkl. Rückverfolgung und Dokumentation im eigenen Betrieb

**Termine**

| Präsenz | Online |
|---|---|
| 29.03.2023 Hamburg | 25.05.2023 |
| 06.06.2023 Halle | 28.11.2023 |
| 20.06.2023 Hildesheim | |
| 17.10.2023 Bayreuth | |

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden
Online: 4 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 95 €
**NaS Online:** 65 €
**IhS:** 950 €
**IhS Online:** 650 €

# Basiskurs HACCP – Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?

Sie lernen die Grundlagen kennen, 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 Basiskurs praxisnah die Grundlagen für die Erstellung und Weiterentwicklung Ihres HACCP-Konzepts aufgezeigt.

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

## Wussten Sie ...

- dass das HACCP-System ursprünglich für die NASA konzipiert wurde und das bereits 1959?
- 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 sollte?
- 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?

**Termine**

**Online**
05.06.2023
07.12.2023

**Dauer**

| | |
|---|---|
| Präsenz: | 5,5 Stunden |
| Online: | 5 Stunden |

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

| | |
|---|---|
| **NaS Online:** | 65 € |
| **IhS:** | 950 € |
| **IhS Online:** | 650 € |

# Kennzeichnung von A–Z – Ein Update für Speiseplan & Speisekarte

Sie lernen Ihre Pflichten kennen 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. Erlangen Sie in diesem Seminar 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 sonstige Pflichtangaben
- Freiwillige Angaben, Nährwertkennzeichnung & Co.

**Tipp**

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

**Termine**

auf Anfrage

**Referenten**

Ralf Braun, Klaus Brennicke,
Maurice Keller, Majo Stoll

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden
Online: 4 Stunden

**Seminarpreis**

**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort

# Arbeitssicherheit + Brandschutz

Sie lernen Grundlagen der Arbeitssicherheit.

Arbeitssicherheit ist für den Küchenbetrieb unerlässlich und bringt umfassende Sicherheitsanforderungen mit sich. Daher ist es wichtig, eine funktionierende Sicherheitsorganisation aufzubauen und kontinuierlich fortzubilden. Dabei unterstützen wir Sie gerne.

In der Arbeitsschutzbelehrung lernen Sie und Ihre Mitarbeiter, wo Gefahren für Arbeitsunfälle lauern. Ist Ihr Arbeitsplatz im Unternehmen sicher? Welche Vorsichtsmaßnahmen sollten beispielsweise in Küche und Büro eingehalten werden, um Arbeitsunfälle zu vermeiden? Diese und viele weitere Themen behandeln wir im Rahmen unserer Arbeitssicherheitsunterweisungen. Wir passen die Themen Ihrem Betrieb und Ihren Anforderungen an. Folgende Themen sind mögliche Bausteine:

- Grundlagen der Arbeitssicherheit
- Erstunterweisung
- Gefährdungsbeurteilung
- Gefahrstoffverzeichnis
- Sicherheitsdatenblätter
- Grundlagen im Brandschutz

## Unsere Experten rund um die Themen Arbeitsschutz, Gesundheitsschutz und Brandschutz

***Ralf Braun***
*Fachkraft für Arbeitssicherheit*

***Klaus Brennicke***
*Fachkraft für Arbeitssicherheit*

***Maurice Keller***
*Fachkraft für Arbeitssicherheit*

***Majo Stoll***
*Fachkraft für Arbeitssicherheit*

**Termine**

| **Präsenz** | **Online** |
|---|---|
| 01.03.2023 Bentwisch | 18.01.2023 |
| | 14.09.2023 |

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden
Online: 4 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 95 €
**NaS Online:** 65 €
**IhS:** 950 €
**IhS Online:** 650 €

# Bedarfsgerechte Kita- und Schulverpflegung

Sie erhalten Hilfestellungen bei der Planung einer kinder-/schülerzentrierten Speisenzusammenstellung und erfahren, welche Möglichkeiten zur Akzeptanzsteigerung ausgewogener Speisen es gibt.

Steigende Betreuungszahlen machen es immer notwendiger, in Kitas und Schulen eine Verpflegung anzubieten, die optimal an den Bedarf und die Bedürfnisse der Heranwachsenden angepasst ist. Nährstoffreiche Essensangebote sind ein entscheidender Faktor für eine gesunde Entwicklung, zudem bietet sich für den Verpflegenden die Chance und Verantwortung, Ernährungsbildung im Speiseraum zu betreiben.

Essensanbieter in Kitas und Schulen stehen täglich vor der Herausforderung, schmackhafte, trendige und zugleich ausgewogene Menüs anzubieten.

Das Seminar thematisiert, welche Speisenkomponenten auf den Teller kommen sollen und können, und befasst sich mit praxistauglichen Umsetzungsmöglichkeiten.

Sie lernen Nudging (engl. für „stupsen“) als Methode kennen, mit der Kinder/Schüler „gesündere“ Entscheidungen treffen können, und erfahren, wie Sie die Ernährungskompetenz der Kinder steigern können.

- Nährstoffanforderungen bei Kindern
- Ausgewogene Speisenauswahl für die einzelnen Mahlzeiten
- Aufzeigen von Ernährungsempfehlungen
- Möglichkeiten zur Ernährungsbildung
- Nudging in der Schulverpflegung

**Tipp**

Sie möchten sich stärker einbringen und den Kindern eine ausgewogene Ernährung näherbringen? Dann werden Sie Ernährungsbotschafter!

# Werden Sie „Ernährungsbotschafter Kita und Schule" – was Kinder wollen & sollen

Die Seminarreihe besteht aus vier Modulen:

**Modul 1:** Energie- und Nährstoffbedarf von Kindern und Jugendlichen

**Modul 2:** Lebensmittelunverträglichkeiten im Verpflegungsalltag

**Modul 3:** Ernährungsverhalten und gesunde Speisenauswahl

**Modul 4:** Nudging in der Kita- und Schulverpflegung

***Bei vier abgeschlossenen Modulen ist ein Zertifikat zum „Ernährungsbotschafter Kita & Schule" inklusive.***

Werden Sie Ernährungsbotschafter 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 Kita & Schule". Die Module können auch einzeln gebucht werden. Alle Module finden online statt.

**Termine**

**Online**

06.11.2023 20.11.2023
13.11.2023 27.11.2023

**Dauer**

2,5 Stunden je Modul

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS Online:** 45 €

**Termine**

auf Anfrage

**Dauer**

Präsenz: 4 Stunden
Online: 3 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** 950 €
**IhS Online:** 650 €

# 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**

Mit diesen Schwerpunkten buchbar:
- Schulverpflegung
- Seniorenverpflegung
- Betriebsgastronomie

**Termine**

| Präsenz | Online |
|---|---|
| 14.03.2023 Bayreuth | 13.06.2023 |

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden
Online: 4 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 95 €
**NaS Online:** 65 €
**IhS:** 950 €
**IhS Online:** 650 €

# Diätetik – Basiswissen, mundgerecht: 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 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 schaffen neue Unklarheiten.

