



**TRANS**GOURMET

# **GEMEINSAM ZUM ERFOLG**

IHRE SEMINARE 2020

## **Neue Trends – Austausch – Information**

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

Immer auf dem neuesten Stand sein – das ist unser Anspruch, den wir mit Ihnen in unseren Seminaren teilen möchten.

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

## **Persönlich – individuell – maßgeschneidert**

Bei unseren Inhouse-Schulungen haben wir die Möglichkeit, bei Ihnen vor Ort Ihr komplettes Team zu schulen – so wird jeder genau dort abgeholt, wo er steht, und wird individuell informiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchstöbern des Seminarfolders 2020 und freuen uns darauf, Sie in einem unserer Seminare begrüßen zu dürfen.

Ihr Kompetenzteam von Transgourmet

[nationaleseminare@transgourmet.de](mailto:nationaleseminare@transgourmet.de)

## Unsere Themenkategorien auf einen Blick

Damit Sie unsere Seminare und Workshops leichter finden, sind diese in sechs Themenkategorien unterteilt und farbig dargestellt.



### Gesetzliche Vorgaben

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



### Ernährung und Gesundheit

Wichtige Ernährungsthemen und Produktalternativen für Sie aktuell und informativ zusammengestellt: von Schulverpflegung bis Kau- und Schluckstörungen, Ernährungstrends und Grundlagen der Diätetik



### Trainings und praktische Anwenderschulungen

Aus der Praxis – für die Praxis. Sie bereiten Speisen zu und erfahren Tipps und Tricks für die Umsetzung im Alltag: Gewürze entdecken und erschmecken, Serviceschulung, Veggie-Workshop u. v. m.



### Nachhaltigkeit

Verschiedene Themen als Unterstützung, um in Ihrem Betrieb nachhaltig arbeiten zu können: von Energieeffizienz bis Abfallvermeidung



### Planung und Wirtschaftlichkeit

Wirtschaftlich rentabel, effiziente Arbeitsabläufe und gleichzeitig zufriedene Gäste. Hier bekommen Sie Werkzeuge und Anregungen zur Umsetzung: Küchenkosten im Griff, Prozessmanagement, Abfallmanagement und Notfallplan



### Persönlichkeitsentwicklung

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



### Veranstaltungen

Wir unterstützen Sie bei Ihren Veranstaltungen - von Küchenleitertagungen über Tag der offenen Tür bis hin zu Ernährungsbildung an Schulen



## Nationale Seminare

Zu den nationalen Seminaren können Sie sich einzeln, zu zweit oder in der Gruppe anmelden. Die Seminare finden deutschlandweit in den Transgourmet-Standorten statt.

→ Alle nationalen Seminarthemen können Sie auch als Inhouse-Schulung buchen.

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

### GESETZLICHE VORGABEN

Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)	Kö, KMA, P-HWP	6
<b>Neu</b> HACCP-Workshop: Wie erstelle ich ein HACCP-System?	Kö, KMA, P-HWP	6
Lebensmittelhygiene und Allergenmanagement	KL, Kö, SK, Diät	7
Speiseplankennzeichnung: von Allergene bis Zusatzstoffe	KL, Kö, SK, Diät	7

### NACHHALTIGKEIT

Erfolg durch Nachhaltigkeit – Möglichkeiten und Umsetzung	BL, HWL, EL, KL	16
Das Nachhaltigkeits-/CSR-Konzept (Corporate Social Responsibility)	BL, HWL, EL, KL	16
Energieeffizienz und Energiemanagement	BL, HWL, EL, KL	17
Abfallmanagement – Lebensmittelabfälle vermeiden und Geld sparen	BL, KL, Kö	17

### ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Bedarfsgerechte Schulverpflegung	Kö, KMA, P-HWP, Diät	8
Altersgerechte Verpflegung von Senioren	KL, HWL, Kö	8
<b>Neu</b> Senioren- und Kinderverpflegung unter einem Hut	KL, Kö, Diät, KMA	9
Der Glücksfaktor in Senioreneinrichtungen	KL, Kö, Diät, KMA	9
Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien	KL, Kö, Diät, KMA	10
Ausgewogene Ernährung und Grundlagen der Diätetik	KL, Kö, Diät, KMA	10
<b>Neu</b> Vegetarisch, vegan und „frei von“ im Trend	KL, Kö, Diät, KMA	11

### PLANUNG UND WIRTSCHAFTLICHKEIT

Kosten in der Gemeinschaftsverpflegung – das Budget im Griff	KL, HWL, EL, BL	18
Prozessmanagement – Küchenprozesse im Blick	KL, HWL, EL, BL, SL	18
Verpflegungskonzepte – von frisch bis Convenience	KL, HWL, EL, BL, SL	19

### TRAININGS UND PRAKTISCHE ANWENDERSCHULUNGEN

<b>Neu</b> Vegetarisch, vegan und glutenfrei kalkulieren und kochen	HWL, KL, Kö	12
<b>Neu</b> Gewürze in der vegetarischen Kita-Verpflegung	KL, Kö	13
Glücksfaktor-Workshop – Umsetzung von Genusskonzepten in Senioreneinrichtungen	KL, Kö	14
Passierte Kost – selbst hergestellt	KL, Kö	14
Wurst-Workshop – werde selbst zum Metzger	KL, Kö	15

### PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG

Führungsstil heute – positive Mitarbeiterführung	BL, KL, SL	20
Erfolgreiches Effizienz- und Zeitmanagement	BL, KL, SL	20
Projektmanagement „light“	BL, KL, SL	21
Vorbeugung von Burn-out – Resilienz stärken	BL, KL, SL, BWL	21



# Inhouse-Schulungen

Wir kommen auch zu Ihnen! Die Inhouse-Schulungen finden bei Ihnen vor Ort statt.

Bei den Inhouse-Schulungen sind wir flexibel – die Themen können individuell an Ihre Bedürfnisse und Wünsche angepasst werden. Wir schulen Sie zu Themen, die relevant für Sie und Ihr Team sind.



## GESETZLICHE VORGABEN

Gesetzliche Anforderungen an Kassen & Kassensysteme in der Gemeinschaftsverpflegung (GoBD)	BL, HWL, KL, SL	23
DSGVO – Datenschutz in der Gemeinschaftsverpflegung	BL, HWL, KL, SL	23



## ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Food Nudging – wie lecker und gesund der Renner wird	KL, Kö, SK, Diät, KMA	24
Verpflegung international – Umsetzung von Speisevorschriften in die Praxis	KL, Kö, SK, Diät, KMA	24



## TRAININGS UND PRAKTISCHE ANWENDERSCHULUNGEN

<b>Neu</b> Der Hygiene-, Allergen- und Ernährungscheck	KL, Kö	25
Cook & Chill – moderne und effektive Lösung für die Speisenproduktion	KL, HWL, EL, BL, Kö	26
<b>Neu</b> Kochen in den Wohnbereichen	KL, Kö, KMA	26
Serviceschulungen mit Fee Fichtl (Gastgeber mit Herz/Beschwerdemanagement/Serviceschulungen/Professionell am Telefon/Training on the Job)	HWL, KL, SL, Kö, KMA, SK	27



## NACHHALTIGKEIT

Abfallmanagement betriebsspezifisch	BL, KL, Kö	28
-------------------------------------	------------	----



## PLANUNG UND WIRTSCHAFTLICHKEIT

Notfallplan – Ihr Konzept zum Krisenmanagement	BL, HWL, EL, SL	28
--	-----------------	----



## PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG

Teambuilding & Kommunikation	BL, KL, SL	29
Change-Workshop – der Weg in die digitalisierte Küche	BL, KL, HWL, Kö	29



## VERANSTALTUNGEN

Küchenleitertagungen Tag der offenen Tür Gesundheitstage	Für alle Interessierten	30
<b>Neu</b> Tag der Ernährungsbildung	Schulen, Kindergärten, soziale Einrichtungen	31





Sie sind sich der Wichtigkeit der Hygienegrundlagen bei der Lebensmittelherstellung bewusst

## Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)

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, um Ihren Kunden die höchstmögliche Sicherheit zu gewährleisten.

