

Seminar	Termin	Veranstaltungsort	Zeit/Dauer	Kosten
Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)	14.02.2025	Online mit Microsoft Teams	3 Stunden (09:30 - 12:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Lebensmittelunverträglichkeiten: im Fokus Gluten und Laktose	05.03.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (12:30 - 16:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Überblick über die Qualitätsstandards der DGE für alle Zielgruppen der GV	11.03.2025	Online mit Microsoft Teams	1,5 Stunden (15:00 - 16:30 Uhr)	kostenfreier Gastro-Experten-Talk
Plant-based gut kalkuliert - selbst gekocht und alternativ serviert	20.03.2025	Online mit Microsoft Teams	2,5 Stunden (13:00 - 15:30 Uhr)	kostenfreier Gastro-Experten-Talk
Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen - Sicherheit und Transparenz auf Speiseplan + Speisekarte	20.03.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (09:00 - 13:00 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Nachhaltigkeitsbotschafter:in	5 Module: 03.03.2025 / 10.03.2025 / 17.03.2025 / 24.03.2025 / 31.03.2025	Online mit Microsoft Teams	jeweils 2,5 Stunden (13:30 - 16:00 Uhr)	pro Modul: 55,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 75,00 € zzgl. MwSt.
Ernährungs- und Hygiene Update	02.04.2025	Online mit Microsoft Teams	1,5 Stunden (13:00 - 14:30 Uhr)	kostenfreier Gastro-Experten-Talk
Facebook und Instagram für die Gastronomie	07.04.2025	Online mit Microsoft Teams	1,5 Stunden (14:30 - 16:00 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 58,50 € zzgl. MwSt. für VKD-Mitglieder



Sie haben Fragen? Dann wenden Sie sich gerne an:

Ihr Team der Transgourmet Akademie erreichbar unter: akademie@transgourmet.de

Weitergehende Informationen finden Sie unter: www.transgourmet.de

Bitte die einzelnen Seminare nach Verfügbarkeit auf der Homepage prüfen.





Seminar	Termin	Veranstaltungsort	Zeit/Dauer	Kosten
Resilienzbotschafter:in Online Seminarreihe	4 Module: 05.05.2025 / 12.05.2025 / 19.05.2025 / 26.05.2025	Online mit Microsoft Teams	jeweils 2,5 Stunden (13:30 - 16:00 Uhr)	pro Modul: 65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Basiskurs HACCP - Wie erstelle ich ein HACCP Konzept?	07.05.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (12:30 - 16:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Bedarfsgerechte Schul- und Kitaverpflegung	14.05.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (12:30 - 16:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Qualitätsstandards der DGE - Umsetzung in allen Lebenswelten	20.05.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (12:00 - 16:00 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Dir geht's wie du isst - Positive Beeinflussung der Psyche durch unsere Ernährung	21.05.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (12:30 - 16:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Effiziente Gastronomie - Vereinbarkeit von Genuss und Qualität in der Gastronomie	28.05.2025	Online mit Microsoft Teams	1,5 Stunden (13:00 - 14:30 Uhr)	kostenfreier Gastro-Experten-Talk
Gefahrenstoffe und Arbeitssicherheit	28.05.2025	Online mit Microsoft Teams	3 Stunden (09:00 - 12:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. pro Person
Loaded Cauliflower - Trendkonzepte für Takeaway und Dine-in	06.06.2025	Online mit Microsoft Teams	1,5 Stunden (13:00 - 14:30 Uhr)	kostenfreier Gastro-Experten-Talk

Sie haben Fragen? Dann wenden Sie sich gerne an:

Ihr Team der Transgourmet Akademie erreichbar unter: akademie@transgourmet.de

Weitergehende Informationen finden Sie unter: www.transgourmet.de

Bitte die einzelnen Seminare nach Verfügbarkeit auf der Homepage prüfen.





Seminar	Termin	Veranstaltungsort	Zeit/Dauer	Kosten
Die moderne Diätetik, die Ernährungslehre und die Hülsenfrüchte	Termin wird noch bekannt gegeben	Online mit Microsoft Teams	1,5 Stunden (15:00 - 16:30 Uhr)	kostenfreier Gastro-Experten-Talk
Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)	25.06.2025	Online mit Microsoft Teams	3 Stunden (12:30 - 15:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
HACCP Beauftragte:r - Lebensmittelsicherheit im Fokus	4 Module: 01.09.2025 / 08.09.2025 / 15.09.2025 / 22.09.2025	Online mit Microsoft Teams	jeweils 2,5 Stunden (13:30 - 16:00 Uhr)	je Modul: 55,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 75,00 € zzgl. MwSt.
Lebensmittelunverträglichkeiten: im Fokus Gluten und Laktose	12.09.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (09:00 - 13:00 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Bedarfsgerechte Schul- und Kitaverpflegung	26.09.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (09:00 - 13:00 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen - Sicherheit und Transparenz auf Speiseplan + Speisekarte	08.10.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (12:30 - 16:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Gute Qualität bei Gewürzen - von der Kalkulation bis zu Einsatz in der ayurvedischen Küche	15.10.2025	Online mit Microsoft Teams	1,5 Stunden (13:00 - 14:30 Uhr)	kostenfreier Gastro-Experten-Talk
Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)	16.10.2025	Online mit Microsoft Teams	3 Stunden (09:30 - 12:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.

Sie haben Fragen? Dann wenden Sie sich gerne an:

Ihr Team der Transgourmet Akademie erreichbar unter: akademie@transgourmet.de

Weitergehende Informationen finden Sie unter: www.transgourmet.de

Bitte die einzelnen Seminare nach Verfügbarkeit auf der Homepage prüfen.



Seminar	Termin	Veranstaltungsort	Zeit/Dauer	Kosten
Facebook und Instagram für die Gastronomie	22.10.2025	Online mit Microsoft Teams	1,5 Stunden (09:00 - 10:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 58,50 € zzgl. MwSt. für VKD-Mitglieder
Im Alter gut gepflegt - Ernährung älterer Menschen	04.11.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (12:30 - 16:30 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Ernährungsbotschafter:in für Kita und Schule - was Kinder wollen + sollen	4 Module: 10.11.2025 / 17.11.2025 / 24.11.2025 / 01.12.2025	Online mit Microsoft Teams	jeweils 2,5 Stunden (13:30 - 16:00 Uhr)	je Modul: 55,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 75,00 € zzgl. MwSt.
Ernährungs- und Hygiene Update	12.11.2025	Online mit Microsoft Teams	1,5 Stunden (13:00 - 14:30 Uhr)	kostenfreier Gastro-Experten-Talk
Basiskurs HACCP - Wie erstelle ich ein HACCP Konzept?	14.11.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (09:00 - 13:00 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Dir geht's wie du isst - Positive Beeinflussung der Psyche durch unsere Ernährung	27.11.2025	Online mit Microsoft Teams	4 Stunden (09:00 - 13:00 Uhr)	65,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 85,00 € zzgl. MwSt.
Gefahrenstoffe und Arbeitssicherheit	02.12.2025	Online mit Microsoft Teams	3 Stunden (09:00 - 12:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. pro Person



Sie haben Fragen? Dann wenden Sie sich gerne an:

Ihr Team der Transgourmet Akademie erreichbar unter: akademie@transgourmet.de

Weitergehende Informationen finden Sie unter: www.transgourmet.de

Bitte die einzelnen Seminare nach Verfügbarkeit auf der Homepage prüfen.