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über alle wichtigen Themenbereiche und werfen einen Blick über den Tellerand auf die Ernährungstrends der Zukunft. 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
- Auf den Inhalt kommt es an, Verpackungen richtig lesen, Nutri-Score, versteckter Zucker & Co.
- Ernährungstrends und Blick in die Zukunft

**Termine**

| **Präsenz** | **Online** |
|---|---|
| 21.03.2023 Köln | 15.06.2023 |
| 23.05.2023 Halle | |
| 28.06.2023 Fehrbellin | |
| 24.10.2023 Dresden | |
| 02.11.2023 Hamburg | |

**Dauer**

| | |
|---|---|
| Präsenz: | 5 Stunden |
| Online: | 4 Stunden |

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

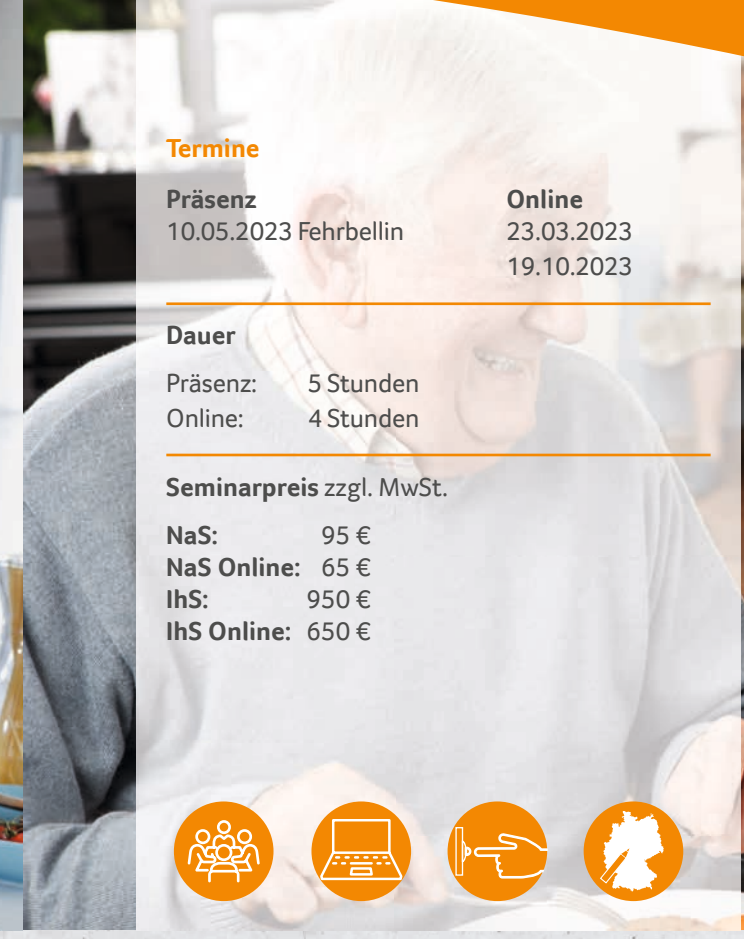
| | |
|---|---|
| **NaS:** | 95 € |
| **NaS Online:** | 65 € |
| **IhS:** | 950 € |
| **IhS Online:** | 650 € |

# Dir geht's, wie du isst – Positive Beeinflussung der Psyche durch unsere Ernährung

„Du bist, was du isst" – dieser Spruch könnte auch heißen „Dir geht's, wie du isst". Denn unsere Psyche wird stark davon beeinflusst, wie wir uns ernähren. In den letzten Jahren ist in diesem Zusammenhang auch das menschliche Mikrobiom – die Gesamtheit aller Mikroorganismen in unserem Darm – immer weiter ins Zentrum der Forschung gerückt. Die Zusammensetzung des Mikrobioms hat Einfluss auf die Entstehung bzw. Vorbeugung von Krankheiten – so zum Beispiel auch Depressionen.

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

- Hintergrundinformationen zum Mikrobiom
- Krankheiten im Zusammenhang mit dem Mikrobiom
- Pflege und „Soulfood" für unsere kleinen Darmbewohner
- Zucker als Suchtfaktor
- Hormonaktivität von Fettgewebe
- Positive Impulse für die Gemeinschaftsverpflegung



**Termine**

| **Präsenz** | **Online** |
|---|---|
| 10.05.2023 Fehrbellin | 23.03.2023 |
| | 19.10.2023 |

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden
Online: 4 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 95 €
**NaS Online:** 65 €
**IhS:** 950 €
**IhS Online:** 650 €

# 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
- Demenz und Mangelernährung
- Was passiert beim Kau- und Schluckakt?
- Ursachen und Folgen von Kau- und Schluckstörungen
- Sinneswahrnehmung im Alter
- Kulinarische Aktivierung von Senioren mit Beispielen aus der Praxis

**Termine**

auf Anfrage

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** 950 €

# Senioren- und Kinderverpflegung unter einem Hut

Sie erfahren, wie Sie die Bedürfnisse und den Bedarf 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 beider Zielgruppen

**Termine**

auf Anfrage

**Referent**

Herbert Thill

**Dauer**

Präsenz: 7 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort

# Kochen in Wohnbereichen

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 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 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

# Workshop Cook & Chill

## HERBERT THILL

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

## Moderne Lösung zur effektiven und ernährungsbewussten Speisenproduktion

- Anwendung am System mit Tipps und Tricks
- Umgang mit dem System und der Technik
- Prozessablauf richtig planen
- Einsatz geeigneter Produkte

## Berufsübergreifendes Ernährungsmanagement für eine Seniorenverpflegung mit Genuss

Mit diesem Expertenstandard wird der volle Umfang einer Versorgung pflegebedürftiger Menschen beschrieben, von der Zusammenstellung der Zutaten über die Zubereitung spezieller Kostformen bis hin zur organisatorischen Umsetzung, also den notwendigen Interaktionen und der Kommunikation der einzelnen Teilbereiche stationärer und ambulanter Pflege.

In diesem Workshop für Pflege, Betreuung, Hauswirtschaft und Küche holen wir deshalb alle „Dienstleister“ an einen Tisch und gestalten für sie einen Wegweiser für die Care-Verpflegung der Zukunft.

## Workshop Passierte Kost

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

- Was sind Schluckstörungen? Was sind Kaustörungen?
- Folgen der Defizite
- Bedarfsgerechte Lösungen
- Umsetzung der verschiedenen Kostformen mit Ansätzen aus der klassischen Kochkunst in Verbindung mit der Molekularküche

**Termine**

auf Anfrage

**Referent**

Herbert Thill

**Dauer**

7 Stunden je Seminar

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort

**Termine**

| Präsenz | Online |
|---|---|
| 26.04.2023 Köln | 04.05.2023 |
| 20.07.2023 Ulm | 16.11.2023 |

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden
Online: 4 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 95 €
**NaS Online:** 65 €
**IhS:** 950 €
**IhS Online:** 650 €

# Lebensmittelunverträglichkeiten – 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?

- Unterschiede nicht allergischer und allergischer Lebensmittelunverträglichkeiten
- Wissens-Update Lebensmittelallergie
- Definition, Entstehung, Symptome und Ernährung verschiedener Lebensmittelunverträglichkeiten, insbesondere bei Laktoseintoleranz und Zöliakie
- Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene
- Versteckte Allergene und Stolpersteine in der Praxis

**Tipp**

Sie benötigen ausführliche Informationen zur Allergenkennzeichnung? Weitere Informationen finden Sie in unserem Workshop auf Seite 14.