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

**Tip:** Das Seminar ist auch als Inhouse-Schulung buchbar in Verbindung mit den Grundlagen des HACCP-Konzepts.

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 4 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.




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

## HACCP-Workshop: Wie erstelle ich ein HACCP-System?

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

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

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

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 10 Teilnehmer,  
max. 15 Teilnehmer

 4 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



## Lebensmittelhygiene und Allergenmanagement


Denkt man über den Begriff „Lebensmittelrecht“ nach, kommt man um die Bereiche der Lebensmittelhygiene und Allergenkennzeichnung nicht herum. Beide nehmen einen hohen Stellenwert für die Sicherheit Ihrer Gäste ein. Lernen Sie hier Ihre wichtigsten Pflichten kennen und umsetzen.

- Hygieneanforderungen im Umgang mit Lebensmitteln
- Grundlagen Mikrobiologie
- Lebensmittelhygiene und allergene Stoffe – mögliche Kontaminationswege
- Anforderungen der Allergenkennzeichnung laut LMIV für die Abgabe nicht verpackter Lebensmittel
- Möglichkeiten der Allergenkennzeichnung in Deutschland
- Allergenmanagement und HACCP



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

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

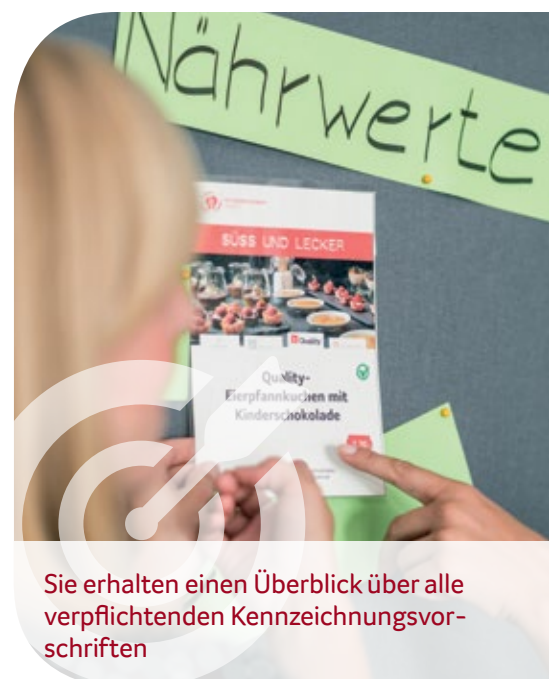
 5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.

## Speiseplankennzeichnung: von Allergene bis Zusatzstoffe

Das Feld der Deklarationspflichten für die eigene Speisekarte ist mittlerweile sehr komplex. So gibt es natürlich auch zwischen A wie Allergenkennzeichnung und Z wie Zusatzstoffe einiges zu beachten. So sind z. B. die Bezeichnungen „Käse“ und „Milch“ gesetzlich geschützte Begriffe und auch beim Stracciatella-Eis entscheidet die Art der Schokolade, ob es sich um Stracciatella-Eis oder um Eis nach Stracciatella-Art handelt. Verschaffen Sie sich mit diesem Workshop eine umfassende Wissensbasis und Sicherheit im Bereich der gesetzlichen und freiwilligen Kennzeichnung Ihrer Speisepläne.

- Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und genetisch veränderten Lebensmitteln
- Qualitätsbegriffe bestimmter Erzeugnisse
- Getränke Kennzeichnung
- Freiwillige Angaben, Nährwertkennzeichnung und Co.



Sie erhalten einen Überblick über alle verpflichtenden Kennzeichnungsvorschriften

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer


 5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



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

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.

## Bedarfsgerechte Schulverpflegung

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

- Energie- und Nährstoffbedarf von Kindern und Jugendlichen
- Speisenauswahl für die einzelnen Mahlzeiten
- Aufzeigen von Ernährungsempfehlungen
- Möglichkeiten zur Ernährungsbildung
- Vorstellung des Prüflabels „whats EAT“
- Nudging in der Schulverpflegung

**Tipp:** Sie möchten auch den Kindern gesunde Ernährung näher bringen? Dann buchen Sie den Tag der Ernährungsbildung auf Seite 31



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

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.

## Altersgerechte Verpflegung von Senioren

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

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





## Senioren- und Kinderverpflegung unter einem Hut


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

- 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 von Zielgruppen



Sie erfahren, wie Sie die Bedürfnisse beider Zielgruppen gleichermaßen erfüllen

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5,5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.

## Der Glücksfaktor in Senioreneinrichtungen

Essen in Senioreneinrichtungen wird heute häufig noch als Kostenfaktor betrachtet. Doch Essen und die Zubereitung bedeuten für Senioren viel mehr – Essen ist emotionaler Genuss, es ist Heimat, Erinnerung und Kommunikation. Doch wie lassen sich Maßnahmen dazu umzusetzen, ohne dabei Budget und Zeit aus den Augen zu verlieren? In diesem Seminar erhalten Sie einen Einblick darin, wie die Küche durch verschiedene emotionale Genusskonzepte ein imagebildender Faktor für die Einrichtung wird.

- Funktion und Rolle der Sinne beim Essen:  
Geruchs- und Geschmackssinn? Das ist bei Weitem nicht alles!
- Aktivierung dieser Sinne:  
die Bedeutung der Sinne für ältere Menschen, speziell beim Krankheitsbild Demenz
- Was ist emotionaler Genuss?  
Verknüpfung von Heimat, Erinnerung und Kommunikation
- Vorstellung von emotionalen Genusskonzepten:  
Kennenlernen von erprobten Beispielen aus der Praxis
- Umsetzung in die Praxis:  
durch eine gemeinsame Konzepterstellung, die in der Praxis individuell und an die Gegebenheiten angepasst werden kann



Sie sind sich darüber bewusst, was emotionaler Genuss in Senioreneinrichtungen bedeutet, und Sie sind in der Lage, Genusskonzepte in die Praxis umzusetzen

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



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

## Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien

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

- Wissens-Update Lebensmittelallergie
- Abgrenzung von nicht allergischen und allergischen Lebensmittelunverträglichkeiten – wo liegen die Unterschiede?
- Definition, Entstehung, Symptome und Ernährung bei Laktoseintoleranz und Zöliakie
- Vorstellung und Einsatzmöglichkeiten von gluten- und laktosefreien Produkten

**Tipp:** Sie brauchen ausführliche Informationen zur Allergenkennzeichnung?  
Weitere Informationen siehe Seite 7.

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



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

## Ausgewogene Ernährung und Grundlagen der Diätetik

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

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

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



## Vegetarisch, vegan und „frei von“ im Trend

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

- Motive und Formen des Vegetarismus
- Nährstoffversorgung bei vegetarischer/vegane Ernährung
- Verzicht auf Fleisch – Vorteil oder Nachteil?
- Vegetarische und vegane Alternativen unter der Lupe
- „Frei von“ – was steckt dahinter?

