



**TRANS**GOURMET

# SEMINARE UND WORKSHOPS 2024

Für Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

# DIE TRANSGOURMET AKADEMIE



Ich finde es großartig, dass mein Team und ich das Seminarwesen aktiv mitgestalten können. Jede und jeder Einzelne von uns bringt unterschiedliches Fachwissen sowie persönliche Fähigkeiten mit und hat Erfahrung als Seminarleitung. So wissen wir genau, auf was es bei einem Seminar ankommt, und können ein passgenaues Angebot für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickeln.

Unsere Seminare und Workshops wirken sich nachhaltig aus, denn sie bieten weit mehr als „nur“ einen praxisnahen Bezug. Wir nehmen uns Zeit für die Teilnehmenden, berücksichtigen individuelle Erfahrungen und beantworten (auch mitgebrachte) Fragen. Der Austausch untereinander wird großgeschrieben. Ausführliche Unterrichtsmaterialien sorgen zudem dafür, dass die Teilnehmenden auch nach den Fortbildungen bestens für einen nachhaltigen Lernerfolg ausgestattet sind.

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

**Eva Bohlander**  
Teamleitung der Transgourmet Akademie

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



**Kontakt:** [akademie@transgourmet.de](mailto:akademie@transgourmet.de)  
0151 292 66 823

## UNSERE THEMENKATEGORIEN



### Gesetzliche Vorgaben & Qualität

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



### Ernährung, Gesundheit & Kulinarik

Wichtige Ernährungsthemen sind für Sie aktuell und informativ in unseren Seminaren zusammengestellt: von pflanzlichen Fleischalternativen als Proteinquelle über Schul- und Seniorenverpflegung bis zur Diätetik. Auch beim Thema Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien unterstützen wir Sie mit unserem Wissen.



### Plant-based Küchenschulungen

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



### Kochworkshops & Produktschulungen

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



### Nachhaltigkeit & Bio

Wir unterstützen Sie, damit Sie in Ihrem Betrieb nachhaltig arbeiten können: Themen von „Vermeidung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen“ über „Nachhaltige Speisen- und Menüplanung“ bis hin zu „Energieeffizienz und Energiemanagement“ sowie Biozertifizierung sind Teil davon.



### Wirtschaftlichkeit & Management

Wirtschaftliche Rentabilität, effiziente Arbeitsabläufe und gleichzeitig zufriedene Gäste. Hier bekommen Sie Werkzeuge an die Hand und Anregungen für die Umsetzung: „Küchencosten im Griff“, „Storytelling“ sowie „Digitalisierung von HACCP- und Qualitätsprozessen“.



### Führung & Persönlichkeitsentwicklung

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



### Veranstaltungen

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



### Kostenfreie Infoveranstaltungen

Erhalten Sie durch unsere kostenfreien Infoveranstaltungen einen Einblick in die vielfältige Themenwelt der Transgourmet Akademie.

# UNSERE EXPERT:INNEN DER TRANSGOURMET AKADEMIE



## **SOPHIA VIEHBECK**

*Fachtrainerin der Transgourmet Akademie*

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

## **TAMARA THIELEKING**

*Fachtrainerin der Transgourmet Akademie*

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



## **MICHAEL MÜLLER**

*Fachtrainer der Transgourmet Akademie*

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

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

## **SOPHIE CAREW**

*Fachtrainerin der Transgourmet Akademie*

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



## **KERSTIN FRIEDRICH**

*Seminarorganisations- und Abstimmungstalent der Transgourmet Akademie*

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

## **MARTINA SCHOLZ**

*Seminarmarketing und Ernährungsexpertin der Transgourmet Akademie*

Martina Scholz ist Oecotrophologin mit langjähriger praktischer Berufserfahrung und beantwortet fachlich fundiert all Ihre Fragen über den Ernährungsservice rund um die Themen Betriebshygiene, Qualitätsmanagementmaßnahmen und lebensmittelrechtliche Aspekte. Bei der Auswahl geeigneter Lebensmittel für spezielle Ernährungszwecke setzt sie ihr Ernährungs- und Produktwissen vollumfänglich ein.

**Kontakt:**  
[ernaehrungsservice@transgourmet.de](mailto:ernaehrungsservice@transgourmet.de)



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

NEU

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Gastro & GV	Kö, KMA, P-HWP, SK	10
<b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Ernährungs- und Hygiene-Update	Gastro & GV	Alle Interessierten	11
Basiskurs HACCP – wie erstelle ich ein HACCP-Konzept	Gastro & GV	BL, HWL, SL, KL, Kö	12
Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen – ein Update für Speiseplan + Speisekarte	Gastro & GV	KL, Kö, SK, Diät	13
NEU Qualitätsstandards der DGE – Umsetzung in allen Lebenswelten	GV	KL, Kö, SK, Diät	14
NEU Qualitätsmanagement – Chancen und Sicherheit für die Gemeinschaftsverpflegung	GV	BL, HWL, KL, Kö	15
NEU Dokumentation in der Küche – HACCP und Hygiene	Gastro & GV	BL, HWL, KL, Kö	16
NEU Gefahrstoffe und Arbeitssicherheit	Gastro & GV	BL, HWL, SL, KL, Kö	17



## ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT & KULINARIK

NEU

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
NEU Pflanzliche Fleischalternativen als Proteinquelle	Gastro & GV	KL, Kö, Diät, KMA	18
Lebensmittelunverträglichkeiten: im Fokus Gluten und Laktose	Gastro & GV	KL, Kö, Diät, KMA	19
Diätetik – Basiswissen, Nährstoffe und Ernährungstrends	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät	20
Dir geht's, wie du isst – positive Beeinflussung der Psyche durch unsere Ernährung	GV	KL, Kö, KMA, SL, P-HWP, Diät	21
Bedarfsgerechte Schul- und Kitaverpflegung	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät	22
Werden Sie „Ernährungsbotschafter:in Kita und Schule“ – was Kinder wollen + sollen	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät, alle Interessierten	23
Im Alter gut gepflegt – Ernährung älterer Menschen	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät	24
NEU Seniorenverpflegung mit Mehrwert in der Praxis	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät	25
NEU <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Seniorenverpflegung der Zukunft	GV	Alle Interessierten	26
Senioren- und Kinderverpflegung unter einem Hut	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät	27

### LEGENDE

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



## PLANT-BASED KÜCHENSCHULUNGEN

NEU

NEU

NEU

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
Plant-based Basic	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	30
Basis Vegan – Transgourmet Ursprung für die Gemeinschaftsverpflegung	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	30
<b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Wie verdient man mit pflanzlicher Küche Geld?	Gastro & GV	Alle Interessierten	31
Plant-based Bio und Nachhaltigkeit	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	32
Plant Based á la Carte #FleischAlsLuxustopping	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	32
NEU Plant Based Regional und Herzhaft	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	33
Plant Based Süßspeisen, Desserts, Backwaren	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	33
Plant Based Brainfood	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	33
Plant-based Kita- und Schulverpflegung	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	33



## KOCHWORKSHOPS & PRODUKTSCHULUNGEN

NEU

NEU

NEU

NEU

NEU

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
NEU Workshop „Der moderne Teller“	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	34
NEU Effiziente Gastronomie – Qualität und Genuss im Einklang	Gastro	KL, Kö, KMA	35
Barista-Workshop	Gastro	SL, SK	36
NEU Top-Rieslinge der Welt	Gastro	BL, SL, SK, EL	37
Champagner-Seminar	Gastro	BL, SL, SK, EL	37
NEU Ahoi – fangfrischer Fisch kommt auf den Tisch #Azubiworkshop	Gastro & GV	Azubis, Kö, KMA, alle Interessierten	38
Gewürz-Workshop	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	39
Workshop Cook & Chill	GV	KL, Kö, KMA	40
NEU Aktuelle Trends in der Großküche erfolgreich umsetzen	GV	KL, Kö	42
Kochen in den Wohnbereichen	GV	KL, Kö, KMA, P-HWP	43
Sous-vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	44
NEU Sushi, Tempura, Dim-Sum, asiatische Snacks und Dips	Gastro & GV	KL, Kö, KMA	45

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



## NACHHALTIGKEIT & BIO

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
<b>NEU</b> Transgourmet Ursprung Events – direkt am Geschehen		Alle Interessierten	46
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Nachhaltigkeit, Biozertifizierung und professionelles Abfallmanagement	<b>Gastro &amp; GV</b>	Alle Interessierten	47
<b>NEU</b> Nachhaltigkeitsbotschafter:in	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, KL, HWL, EL, Kö, KMA, Diät	48
<b>NEU</b> Nachhaltigkeit im Fokus für die GV und Gastro	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, KL, HWL, EL, Kö, KMA, Diät	49
<b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Orientierung im Labeldschangel nachhaltiger Produkte	<b>Gastro &amp; GV</b>	Alle Interessierten	50
Energieeffizienz und Energiemanagement	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, HWL, EL, KL	51



## WIRTSCHAFTLICHKEIT & MANAGEMENT

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
<b>NEU</b> Küchenkosten im Griff in der GV	<b>GV</b>	BL, EL, KL, Kö	52
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Digitalisierung von HACCP- und Qualitätsprozessen	<b>GV</b>	Alle Interessierten	53
Küchenkosten im Griff in der Gastro	<b>Gastro</b>	BL, EL, KL, Kö	54
Storytelling – tu Gutes und sprich darüber	<b>Gastro</b>	BL, SL, SK, EL, KL, Kö	56
Zusatzverkäufe in der Gastronomie	<b>Gastro</b>	BL, SL, SK, EL, KL, Kö	57
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Digitale Verpflegungskonzepte bei Transgourmet	<b>GV</b>	Alle Interessierten	58
Facebook und Instagram für die Gastronomie	<b>Gastro</b>	BL, SL, EL, KL	59
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Mit Küchentechnik gegen den Fachkräftemangel	<b>GV</b>	Alle Interessierten	60