# Glutenfrei kochen – mit Tipps von Experten

Das Thema Lebensmittelunverträglichkeiten stellt Verpflegungsbetriebe oft vor eine große Herausforderung. Insbesondere das Klebereiweiß Gluten und damit verbundene Erkrankungen spielen hier eine wichtige Rolle. Oft herrscht große Verunsicherung darüber, in welchen Rohstoffen Gluten enthalten ist und welche glutenfrei sind. Was muss bei der Verarbeitung beachtet werden? Und ist es überhaupt möglich, ein glutenfreies Menü anzubieten? Wie es geht, erfahren Sie in unserem spannenden Talk mit den Experten von Dr. Schär.

## Darüber sprechen wir:

- Was genau ist eigentlich Gluten, gibt es Unterschiede und in welchen Lebensmitteln ist es enthalten?
- Welche Erkrankungen gibt es im Zusammenhang mit Gluten und was muss beachtet werden?
- Hürden im Betriebsalltag: Was bedeutet „glutenfrei“ für die Speisenproduktion?
- Lösungen für eine sichere, glutenfreie Versorgung

***Unsere Experten der Transgourmet Akademie beleuchten das Thema „glutenfrei“ von allen Seiten. Eingeladen ist die Firma Dr. Schär, die aus Sicht des Herstellers Spannendes zum Thema Sortenreinheit und Vermeidung von Kontamination im Herstellungsprozess sowie Praktisches für die Speisenausgabe im Restaurant beitragen kann.***

**Kostenfreie Info-Veranstaltung**

## Seien Sie gespannt!

**Online: 08.05.2023, 14.00–15.30 Uhr**

***Andreas Kirchner***
*Referent Dr. Schär*

***Sophia Viehbeck***
*Fachtrainerin der Transgourmet Akademie*

# Plant-based Küchenschulungen

Die Plant-based Konzeptmarke von Transgourmet begleitet Sie mit Inspiration, Beratung und Sortimentkompetenz 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.

## Erfahren Sie Mehr!

Die Schulungen wurden konzipiert mit Unterstützung durch ProVeg.

**Plant-based basic Dresden**
22.03.2023 Dresden

**Plant-based Regional und herzhaft**
27.04.2023 Ulm

**Plant-based à la carte/Menü**
18.10.2023 Ulm

**Plant-based Kita- und Schulverpflegung**
25.04.2023 Hamburg
20.09.2023 Rostock
28.09.2023 Köln
26.09.2023 Bayreuth

**Plant-based Bio und Nachhaltigkeit**
21.02.2023 Hamburg
14.03.2023 Köln
11.10.2023 Berlin

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden je Seminar

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** **165 €**
**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort

# Unsere Plant-Based Experten und Referenten

***Herbert Thill***

***Marketa Schellenberg***

***Martin Kaak-Wingeye***

AKADEMIE

AKADEMIE

# 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 Gemeinschaftsverpflegung , Betriebsgastronomie, Hotellerie und Restaurant.

## Plant-Based Basic

Fleisch-Alternativen, Ei-Alternativen, Mopro-Alternativen und noch vieles mehr ... In diesem Workshop lernen Sie das Einmaleins und die Grundlagen der veganen Küche kennen.

Hier erfahren Sie, warum Plant-based wichtig ist und welche ökologischen, gesellschaftlichen und gesundheitlichen Aspekte berücksichtigt werden. Woher kommen nun das Eiweiß und die in tierischen Produkten enthaltenen Vitamine, wenn kein Fleisch mehr verwendet wird? Ganz einfach! Wir zeigen Ihnen pflanzliche Eiweißquellen und erklären Ihnen, wie Sie den Bedarf an Nährstoffen auch ohne tierische Produkte decken können.

## Plant-Based Regional und Herzhaft

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 herzhafte 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!

## Plant-Based à la carte/Menü

Sie lernen pflanzliche Luxusprodukte abseits von Gänseleber und Kaviar kennen und wissen, wie Sie Fermentieren, Kandieren, Vakuumieren und Sous-vide-Garen gezielt für geschmackvolle Plant-based Highlights einsetzen.

Sie möchten vegane Gerichte à la carte kreieren und dabei besondere Highlights setzen? Unsere Referentin Marketa Schellenberg zeigt Ihnen, wie das geht.

Ob Sie Gerichte im Baukastensystem gestalten möchten, festliche vegane Menüs rund ums Jahr planen oder Plant-based Zubereitungen in Ihr Bankettsystem integrieren: In diesem Workshop bekommen Sie wertvolle Tipps vom Profi. Mit dem Einsatz von saisonalen und regionalen Plant-based Produkten liegen Sie dabei voll im Trend und erweitern durch das Angebot bestenfalls Ihren Kundenkreis.

## Plant-Based Brainfood

Sie erfahren, was Brainfood ist, und wissen, wie Sie Brainfood in Ihre Speisen integrieren – für einen gesundheitlichen Mehrwert und besondere Gerichte.

Sie möchten ein Highlight setzen und Ihre vegane oder vegetarische Küche mit Brainfood anbieten? In diesem Workshop erfahren Sie, wie Sie ein ausgewogenes veganes/vegetarisches Gericht zusammenstellen und welche Lebensmittel Sie dafür verwenden können.

Brainfood (Lebensmittel mit einer hohen Nährstoffdichte) beeinflusst sowohl unser Wohlbefinden als auch unsere Arbeitsleistung positiv. Mit Brainfood geben Sie Ihren Gerichten einen gesunden Touch und sorgen bestenfalls noch dafür, dass deutlich mehr Gäste rein pflanzliche (vegane) und vegetarische Gerichte wählen. Was Sie bei der Zusammensetzung beachten müssen, erfahren Sie hier.

## Plant-Based Kita- und Schulverpflegung

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

## Plant-Based Süssspeisen, Desserts, Backwaren

Sie lernen die vegane Patisserie kennen und bekommen praktische Tipps an die Hand, mit welchen Alternativen zu Butter, Sahne und Ei Sie vegan backen können. Mit den richtigen Tricks vom Profi kein Problem! Unsere Referentin Marketa Schellenberg zeigt Ihnen verschiedene Beispiele.

Welche Lebensmittel müssen in der veganen Küche ersetzt werden? Für Butter, Sahne und Ei braucht es eine Alternative, aber auch für Gelatine? Und für was noch? Wir sorgen in diesem Workshop für Klarheit und geben Ihnen Hilfestellung bei der Auswahl und beim Einsatz geeigneter Produkte. Außerdem zeigen wir Ihnen Convenience-Kalkulationsbeispiele auf.

## 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 $CO_2$-Ausstoß. Wir wünschen ein Genuss ohne Schäden an der Umwelt, aber finanziell muss es auch funktionieren. Wie können wir schrittweise eine Veränderung durchführen, Mitarbeiter 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 Praktikern, und zeigen einen gangbaren Weg für die Praxis.

**Termin**

auf Anfrage

**Dauer**

je nach Schwerpunkt in individueller Abstimmung

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort

# 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.

## Inhalte der Schulung:

- Geschichtliche Hintergründe zur Verbreitung der Kaffeepflanze
- Grundlagenwissen über Kaffee
- 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 Milchschäumen
- Reinigung und Pflege der technischen Ausstattung

# Bordeaux-Seminar

- Über die Böden und Regionen
- Bordeaux & Speisen – was passt zusammen?
- Besonderheiten der Weine
- Verkostung der Weine

**Termin:** 25.09.2023
13:00 – 17:00 Frankfurt am Main

**Seminarpreis:** 95 € zzgl. MwSt.

***Christine Scharrer***
*Bordeaux-Expertin*

#by FRISCHE PARADIES

#by FRISCHE PARADIES

# Champagner-Seminar

- Die Geschichte des Champagners
- Über die Böden und Regionen
- Champagner & Speisen – was passt zusammen?
- Verkostung der Weine

**Termin:** 17.04.2023
13:00 – 17:00 Frankfurt am Main

**Seminarpreis:** 95 € zzgl. MwSt.

***Klaus Kneib***
*Champagner-Experte*

## Die Transgourmet Seafood Akademie stellt sich vor

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

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

Lernen und erleben Sie die einzigartige Vielfalt unseres Sortiments. Sammeln 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 zur 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.