**Tipp:** Sie möchten praktische Tipps zum Thema vegetarische und vegane Ernährung kennenlernen und aktiv neue Rezepte zubereiten? Besuchen Sie den dazu passenden Workshop (siehe Seite 12).



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

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 6 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



# Vegetarisch, vegan und glutenfrei kalkulieren und kochen



## Gina Schäflein – Restaurantinhaberin „Vrohstoff“, Würzburg

Die Zeit, in der die fleischlose und allergenarme Küche geschmackloser, langweiliger oder aufwendiger als die „herkömmliche, traditionelle“ Küche galt, fand spätestens dann ein Ende, als das Paradeprodukt der deutschen Sonntagstorten, die Schwarzwälder Kirschtorte, in veganer und glutenfreier Form in meiner Kuchentheke stand und den Cappuccino mit Kokosmilch hervorragend ergänzte.

Es gilt allerdings, viel weiter über den Tellerrand hinauszuschauen als bei Küchenklassikern wie Spätzle mit Soße, Gulasch oder Lasagne, die sich mit einfachen Kniffen auch in fleischfreier Form hervorragend zubereiten lassen. Der Fantasie sind in der veganen/vegetarischen und allergenarmen Küche fast keine Grenzen in Form und Farbe gesetzt. Wie man mit einfachen „Umbauten“ auf den Tellern der alten Schule Menüs zaubert oder mit der Hilfe des grünen Daumens ganz Neues kreiert, möchten wir Ihnen in unserem Workshop zeigen. Egal, ob Sie aus der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung oder der Hotellerie kommen – Lösungen ergeben sich für jeden Bereich.

- Konzeptionelle Umsetzung
- Speiseplankalkulation
- Aufbau eines Menüs
- Ersatzprodukte – mit einfachen Mitteln
- Vegan, laktose- und glutenfrei
- Rezepte und Zubereitung





## Gewürze in der vegetarischen Kita-Verpflegung

Die Welt der Gewürze ist vielfältig. Lernen Sie die Geschichte und Anwendungsmöglichkeiten kennen, speziell abgestimmt auf die Gemeinschaftsverpflegung in Kita-Tagesstätten bzw. auf die Bedürfnisse von Caterern. Was sollte man bei Einkauf und Lagerung von Gewürzen beachten? Sie stellen Ihre eigenen Gewürzmischungen her, um z. B. die Verdaulichkeit von Speisen für Kinder zu verbessern oder um Appetitlosigkeit vorzubeugen. Lernen Sie interessante Gewürz- und Kräuterkombinationen kennen – speziell für vegetarische und vegane Gerichte in der Kinderernährung. Gemeinsam werden wir diese Gerichte kochen, verkosten und dabei die Anwendung und Dosierung von Gewürzen genauer unter die Lupe nehmen.

- Einführung in die Sensorik mit verschiedenen Übungen
- Geschmacksentwicklung bei Kindern
- Gesunde und verdauliche Rezepturen für Kleinkinder
- Vorstellung verschiedener Gewürze, darunter auch „kritische“ Gewürze
- Gewürze als Salz-Ersatz



Sie kennen Gewürze für die vegetarische Kita-Verpflegung sowie deren gesundheitlichen Aspekte



Referentin: Cucina Bavarina  
Gewürz-Sommelière & Kräuterpädagogin  
• Susanne Peters-Kiehl



mind. 10 Teilnehmer,  
max. 15 Teilnehmer



5 Stunden



115 zzgl. MwSt.



Sie erhalten Hilfestellung bei der Umsetzung eigener Genusskonzepte

## Glücksfaktor-Workshop – Umsetzung von Genusskonzepten in Senioreneinrichtungen

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

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

 Referent des Kompetenzteams

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



Sie bereiten Speisen für Kau- und Schluckstörungen für verschiedene Konsistenzstufen zu

## Passierte Kost – selbst hergestellt

An die Verpflegung von Menschen mit Kau- und Schluckstörungen in der Gemeinschaftsverpflegung werden spezielle Anforderungen gestellt. In diesem Aktiv-Workshop werden verschiedene Lösungen für diese besondere Versorgung vorgestellt und unterschiedliche Rezepte und Kostformen gemeinsam zubereitet. Sie bekommen viele neue Anregungen dazu, wie die passierte Kost in unterschiedlichen Konsistenzen appetitlich zubereitet werden kann.

- Sensibilisierung für Kostformen
- Was sind Schluckstörungen? Was sind Kaustörungen?
- Folgen der Defizite
- Interventionsmöglichkeiten
- Erarbeiten von theoretischen Grundlagen
- Umsetzung der verschiedenen Kostformen mit Ansätzen aus der klassischen Kochkunst in Verbindung mit der Molekularküche

 Referent  
• Herbert Thill

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 8 Stunden

€ 95 zzgl. MwSt.



## Wurst-Workshop – werde selbst zum Metzger

Der Trend zum Selbsterstellen zieht sich durch verschiedenste Bereiche. Nach Möbeln, Bier, Brühe und Butter folgt die Wurst. Gehen Sie mit dem Trend und stellen Sie Ihre eigene Wurst her. In unserer Transgourmet-Fleischmanufaktur in Ulm zeigt Ihnen unsere Metzgermeister Till Müller, wie Sie Ihre eigene Wurst herstellen – vom Auslösen der Fleischstücke über die Würzung bis zum Befüllen.

- Hintergrundinformationen und Tipps zur Wurstherstellung aus erster Hand
- Exkursion in das Thema Würstdärme
- Die Praxis: Fleischstücke auslösen und zurechtschneiden, Arbeiten mit dem Fleischwolf, Würstmasse abschmecken und befüllen
- Herstellung eigener Leberwurst im Glas
- Rezepturerstellung mit Bildern
- Führung durch die Fleischmanufaktur

**Termine bei der Transgourmet Fleischmanufaktur in Ulm:**

- 10.03.2020
- 13.10.2020



Sie bereiten selbst Wurst in verschiedenen Variationen zu



Referent: Metzgermeister  
• Till Müller



max. 12 Teilnehmer



4–5 Stunden



€ 95 zzgl. MwSt.



Video zum Wurstworkshop







Sie erlangen Hintergrundwissen zum Thema Nachhaltigkeit und erfahren, wie Sie nachhaltig arbeiten können

## Erfolg durch Nachhaltigkeit - Möglichkeiten und Umsetzung

Nachhaltigkeit als Imagefaktor und aus eigener Verantwortung heraus wird immer wichtiger: ein schonender Umgang mit den natürlichen Ressourcen, die Achtung des Tierwohls und die soziale Verantwortung.

Begeistern Sie Ihre Gäste und stärken Sie durch Engagement Ihr Mitarbeiterklima. Als ein Unternehmen, das es sich zum Ziel gesetzt hat, das nachhaltigste Unternehmen der Branche zu sein, verfügen wir über umfassendes Wissen und Kompetenz auf diesem Gebiet. Wir begleiten unsere Kunden dabei, das Thema Nachhaltigkeit voranzutreiben und zu leben. In unserem Seminar vermitteln wir Ihnen die Grundlagen: von A wie ASC-Fisch bis Z wie Zertifizierung.