## FÜHRUNG & PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
Positiver Umgang mit Beschwerden	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, HWL, P-HWP, KL, Kö, KMA, SL, SK	62
Training on the Job	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, HWL, P-HWP, KL, Kö, KMA, SL, SK	62
<b>NEU</b> Personal finden und binden	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, KL, SL, HWL, EL	63
Gastgeber mit Herz	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, HWL, P-HWP, KL, Kö, KMA, SL, SK	64
Mitarbeiterführung für junge Führungskräfte	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, KL, SL, HWL, EL	65
Mitarbeitergespräche führen – die Basics	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, KL, SL, HWL, EL	66
Teamentwicklung und Kommunikation	<b>Gastro &amp; GV</b>	BL, SL, HWL, EL, KL	67

### LEGENDE

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



## VERANSTALTUNGEN

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
Gesundheitstage			68
Tag der Ernährungsbildung		Schulen	69
Gastronovi			70
Anmeldeformular			71
Fragen und Antworten/Anmelde- und Stornierungsbedingungen			72



## KOSTENFREIE INFOVERANSTALTUNGEN

	SPARTE	ZIELGRUPPE	
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Ernährungs- und Hygiene-Update	<b>Gastro &amp; GV</b>	Alle Interessierten	11
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Seniorenverpflegung der Zukunft	<b>GV</b>	Alle Interessierten	26
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Wie verdient man mit pflanzlicher Küche Geld?	<b>Gastro &amp; GV</b>	Alle Interessierten	31
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Nachhaltigkeit, Biozertifizierung und professionelles Abfallmanagement	<b>Gastro &amp; GV</b>	Alle Interessierten	47
<b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Orientierung im Labeldschangel nachhaltiger Produkte	<b>Gastro &amp; GV</b>	Alle Interessierten	50
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Digitalisierung von HACCP- und Qualitätsprozessen	<b>GV</b>	Alle Interessierten	53
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Digitale Verpflegungskonzepte bei Transgourmet	<b>GV</b>	Alle Interessierten	58
<b>NEU</b> <b>Kostenfreie Infoveranstaltung:</b> Mit Küchentechnik gegen den Fachkräftemangel	<b>GV</b>	Alle Interessierten	60



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

# LEBENSMITTELHYGIENE

## INKL. FOLGEBELEHRUNG INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)

Gastro & GV

### INFOS

Präsenztermine	Online-Termine
21.02.2024 Berlin/ Brandenburg	05.03.2024 12.11.2024
28.02.2024 Bremen	
21.03.2024 Gebiet Dresden	
05.09.2024 Köln	

**Dauer**

Präsenz:	5 Stunden
Online:	3 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

**Zielgruppen:** Kö, KMA, P-HWP, SK



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

Sie werden sich der Wichtigkeit der Hygienegrundlagen bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln bewusst.

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

Nutzen Sie unser Seminar

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

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

### WUSSTEN SIE SCHON ...

#### ... DASS FOLGENDE SEMINARE PFLICHT SIND?

! jährlich

#### Lebensmittelhygienschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

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

! alle zwei Jahre

#### Folgebelehrung nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz

Für alle, die mit sensiblen Lebensmitteln wie z. B. Ei, Fisch oder Fleisch arbeiten oder mit Bedarfsgegenständen in der Küche in Kontakt kommen.

Inhouse-Seminar

Gastro & GV

### ERNÄHRUNGS- UND HYGIENE-UPDATE

Termine: 19.03.2024 + 21.11.2024

Unsere Fachreferent:innen recherchieren für Sie nach aktuellen Änderungen im Lebensmittelrecht (bzgl. Ernährung und Hygiene) und bereiten die relevanten Inhalte für Sie im Rahmen einer kurzen Infoveranstaltung auf. Dabei bleibt auch Zeit für Ihre Fragen.



# BASISKURS HACCP

## WIE ERSTELLE ICH EIN HACCP-KONZEPT?



Gastro &amp; GV

### INFOS

**Präsenztermin**                      **Online-Termin**  
06.03.2024   Gebiet Rostock   16.05.2024

**Dauer**  
Präsenz:    5 Stunden  
Online:      3 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

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

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

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

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

**Zielgruppen:** BL, HWL, SL, KL, Kö



Präsenz



Online

Inhouse-  
Seminar (IhS)Nationales  
Seminar (NaS)

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

Als Lebensmittelunternehmer:in sind Sie nach VO (EG) 852/2004 (Art. 5) gesetzlich dazu verpflichtet, ein **Eigenkontrollsystem** auf Grundlage des **HACCP-Konzepts zu erstellen, anzuwenden und weiterzuentwickeln**. 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 kritischer Lenkungspunkte
- 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 muss?
- dass HACCP im Lebensmittelbetrieb **jeden** etwas angeht?
- dass Personen, die im Betrieb für die Einführung und Pflege des HACCP-Konzepts zuständig sind, alle **zwei Jahre** eine Schulung zu diesem Thema besuchen sollten?

# KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

## EIN UPDATE FÜR SPEISEPLAN + SPEISEKARTE

**Sie erzeugen Sicherheit durch gesetzeskonforme Kennzeichnung und zielführendes Allergenmanagement.**

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

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

- Gesetzliche Grundlagen
- 14 **kennzeichnungspflichtige** Hauptallergene
- **Kennzeichnung** von Allergenen und Zusatzstoffen im Speiseplan
- **Allergenmanagement** zur Vermeidung von Allergenkontaminationen
- **Kennzeichnung von Schweinefleisch** laut neuer Tierschutzverordnung



### TIPP

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

Gastro &amp; GV

### INFOS

**Online-Termin**  
06.06.2024

**Dauer**  
Online:                      3 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

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

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

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

**Zielgruppen:** KL, Kö, SK, Diät



Präsenz



Online

Inhouse-  
Seminar (IhS)Nationales  
Seminar (NaS)

# QUALITÄTSSTANDARDS DER DGE

## UMSETZUNG IN ALLEN LEBENSWELTEN

GV

### INFOS

Präsenztermine	Online-Termine
19.06.2024 Köln	23.04.2024
12.09.2024 Hamburg	17.10.2024
27.11.2024 Berlin/ Brandenburg	

Dauer
Präsenz: 5 Stunden
Online: 3 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

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

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

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

Zielgruppen: KL, Kö, SK, Diät



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)



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

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

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

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

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

# QUALITÄTSMANAGEMENT

## CHANCEN UND SICHERHEIT FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

GV

### INFOS

Präsenztermine
08.04.2024 Hannover
16.04.2024 Gebiet Bremen
20.11.2024 Köln

Dauer
Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

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

Zielgruppen: BL, HWL, KL, Kö



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)



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

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

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

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

# DOKUMENTATION IN DER KÜCHE

## HACCP UND HYGIENE



### Gastro & GV

#### INFOS

##### Präsenztermine

29.02.2024 Raum Friesland  
19.03.2024 Köln  
19.09.2024 Gebiet Dresden

##### Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

Zielgruppen: BL, HWL, KL, Kö



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)

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

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

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

# GEFAHRSTOFFE UND ARBEITSSICHERHEIT



### Gastro & GV

#### INFOS

##### Präsenztermine

21.02.2024 Köln  
25.04.2024 Hamburg  
24.09.2024 München

##### Online-Termine

06.06.2024  
19.11.2024

##### Dauer

Präsenz: 5 Stunden  
Online: 3 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 149 € inkl. Seminar-  
verpflegung und  
Mittagessen

NaS online: 95 €

IhS: 1300 €

IhS online: 750 €

Zielgruppen: BL, HWL, SL, KL, Kö



Präsenz



Online



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (IhS)

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

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

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



**Thomas Weber**

Dipl.-Ing. Ernährungs- und Hygiene-  
technik, Fachkraft für Arbeitssicherheit

# PFLANZLICHE FLEISCHALTERNATIVEN ALS PROTEINQUELLE

Sie kennen Alternativprodukte zu Fleisch und lernen Anwendungsbeispiele kennen.

Sie wollen zu Ihren Fleischgerichten eine pflanzliche Alternative anbieten? Und das noch mit wenig Aufwand und trotzdem individuell und lecker? Dann sind Sie in diesem Seminar genau richtig.

Wenn wir über pflanzenbasierte Ernährung sprechen, gibt es heute bereits eine riesige Auswahl an Alternativen: ob pflanzlich frisch gekocht auf Basis von Hülsenfrüchten oder durch den Einsatz von Fleisch-Ersatzprodukten.

Besonders die große Anzahl an Flexitariet:innen fordert die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie immer mehr heraus, ihre Speisepläne anzupassen. Damit Sie in Zukunft ein vielfältiges pflanzliches Angebot anbieten können, das sich leicht planen und kalkulieren lässt, zeigen wir Ihnen im Seminar auf, welche Produkte als Alternative gut geeignet sind. Und damit Sie zudem wissen, was in ihnen steckt, nehmen wir alles genau unter die Lupe. Pflanzliche Alternativen sind beispielsweise als Proteinlieferanten, Sattmacher und für einen einfachen und schnellen Komponentenaustausch bekannt und werden bereits von vielen Gästen gerne angenommen.