# Allgemeiner Grundkurs Fisch & Seafood

**Zielsetzung des Grund- und Einführungskurses ist es, Sie an das Thema Fisch & Seafood heranzuführen. Wo kommt der Fisch her? Wo liegt die Beschaffungsproblematik? Wie erkenne ich frischen Fisch? Wie wird er filetiert und zubereitet? Der Workshop begleitet Neueinsteiger im Thema vom Fang bis auf den Tisch. Mit unterschiedlichen Fisch-Schulungsboxen hat jeder die Möglichkeit, direkt selbst zu filetieren. Weil Ausprobieren immer nachhaltiger ist, als nur zuzusehen!**

Bei Fragen zu aktuellen Seminaren und anderen Terminen der Transgourmet Seafood Akademie sprechen Sie uns gerne an!

Stefanie Nienaber:
stefanie.nienaber@tg-seafood.de
Tel. 0471 14291-110

**Termine**

**Präsenz**
03.04.2023 Krefeld
31.10.2023 Krefeld

**Refertent**

Markus Haxter

**Dauer**

10.00 Uhr – 17.00 Uhr

**Seminarpreis** inkl. MwSt.

**290,00 €**
**261,00 €** für Azubis
(VKD-Mitglied: 261,00 €
VKD-Mitglied Azubi 232,00 €)
**IhS:** Preis auf Anfrage je nach Veranstaltungsort

# Sushi, Tempura, Dim-Sum, Asiatische Snacks und Dips

In diesem Seminar wird nach Osten geblickt: Die Teilnehmer bereiten asiatisches Fingerfood, Snacks und Dips sowie Nudelgerichte mit vegetarischen Komponenten zu. Außerdem stellen sie traditionelles und modernes Sushi her und erlernen das Einlegen und Marinieren von Gemüse, Fisch und Fleisch.

- Sushi-Reis zubereiten und würzen
- Unterschiedliche Auflagen und Füllungen von frischem Sushi vorbereiten
- Sushi rollen, Maki und Nigiri anfertigen
- Besonderheiten: California Rolls und gebackene Sushi hot & cold
- Asiatische Dim-Sum und Tempura-Snacks zubereiten
- Gewürzkunde und Umgang mit asiatischen Gewürzen; Schwerpunktsetzung nach den Wünschen der Teilnehmer

***Markus Haxter***
*Der Küchenmeister, Fachbuchautor und Inhaber von Cuisine Concept ist Experte für Sous-vide und Vakuumieren mit Sensor-Technik sowie Spezialist für Cross-over, Asia und exotische Küchen.*

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

# Gewürz-Workshop

**In dem Workshop lernen Sie den Einsatz und die richtige Dosierung von Gewürzen sowie die positive Wirkung auf die Gesundheit kennen.**

Die Welt der Gewürze ist vielfältig. Lernen Sie die Geschichte und Anwendungsmöglichkeiten kennen. Erfahren Sie alles rund um die Themen Sensorik (Optik, Geruch, Geschmack, Wirkung), Einkauf, Lagerung, Verarbeitung und Qualitätssicherung von Gewürzen. Testen Sie, ob Sie die Aromen erkennen können, und erfahren Sie, wie man Gewürze kombinieren kann, um neue Geschmackserlebnisse zu erzeugen. In dem Praxis-Workshop werden wir gemeinsam experimentieren, eine Gewürzmischung herstellen und weitere Beispiele verkosten.

- Geschichte und Anwendungsmöglichkeiten
- Einkauf, Lagerung, Verarbeitung und Qualitätssicherung von Gewürzen
- Einführung in die Sensorik (Optik, Geruch, Geschmack, Wirkung)
- Gewürze als Salz-Ersatz
- Herstellung einer Gewürzmischung

**Buchen Sie das Seminar individuell für Ihren Bereich:**

→ Gewürze in der Kitaverpflegung
→ Gewürze in der Seniorenverpflegung
→ Gewürze in der Betriebsgastronomie

***Susanne Peters-Kiehl***
*Gewürz-Sommelière,*
*Köchin, Kräuterpädagogin*

**Termin**

**Präsenz**
03.04.2023 Halle

**Referentin**

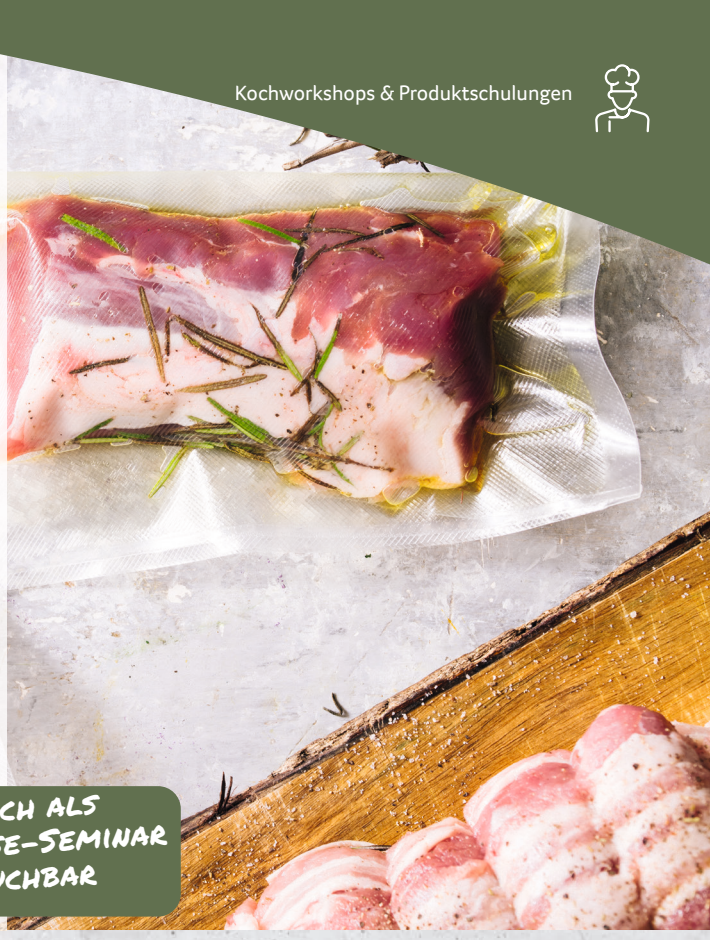
Susanne Peters-Kiehl

**Dauer**

5 Stunden je Modul

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 165 €
**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort



**Termine**

**Präsenz**
04.04.2023 Krefeld
30.10.2023 Krefeld

**Referenten**

Markus Haxter, Mario Bardini

**Dauer**

10.00 Uhr – 17.00 Uhr

**Seminarpreis** inkl. MwSt.

**290,00 €**
**261,00 €** für Azubis
(VKD-Mitglied: 261,00 €
VKD-Mitglied Azubi 232,00 €)
**IhS:** Preis auf Anfrage je nach Veranstaltungsort

AUCH ALS INHOUSE-SEMINAR BUCHBAR

# Sous-vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik

In diesem Seminar dreht sich alles um die Trends der zeitgemäßen Küche mit optimaler Vorbereitung und Hygiene. Mit der Vakuumier-Sensor-Technik werden traditionelle Garmethoden mit neuester Technik und Kochprogrammen präsentiert.