- Nachhaltigkeit – Umfang und Aufgabenfelder
- Begriffsbestimmung und Überblick im „Dschungel“ der Nachhaltigkeitssiegel
- Kurzer Überblick zum Thema Energie und Klimaschutz
- Maßnahmen für gesunde und zufriedene Mitarbeiter
- Konzepte und Beispiele für eine gelungene Umsetzung
- Erste Schritte im Nachhaltigkeitsmanagement



Nachhaltigkeitsmanagerin  
Transgourmet  
Referent Nachhaltigkeit von  
Beratung & Konzept  
• Thomas Bartelt



mind. 10 Teilnehmer,  
max. 20 Teilnehmer



5 Stunden



Sie lernen die ersten Schritte auf dem Weg zum eigenen Nachhaltigkeits-/CSR-Konzept kennen

## Das Nachhaltigkeits-/CSR-Konzept (Corporate Social Responsibility)

Auf Grundlage des Nachhaltigkeitsdreiecks werden hier die Themen nachhaltige Ökonomie, Ökologie und Soziales betrachtet. Zum einen geht es bei Nachhaltigkeit darum, das Unternehmen langfristig zu sichern, zum anderen, die Ressourcen zu schonen. Dazu gehören das Minimieren von Emissionen, Risiken sowie die Sicherung von Arbeitsplätzen. In dem Seminar erfahren Sie die Hintergründe zum Thema CSR, bekommen einen groben Überblick über unternehmerische Chancen und Handlungsmöglichkeiten wie auch praktische Tipps zur Vorbereitung eines CSR-Managementsystems. Lernen Sie die ersten Schritte auf dem Weg zum eigenen Nachhaltigkeits-/CSR-Konzept kennen.

- Erstes Verständnis für verantwortungsvolle/werteorientierte Unternehmensführung
- Grober Überblick über unternehmerische Chancen und Handlungsmöglichkeiten, die mit einer Nachhaltigkeitsorientierung möglich werden
- Praxistipps zur Vorbereitung eines CSR-Managementsystems in Ihrem Unternehmen
- Hinweise zur Nutzung der ISO 26000
- Aufzeigen erster Schritte auf dem Weg zum eigenen Nachhaltigkeits-/CSR-Konzept



Referent Nachhaltigkeit von  
Beratung & Konzept  
• Thomas Bartelt



mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer



5,5 Stunden



75 zzgl. MwSt.





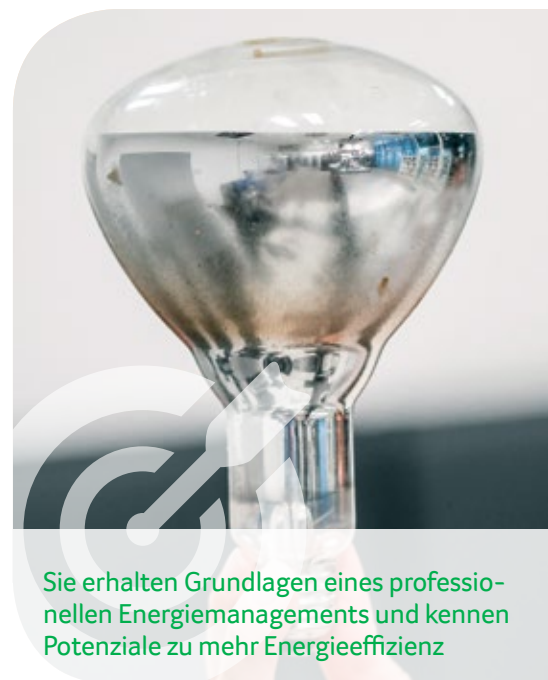
## Energieeffizienz und Energiemanagement

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 Ihrem Mitbewerber 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?


Erfahren Sie die wenig bekannten Stellschrauben und Hebel, die Ihnen Geräte-lieferanten, Küchenplaner und Energielieferanten häufig verschweigen.

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



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

 Referenten der Limón GmbH  
• Christoph Holzäpfel  
• Markus Schumm

 mind. 10 Teilnehmer,  
max. 18 Teilnehmer

 6 Stunden

€ 95 zzgl. MwSt.


## Abfallmanagement – Lebensmittelabfälle vermeiden und Geld sparen


Abfallvermeidung: 30 % Kostenersparnis sind drin! Allein in Deutschland werden jährlich elf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Dabei wären nahezu 50 % dieser Menge vermeidbar. Die Gründe für Lebensmittelverschwendung sind vielfältig. Erfahren Sie, wie man mit einfachen Maßnahmen die Menge der Lebensmittelabfälle drastisch senken und jede Menge Geld einsparen kann. Sichern Sie sich einen Imagegewinn und leisten Sie einen Beitrag für eine bessere Welt!

- Einsparung pro Jahr in Zahlen in Gramm und Euro
- Potenzial Lebensmittelabfall – in welchen Bereichen entstehen die meisten Abfälle?
- Ansatzpunkte zu Einsparungen – Planung, Lieferung, Lagerung, Mise en Place, Portionierung, Entsorgung
- Kommunikation nach innen und nach außen – wie binde ich meine Mitarbeiter/Gäste mit ein?



Sie lernen Möglichkeiten der Abfallvermeidung kennen und wissen, wie Sie dadurch Einsparungen erzielen

 Referent Nachhaltigkeit von  
Beratung & Konzept  
• Thomas Bartelt  
unterstützt von  
• Torsten von Borstel  
(Geschäftsführer United Against Waste e. V.)

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5 Stunden

€ 145 zzgl. MwSt.



Sie lernen Möglichkeiten zu Einsparungen kennen und bekommen Tipps, wie Sie diese im Team umsetzen

## Kosten in der Gemeinschaftsverpflegung – das Budget im Griff

Der detaillierte Überblick über betriebliche Kennzahlen ist der Schlüssel zum Erfolg! Steigendes Arbeitsvolumen, Abbau im Personalbereich und zunehmender Kostendruck sind für viele Entscheider in der Gemeinschaftsverpflegung eine zunehmende Herausforderung. In diesem Seminar zeigen wir Ihnen auf, wie wichtig es ist, Kosten zu kennen und zu interpretieren. Schnell umzusetzende Möglichkeiten, um Einsparpotenziale zu erzielen, werden ebenso thematisiert.

- Zahlen, Daten und Fakten in der Gemeinschaftsverpflegung
- Kostenermittlung im Vollkostenbereich
- Vorbereitungen zur Preiskalkulation
- Prozesskostenermittlung und -optimierung
- Einsparpotenzial im Küchenbereich entdecken und umsetzen
- Einblicke zu Energiefragen
- Welche Lösung Transgourmet mit dem Kalkulationstool MenüManager bietet

 Referent von Beratung & Konzept

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5,5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



Sie lernen Methoden kennen, um mit zukünftigen Anforderungen prozesshaft und zielorientiert umzugehen

## Prozessmanagement – Küchenprozesse im Blick

Sie lernen, mit speziellen Methoden Prozesse zu analysieren und Schwachstellen zu erkennen, Arbeitsabläufe zu identifizieren und Kosten besser zuzuordnen, um so zu einer effizienteren Wertschöpfung zu gelangen. Mithilfe von Checklisten lernen Sie die Grundsätze von Prozessen kennen und erfahren, wie Sie Prozessmanagement im Alltag umsetzen.