## Gastro & GV

### INFOS

#### Präsenztermine

20.02.2024 Gebiet Bremen  
13.03.2024 Riedstadt  
17.04.2024 Köln  
16.10.2024 Berlin/Brandenburg

#### Dauer

Präsenz: 4 Stunden

#### Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

#### Zielgruppen: KL, Kö, Diät, KMA



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)

- Kennen Sie den **Unterschied zwischen Vegetarier:in und Flexitariet:in?**
- Pflanzliches Protein vs. tierisches Protein
- **Lebensmittelbasis** für Fleischalternativprodukte
- **Nudgingmöglichkeiten** beim Speiseplan
- Zutaten und Inhaltsstoffe unter der Lupe
- **Möglichkeiten für die Integration** in den Speiseplan
- **Verkostung von Alternativprodukten** von **endori** im Rahmen der Mittagsverpflegung

# LEBENSMITTEL- UNVERTRÄGLICHKEITEN IM FOKUS GLUTEN UND LAKTOSE

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

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

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

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



## Gastro & GV

### INFOS

#### Online-Termin

20.06.2024

#### Dauer

Online: 3 Stunden

#### Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

#### Zielgruppen: KL, Kö, Diät, KMA



Präsenz



Online



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (IhS)

### TIPP

Sie benötigen ausführliche Informationen zur Allergenkennzeichnung? Weitere Informationen erhalten Sie in unserem Seminar „Kennzeichnung von Allergenen bis Zusatzstoffen – ein Update für Speiseplan + Speisekarte“ auf Seite 13.

# DIÄTETIK

## BASISWISSEN, NÄHRSTOFFE UND ERNÄHRUNGSTRENDS

Sie frischen Ihre Ernährungskompetenz mit Wissen zu Diätetik und Ernährungslehre auf.

Die Ernährungswissenschaften haben sich in den vergangenen Jahrzehnten stark weiterentwickelt und die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit werden immer deutlicher. Dies gilt für die Ernährung von Gesunden wie auch für die Ernährung

von Menschen mit akuten und chronischen Erkrankungen. Zudem ist nach wie vor ein Anstieg bei ernährungsmitbedingten Erkrankungen zu beobachten. Unser Seminar gibt Ihnen einen Überblick über die Entwicklungen in der Diätetik und auf dem Gebiet der Ernährungslehre sowie Tipps und Empfehlungen zur praktischen Umsetzung in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Neben Aspekten der diätetischen Therapieunterstützung der häufigen Zivilisationskrankheiten werden auch die Chancen und Grenzen aktueller Ernährungstrends betrachtet. Zudem frischen Sie Ihr Wissen zu den Hauptnährstoffen und deren Bedeutung für eine vollwertige Ernährung auf.

GV

### INFOS

#### Online-Termin

15.05.2024

#### Dauer

Online: 3 Stunden

#### Seminarpreis zzgl. MwSt.

**NaS online:** 65 € für Kund:innen  
85 € für Nicht-Kund:innen  
**IhS online:** 650 € für Kund:innen  
850 € für Nicht-Kund:innen

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



Online



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (IhS)

- Update Ernährungslehre (Mak- und Mikronährstoffe)
- Aktuelle Ernährungstherapien bei Zivilisationserkrankungen
- Ernährungstrends
- Chancen und Grenzen der Diätetik



# „DIR GEHT'S, WIE DU ISST“

## POSITIVE BEEINFLUSSUNG DER PSYCHE DURCH UNSERE ERNÄHRUNG

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

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

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

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



GV

### INFOS

#### Präsenztermine

08.04.2024 Hannover  
24.09.2024 Bayreuth

#### Online-Termine

14.03.2024  
03.09.2024

#### Dauer

Präsenz: 5 Stunden  
Online: 3 Stunden

#### Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

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



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)



GV

## INFOS

**Präsenztermin** 13.11.2024 Riedstadt  
**Online-Termin** 04.06.2024

**Dauer**  
Präsenz: 5 Stunden  
Online: 3 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

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

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



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

## TIPP

Sie möchten sich stärker einbringen und den Kindern eine ausgewogene Ernährung näherbringen? Dann werden Sie Ernährungsbotschafter:in! Siehe Seite 23

## BEDARFSGERECHTE SCHUL- UND KITAVERPFLLEGUNG

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

In Schulen und Kindertagesstätten gewinnt die Verpflegung zunehmend an Relevanz, da immer mehr Kinder und Jugendliche über den Mittag hinaus in den Einrichtungen betreut werden. Dabei sollte es nicht nur darum gehen, die Tischgäste satt zu bekommen, sondern auch ein Angebot zu haben, das ausgewogen ist, die Ernährungskompetenz steigert und das zudem möglichst nachhaltig ist.

Die Verpflegungsdienstleister haben hier eine große Verantwortung, denn gesundes Essen ist für die Entwicklung und Leistungsfähigkeit sehr wichtig. Gleichzeitig stehen sie vor der Herausforderung, das Essen dann auch noch schmackhaft und altersentsprechend zu gestalten.

Im Seminar bekommen Sie neben wertvollem Hintergrundwissen auch Werkzeuge an die Hand, mit denen Ihnen der Spagat zwischen dem, was Kinder wollen und sollen, besser gelingen kann:

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

# WERDEN SIE „ERNÄHRUNGSBOTSCHAFTER:IN KITA UND SCHULE“

## WAS KINDER WOLLEN + SOLLEN

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

GV

## INFOS

**Modul 1:** 04.11.2024  
**Modul 2:** 11.11.2024  
**Modul 3:** 18.11.2024  
**Modul 4:** 25.11.2024

**Dauer**  
Online: 4 x 2,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

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

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



Online



Nationales Seminar (NaS)

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

**MODUL 2:** Lebensmittelunverträglichkeiten im Verpflegungsalltag

**MODUL 3:** Ernährungsverhalten und gesunde Speisenauswahl

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

## GUT ZU WISSEN:

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

# IM ALTER GUT VERPFLEGT

## ERNÄHRUNG ÄLTERER MENSCHEN



GV

### INFOS

#### Online-Termin

11.06.2024

#### Dauer

Online: 3 Stunden

#### Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

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

#### Zielgruppen:

KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät



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

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

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

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

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

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

# SENIORENVERPFLEGUNG

## MIT MEHRWERT IN DER PRAXIS

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

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

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



GV

### INFOS

#### Präsenztermine

12.03.2024 Halle  
10.10.2024 Köln  
05.11.2024 Gebiet Bremen  
06.11.2024 Rostock  
12.11.2024 Bayreuth

#### Dauer

Präsenz: 5 Stunden

#### Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

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

#### Zielgruppen:

KL, Kö, KMA, P-HWP, Diät



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

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

# SENIORENVERPFLEGUNG DER ZUKUNFT



GV

## INFOS

**Online-Termin**  
07.05.2024

**Dauer**  
Online: 1,5 Stunden

**Seminarpreis**

**IVA online: kostenfrei**

**Zielgruppen:** alle Interessierten



Online



Infoveranstaltung (IVA)

Welchen Herausforderungen müssen wir uns in der Zukunft stellen?

Ein veränderter Bedarf mit immer neuen Bedürfnissen benötigt ein zukunftsorientiertes Verpflegungskonzept.

Indem die einzelnen Berufsgruppen in der Gemeinschaftsverpflegung interdisziplinär zusammenarbeiten, können wir uns den neuen Herausforderungen stellen.

In diesem Seminar möchten wir in Theorie und Praxis Wege aufzeigen, wie ein Verpflegungskonzept mit Mehrwert gelingen kann.



**Sophia Viehbeck**  
Fachtrainerin der Transgourmet  
Akademie – Oecotrophologin



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

## KOCHEN FÜR SENIOREN

Unter [www.kochen-fuer-senioren.de](http://www.kochen-fuer-senioren.de) posten wir für Sie regelmäßig aktuelle Fachbeiträge rund um die Seniorenverpflegung. Erfahren Sie dort praxisnahe Umsetzungstipps zu diversen Themen aus dem Bereich Hygiene, zu seniorenrechtlichen Anrichteweisen oder zu besonderen Erkrankungen im Alter.

HIER GEHT'S ZUM BLOG:



# SENIOREN- UND KINDERVERPFLEGUNG UNTER EINEM HUT

GV

## INFOS

**Online-Termin**  
18.06.2024

**Dauer**  
Präsenz: 4 Stunden  
Online: 3 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

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

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

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

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



Präsenz



Online



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)

Sie erfahren, wie Sie die Bedürfnisse und den Bedarf beider Zielgruppen gleichermaßen erfüllen.

Sie sind zuständig für die Verpflegung von Senior:innen 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
- Nudgingmöglichkeiten in Schulen und Senioreneinrichtungen
- Speiseplangestaltung unter Berücksichtigung der Vereinbarkeit beider Zielgruppen



# PLANT-BASED KÜCHENSCHULUNGEN

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

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

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

ERFAHREN SIE  
MEHR!



Die Schulungen wurden konzipiert mit Unterstützung durch ProVeg.

# UNSERE PLANT-BASED EXPERT:INNEN UND REFERENT:INNEN

Gastro &amp; GV

## INFOS

### Plant-based Basic

11.06.2024 Ulm

### Basis Vegan – Transgourmet Ursprung für die Gemeinschaftsverpflegung

05.03.2024 Ulm

05.06.2024 Rostock

25.06.2024 Köln

### Plant-based Bio und Nachhaltigkeit

03.09.2024 Hannover

### Plant-Based á la Carte

#FleischAlsLuxustopping

16.10.2024 Raum München

06.11.2024 Köln

### Plant-based Regional und herzhaft

nach individueller Absprache

### Plant-based Süßspeisen, Desserts, Backwaren

nach individueller Absprache

### Plant-based Brainfood

nach individueller Absprache

### Plant-based Kita- und Schulverpflegung

nach individueller Absprache

### Dauer

Präsenz: 5 Stunden je Seminar

### Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS: 165 € für Kund:innen

195 € für Nicht-Kund:innen

IhS: je nach Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)



Nationales Seminar (NaS)



Marketa Schellenberg



Martin Kaak-Wingeye



Herbert Thill





# PFLANZLICH FANTASTISCH: DIE PLANT-BASED AKADEMIE



## PLANT-BASED BASIC

Fleischalternativen, 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.