Heute wird das Verfahren in zahlreichen Top-Gastronomien eingesetzt, um die jeweiligen Lebensmittel mit individueller Garzeit und aromaversiegelt zuzubereiten. Das Ergebnis überzeugt durch hervorragende Beschaffenheit und feinen Geschmack. Kombiniert mit hochwertigen Gewürzen und Ölen, entstehen geschmacksintensive, leicht umsetzbare und vielseitig verwendbare Gerichte.

- Vorstellung der neuen Vakuumier-Technik mit Sensor
- Vakuumprogramme wie z. B. das Aromatisieren, Marinieren und Reinigen von Schalentieren
- Die Sous-vide-Technik (Haltbarkeit/Zeitersparnis/Flexibilität)
- Kombination Vakuum- und Niedertemperaturgaren
- Zubereitung von Fisch, Fleisch, Gemüse
- Arbeiten mit iSi-Espumas
- Rapid Infusion, Nitro-Getränke
- Vermittlung der Kombinationsvielfalt auch mit heimischen Produkten
- Natur- und Bio-Gewürze sowie ausgefallene Gewürze
- Schwerpunktsetzung nach den Wünschen der Teilnehmer

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

**Termine**

**Online**
06.03.2023
08.03.2023

**Referentin**

Fabienne Forgács

**Dauer**

15.00 – 16.30 Uhr

**Seminarpreis** inkl. MwSt.

**NaS Online: 65 €** (58,50 € für VKD-Mitglieder)

# Fett ist nicht gleich Fett

Die Vorstellung, alle Fette über einen Kamm scheren zu können und generell als ungesunde Dickmacher zu verteufeln, ist bekanntermaßen überholt. Doch was genau gilt es aus gesundheitlicher Sicht zu beachten? In dieser Online-Schulung lernen die Teilnehmer, worauf es in unserem Fettstoffwechsel ankommt und welchen Einfluss die Ernährung und die Zubereitung von Speisen darauf haben.

- Die wichtigsten Fettsäuren im Überblick und deren Wirkung auf den Körper
- Lebensmittel als Fettquellen
- Exkurs Fettstoffwechselstörungen und deren Zusammenhang mit der Fettzufuhr
- Einfluss der Zubereitungsart auf die Fettqualität

**Tipp**

Die erlernte Theorie können Teilnehmer im gleichnamigen Online-Kochkurs in die Praxis umsetzen (siehe rechts).

**Hinweis:** **Das Seminar wird mit 2 Punkten im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für diätetisch geschulte Köche (DGE) bewertet.**

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

**Termine**

**Online**
06.03.2023
08.09.2023

**Referentin**

Fabienne Forgács

**Dauer**

17.30 – 19.00 Uhr

**Seminarpreis** inkl. MwSt.

**NaS Online: 65 €** (58,50 € für VKD-Mitglieder)

# Fett ist nicht gleich Fett – Online-Kochkurs

Anknüpfend an die Online-Schulung „Fett ist nicht gleich Fett“ (links), geht es in diesem Kochkurs darum, das Wissen über verschiedene Fette, deren Wirkung auf den Körper und ihre korrekte Verwendung in der eigenen Küche per Video-Meeting in die Praxis umzusetzen.

- Von heiß bis kalt – für jede Gelegenheit das richtige Fett
- Geschickte Kombinationen von gesättigten und ungesättigten Fetten
- Speisen durch hochwertige Öle ein gesundheitliches (und geschmackliches) Plus verleihen
- Vorspeise, Hauptgang und Dessert als gesunde Fettquellen

**Hinweis:** **Das Seminar wird mit 2 Punkten im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für diätetisch geschulte Köche (DGE) bewertet.**

***Fabienne Forgács***

*Die studierte Ernährungsberaterin ist seit 2020 mit „Fabiennes Foodcoaching“ selbstständig tätig. Sie bietet sowohl Online- als auch Präsenz-Kochkurse, Vorträge und persönliche Beratung sowie Personal Training an.*

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

**Termine**

| **Präsenz** | **Online** |
|---|---|
| 24.05.2023 Riedstadt | 12.10.2023 |
| 07.09.2023 Köln | |

**Dauer**

| | |
|---|---|
| Präsenz: | 5 Stunden |
| Online: | 4 Stunden |

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

| | |
|---|---|
| **NaS:** | 95 € |
| **NaS Online:** | 65 € |
| **IhS:** | 950 € |
| **IhS Online:** | 650 € |

# Lebensmittelabfälle reduzieren & Einwegverpackungen eliminieren

Ein Blick auf das Abfallmanagement der Außer-Haus-Verpflegung.

Mehr als zwölf Millionen essbare Lebensmittel landen pro Jahr unnötigerweise in der Tonne. Das entspricht fast einem Drittel des aktuellen Lebensmittelverbrauchs – und einem enormen klimaschädlichen $CO_2$-Fußadruck.

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?

Mehrweg-pflicht ab 2023!

**Termine**

**Präsenz**
21.06.2023 Ulm
19.07.2023 Bayreuth
12.09.2023 Dresden

**Online**
12.05.2023

**Dauer**

Präsenz: 4 Stunden
Online: 3 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 95 €
**NaS Online:** 65 €
**IhS:** 950 €
**IhS Online:** 650 €

# Nachhaltigkeit auf dem Speiseplan

Sie erhalten einen Einblick in das Thema Nachhaltigkeit und erfahren, 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, indem Sie lernen, 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

**Termin**

**Präsenz**
19.09.2023 Riedstadt

**Referent**

Hajo Jäger

**Dauer**

5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 165 € für Kunden

# Workshop nachhaltige Verpflegung im Job

Sie lernen verschiedene Möglichkeiten für eine ausgewogene Verpflegung im To-go-Bereich sowie Meal-Prep kennen.

Lernen Sie in diesem Workshop verschiedene Möglichkeiten für eine gesunde Frühstücks-, Pausen- und Mittagsverpflegung kennen.

Wir stellen geeignete Produkte für eine optimale Lebensmittelauswahl vor, die lecker schmecken, gut vorzubereiten sind und die nötige Energie für den Tag liefern.

Wir bereiten gemeinsam verschiedene Gerichte zu, die Sie wunderbar mit in die Arbeit nehmen und für das To-go-Geschäft anbieten können. Das Ganze mit nachhaltigen ausgewählten Produkten und dem Fokus auf einen ausgewogenen gesunden Lebensstil.

- Grundlagen gesunder Ernährung im Job
- Überblick über geeignete Produkte
- Ideen für das Frühstück
- Rezepte für geeignete Mahlzeiten zum Mitnehmen

**Termine**

**Online**
17.03.2023
17.11.2023

**Dauer**

5,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS Online:** 95 € für Kunden

# Energieeffizienz und Energiemanagement

Sie erlernen Grundlagen eines professionellen Energiemanagements und erkennen 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.

