

Weitere Informationen und Online-Anmeldung unter [www.caritascampus.de](http://www.caritascampus.de)

## Praxistag von Koch zu Koch: Alltagstaugliche Alternativen ausprobieren

Kulinarische Vielfalt pflanzenbasiert gedacht – für eine moderne Gemeinschaftsverpflegung

In diesem Kochworkshop erleben Sie ganz praktisch, wie Sie frische Ideen, Genuss und Vielfalt auf den Speiseplan bringen – alltagstauglich ohne komplizierte Umstellungen oder den Anspruch, plötzlich alles anders zu machen. Wir zeigen Ihnen, wie pflanzenbasierte Küche als echter Gewinn auf dem Teller ankommt.

Gemeinsam mit einem erfahrenen Koch tauchen Sie ein in eine moderne pflanzliche Kulinarik – abgestimmt auf die Anforderungen der Sozialwirtschaft. Gekocht wird mit einfachen, alltagstauglichen Zutaten, die Geschmack, Gesundheit und zeitgemäße Ernährung verbinden.

Erleben Sie direkt am Herd, wie aus pflanzlichen Zutaten einfache, kreative und kostengünstige Gerichte entstehen, die begeistern – Ihre Tischgäste genauso wie Ihre Küchencrew.

### Was Sie erwartet:

- Sie kochen praxisnah mit – von pflanzlicher Basis bis zum raffinierten Hauptgericht.
- Sie entdecken, wie pflanzliche Küche unkompliziert, schmackhaft und wirtschaftlich umzusetzen ist.
- Sie erhalten Inspirationen und Rezeptideen, die sofort in Ihren Arbeitsalltag passen.
- Sie tauschen sich mit Kolleginnen und Kollegen aus und profitieren vom gemeinsamen Erfahrungsschatz.
- Sie stärken Ihr Bewusstsein für eine genussvolle, zeitgemäße Verpflegung, die begeistert – unabhängig von Vorlieben oder Essgewohnheiten.

Das Veranstaltungsformat ist in Kooperation mit der Ernährungsorganisation ProVeg entstanden, die den Ausbau pflanzenbasierter Kost in der Gemeinschaftsverpflegung voranbringt und sich für eine Ernährung einsetzt, die gut für alle Menschen, Tiere und unseren Planeten ist. Dieses wird unterstützt vom Anbieter & Marktführer für Reis, Hülsenfrüchte und Getreideprodukte "Müller's Mühle".

### Dozent:

Thomas Behrens, Küchenmeister

### Zielgruppe:

Küchenleitungen und Köche sowie Köchinnen aus Kantinen und Einrichtungen der Caritas und anderer Träger der Sozialwirtschaft

Der Workshop ist Teil einer Veranstaltungsreihe der Caritas in NRW, die den Aufbrauch der Caritas in NRW zu mehr Nachhaltigkeit in der Verpflegung flankiert. Infos zur Selbstverpflichtung der Caritas NRW und eine [Orientierungshilfe](#) zur praktischen Umsetzung der

<b>Nummer</b>
13226-005
<b>Datum</b>
10.11.2026
<b>Zeit</b>
10:00 - 16:00 Uhr
<b>Ort</b>
Kath. Familienbildungsstätte Wuppertal Bernhard-Letterhaus-Str. 8 42275 Wuppertal
<b>Zielgruppen</b>
siehe Ausschreibungstext
<b>Referent/in</b>
siehe Ausschreibungstext
<b>Teilnehmende (max.)</b>
15
<b>Reduzierter Preis für Mitgliedsorganisationen</b>
75,00 €
<b>Normaler Preis für Externe</b>
90,00 €
<b>Bildungspunkte (ECTS)</b>
0,35
<b>Pflegepunkte (RbP)</b>
0,50
<b>Ansprechpartner/in</b>
Dr. Vera Bünnagel
<b>Unterrichtsstunden</b>
6



Diözesan-  
Caritasverband für das  
Erzbistum Köln e. V.

# caritascampus

Weitere Informationen und Online-Anmeldung unter [www.caritascampus.de](http://www.caritascampus.de)

---

Selbstverpflichtung finden Sie [HIER](#).

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



Diözesan-  
Caritasverband für das  
Erzbistum Köln e. V.