## BASIS VEGAN – TRANSGOURMET URSPRUNG FÜR DIE GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG

Der Trend in der Gemeinschaftsverpflegung geht eindeutig in Richtung eines nachhaltigen Speiseangebots: ein vielfältigeres pflanzliches Angebot, mehr Bio auf dem Speiseplan, Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes, Angebote für Allergiker:innen, Fisch aus nachhaltiger Fischerei und Fleisch aus kontrollierter Aufzucht. Doch wie sollen all diese Kriterien unter einen Hut gebracht werden? Die Lösung heißt „Basis Vegan“ ergänzt mit Produkten von Transgourmet Ursprung.

Wir zeigen anhand von praktischen Beispielen unseren Weg in eine moderne Gastronomie mit attraktiven Speiseangeboten und sprechen über die bereits laufenden Konzepte auf dem Markt.



TRANSGOURMET

# URSPRUNG

Gastro &amp; GV

## INFOS

Online-Termin  
19.02.2024

Dauer  
Online: 1,5 Stunden

Seminarpreis

IVA online: kostenfrei

Zielgruppen: alle Interessierten



Online



Infoveranstaltung (IVA)

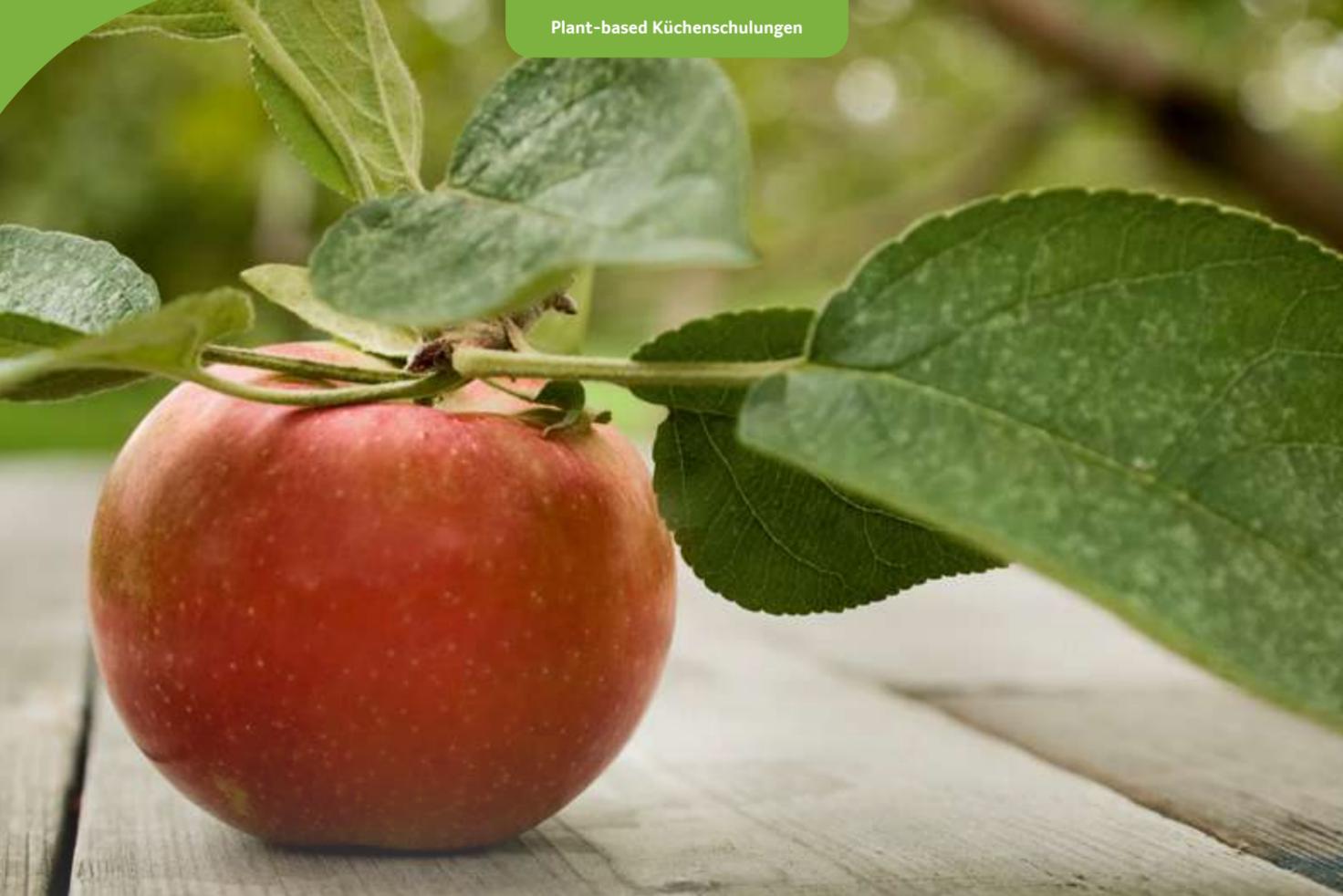


Marketa Schellenberg

## WIE VERDIENT MAN MIT PFLANZLICHER KÜCHE GELD?

Die Essgewohnheiten der Kund:innen und die Anforderungen an die Gastronomie verändern sich und wir stellen uns alle dieselbe Frage: Was soll ich verkaufen und was ist der Markt der Zukunft?

Alle Trends führen uns in die Richtung pflanzenbasierte Gerichte, doch wie sollen diese aussehen, damit sie den Fleischgerichten auch umsatzmäßig gleichkommen? Wir zeigen erfolgreiche Beispiele aus verschiedenen Gastro Bereichen und diskutieren über das, worüber man nicht spricht: über das Geld.



## 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<sub>2</sub>-Ausstoß. Wir wünschen uns Genuss ohne Schäden an der Umwelt, aber finanziell muss es auch funktionieren. Wie können wir schrittweise eine Veränderung durchführen, Mitarbeiter:innen sensibilisieren und dabei mit der grünen Küche Umsätze generieren?

Das sind Themen, die keinen Trend bedienen, sondern eine zukunftsführende wirtschaftliche Grundlage sichern. Wir liefern keine Theorie, sondern einen pragmatischen Austausch mit den Praktizierenden, und zeigen einen gangbaren Weg für die Praxis.

## PLANT-BASED À LA CARTE #FLEISCHALS LUXUSTOPPING

Die nachhaltige Gastronomie kommt ohne pflanzliche Angebote nicht aus, doch diese müssen zum Gesamtangebot des Betriebs passen.

„Fleisch ist ein Luxustopping der Zukunft“, diese Entwicklung zeigt sich bereits in der Praxis. Wie können Betriebe mit einem pflanzlichen Angebot Geld und Renommee verdienen? Anhand von praktischen Beispielen zeigen wir Wege auf, wie Sie ein schmales, aber sinnvolles Mise en Place für das Tagesgeschäft aufbauen und auch eine Veranstaltung oder ein Bankett gestalten können. Kurz gesagt: Wir verraten Ihnen ansprechende pflanzliche Rezepte, die Sie zusätzlich mit Fleisch oder Fisch von Transgourmet Ursprung variieren 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 herzhaftere Gerichte anbieten, aber ohne Fleisch, und Ihren Speiseplan dahingehend anpassen?

Wir unterstützen Sie dabei! Wir zeigen Ihnen zum einen pflanzliche Alternativen, um Ihre Gerichte mit einer wunderbaren Umami-Note zu versehen, zum anderen lernen Sie, wie Sie Geschmacksveränderungen mit gezielten Kochtechniken erzielen und welche Lebensmittel sich besonders für den „deftigen Einsatz“ eignen. Und auch die Gästekommunikation ist ein wichtiger Aspekt, denn gerade hier gilt: Tu Gutes und sprich darüber!

## 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 BRAINFOOD

Sie erfahren, was Brainfood (Lebensmittel mit einer hohen Nährstoffdichte) 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 zusammensetzen und welche Lebensmittel Sie dafür verwenden können.

Brainfood 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 in diesem Workshop.

## PLANT-BASED KITA- UND SCHULVERPFLEGEUNG

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

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

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



# WORKSHOP „DER MODERNE TELLER“

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

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



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

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

## Gastro & GV

### INFOS

**Präsenztermin**  
nach individueller Absprache

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

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

# EFFIZIENTE GASTRONOMIE QUALITÄT UND GENUSS IM EINKLANG

Dieses Tagesseminar richtet sich speziell an Köch:innen und Servicekräfte in der Gastronomie, die daran interessiert sind, ihre Abläufe zu optimieren, Stoßzeiten souverän zu bewältigen, für Urlaubsvertretung und Krankenstand gewappnet zu sein und sich trotzdem kreativ auszuleben.

Unsere kompetenten Referenten aus dem Team Culinary Food Consulting & Konzepte, Lothar Parthum, Michael Schlotter und Gilbert Korn-Fourcade, stehen Ihnen während des gesamten Seminars mit ihrer Fachexpertise zur Verfügung.

## WAS FÜR SIE DRIN IST:

### 1. Innovative Menüschalen von Juit – vielseitige Anwendung in der Gastronomie:

In diesem Teil des Seminars werden wir die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Menüschalen von Juit erkunden. Wir zeigen Ihnen, wie Sie diese Schalen in den Bereichen Hotelbar, Aktionsgerichte in Restaurants/ Bistros sowie in den GV-Themen Micromarkets und Wahlleistungsstationen effektiv einsetzen können.

### 2. Hochwertige Gastro-Convenience – effiziente Lösungen für Mehrfachnutzen, Budgetklassen und Verzehranlässe:

Entdecken Sie die vielfältigen Aspekte der Gastro-Convenience und lernen Sie, wie Sie diese optimal nutzen können. Wir diskutieren sachliche Themen wie Systemeinsatz und Personalproblematiken und erläutern, warum Tiefkühl-Convenience eine erstklassige Wahl ist.