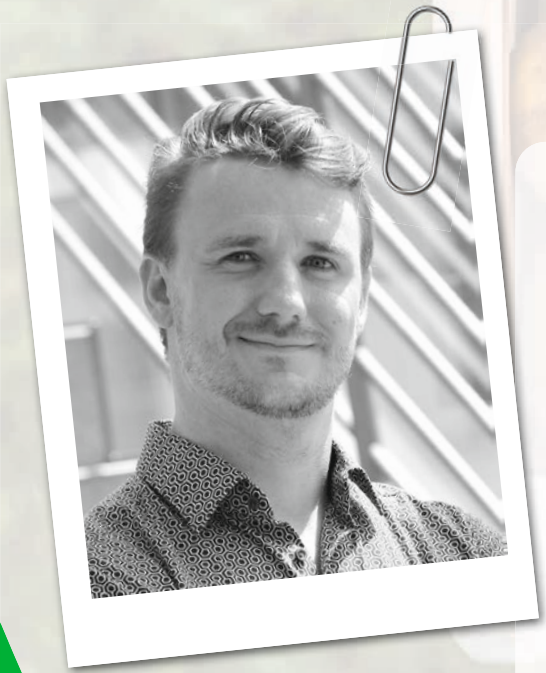
- Grundlagen des professionellen Energiemanagements
- Bedeutung von Energie im Unternehmen
- Bedeutung für die Küche
- Einsparpotenziale
- Unterstützung bei der Erstellung eines Energieplans

KOSTENFREIE INFO-VERANSTALTUNG

# ORIENTIERUNG IM LABELDSCHUNGEL NACHHALTIGER PRODUKTE

Nachhaltigkeit in der Großküche hat viele Gesichter. Dazu gehört der Einsatz von Produkten, die über ihre Siegel Nachhaltigkeitskriterien versprechen. Doch was ist dran an den Versprechen und was hat es mit den verschiedenen Siegeln auf sich?

Verschaffen Sie sich in dieser Veranstaltung einen Überblick über die verschiedenen Produktkennzeichnungen wie zum Beispiel das Bio-Siegel, MSC, ASC und weitere, um künftig Ihre Produkte mit geschärftem Blick auszuwählen. Unser Experte erklärt Ihnen, wie eine Einbindung aussehen kann und an welche Bedingungen Sie unter Umständen geknüpft sind.



## STEPHAN GÖLLNER

*Projektmanager Nachhaltigkeit, Transgourmet Beratung & Konzept*

**Termine**

**Online**

04.07.2023
26.04.2023

**Dauer**

1,5 Stunden

# Das Essen, Klima und die Kantine

## Wie sieht ein Weg in Richtung Planetary Health Diet aus?

Kostenfreie Info-Veranstaltung

Essen als kulinarisches Erbe, Belohnung, Lust und Gewohnheit auf der einen Seite, ökologische Verantwortung auf der anderen Seite. Lassen sich diese beiden Seiten vereinbaren?
Können alternative Proteinquellen im Vergleich zu Fleisch, Milch und Eiern wirklich gesünder und nachhaltiger sein?

Wie gehen Sie an Ihr Speisenangebot heran und welche Umsetzungsmöglichkeiten gibt es?
Wo liegen die größten Potenziale?

Wie der Weg in Richtung klimafreundliches Speisenangebot aussieht, erfahren Sie in dieser Veranstaltung. Unsere Expertin zeigt Ihnen den Weg und berichtet aus der Praxis.

### *CHRISTIN DISTERHEFT*

*Projektmanagerin Nachhaltigkeit, Transgourmet Beratung & Konzept*

**Termine**

**Online**

16.03.2023
21.09.2023

**Dauer**

1,5 Stunden

TRANSGOURMET

# BERATUNG & KONZEPT

**Termine**

**Online**
23.03.2023
28.09.2023

**Dauer**

Online: 1,5 Stunden

KOSTENFREIE INFO-VERANSTALTUNG

## Nehmen Sie teil an der Veranstaltung zu folgenden Themen:

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

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

*Christian Bartl*

*Raimund Klug*

# Ein Blick in die Zukunft mit Smart Cuisine

In dieser Veranstaltung werden wir Sie über das Verpflegungskonzept Smart Cuisine informieren, Fragen beantworten und Ihnen Lösungen für Ihre Herausforderungen in der GV-Küche aufzeigen.

Wo sind die größten Herausforderungen aus Vollkostensicht Ihrer bestehenden Verpflegung – Ist-Aufnahme, Markt und Entwicklung?

Wie kann darauf reagiert werden? Was kann/muss getan werden?

Welche Lösungen werden angeboten? Transgourmet Smart Convenience.

Wie läuft ein Change bei Änderung der Verpflegungssysteme ab? Transgourmet Smart Cuisine.

Das innovative Konzept Smart Cuisine ermöglicht es Ihnen, Ihren **Wareneinsatz** und Ihre Personalplanung exakt zu steuern und dadurch den **einzelnen Beköstigungstag langfristig besser zu kalkulieren** und effizient zu gestalten. Wir sind als **kompetente Prozess- und Change-Management-Begleitung** an Ihrer Seite und bieten die Lösung für Ihre **Digitalisierungsfragen.**

***Martina Eisenbarth-Röder***

***Michael Widdau***

***Sophia Knobel***

***Andreas Sattler***

**Termine**

**Online**

26.01.2023 14.06.2023

**Dauer**

1,5 Stunden

Kostenfreie Info-Veranstaltung

# FÜR DIE GASTRONOMIE

## HOLGER VÖLSCH

*Ihr Referent ist seit 35 Jahren in der Gastronomie zu Hause und seit 16 Jahren selbstständig tätig. Seine Seminare hält er mit großer Leidenschaft – davon profitieren nicht nur die Themen, die er aufbereitet, sondern insbesondere seine Teilnehmer!*

**Termine**

| Präsenz | Online |
|---|---|
| 20.02.2023 Hamburg | 20.03.2023 |
| 06.03.2023 Köln | |
| 15.03.2023 Kempten | |
| 07.06.2023 Bentwisch | |
| 28.06.2023 Riedstadt | |

**Referent**

Holger Völsch

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden
Online: 5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 175 €
**NaS Online:** 85 €
**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort
**IhS Online:** 850 €

# Küchenkosten im Griff im Teamwork

In der heutigen Zeit ist es besonders wichtig, die Kosten für Wareneinkauf, Energie und Personal gut im Griff zu haben. Gefühlt steht man als Verantwortlicher oft allein vor der Aufgabe. In diesem Seminar wollen wir nicht nur die theoretischen Techniken besprechen und auffrischen. Wir wollen Sie insbesondere dabei unterstützen, wie Sie Ihr Team gut miteinbeziehen und sogar mitreißen können. Die Kosten im Küchenbereich im Griff zu behalten, gelingt nämlich nur, wenn alle Mitarbeiter am selben Strang ziehen. Wir unterstützen Sie dabei, das ganze Team mitzunehmen.