- Allgemeine Prozesse
- Rundumbetrachtung
- Probleme im Alltag erkennen
- Prozesskosten
- Praktische Übungen
- Fallbeispiele als Lernübungen
- Erstellen von Prozessbeschreibungen für ein Prozesshandbuch

 Referent von Beratung & Konzept

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5,5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



## Verpflegungskonzepte – von frisch bis Convenience

Küche heute – Küche morgen. Um den zukünftigen Herausforderungen gerecht zu werden, müssen heute Entscheidungen getroffen werden. Wir unterstützen Sie mit diesem Seminar dabei und vermitteln Ihnen ein Basiswissen darüber, welche Küchenbetriebsform Ihnen welche Möglichkeiten bietet, aber auch, welche Anforderungen dafür benötigt werden.

- Begriffe und Bedeutungen: von Cook & Chill und Sous-vide bis Convenience & Wohngruppenküchen
- Wirtschaftliche Betrachtung der einzelnen Küchenformen: High Convenience & Regenerationsküchen, Mischküchen und Frische-Küchen
- Möglichkeiten und Grenzen
- Quo vadis Küche der Zukunft ?



Sie lernen die Einsatzmöglichkeiten verschiedener Verpflegungskonzepte kennen

 Referent von Beratung & Konzept

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 4,5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.



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

## Führungsstil heute - positive Mitarbeiterführung

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

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

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



Referent der ICA Frontcooking Academy  
• Enrico Steuer



mind. 10 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer



6 Stunden



145 zzgl. MwSt.



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

## Erfolgreiches Effizienz- und Zeitmanagement

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

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



Geschäftsführer und Cheftrainer  
der AEZ-Seminare & Consulting  
• Arno E. Zintel



mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer



6 Stunden



235 zzgl. MwSt.





## Projektmanagement „light“

Praxisworkshop mit Planspiel erleben und verstehen

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

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

Im Rahmen des Planspiels:

- Das Projekt organisieren und als Team agieren und zusammenwachsen
- Das Projekt überwachen und steuern
- Das Projekt beenden und Erfolge feiern!



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

 Referentin von EinfachStimmig  
• Ewa Sadowicz

 mind. 6 Teilnehmer,  
max. 12 Teilnehmer

 8 Stunden

€ 225 zzgl. MwSt.

## Vorbeugung von Burn-out – Resilienz stärken

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

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



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

 Referent:  
• Torsten Jacobi

 mind. 10 Teilnehmer,  
max. 15 Teilnehmer

 7,5 Stunden

€ 235 zzgl. MwSt.



## Inhouse-Schulungen

Maßgeschneidert für Sie und bei Ihnen vor Ort

Der Erfahrungsaustausch und die offene Art sowie das Einbeziehen der gesamten Gruppe haben uns sehr gut gefallen. Das Seminar war sehr praxisnah – learning by doing – und sehr abwechslungsreich. Spontane Ideen und Wünsche wurden umgesetzt.

Vielen Dank für den Workshop „Passierte Kost“. Er war sehr aufschlussreich und informativ. Besonders haben uns die praktische Veranschaulichung, das Selberkochen und das Anrichten gefallen. Es war eine gute Möglichkeit zu erfahren, wie man die Nahrungszubereitung verbessern und aus einfachen Sachen leckere Gerichte zubereiten kann. Wir haben nun viele neue Ideen, um Speisen für Bewohner mit Schluckbeschwerden besser zuzubereiten. Für unsere tägliche Arbeitsweise und Umsetzung eine super Ergänzung.

Der Umgang mit neuen Produkten und die Herstellung aus den zur Verfügung stehenden Mitteln haben uns sehr gut gefallen. Es hat Spaß gemacht, zu kochen und über die Einführung und Umsetzung der veganen Küche zu diskutieren und Lösungsmöglichkeiten zu erarbeiten. Jetzt sind wir gut gewappnet.

Die Durchführung und Fachkompetenz bei Rückfragen waren super. Es wurde alles sehr gut wiedergegeben und Fragen wurden zu 100 % beantwortet. Durch die Verwendung verschiedener Medienformen war alles leicht verständlich.

Ein sehr spannendes Thema, sehr kompakt, mit inhaltlicher Tiefe und Professionalität. Keine Verkaufsschulung! Sehr empfehlenswert!



## Gesetzliche Anforderungen an Kassen & Kassensysteme in der Gemeinschaftsverpflegung (GoBD)

Die neuen Herausforderungen für den modernen Gastronomen: Digitalisierung, digitale Betriebsprüfung, Umsetzung der GoBD-konformen Buchhaltung (seit 1. Januar 2017 verpflichtend). Die Grundsätze ordnungsgemäßer Buchführung (GoBD) sind eine optimale Unterstützung bei Ihrer Betriebsführung. Bringen Sie Leben in Ihre Buchhaltung. Vereinfachen Sie Prozesse und reduzieren Sie Ihre Verwaltungsaufgaben! Außerdem ist das die Messlatte, an der Sie das Finanzamt misst. Halten Sie die GoBD nicht ein, kann das Finanzamt Ihren Umsatz schätzen – und das wird möglicherweise teuer. Erfahren Sie, wie Sie Ihr Unternehmen genial einfach steuern, und begegnen Sie gleichzeitig einer Betriebsprüfung entsprechend gelassen.

- „Unsichtbare“ digitale Risiken in der Registrierkasse durch Bedienerfehler und Unwissenheit der Mitarbeiter rechtzeitig erkennen
- Kennzahlen aus Sicht der Finanzverwaltung richtig deuten, kontrollieren und als Vorbereitung für die Betriebsführung nutzen
- Internes Kontrollsystem (IKS) als Umkehr-Beweislast nutzen
- Maßnahmenkatalog zur Umstellung auf Digitalisierung und Verschlinkung des Buchhaltungsprozesses



Sie lernen die aktuelle Gesetzeslage kennen, können sich gezielter auf eine Betriebsprüfung vorbereiten und ihr mit Gelassenheit entgegensetzen

 Referent von Beratung & Konzept  
• Benedikt Gries

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5 Stunden

€ 750 zzgl. MwSt.

