

PROVEG FOOD SERVICES THEMENMODULE: UNSERE AKTUELLEN TRAININGS UND VORTRÄGE

Alle Module können entweder als Kochtraining oder als Online-Seminar gebucht werden.

- 1. Plant-based basics - für Einsteiger in der veganen Küche -** Unser Basis-Workshop mit Grundinformationen zur pflanzlichen Ernährung. Ob Sie Ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sensibilisieren und motivieren möchten, oder mit Hemmnissen und Vorbehalten aufräumen wollen – dieses Modul eignet sich gut für Anfänger.
- 2. Pflanzliche Proteine - von deftigen Fleischalternativen bis hin zu herzhaften Gemüsekreationen -** Ein knuspriges Veggiewürstchen gefällig? Oder doch lieber einen Linsenburger? Beliebte fleischhaltige Rezepte können oft durch einfache Tricks rein pflanzlich zubereitet werden. Sprechen Sie ein breites Kundenspektrum mit hochwertigen und modernen Fleischalternativen an!
- 3. Pflanzlich genießen von früh bis spät - mit Pflanzenkraft durch den Tag -** Ein ausgewogenes Frühstück, eine kleine Mahlzeit zwischendurch oder ein sättigendes Abendbrot – die pflanzliche Küche lässt sich von morgens bis abends einfach umsetzen. Kreieren Sie schmackhafte pflanzliche Speisen für einen Energie-Kick zu jeder Zeit an jedem Ort.
- 4. Super- und Brainfood - gesunde Power für die grauen Zellen -** Super- und Brainfoods können als einer der größten Ernährungstrends der letzten Jahre angesehen werden. Lernen Sie, wie Sie hochwertige Speisen für mehr Leistungsfähigkeit in Ihre Ernährung integrieren können.
- 5. Vier Jahreszeiten - total saisonal! -** Erfahren Sie, was die Begriffe „regional“ und „saisonal“ wirklich bedeuten, lassen Sie sich durch wissenschaftliche Erkenntnisse überraschen und bekommen Sie Inspirationen für Ihre Winter- und Sommerküche.
- 6. Eine kulinarische Reise - pflanzliche Spezialitäten aus aller Welt -** Veganismus hat keine Tradition? Von wegen! Lernen Sie traditionelle und neue pflanzliche Rezepte aus der ganzen Welt kennen und tauchen Sie in den Facettenreichtum der fleischfreien Küche verschiedener Kontinente und Kulturen ein.
- 7. Knusprig, aromatisch, frisch - pflanzliche Gerichte richtig vermarkten -** Mit ansprechender Benennung, simpler Bezeichnung und richtiger Platzierung machen Sie das meiste aus pflanzlichen Menüoptionen. Lernen Sie Good-Practice-Beispiele kennen und begeistern Sie noch mehr Gäste von Ihrem klimafreundlichen und gesunden Angebot!
- 8. Nachhaltig schlemmen - Grundlagen klimafreundlicher Ernährung -** Mit unserer Ernährung können wir ganz leicht einen positiven Beitrag für eine nachhaltige Zukunft leisten. Mit praxiserprobten Handlungsempfehlungen zeigen wir Ihnen, wie Sie ein klimafreundliches Menü gestalten, Küchentechnik energieeffizienter nutzen und durch ein verbessertes Abfallmanagement Ressourcen schonen können.