### 3. Verlockende Desserts – Zusatzumsatz leicht gemacht:

Desserts sind eine wunderbare Möglichkeit, zusätzlichen Umsatz zu generieren. In diesem Abschnitt des Seminars geben wir Ihnen wertvolle Tipps, wie Sie attraktive Desserts kreativ gestalten und deren einfache Handhabung in den Vordergrund stellen können.



Michael Schlotter



Lothar Parthum



Gilbert Korn-Fourcade

## Gastro

### INFOS

**Präsenztermin**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: ca. 6 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)



Gastro

### INFOS

**Präsenztermin**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: nach individueller Absprache

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**lhS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** SL, SK



Präsenz



Inhouse-Seminar (lhS)

## BARISTA-WORKSHOP

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

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

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

## TOP-RIESLINGE DER WELT

- Die Geschichte des Rieslings
- Böden und Regionen
- Riesling & Speisen – was passt zusammen?
- Riesling-Verkostung



Gastro

### INFOS

**Präsenztermin**  
20.02.2024 Weingut Hermannsberg

**Dauer**  
Präsenz: 4 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

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

**Zielgruppen:** BL, SL, SK, EL



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)



Klaus Kneib  
Riesling-Experte

Gastro

### INFOS

**Präsenztermin**  
04.09.2024 Frischeparadies  
Frankfurt am Main

**Dauer**  
Präsenz: 4 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

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

**Zielgruppen:** BL, SL, SK, EL



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)



Christine Scharrer  
Champagner-Expertin

## CHAMPAGNER-SEMINAR

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



FRISCHEPARADIES

# AHOI – FANGFRISCHER FISCH KOMMT AUF DEN TISCH

## #AZUBIWORKSHOP

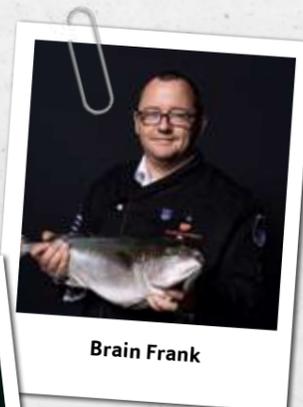
Sie kennen die gesundheitlichen Hintergründe von Fisch und wissen, wie man Fisch filetiert und zubereitet.

Fisch ist wegen der reichlich enthaltenen Omega-3-Fettsäuren sehr wertvoll für die Gesundheit. Beim Einkauf ist auf einiges zu achten. Wo kommt der Fisch her? Wie erkenne ich nachhaltigen Fisch? Was bedeuten die unterschiedlichen Labels?

Da Fisch auf (fast) jedem Speiseplan zu finden ist, ist es wichtig zu wissen, wie er filetiert und zubereitet wird. Wir gehen im Seminar auf die Warenkunde des Fisches ein, damit Sie die Hintergründe rund um den Fisch kennen. Nach einer kurzen Einweisung werden Sie selbst Fisch zerlegen, filetieren und dann gemeinsam mit allen Teilnehmenden genießen. Denn es lernt sich am besten, wenn man es selbst macht und weiß, wie es schmeckt.



Olaf Bergmann



Brain Frank



Raphael von Trentini & Michael Schmidt

### Gastro & GV

#### INFOS

**Präsenztermin**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 4 Stunden

**Seminarpreis inkl. MwSt.**

**lHS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** Azubis, Kö, KMA und  
alle Interessierten



Präsenz



Inhouse-Seminar (lHS)

- Warenkunde
- Fischerlegung leicht gemacht
- Fisch – mediterrane Lebensart
- Schalen- und Weichtiere
- Fisch von Convenience zur High Class

# GEWÜRZ-WORKSHOP

In diesem 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 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

### Gastro & GV

#### INFOS

**Präsenztermin**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 5 Stunden

**Seminarpreis zzgl. MwSt.**

**lHS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (lHS)



# VOM PROFI FÜR PROFIS

WORKSHOPS MIT HERBERT THILL

2

## HAND IN HAND IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

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 zu 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:innen“ an einen Tisch und gestalten für sie einen Wegweiser für die Care-Verpflegung der Zukunft.

3

## 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 Kunst in Verbindung mit der Molekularküche

1

## WORKSHOP COOK + CHILL

Sie lernen moderne Lösungen für die effektive und ernährungs-bewusste Speisenproduktion kennen

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



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

GV

### INFOS

**Präsenztermin**  
Nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 7 Stunden (Seminar 1 und 2)  
5 Stunden (Seminar 3)

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-  
Seminar (IhS)

# AKTUELLE TRENDS IN DER GROSSKÜCHE

ERFOLGREICH UMSETZEN

Um das Speisenangebot zu erweitern und neue Gäste zu gewinnen, gilt es, die neuen Entwicklungen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu beachten. Die speziellen Wünsche und Anforderungen der Gäste, ob aus gesundheitlichen oder ökologischen Gründen, stellen Köch:innen zunehmend vor neue Herausforderungen. In diesem Seminar lernen Teilnehmende aktuelle Ernährungstrends kennen. In der Praxis wird ihnen gezeigt, wie sie die Anforderungen an eine zeitgemäße und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung umsetzen können.

GV

## INFOS

### Präsenztermine

06.03.2024 Köln  
04.06.2024 Riedstadt  
03.09.2024 Halle

### Dauer

Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

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

IhS: je nach  
Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit  
Herbert Thill

- Trends und Entwicklungen einordnen können
- Nachhaltige, vegetarisch/vegane Ernährung sowie allergie-gerechtes Speisenangebot
- Glutenfrei, histaminarm, laktosefrei, fruktosearm; Clean Eating, basische Ernährung
- Trendgerechte Menügestaltung und Küchenpraxis: Rezepte mit frischen Zutaten
- Eigene Menüplanung: Menükomponenten trendgemäß zusammenstellen
- Küchenplanung

# KOCHEN IN DEN 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:innen mit unterschiedlichen körperlichen Fähigkeiten in die Speisenzubereitung einbeziehen können, ganz nach dem Motto „fordern und fördern“. Der Austausch unter allen Verpflegungsverantwortlichen wird ebenfalls thematisiert.

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

GV

## INFOS

### Präsenztermin

nach individueller Absprache

### Dauer

Präsenz: 7 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

### IhS:

je nach  
Veranstaltungsort

Zielgruppen: KL, Kö, KMA, P-HWP



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit  
Herbert Thill



- Tipps für die Arbeitsabläufe
- Anwendungsbeispiele (z. B. der mobile Kochwagen)
- Care-Gastronomie der Zukunft
- Rezepte und Umsetzung
- Von der Großküche bis zum Wohnbereich: ein Zusammenspiel von Gemeinschaftsverpflegung und Haushaltsküche
- Speiseplankonform

# SOUS-VIDE-GAREN UND VAKUUM-SENSOR-TECHNIK

- 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 Nieder-temperaturgaren**
- **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:innen

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.

Gastro &amp; GV

## INFOS

**Präsenztermin**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 7 Stunden

**Seminarpreis** inkl. MwSt.

**lHS:** je nach Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (lHS)

Mit  
Markus Haxter



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



Gastro &amp; GV

## INFOS

**Präsenztermin**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 7 Stunden

**Seminarpreis** inkl. MwSt.

**lHS:** je nach Vereinbarungsort

**Zielgruppen:** KL, Kö, KMA



Präsenz



Inhouse-Seminar (lHS)

# SUSHI, TEMPURA, DIM-SUM, ASIATISCHE SNACKS UND DIPS

In diesem Seminar wird nach Osten geblickt: Die Teilnehmenden 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:innen



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



**Markus Haxter**

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

## TRANSGOURMET URSPRUNG EVENTS - DIREKT AM GESCHEHEN

Fast **50 % aller Deutschen** kaufen Eier, Obst und Gemüse am liebsten **aus ihrer Region**, bei Milchprodukten und Fleisch sind es **35 %**.

Transgourmet beliefert als eine der wenigen Firmen den **Außer-Haus-Markt** mit Lebensmitteln mit **transparenten Hintergrundgeschichten** und Zutaten aus **100 % nachhaltiger Landwirtschaft**.

Mehr als **300 verschiedene Produkte** von knapp 40 Produzenten sind schon im Sortiment und es kommen **ständig neue** hinzu. Jedes Ursprungsprodukt hat seine ganz eigene substanzielle, echte Produktgeschichte, die man dem Gast weiter erzählen kann.

Transgourmet Ursprung verbindet in einzigartiger Weise den Wunsch nach **Nähe und Ursprünglichkeit** mit gesellschaftlicher **Verantwortung** und **nachhaltiger, qualitätsorientierter** Landwirtschaft.



### REGIONALE TRANSGOURMET URSPRUNG EVENTS BEIM ERZEUGER

Zweitägig mit unterschiedlichen Themen

- Ursprüngliche regionale/internationale Events in außergewöhnlicher Atmosphäre
- Präsentation der Geschichten direkt vor Ort mit Erzeugern
- Kennenlernen von bodenständigem und naturnahem Handwerk
- Begleitung durch versierte Fachberater:innen

### STUDIENREISEN ZU LIEFERANTEN IN NAHE UND FERNE LÄNDER

Für mehr Infos  
hier entlang:



## NACHHALTIGKEIT, BIOZERTIFIZIERUNG UND PROFESSIONELLES ABFALLMANAGEMENT



Sie lernen die **Vorteile von Bio-, Qualitäts- und Abfallkonzepten** kennen. Nachhaltiges Arbeiten ist das **Zukunftsthema** in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Kund:innen und Auftraggeber:innen verlangen nach Konzepten zur **Schonung der natürlichen Ressourcen** und zu **fairem Management**. Für Unternehmen wie auch deren Gäste kann hierbei eine Win-win-Situation entstehen.