## DSGVO - Datenschutz in der Gemeinschaftsverpflegung


Seit dem 25. Mai 2018 findet in Europa ein neues Datenschutzrecht Anwendung: die Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO). Ziele dieser Verordnung sind die Schaffung eines einheitlichen Datenschutzniveaus sowie die Vereinheitlichung bereits bestehenden Datenschutzrechts innerhalb der Mitgliedsländer der Europäischen Union. Betroffen von der DSGVO sind alle Unternehmen, Behörden und Vereine, die (vorrangig) mittels EDV-Technik personenbezogene Daten wie Namen und E-Mail-Adressen erheben und verarbeiten. Aus der neuen gesetzlichen Regelung ergeben sich tiefgehende Rechte für die Betroffenen und umfangreiche Pflichten für die Unternehmen. Dieses Seminar behandelt dabei die folgenden Schwerpunkte:

- Welche Pflichten und Rechte ergeben sich grundsätzlich aus der DSGVO?
- Welche Bedeutung hat die DSGVO für die Gastronomie?
- Welche konkreten Aufgaben für Gastronomen bringt die DSGVO mit sich?
- Hinweise und Empfehlungen für die Umsetzung der DSGVO in der gastronomischen Praxis



Sie erhalten Hinweise und Empfehlungen für die Umsetzung der DSGVO

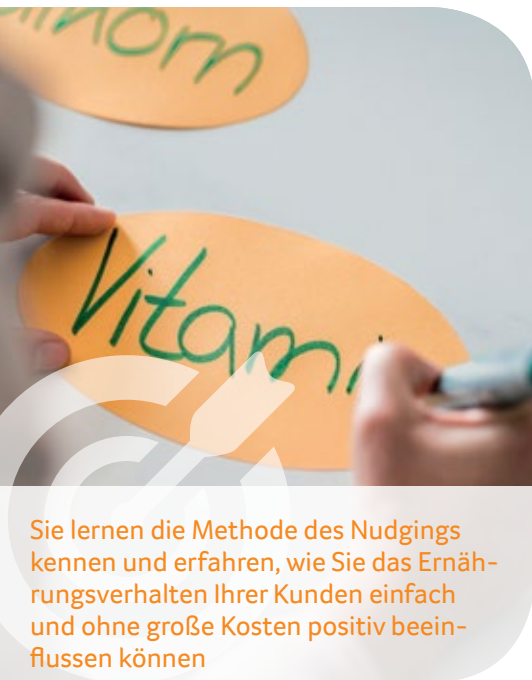
 Referent von Beratung & Konzept  
• Benedikt Gries

 mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

 5 Stunden

€ 75 zzgl. MwSt.





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

## Food Nudging – wie lecker und gesund der Renner wird

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

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

Referent des Kompetenzteams

mind. 10 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

4 Stunden

€ 750 zzgl. MwSt.



Sie lernen die religiösen Speisevorschriften verschiedener Weltreligionen kennen und erfahren, was in der Praxis zu beachten ist

## Verpflegung international – Umsetzung von Speisevorschriften in die Praxis

In der heutigen Zeit der Globalisierung leben viele Menschen mit verschiedenen kulturellen Hintergründen zusammen. Das stellt die Verpflegung in der Gemeinschaftsverpflegung, ob in Kindergärten, Schulen, Altenpflegeheimen oder Krankenhäusern, vor ganz neue Herausforderungen. Um den verschiedenen Bedürfnissen Ihrer Gäste/Bewohner gerecht werden zu können, ist es wichtig, die Hintergründe verschiedener Religionen zu kennen. Sie lernen, was Sie bei der Produktwahl und der Herstellung von Speisen beachten müssen. Der Schwerpunkt liegt bei den Speisegesetzen im Islam.

- Religiöse Speisevorschriften der Weltreligionen Islam, Buddhismus und Judentum
- Detaillierte Informationen zu den Ernährungsvorschriften im Islam
- Vorstellung der Lösung „Moslem Meal“ – ohne Schwein und Alkohol
- Produktvorstellung „halal“ und „Moslem Meal“
- Gemeinsamer Erfahrungsaustausch über die Chancen, Möglichkeiten und Grenzen der Umsetzung von religiösen Speisevorschriften

Referent des Kompetenzteams

mind. 10 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

4 Stunden

€ 750 zzgl. MwSt.





# Der Hygiene- und Allergencheck

Sie benötigen Unterstützung bei der Umsetzung der vom Gesetzgeber geforderten Hygienestandards oder möchten den Stand Ihres Hygienekonzepts auf Herz und Nieren überprüfen und dabei auch das Allergenmanagement nicht außer Acht lassen?

Wir helfen mit unserem Hygiene- und Allergencheck gerne weiter. Nach der VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ist jeder Lebensmittelunternehmer verpflichtet, in Eigenverantwortung ein Eigenkontrollsystem im Betrieb nach den HACCP-Grundsätzen einzuführen und umzusetzen. Auch sollte darin das passende Allergenmanagement eingepflegt sein, um alle Speisen korrekt nach der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) zu kennzeichnen.

Mit unserem Hygiene- und Allergencheck erfassen wir den individuellen Ist-Zustand und die aktuelle Umsetzung Ihres Eigenkontrollsystems und Allergenmanagements und begleiten Sie zuverlässig in der (Weiter-)Entwicklung hin zu einer gesetzlich korrekten Umsetzung.

**Tipp:** Der Allergencheck sowie der Hygienecheck sind auch einzeln buchbar.

## Der Ernährungcheck

Sie möchten Ihren Speiseplan kritisch prüfen lassen und umstellen? Sie möchten eine gesundheitsbewusste Betriebsverpflegung anbieten? Buchen Sie unseren Ernährungcheck. Wir führen vorab Gespräche mit den Köchen und Küchenleitern, schauen uns den Betrieb, die Speisenzubereitung und Speisepläne an und leiten entsprechend Ihren Ansprüchen Handlungsempfehlungen für Sie ab.





Sie lernen den Prozess Cook & Chill kennen und erhalten einen Einblick in das Thema, um die Möglichkeiten zur Produktionsänderung im eigenen Unternehmen zu bewerten

## Cook & Chill – moderne und effektive Lösung für die Speisenproduktion

Sie wollen Ihre Küche auf den Cook-&-Chill-Prozess umstellen? Dabei unterstützen wir Sie gerne. Neben umfassenden Informationen zum Thema klären wir auch die Rahmenbedingungen für den Einsatz von Cook-&-Chill-Prozessen. Entkoppeln Sie die Produktion und Ausgabe zeitlich und servieren Sie ein frisches, heißes und leckeres Essen.

- Verpflegungssysteme im Überblick
- Der Prozess Cook & Chill
- Ausstattung und Küchenplanung
- HACCP-Richtlinien, die beachtet werden müssen
- Kühl- und Regenerationstechnik



Referent von  
Beratung & Konzept



mind. 10 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer



4,5 Stunden



750 zzgl. MwSt.



Sie kennen Abläufe und Rezepte für Wohngruppenküchen, die bewohnergerecht und gut umsetzbar sind

## Kochen in den Wohnbereichen

Sie kochen nicht in Großküchen, sondern direkt in den Wohnbereichen? In diesem Seminar bekommen Sie wertvolle Tipps und lernen Arbeitsabläufe kennen. Sie erfahren, wie Sie Bewohner mit unterschiedlichen körperlichen Fähigkeiten in die Speisenzubereitung miteinbeziehen können, ganz nach dem Motto „Fordern und fördern“. Der Austausch unter allen Verpflegungsverantwortlichen wird ebenfalls thematisiert. Sie lernen, Kochprozesse zusammenzulegen und vorzubereiten ebenso wie deren Umsetzung auf kleinem Raum. Anhand von Rezepten verraten wir Ihnen, wie Sie die täglichen Mahlzeiten zu einem kulinarischen Erlebnis machen. Sie wissen um die Bedürfnisse Ihrer Bewohner und Tischgäste.