## Für den Küchenverantwortlichen wollen wir auf diese Themen schauen:

- Prozesse mit dem Team erstellen, damit alle wissen, was zu tun ist
- Stärken stärken – den richtigen Mitarbeiter für die richtige Aufgabe finden
- Möglichkeiten zur besseren Kontrolle der EK-Preise
- Smart kalkulieren – ist meine Preisgestaltung wirklich top?
- Inhalt der Speisekarte
- Müll schon beim Einkauf reduzieren

## Anhand von folgenden Themen wollen wir gemeinsam erarbeiten, wie man Prozesse mit dem Team erstellen kann:

- Eingangskontrolle der Ware
- Verarbeitung der Ware
- Portionsgrößen festlegen und einhalten
- Lagerhaltung und -kontrolle
- Check des Energieeinsatzes bei den verwendeten Geräten
- Check der Reklamationsbehandlung

**Termine**

| Präsenz | Online |
|---|---|
| 04.09.2023 Köln | 12.04.2023 |

**Referent**

Holger Völsch

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden
Online: 5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 175 €
**NaS Online:** 85 €
**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort
**IhS Online:** 850 €

# Storytelling – Tu Gutes und sprich darüber!

„Wenn ich bessere Lebensmittel einkaufe, dann muss ich auch höhere Verkaufspreise durchsetzen. Wie gelingt es mir, dass mein Gast mir vertraut und somit auch bereit ist, mehr Geld auszugeben? Wie erreicht meine Philosophie also meine Gäste?“

Diese und weitere Fragen beantworten wir Ihnen in diesem Seminar.

## In diesem Seminar ...

- festigen wir Ihre Aussage zum Thema Nachhaltigkeit
- erarbeiten wir gemeinsam, in welchen Bereichen Ihre Aussage zum Thema Nachhaltigkeit eingesetzt werden kann und soll
- erarbeiten wir die Möglichkeiten, wie Ihre Aussage transportiert werden soll

**Termine**

| Präsenz | Online |
|---|---|
| 10.05.2023 Kempten | 15.05.2023 |
| 13.11.2023 Köln | |

**Referent**

Holger Völsch

**Dauer**

Präsenz: 5 Stunden
Online: 5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 175 €
**NaS Online:** 85 €
**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort
**IhS Online:** 850 €

# Zusatzverkäufe in der Gastronomie

Alle Gastronomen wünschen sich die sogenannten Zusatzverkäufe am Gast: den Aperitif vorweg, das zusätzliche Topping auf dem Burger, ein Dessert oder ein Digestif. Aber wie bewege ich meine Mitarbeiter dazu, das auch wirklich erfolgreich umzusetzen?

Die ernüchternde Wahrheit ist: Ihre Servicemitarbeiter machen es bereits so gut, wie sie können. Sollen sie es besser machen, brauchen Sie dafür neue „Werkzeuge“. Dieses Seminar richtet sich an alle Mitarbeiter, die ein Serviceteam führen.

## Wir erarbeiten gemeinsam einen Weg, bei dem ...

- die Mitarbeiter, die Gäste betreuen, neue Tools lernen, um erfolgreich Produkte anzubieten, die der Gast von sich aus (wahrscheinlich) nicht bestellen würde
- die entsprechende Körpersprache eingesetzt wird
- rhetorische Unterstützung erlernt wird

**Termine**

**Online**
24.04.2023
30.10.2023

**Referentin**

Anna Häuser

**Dauer**

Online: 1,5 Stunden

**Seminarpreis** inkl. MwSt.

**59 €** (49 € für VKD-Mitglieder)

# 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 Teilnehmer, wie sie die Social-Media-Profile ihres Betriebs aktiv nutzen können, mit spannenden Inhalten füllen und wie aus Followern echte Fans werden. Denn Facebook und Instagram sind für die Gastronomie wichtige Kanäle, um Gäste und Kunden zu gewinnen. Weitere inhaltliche Wünsche werden im Vorfeld bei den Teilnehmern abgefragt.

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

***Anna Häuser***

*Als Content- und Kommunikationsmanagerin verfasst sie Artikel und Pressemitteilungen und betreut die Website sowie die Social-Media-Kanäle des VKD.*

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

# gastronovi Online-Seminare

Welches **Potenzial** bieten **digitale Lösungen** für den Betriebsalltag in Gastronomie und Hotellerie? Wie können Gastgeber mithilfe von Digitalisierung ihren Betrieb 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** wie auch Ihren **Umsatz steigern** können.

**Schauen Sie hier, um mehr über unsere Webinare zu erfahren:**

**www.gastronovi.com/webinare**

**Vereinbaren Sie jetzt Ihren persönlichen Beratungstermin:**

**kontakt@gastronovi.com**

- Tipps & Tricks
- Lösungen für Herausforderungen im Gastro-Alltag
- Funktionen & Updates
- kostenlos & unverbindlich

# Gastronomie-Workshop #Persönlichkeits-entwicklung

## Durchstarten als Team – gemeinsam definieren, was Ihnen wichtig ist

Ziel des Workshops ist es, ein gemeinsames Ziel zu definieren oder bestehende Ziele mit neuen Ideen und kreativen Ansätzen wieder im Alltag zu etablieren.

Durch die gemeinsame Erarbeitung stärkt sich Ihr Teamspirit. Das Vertrauen untereinander und der Zusammenhalt im Team werden auf eine neue, frische Basis gebracht. Ob als Team oder abteilungsübergreifend als Mix-Team, es werden gemeinsame Werte geschaffen, die auch neue Kollegen einbinden und begeistern. Bestehende Unternehmensziele und Leitbilder werden berücksichtigt, um kreativ, motiviert und gemeinsam Neues zu schaffen.

- Betriebsklima als Erfolgsfaktor
- Lösungsorientiert arbeiten
- Konfliktmanagement
- Positives Mindset
- Gruppenkommunikation, Wertschätzung und Feedback
- Motiviert leistungsbereit

**Termine**

auf Anfrage

**Referentin**

Katja Magdzack

**Dauer**

7,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** 950 €

## 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.

## Beschwerdemanagement

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.

## 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

**Termine**

auf Anfrage

**Referentin**

Fee Fichtl

**Dauer**

je 7 Stunden

**Seminarpreis**

**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort

**Termine**

auf Anfrage

**Referentin**

Fee Fichtl

**Dauer**

7,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 245 €
**IhS:** je nach Veranstaltungsort

# Mitarbeiterführung für junge Führungskräfte

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

Eine neue Herausforderung wartet auf Sie, Sie sind jetzt eine Führungskraft mit Verantwortung! Erfolgsfaktor Nr. 1 sind natürlich Sie und Ihre Persönlichkeit.

Um den Führungsalltag gut zu bewältigen, helfen die zahlreichen Informationen und Tipps, die Ihnen die Seminarleitung in diesem Seminar mit auf den Weg geben wird. Seien Sie gespannt!

- Die Bedeutung, eine Führungskraft zu sein
- Verschiedene Führungsstile
- Drei Mythen der Führung
- Die fünf Rollen einer Führungskraft
- Meine Führungsstärken
- Die Grundlagen der Kommunikation
- Kritik äußern – Feedback geben
- Delegieren
- Führen mit Zielen
- Lob, Anerkennung, Motivation

**Termine**

**Präsenz**
06.06.2023 Dresden
15.11.2023 Köln

**Referentin**

Fee Fichtl

**Dauer**

7,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 245 €
**IhS:** je nach Veranstaltungsort

# 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. Sie fragen sich vielleicht: Wie führe ich das Gespräch? Wie gehe ich auf unangenehme Themen ein?