In unserer **Infoveranstaltung** zeigen wir Ihnen, wie Sie ganz einfach in das Thema Nachhaltigkeit einsteigen und durch die **Einführung eines Systems** zur Vermeidung von Küchenabfällen schnell erste **wirtschaftliche Effekte** erzielen. Die so **eingesparten finanziellen Ressourcen** können dann verwendet werden, um Lebensmittel aus **biologischer und/oder fairer Erzeugung** zu verarbeiten oder die Speisenplanung an den **Qualitätsstandards der DGE** auszurichten. Wir zeigen Ihnen mögliche Wege auf, wie Sie die **Voraussetzungen für Ihr individuelles Nachhaltigkeitskonzept** erschaffen.

### Gastro & GV

#### INFOS

**Online-Termin**  
18.04.2024

**Dauer**  
Online: 1,5 Stunden

**Seminarpreis**

**IVA:** kostenfrei

**Zielgruppen:** alle Interessierten

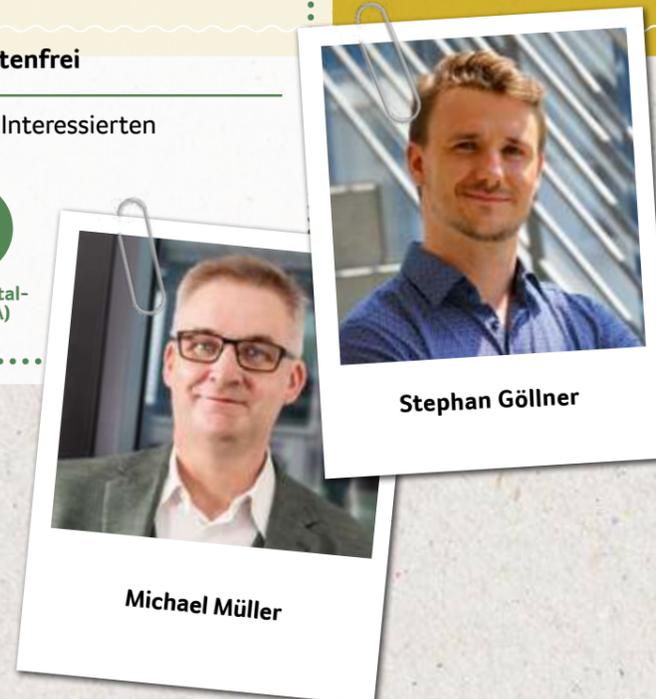


Online



Infoveranstal-  
tung (IVA)

- Abfallmanagement als Einstieg – Ressourcen schaffen
- Umstellung auf Bio oder faire Lebensmittel
- Speiseplanung nach den DGE-Qualitätsstandards
- Ernährung und Wohlbefinden



Stephan Göllner

Michael Müller

# NACHHALTIGKEITS- BOTSCHAFTER:IN

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

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

## Modul 1

### NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE\*

- Grundlagen der Nachhaltigkeit
- Ökologische und ökonomische Herausforderungen
- Vorteile durch die Einführung von **Nachhaltigkeitskonzepten**
- Nachhaltigkeit **messbar machen** und kommunizieren

## Modul 2

### BIO UND FAIR – SOZIALE UND ÖKOLOGISCHE ASPEKTE DER NACHHALTIGKEIT\*

- Bio und fairer Handel – **was steckt dahinter?**
- **Voraussetzungen** für die Biozertifizierung
- Bio und fair als **Nachhaltigkeitskennzahlen**

## Modul 3

### NACHHALTIGE SPEISEN- UND MENÜPLANUNG\*

- **Qualitätssicherung** in der Speiserversorgung und Gästebetreuung
- **Nachhaltigkeitskriterien** für Speiseplanung und Einkauf
- **Zubereitung/Ausgabe** sowie **Reinigung/Entsorgung**
- Blick über den Tellerrand
- **Nudging**

## Modul 4

### VERMEIDUNG VON LEBENSMITTEL- UND VERPACKUNGSABFÄLLEN\*

- Rechtliches zur **Entsorgung von Speiseabfällen**
- **Strategien** zur Abfallvermeidung
- **Lenkungspunkte des Abfallmanagements**
- **Aktionen und Kommunikation** rund um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen

## Gastro & GV

### INFOS

#### Online-Termine

Modul 1:	22.04.2024
Modul 2:	29.04.2024
Modul 3:	06.05.2024
Modul 4:	13.05.2024

#### Dauer

Online: 2,5 Stunden je Modul

Seminarpreis zzgl. MwSt.

NaS online: **55 € für Kund:innen**  
75 € für Nicht-Kund:innen

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



Online



Nationales  
Seminar (NaS)

# NACHHALTIGKEIT IM FOKUS FÜR DIE GV UND GASTRO

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

## Gastro & GV

### INFOS

#### Präsenztermin

nach individueller Absprache

#### Dauer

Präsenz: 5 Stunden

Seminarpreis zzgl. MwSt.

IhS: **950 € für Kund:innen**

1250 € für Nicht-Kund:innen

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



Präsenz



Inhouse-  
Seminar (IhS)

## ORIENTIERUNG IM LABELDSCHWUNGEL 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 z. B. 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 welchen Bedingungen Sie unter Umständen geknüpft sind.



Gastro &amp; GV

### INFOS

**Online-Termin**  
10.09.2024

**Dauer**  
Online: 1,5 Stunden

**Seminarpreis**

**IVA online:** kostenfrei

**Zielgruppen:** alle Interessierten



Online



Infoveranstaltung (IVA)



**Stephan Göllner**  
Projektmanager Nachhaltigkeit,  
Transgourmet Beratung & Konzept

# 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 Mitbewerber:innen 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 Gerätelieferant:innen, Küchenplaner:innen und Energielieferant:innen häufig verschweigen.

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

Gastro &amp; GV

### INFOS

**Online-Termin**  
06.11.2024

**Dauer**  
Online: 3 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

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

**IhS online:** auf Anfrage

**Zielgruppen:** BL, HWL, EL, KL



Online



Nationales Seminar (NaS)

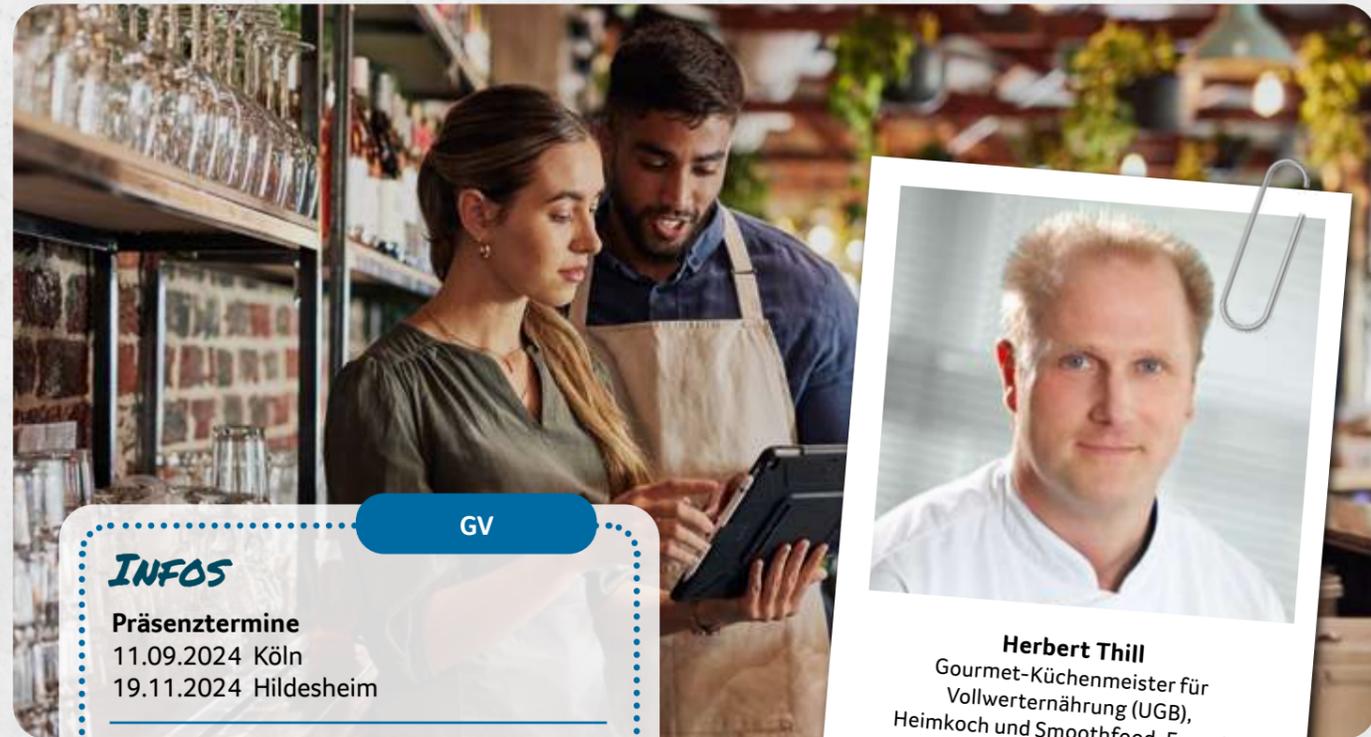


Inhouse-Seminar (IhS)



**Christoph Holzäpfel**  
M.Sc. BAFA-Energieauditor  
und Energieberater für Industrie  
und Handel

# KÜCHENKOSTEN IM GRIFF IN DER GV



GV

## INFOS

**Präsenztermine**  
11.09.2024 Köln  
19.11.2024 Hildesheim

**Dauer**  
Präsenz: 7 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 135 € für Kund:innen  
165 € für Nicht-Kund:innen  
**IhS:** je nach Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** BL, EL, KL, Kö



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (IhS)

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



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

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

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

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



## DIGITALISIERUNG VON HACCP- UND QUALITÄTSPROZESSEN

Lernen Sie die Chancen der Digitalisierung Ihrer Küchenabläufe kennen.

