

PROVEG FOOD SERVICES MODULE: UNSERE AKTUELLEN TRAININGS

Module mit Kochpraxis

- 1. Plant-based basics - für Einsteiger:innen in der veganen Küche.** Unser Basis-Workshop mit Grundinformationen zur pflanzlichen Ernährung. Ob Sie Ihre Mitarbeiter:innen sensibilisieren und motivieren möchten, oder mit Hemmnissen und Vorbehalten aufräumen wollen – dieses Modul eignet sich gut für Anfänger. Eine pflanzliche Warenkunde ergänzt Zahlen, Daten und Fakten optimal.
- 2. Pflanzliche Proteine - deftige Fleischalternativen, herzhafte Gemüsekreationen.** Ein knuspriges Veggiewurstchen gefällig? Oder doch lieber einen selbstgemachten Linsenburger? Beliebte fleischhaltige Rezepte können oft durch einfache Tricks rein pflanzlich zubereitet werden. Sprechen Sie ein breites Kundenspektrum mit hochwertigen und modernen pflanzlichen Proteinkomponenten an!
- 3. Pflanzlich to go - genießen von früh bis spät.** Ein ausgewogenes Frühstück, eine kleine Mahlzeit-to-go oder ein nahrhaftes Abendbrot – pflanzliche Gerichte schmecken zu jeder Zeit an jedem Ort. Kreieren Sie schmackhafte pflanzliche Speisen für einen Energiekick im beschäftigten Alltag.
- 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 Ihr Angebot 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 eine Menge Inspirationen für Ihre Saisonküche.
- 6. Eine kulinarische Reise - pflanzliche Spezialitäten aus aller Welt.** Veganismus hat keine Tradition? Von wegen! Lernen Sie traditionelle pflanzliche Rezepte aus der ganzen Welt kennen und tauchen Sie in den Facettenreichtum der fleischfreien Küche verschiedener Kontinente und Kulturen ein.

Module ohne Kochpraxis (als Vortrag oder Webinar verfügbar)

- 7. Knusprig, aromatisch, frisch - pflanzliche Gerichte erfolgreich vermarkten.** Mit ansprechender Benennung, simpler Bezeichnung und richtiger Platzierung machen Sie das meiste aus Ihren pflanzlichen Menüoptionen. Lernen Sie Best-Practice-Beispiele kennen und begeistern Sie noch mehr Gäste von Ihrem klimafreundlichen und gesunden Angebot!
- 8. Nachhaltig schlemmen - Grundlagen der klimafreundlichen 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 und natürliche Ressourcen schonen können.
- 9. 7 Schritte zu mehr Pflanzen auf dem Speiseplan - Aller Anfang ist... nicht so schwer!** Sind Sie gerade dabei, Ihr pflanzliches Angebot zu erweitern oder gar erst zu entwickeln? In diesem Modul bekommen Sie einen Methodenkoffer an die Hand, der funktioniert – mit einer Menge praktischer Tipps und Einblicke in die Erfolgsbeispiele unserer Kunden.