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



Referent  
• Herbert Thill



mind. 6 Teilnehmer,  
max. 20 Teilnehmer



8 Stunden

€ auf Anfrage  
je nach Veranstaltungsort



# Serviceschulungen

## Gastgeber mit Herz

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

## Beschwerdemanagement

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

## Serviceschulungen

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

## Professionell am Telefon

Der Kontakt mit dem Gast am Telefon – hier kommt es auf die innere wie auch auf die äußere Haltung an. Die Stimme, eine positive Kommunikation sowie bestimmte Frage-techniken helfen Ihnen, ein Telefonat zu einem positiven Abschluss zu bringen. Sie lernen Techniken des aktiven Zuhörens und wissen, wie Sie Störfaktoren beseitigen können und Negativformulierungen vermeiden. Das Seminar richtet sich an alle, die täglich telefonisch im Kontakt mit Gästen oder Kunden stehen.

## Training on the Job

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

Möglicher Ablaufplan:

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

→ Für Mitarbeiter aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

REFERENTIN:

*Fee Fichtl*

KOSTEN AUF  
ANFRAGE JE NACH  
VERANSTALTUNGORT





Sie lernen Möglichkeiten der Abfallvermeidung kennen und wissen, wie Sie dadurch Einsparungen erzielen

## Abfallmanagement betriebspezifisch

Abfallvermeidung: 30 % Kostenersparnis sind drin! Allein in Deutschland werden jährlich elf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Dabei wären nahezu 50 % dieser Menge vermeidbar. Die Gründe für Lebensmittelverschwendung sind vielfältig. Erfahren Sie, wie man mit einfachen Maßnahmen die Menge der Lebensmittelabfälle drastisch senken und jede Menge Geld einsparen kann. Sichern Sie sich einen Imagegewinn und leisten Sie einen Beitrag für eine bessere Welt!

- Einsparung pro Jahr in Zahlen in Gramm und Euro
- Potenzial Lebensmittelabfall – in welchen Bereichen entstehen die meisten Abfälle?
- Ansatzpunkte zu Einsparungen – Planung, Lieferung, Lagerung, Mise en Place, Portionierung und Entsorgung
- Kommunikation nach innen und nach außen – wie binde ich meine Mitarbeiter/ Gäste mit ein?
- Diese Inhouse-Schulung kann als Kick-off zu einem Projekt Abfallmessungen dienen. Hierbei bekommen Sie valide Daten aus Ihrem Betrieb aus den Bereichen MHD, Produktion, Überproduktion, Tellerrücklauf mit einer individuellen Bewertung

Referent Nachhaltigkeit von  
Beratung & Konzept  
• Thomas Bartelt

mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

4,5 Stunden

€ 750 zzgl. MwSt.



Sie erstellen ein Gerüst für einen Notfallplan und sind in der Lage, in Krisensituationen professionell und zielgerichtet zu reagieren

## Notfallplan – Ihr Konzept zum Krisenmanagement

Seien Sie auf die Ausnahmesituation vorbereitet und stellen Sie mit einem Notfallplan die Versorgung Ihrer Kunden sicher. Brand in der Küche? Noroviren? Wasserschaden? Stromausfall? Ein vorhandenes Krisenmanagement hilft Ihnen, direkt eine Lösung parat zu haben. Bereiten Sie sich jetzt schon auf diese möglichen Situationen vor und reagieren Sie dann professionell und zielgerichtet. Sie bekommen einen Überblick über mögliche Krisensituationen und lernen Konzeptbausteine für ein betriebliches Notfallkonzept kennen. In dem Seminar erstellen Sie ein Gerüst für einen Notfallplan als Grundlage für Ihren individuell auf Ihr Haus ausgerichteten Notfallplan. So erfüllen Sie zugleich die Vorgaben der gesetzlichen Vorgaben.

- Gesetzliche Vorgaben zum Krisenmanagement
- Definition von Notfall, Krise, Pandemie und Havarie
- Was ist ein Notfallplan?
- Alarmierungskette. Wer? Wann? Zu welchem Problem?
- Beschreibung verschiedener Szenarien im Überblick
- Konzeptbausteine für das Erstellen eines Notfallkonzepts
- Vorgehensweise beim Erstellen eines individuellen Notfallordners

Referent von Beratung & Konzept

mind. 15 Teilnehmer,  
max. 25 Teilnehmer

5 Stunden

€ 750 zzgl. MwSt.



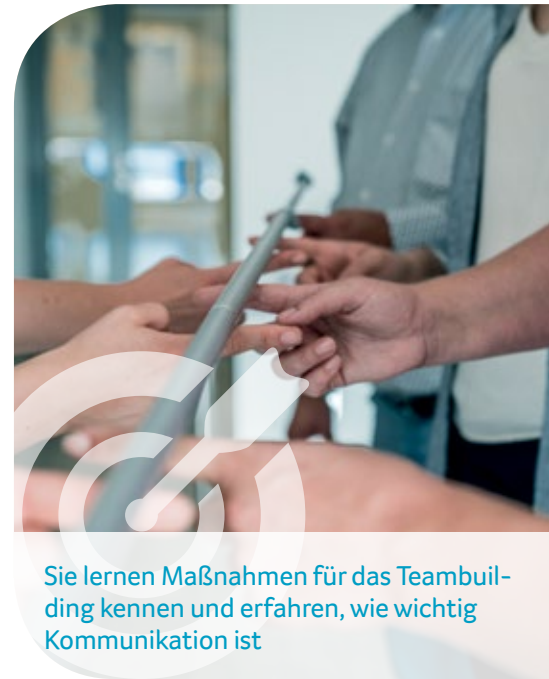


## Teambuilding & Kommunikation

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

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

- Was macht ein gutes Team aus?
- Wovon hängt gute Teamarbeit ab?
  - Ziele formulieren
  - Motivation im Team schaffen
  - Ohne gute Kommunikation im Team läuft nichts
- Feedback geben und annehmen
- Leitfaden für das Führen von Kritikgesprächen
- Gruppenzusammenhalt – die tägliche Einstimmung
- Teamübungen zum Thema Kommunikation und Feedback



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

Referentin von FEE FICHTL HotelConsult • Fee Fichtl



mind. 4 Teilnehmer,  
max. 12 Teilnehmer



7,5 Stunden



€ auf Anfrage  
je nach Veranstaltungsort

## Change-Workshop – der Weg in die digitalisierte Küche

Durch die stetig steigenden Anforderungen an die moderne Küche nach Dokumentation und Vorausplanung wird der Einsatz von IT-Lösungen in der modernen Küche immer wichtiger. Gerade die Auswahl der richtigen IT-Lösung und die darauffolgende Einführung neuer Verpflegungssoftwarelösungen in den betrieblichen Alltag stellt die Beteiligten oft vor große Herausforderungen. In unserem Workshop bringen wir alle beteiligten Bereiche eines Hauses zusammen und motivieren sie, sich über die anstehende Veränderungen schon im Vorfeld konstruktiv auszutauschen.

- Welche Anforderungen muss Ihre IT-Lösung für die Anwender erfüllen?
- Wie ist die Einstellung Ihrer Mitarbeiter gegenüber der Digitalisierung?
- Welche Chancen ergeben sich durch die Digitalisierung?
- Wo liegt der Nutzen für die Anwender?
- Gemeinsame Vorbereitung auf die Einführung
- Wo lauern Gefahren bei der Einführung und Umsetzung?



Sie bereiten alle Beteiligten auf die Einführung einer digitalisierten Küche vor

Referent von Beratung & Konzept



mind. 10 Teilnehmer,  
max. 15 Teilnehmer



7,5 Stunden



€ 750 zzgl. MwSt.

