

## Praxistag von Koch zu Koch: Alternativen haben

### Einblicke in eine plant based Küche für die Gemeinschaftsverpflegung

In diesem Seminar werden wir die Alternativen zu allen tierischen Lebensmitteln aufzeigen. Vorzüge von pflanzlichen Komponenten ausarbeiten. Gemeinsam in der Praxis die Alternativen herstellen. Von der Pflanzenmilch bis hin zur Fleischalternative.

#### Inhalte:

- Sie erleben, wie einfach es ist, die pflanzenbasierte Kost täglich zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.
- Sie erhalten wertvolle Tipps, wie Sie die angebotenen Speisen den jeweiligen Anforderungen exakt anpassen.
- Durch dieses Praxisseminar und den Erfahrungsaustausch mit anderen Verpflegungsverantwortlichen werden Sie für die Bedürfnisse Ihrer Tischgäste noch weiter sensibilisiert.
- Die praktischen Beispiele und Anwendungen runden dieses Praxisseminar erfolgreich ab.

#### Dozent:

Herbert Thill

#### Zielgruppe:

Küchenleitungen in Kantinen und Einrichtungen der Caritas und anderer Träger der Sozialwirtschaft

#### Veranstaltungsort:

ASG Bildungsforum in Düsseldorf, Gerresheimer Straße 90, 40233 Düsseldorf

Weitere Seminare aus der Veranstaltungsreihe zur nachhaltigen Verpflegung der Caritas in NRW finden Sie [HIER](#).

#### Nummer

13225-006

#### Datum

03.04.2025

#### Zeit

10:00 - 16:00 Uhr

#### Ort

siehe Ausschreibungstext oder -flyer

#### Zielgruppen

siehe Ausschreibungstext

#### Referent/in

siehe Ausschreibungstext

#### Teilnehmende (max.)

15

#### Reduzierter Preis für Mitgliedsorganisationen

50.00 €

#### Normaler Preis für Externe

150.00 €

#### Bildungspunkte (ECTS)

0.35

#### Ansprechpartner/in

Dr. Vera Bünnagel

#### Unterrichtsstunden

6