Die Zukunft organisatorischer und administrativer Arbeiten in den Küchen ist smart. Insbesondere dann, wenn Qualitätsmanagementstrukturen für den Küchenalltag vorgegeben sind, werden digitale Konzepte zur Erfassung der Qualitäts- und Hygieneaufzeichnungen immer wichtiger. Gleichzeitig helfen diese Innovationen dabei, die Abläufe zu vereinfachen und weniger fehleranfällig zu machen. Letztendlich spart man dabei auch wichtige Ressourcen.

In dieser Veranstaltung zeigen wir Ihnen, welche Möglichkeiten Ihnen ein digitales Qualitäts- und Hygienemanagement bietet, und Sie lernen die Vorteile der Dokumentation und Kommunikation Ihrer Lebensmittelsicherheitsprogramme kennen. Zudem erfahren Sie, wie ein Fahrplan hin zu Ihrer „smarten“ Küche aussehen kann.

- Digitalisierung der täglichen Eigendokumentation Ihrer HACCP-Prozesse
- Papierlose und DSGVO-konforme Archivierung der HACCP-Aufzeichnungen
- Einsparung von Ressourcen durch ein digitales Hygienemanagement



Joachim Schelbert



Michael Müller



Hendrik Prade

GV

## INFOS

**Online-Termine**  
25.04.2024  
10.10.2024

**Dauer**  
Online: 1,5 Stunden

**Seminarpreis**

**IVA online:** **kostenfrei**

**Zielgruppen:** alle Interessierten

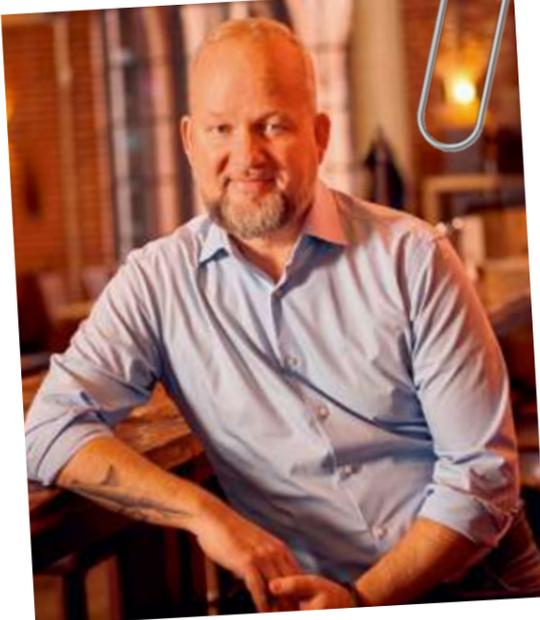


Online



Infoveranstaltung (IVA)

# 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 Teilnehmenden!*

In der heutigen Zeit ist es besonders wichtig, die Kosten für Wareneinkauf, Energie und Personal gut im Griff zu haben. Gefühlt steht man als Verantwortliche:r 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:innen am selben Strang ziehen. Wir unterstützen Sie dabei, das ganze Team mitzunehmen.

# KÜCHENKOSTEN IM GRIFF IN DER GASTRO

Gastro

## INFOS

**Präsenztermine**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 4 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** je nach Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** BL, EL, KL, Kö



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)



## FÜR KÜCHENVERANTWORTLICHE WOLLEN WIR AUF DIESE THEMEN SCHAUEN:

- Prozesse mit dem Team erstellen, damit alle wissen, was zu tun ist
- Stärken stärken – den richtigen Mitarbeitenden 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 & einhalten
- Lagerhaltung & -kontrolle
- Check des Energieeinsatzes bei den verwendeten Geräten
- Check der Reklamationsbehandlung

# 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.



Gastro

## INFOS

**Präsenztermine**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** BL, SL, SK, EL, KL, Kö



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit  
Holger Völsch

## IN DIESEM SEMINAR ...

- durchleuchten wir Ihren Betrieb auf alle nachhaltigen Lieferant:innen, Lösungen und Ideen
- erarbeiten wir, wie man gut über diese Punkte sprechen kann
- schauen wir, wo wir überall darüber sprechen wollen
- überlegen wir, wie man diese Aussagen im Team festigt

# ZUSATZVERKÄUFE IN DER GASTRONOMIE

Alle Gastronom:innen 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:innen dazu, das auch wirklich erfolgreich umzusetzen?**

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

Gastro

## INFOS

**Präsenztermine**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 4 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** BL, SL, SK, EL, KL, Kö



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit  
Holger Völsch

## LASSEN SIE UNS SPRECHEN ÜBER:

- Darum sind zusätzliche Verkäufe so erstrebenswert für Unternehmer:in und Angestellte?
- Neue „Werkzeuge“, mit denen wir die Gäste verführen
- Rhetorik und Körpersprache, die uns dabei helfen, diese Werkzeuge einzusetzen
- Wie finden wir Systeme die vor allem den Mitarbeiter:innen ihre Erfolge aufzeigen, damit wir Chefs sie auch positiv bestätigen können?





## DIGITALE VERPFLEGUNGS-KONZEPTE VON TRANSGOURMET

Sie wollen Ihr Verpflegungskonzept neu aufstellen? Dann haben wir dafür eine passgenaue digitale Lösung.

Vom TellerHelden, mit dem Sie eine Menüfestpreiskalkulation für Ihre Frischeküche anfertigen können, über den **MenüManager 3.0**, der Sie dabei unterstützt, Ihren Speiseplan gesetzeskonform zu präsentieren, bis hin zu unserer webbasierten High-Convenience-Lösung **Smart Cuisine** ist in unserem Vortrag für jeden etwas dabei.

Wir freuen uns auf Sie!

**SEIEN SIE GESPANNT!**

Anhand von Praxisbeispielen zeigen wir Ihnen unsere Lösungen auf.



Christian Bartl



Heiko Köhler

### GV

#### INFOS

##### Online-Termine

15.02.2024  
24.10.2024

##### Dauer

Online: 1,5 Stunden

##### Seminarpreis

IVA online: **kostenfrei**

Zielgruppen: alle Interessierten



Online



Infoveranstaltung (IVA)

# FACEBOOK UND INSTAGRAM FÜR DIE GASTRONOMIE

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

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

### Gastro

#### INFOS

##### Online-Termine

15.04.2024 14:30–16:00 Uhr  
28.10.2024 09:00–10:30 Uhr

##### Dauer

Online: 1,5 Stunden

##### Seminarpreis inkl. MwSt.

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

Zielgruppen: BL, SL, EL, KL



Online

- 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.)





## MIT KÜCHENTECHNIK GEGEN DEN FACHKRÄFTEMANGEL

Der Fachkräftemangel in Deutschland trifft Küchen besonders hart. Eine Besserung der Personallage ist erst mal nicht in Sicht.

Aus diesem Grund ist es für Einrichtungen und Küchenleitende erforderlich, Prozesse anzupassen und offen zu sein für Innovationen.

Die Auswahl moderner Küchentechnik kann hier ein wirksames Mittel gegen die hohe Arbeitsbelastung sein.

**In der Veranstaltung wird das Problem des Fachkräftemangels aufgezeigt und Küchentechnik vorgestellt, die Küchenmitarbeitende entlasten und somit beim Fachkräftemangel unterstützen kann.**

**Wir richten dabei den Blick in die Praxis und zeigen Wege auf, wie andere Küchen es geschafft haben, die Arbeitslast zu reduzieren.**



Martin Lausen

GV

### INFOS

**Online-Termin**  
12.03.2024

**Dauer**  
Online: 1,5 Stunden

**Seminarpreis**

**IVA online: kostenfrei**

**Zielgruppen:** alle Interessierten



Online



Infoveranstaltung (IVA)



## Gemeinschaftsverpflegung einfach gemacht

mit Software und Dienstleistungen von SANALOGIC

Schwankende Lebensmittelpreise erschweren Ihre Kalkulation und Speiseplangestaltung?

Die gesetzlich verpflichtende Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung führt zu erheblichem Mehraufwand?

Und der Fach- und Arbeitskräftemangel ist in den Abläufen der Speiseversorgung bei Ihnen an vielen Stellen ebenfalls ein großes Thema?

Die Küchen in der Gemeinschaftsverpflegung sehen sich tagtäglich den unterschiedlichsten Herausforderungen gegenüber – hier braucht es Lösungen für die Zukunft.

**SANALOGIC bietet Ihnen modulare Softwarelösungen und unterstützt Sie bei der Auswahl Ihrer passenden Systeme und Dienstleistungen.**

Zu Neuentwicklungen, Vorstellung einzelner Module und Expertenaustausch laden wir Sie recht herzlich zu unseren Online-Webinaren und regionalen Roundtable-Veranstaltungen ein.

Erfahren Sie, wie Sie durch die Digitalisierung der Abläufe in der Speiseversorgung Zeit sparen, nachhaltiger arbeiten und wichtige betriebswirtschaftliche Parameter wie Ihr Budget vorausschauend im Blick behalten können. Die gesetzlichen Anforderungen können in der Folge einfach und sicher umgesetzt werden.

Sie möchten eine kostenfreie Demonstration?

Dann kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail an [devertrieb@sanalogic.com](mailto:devertrieb@sanalogic.com) oder persönlich unter Tel. +49 6136 7960-019 und vereinbaren einen Beratungstermin!

Auf unserer Website unter [www.sanalogic.com](http://www.sanalogic.com) sowie auf LinkedIn und XING finden Sie weitere Informationen.



# POSITIVER UMGANG MIT BESCHWERDEN

Gastro & GV

## INFOS

**Präsenztermine**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 7,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**lhS:** je nach  
Veranstaltungsort

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



Präsenz



Inhouse-Seminar (lhS)



**Fee Fichtl**  
Betriebswirtin mit 35 Jahren  
Erfahrung

„Ich trainiere Ihre Mitarbeiter:innen mit Erfolg in allen Leistungsfeldern mit pädagogischem Sachverstand, hoher Fachkompetenz, Leidenschaft UND Herz!“

Beschwerden – aus diesem „Schreckgespenst“ werden Chancen, auf die Sie sich freuen werden! Der Umgang mit Beschwerden wird von Gästen häufig als negativ und unprofessionell wahrgenommen.