Diese und andere wichtige Dinge lernen Sie in diesem Seminar. 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 – sechs wichtige Regeln
- Das Jahresgespräch (beinhaltet Zielvereinbarungs-, Entwicklungs- und Beurteilungsgespräch)
- Checklisten und Leitfäden

**Termine**

**Präsenz**
05.09.2023 Hildesheim

**Referentin**

Fee Fichtl

**Dauer**

Präsenz: 7,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 245 €
**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort

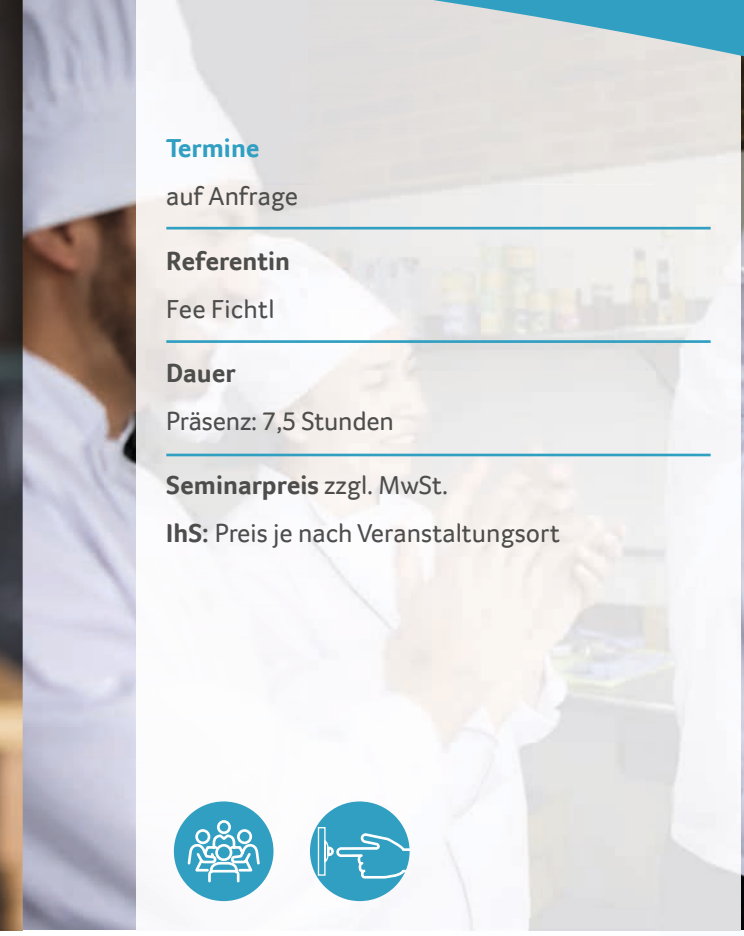
# Service-Basic-Schulung #FürQuereinsteiger

Die Ausbildung zum/zur Restaurantfachmann/-frau dauert drei Jahre, doch wenn Sie Spaß am Umgang mit Menschen haben und den Gastgeber „im Blut" haben, schaffen Sie den fachlichen Teil auch als Quereinsteiger mit links. Und da sind Sie bei der Service-Basic-Schulung genau richtig:

Neben den Informationen zum herzlichen Umgang mit dem Verpflegungsgast, ein paar kleinen „Benimmregeln/-tipps" und dem Wow-Effekt, damit sich der Gast rundherum wohlfühlt, geht es in unserer Schulung um die praktischen Dinge.

Sie lernen, wie man einen Tisch fachgerecht eindeckt, wie das Servieren und Einschenken ohne Pannen funktioniert, wie sich durch die richtige Tragetechnik drei und mehr Teller tragen lassen, warum fast alles von der rechten Seite des Gastes eingesetzt und abgeräumt wird, und noch einige hilfreiche Tipps mehr.

- Was ist eigentlich Service?
- Warum immer kompliziert, wenn es auch einfach und mit Spaß geht?
- Der herzliche Umgang mit dem Verpflegungsgast
- Der Gast ist König ... oder doch nicht?
- Der Wow-Effekt
- Ein bisschen Kommunikation kann nicht schaden
- Eindecken eines Tisches inkl. drei verschiedener Serviettenformen
- Servieren und Einschenken von Getränken
- Tragetechnik für Teller
- Rechts oder links?
- Möchten Sie noch ein Dessert?



**Termine**

auf Anfrage

**Referentin**

Fee Fichtl

**Dauer**

Präsenz: 7,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** Preis je nach Veranstaltungsort

# Teambuilding und 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 erfolgreiches Team aus? Vertrauen und gegenseitige Unterstützung sind wichtige Bausteine.

Ein weiterer Schwerpunkt ist gute Kommunikation, denn nur ein gut kommunizierendes Team ist ein gutes Team! Durch einige praktische Teamübungen während des Seminars findet Ihr Team auf spielerische Art heraus, wo noch „Luft nach oben“ ist bzw. in welchem Bereich Sie schon auf einem guten Weg sind.

- Erstellung von Teambildern zur Reflexion der Teamsituation
- Was macht ein gutes Team aus und wovon hängt gute Teamarbeit ab?
  - Motivation im Team schaffen
  - Kommunikation ist das A & O:
    Grundlagen der Körpersprache und positiven Kommunikation
  - Informationsaustausch ist wichtig für eine gute Zusammenarbeit
- Kritik konstruktiv äußern
- Und das alles in Kombination mit einigen spannenden Teamübungen

# Veranstaltungen

## 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 werden unsere Themen durch Informationszettel und ein Quiz zum Vertiefen des neuen Wissens.

## Küchenleitertagungen

Wir unterstützen Sie auf Ihren Küchenleitertagungen mit Themen, die aktuell wichtig für Sie sind. Sie erhalten zu verschiedenen Themen die wichtigsten Informationen und lernen aktuelle Trends kennen. 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 für Sie einen passenden Kurzvortrag zu 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 Ernährungsbildung

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?

Kontaktieren Sie uns gerne.

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

TRANSGOURMET
akademie

Wählen Sie gerne ein Seminar aus dem Folder aus. Bei individuellen Wünschen wenden Sie sich bitte direkt an akademie@transgourmet.de. Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Website 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 Kontakdaten

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:

Hier können Sie sich anmelden

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 Website.

**Wie viel kostet die Teilnahme an einem Seminar?**
Die Preise für die Seminare unterscheiden sich aufgrund unterschiedlicher Referentenkosten und sind im Seminarfolder bei den jeweiligen Seminarbeschreibungen zu finden. 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-Website 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 Schulungs-inhalte unterliegen der gemeinsamen vorherigen Abstimmung.

**Unsere Online-Seminare**
An unseren Online-Seminaren können Sie teilnehmen, wenn Sie über einen internetfähigen PC/Laptop verfügen. Unsere Online-Seminare sind interaktiv gestaltet und beziehen die Teilnehmer mit ein.
Nach der Anmeldung zum Seminar bekommen Sie eine Bestätigung für die Teilnahme gesendet. Einige Tage vor dem Seminar wird an alle Teilnehmer der Teilnahmelink für das Seminar versendet.

## 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. Bei Buchung eines Inhouse-Seminars ist der Rechnungsbetrag innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsstellung fällig. Wir nehmen die Vertraulichkeit Ihrer personenbezogener Daten sehr ernst. Die Verarbeitung personenbezogenen Daten geschieht nach den Vorgaben 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 Nichterreichen der 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.

# WIR FREUEN UNS AUF SIE!

TRANSGOURMET
Deutschland

SELGROS cash & carry

FRISCHE PARADIES

sump & stammer
INTERNATIONAL FOOD SUPPLY

gastronovi

TRANSGOURMET cash & carry

SANALOGIC

NIGGEMANN

TEAM BEVERAGE
UNSER NETZWERK, IHR ERFOLG.

G·E·V·A
THE BEVERAGE SOLUTION COMPANY

TRANSGOURMET

**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: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de