## Küchenleitertagungen:

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

## Tag der offenen Tür:

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

## Gesundheitstage:

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









Unsere Referenten – alle sind Spezialisten auf ihrem Gebiet.

Unser Referentenpool besteht sowohl aus Referenten von Transgourmet als auch von unseren Partnerfirmen.

## Referenten des Kompetenzteams Ernährung | Hygiene | Information

### Transgourmet

Bei Fragen rund um Ernährung, Lebensmittelrecht und Hygiene sind die Referenten des Kompetenzteams – geprüfte Fachtrainer (BDVT), ausgebildete Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler, Köche und Hauswirtschaftsleiter – genau die richtigen Ansprechpartner für Sie. Zusätzlich betreut das Team das Seminarangebot von Transgourmet und die Konzeption der Seminare. Die Teammitglieder selbst sind zudem als Referenten auf Fachvorträgen und Seminaren aktiv.

Sie erreichen das Team unter: [nationalseminare@transgourmet.de](mailto:nationalseminare@transgourmet.de)



Eva Bohlander



Lisa Hochstein



Sophie Carew



Claudia Gärtner



Sophia Viehbeck

## Referenten des Teams Beratung & Konzept

### Transgourmet

Unsere Referenten der Abteilung Beratung & Konzept sind für ganzheitliche Verpflegungslösungen, alle Fragen rund um den MenüManager und die Speisekalkulation in der Gemeinschaftsverpflegung zuständig; sie suchen nach Lösungen, um die Prozesse, Kompetenzen und Erfolge eines Unternehmens zu optimieren. Das Team besteht aus geprüften Fachtrainern (BDVT), ausgebildeten Köchen, diätetisch geschulten Köchen, Küchenleitern, staatlich geprüften Betriebswirten sowie Projektleitern in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Catering.



Thomas Bartelt



Benedikt Gries



Hendrik Prade



Michael Widdau





## Externe Referenten



**Fee Fichtl**  
**FEE FICHTL HotelConsult**  
 - Gastgeber mit Herz/Beschwerdemanagement/  
 Serviceschulungen/Professionell am Telefon  
 - Training on the Job  
 - Teambuilding & Kommunikation



**Markus Schumm**  
**Limón GmbH**  
 - Energieeffizienz und Energiemanagement



**Christoph Holzäpfel**  
**Limón GmbH**  
 - Energieeffizienz und Energiemanagement



**Enrico Steuer**  
**ICA Frontcooking Academy,  
 Frontcooking Network GmbH**  
 - Führungsstil heute – positive Mitarbeiterführung  
 - Erfolgsrezept Frontcooking – das 1 x 1 für das  
 Kochen vor dem Gast



**Torsten Jacobi**  
**Trainer und Coach**  
 - Vorbeugung von Burn-out – Resilienz stärken



**Herbert Thill**  
 - Passierte Kost – selbst hergestellt  
 - Kochen in den Wohnbereichen



**Andrea Reinhold**  
**Referentin für Ernährung und Lebensmittelhygiene**  
 - Unterstützend bei dem Themen des  
 Kompetenzteams



**Torsten von Borstel**  
**Geschäftsführer United Against Waste e. V.**  
 - Abfallmanagement – Lebensmittelabfälle vermeiden  
 und Geld sparen



**Ewa Sadowicz**  
**EinfachStimmig**  
 - Projektmanagement „light“



**Arno E. Zintel**  
**Geschäftsführer und Cheftrainer  
 der AEZ-Seminare & Consulting**  
 - Erfolgreiches Effizienz- und Zeitmanagement



**Susanne Peters-Kiehl**  
**Cucina Bavarina  
 Gewürz-Sommelière & Kräuterpädagogin**  
 - Gewürze in der vegetarischen Kita-Verpflegung



**Gina Schäflein**  
**Restauratinhaberin „Vrohstoff“, Würzburg**  
 - Vegetarisch, vegan und glutenfrei kalkulieren  
 und kochen



## Fragen und Antworten

### Wo finden unsere Seminare statt?

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

### Wie viel kostet die Teilnahme an einem Seminar?

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

### Wo finde ich Termine und Veranstaltungsorte?

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

### Bekomme ich Teilnehmerunterlagen?

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

### Wie sieht es mit der Verpflegung aus?

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

### Unsere Inhouse-Schulungen

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

### An wen kann ich mich bei Fragen wenden?

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die jeweiligen Fachberater oder die Seminarverantwortlichen der zugehörigen Betriebe. Die Seminarverantwortlichen organisieren die Seminare in den Betrieben und kennen sich bestens aus (Kontaktdaten siehe Rückseite).

Oder schreiben Sie uns eine E-Mail:  
nationaleseminare@transgourmet.de

### Bildnachweis

Gregor Ott GVO Media (Deckblatt, Seite 7 u., 12, 15, 17 o., 21 o., 23 u., 24 o., 29, 30, 31, 35, 36); Daniela Haug (Seite 8 u., 9 u.); Susanne Duda Fotografie (Seite 14 o., 22); Fotolia (Seite 8 o., 10 u., 16 o., 18 u., 25, 26 o.); i-Stock (Seite 11 o.); BestCon Food GmbH (Seite 14 u.); Susanne Peters-Kiehl (Seite 13 o.); Katharina Jäger Fotografische Werkstatt (Seite 26 u.)

## Anmelde- und Stornierungsbedingungen

### Anmeldung

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

### Änderungen

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

### Stornierung

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

### Inhouse-Schulungen

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

### Urheberrecht

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



Von links: Lisa Hochstein, Thomas Bartelt, Sophia Viehbeck, Eva Bohlander, Sina Urban, Sophie Carew, Stefanie Paulus

Ihr Kompetenzteam von Transgourmet

[nationaleseminare@transgourmet.de](mailto:nationaleseminare@transgourmet.de)

*Sie haben Fragen  
zu den Seminaren?*

Hier finden Sie Ihre  
Ansprechpartner in  
Ihrem Transgourmet-  
Betrieb.

Bayreuth	Doreen Feig	doreen.feig@transgourmet.de
Berlin	Magdalena Giedrojć	magdalena.giedrojć@transgourmet.de
Bremen	Vanessa Rautenhaus	vanessa.rautenhaus@transgourmet.de
Dortmund	Claudia Schmitz	claudia.schmitz@transgourmet.de
Dresden	Mandy Ertel	mandy.ertel@transgourmet.de
Eichenau	Claudia Vidović	claudia.vidovic@transgourmet.de
Halle	Antje Heitkamp	antje.heitkamp@transgourmet.de
Hamburg	Annalena Meyer	annalena.meyer@transgourmet.de
Hildesheim	Anja Schlimme	anja.schlimme@transgourmet.de
Kempten	Claudia Vidović	claudia.vidovic@transgourmet.de
	Guido Stahl	guido.stahl@transgourmet.de
Köln	Claudia Schmitz	claudia.schmitz@transgourmet.de
Riedstadt	Anita Schön	Seminar_Suedwest@transgourmet.de
	Simone Sianides	
Rostock/Roggentin	Kathrin Matschkowski	kathrin.matschkowski@transgourmet.de
Ulm	Florian Jakob	Seminar_Suedwest@transgourmet.de
	Guido Stahl	