Erfahren Sie in diesem Seminar, wie Sie souverän auf Beschwerden reagieren und somit die Zufriedenheit Ihrer Gäste steigern können.

- Positiver Umgang mit Beschwerden und warum das so wichtig ist
- Der erste Eindruck zählt
- Was Körpersprache mit Beschwerden zu tun hat
- Der Ton macht die Musik – richtig formulieren im Gespräch mit dem Gast
- Die verschiedenen Phasen eines Beschwerdegesprächs
- Erarbeitung von Lösungsvorschlägen und Antworten für Beschwerden und schwierige Situationen/Gäste

## 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: 2–3 Tage vor Ort – in Abständen von ca. 3 Wochen

- Reflexion der neuen „Situation“

Für Mitarbeitende aus  
Hotellerie, Gastronomie und  
Gemeinschaftsverpflegung

# PERSONAL FINDEN UND BINDEN

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

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



Gastro & GV

## INFOS

### Präsenztermine

27.02.2024 Köln  
07.03.2024 Hamburg  
14.03.2024 Ulm  
12.06.2024 Gera

**Dauer**  
Präsenz: 7,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 265 € für Kund:innen  
305 € für Nicht-Kund:innen

**lhS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** BL, KL, SL, HWL, EL



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)



Inhouse-Seminar (lhS)

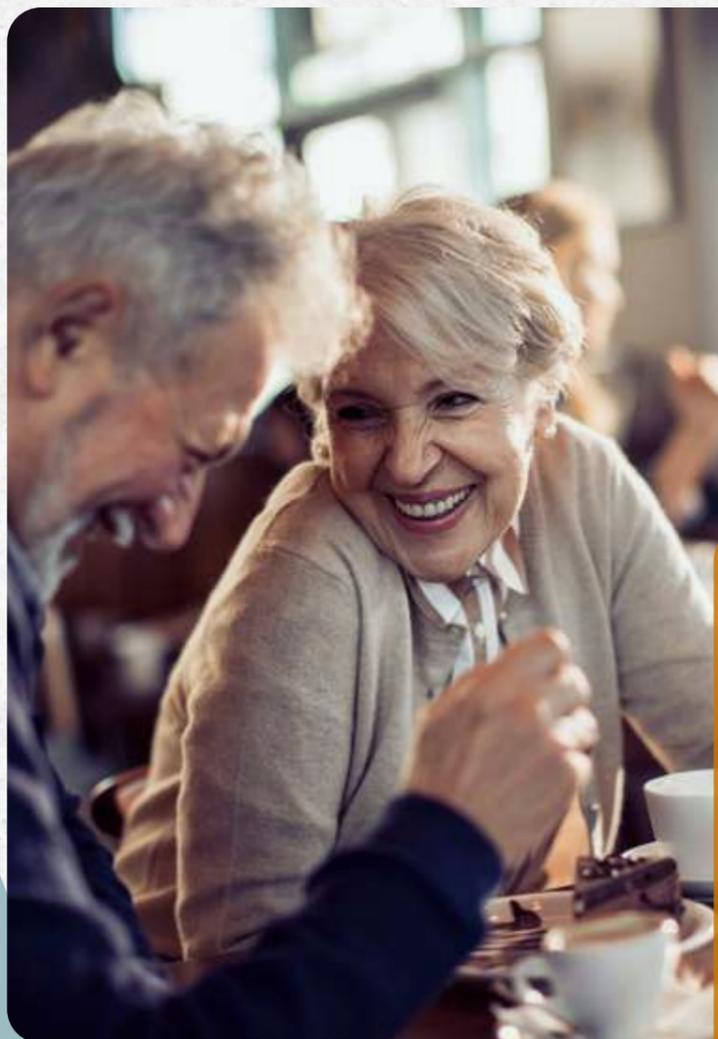
## LASSEN SIE UNS SPRECHEN ÜBER:

- Mitarbeiterführung gestern und heute
- Vermittlung von Werten
- Große Fluktuation? Woran liegt es?
- Legen Sie den Grundstein, damit Sie für potenzielle Mitarbeiter:innen am Arbeitsmarkt attraktiv sind
- Wo finde ich neue Mitarbeiter:innen?
- Warum ist Mitarbeiterbindung so wichtig?
- Ideen, Vorschläge und vielleicht ein paar Visionen, um Mitarbeiter:innen zu halten

Mit  
Fee Fichtl

# GASTGEBER MIT HERZ

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



Gastro & GV

## INFOS

**Präsenztermine**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 7 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** je nach  
Veranstaltungsort

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



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)



## GUT ZU WISSEN:

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

# MITARBEITERFÜHRUNG FÜR JUNGE FÜHRUNGSKRÄFTE

In diesem Seminar lernen Sie die grundlegenden Führungsaufgaben kennen. Sie bekommen einige Instrumente an die Hand, die Ihnen im Arbeitstag helfen, Ihre Rolle als junge Führungskraft zu finden und zu stärken. Selbstverständlich darf auch die Selbstreflexion nicht fehlen.



Gastro & GV

## INFOS

**Präsenztermin**  
03.09.2024 Köln

**Dauer**  
Präsenz: 8 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**NaS:** 265 € für Kund:innen  
305 € für Nicht-Kund:innen

**IhS:** je nach  
Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** BL, KL, SL, HWL, EL



Präsenz



Nationales Seminar (NaS)

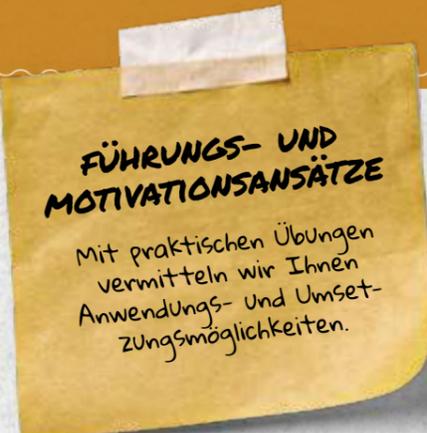


Inhouse-Seminar (IhS)



Die Schulung besteht aus vier Bausteinen, die wir an diesem Tag mit Leben füllen.

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



# MITARBEITERGESPRÄCHE FÜHREN – DIE BASICS

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

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

Sie werden sich auf jedes einzelne Gespräch freuen.

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



Gastro & GV

## INFOS

**Präsenztermine**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 8 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** je nach Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** BL, KL, SL, HWL, EL



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit Fee Fichtl

# TEAMENTWICKLUNG UND KOMMUNIKATION

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

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



Gastro & GV

## INFOS

**Präsenztermine**  
nach individueller Absprache

**Dauer**  
Präsenz: 7,5 Stunden

**Seminarpreis** zzgl. MwSt.

**IhS:** je nach Veranstaltungsort

**Zielgruppen:** BL, SL, HWL, EL, KL



Präsenz



Inhouse-Seminar (IhS)

Mit Fee Fichtl

## LASSEN SIE UNS SPRECHEN ÜBER:

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

# GESUNDHEITSTAGE

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

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

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

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

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

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

# TAG DER ERNÄHRUNGSBILDUNG

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

Wir unterstützen Sie mit einem Ernährungsparcours mit vier Stationen, an denen den Schüler:innen auf verschiedene Art und Weise Ernährungswissen vermittelt wird. Nach einer interaktiven Lehrinheit 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.





# ONLINE-SEMINARE

Welches Potenzial bieten digitale Lösungen für den Betriebsalltag in Gastronomie und Hotellerie?  
Wie können Gastgeber:innen 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 Kolleg:innen 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](http://www.gastronovi.com/webinare)



Tipps & Tricks



Lösungen für Herausforderungen im Gastro-Alltag



Funktionen & Updates



kostenlos & unverbindlich

Vereinbaren Sie jetzt Ihren persönlichen Beratungstermin:  
[kontakt@gastronovi.com](mailto:kontakt@gastronovi.com)



Wählen Sie gerne ein Seminar aus dem Folder aus. Bei individuellen Wünschen wenden Sie sich bitte direkt an [akademie@transgourmet.de](mailto:akademie@transgourmet.de)  
**Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Website: [www.transgourmet.de/seminare](http://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 <input type="text"/>	Kundennummer <input type="text"/>
Vorname* <input type="text"/>	Nachname* <input type="text"/>
Firma* <input type="text"/>	Position/Funktion* <input type="text"/>
Straße/Haus-Nr.* <input type="text"/>	PLZ/Ort* <input type="text"/>
Telefon <input type="text"/>	Fax <input type="text"/>
E-Mail* <input type="text"/>	

**HIER KÖNNEN SIE SICH DIREKT ONLINE ANMELDEN**



Folgende Personen melde ich zum Seminar an:

**Bitte schicken Sie uns das vollständig ausgefüllte Formular bis 14 Tage vor Seminarbeginn an:** [akademie@transgourmet.de](mailto:akademie@transgourmet.de) oder geben Sie Ihre Anmeldung persönlich bei Ihrem/Ihrer Fachberater:in ab.

Datum

Unterschrift



Three women are smiling and holding a large, light blue speech bubble with a yellow border. The woman on the left is wearing a light pink long-sleeved top. The woman in the middle has long red hair and is wearing a blue long-sleeved shirt. The woman on the right is wearing a light blue long-sleeved top. They are all pointing towards the text on the sign. The background is a plain, light-colored wall.

**WIR FREUEN  
UNS AUF SIE!**

# WIR FREUEN UNS AUF SIE!



**TRANS**GOURMET  
Deutschland



**Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG**

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

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

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