

# PFLANZENBASIERTE KÜCHE

## Foodtrend



Der aktuelle Trend geht zu einer bewussten Ernährung und immer öfter wird auch ein pflanzenbasiertes Gericht gewünscht – es gibt viele Gründe, die dafür sprechen. Umso wichtiger ist es, den Gästen eine leckere Fleischalternative zu bieten. Lerne in diesem Kurs Rezepte für eine fleischlose und dennoch facettenreiche Ernährung kennen und nutze vegane und vegetarische Gerichte als Umsatzfaktor. Entdecke das „Future 50 Food“ Konzept von Knorr in Zusammenarbeit mit WWF und welche Lebensmittel daraus für dich relevant, gesund und umweltschonend sind.

### ZIELGRUPPE

Dieser Workshop eignet sich für Köche in Restaurants, Hotels, Heimen, Krankenhäusern sowie in der Gemeinschaftspflege, bei denen die vegetarische und vegane Küche einen hohen Stellenwert einnimmt.

### INHALTE

- Aufzeigen der aktuellen, regionalen und saisonalen kulinarischen Trends
- Die Philosophie pflanzenbasierender Nahrung entdecken
- Produkte von „The Vegetarian Butcher“ kennenlernen
- Trendige vegane und vegetarische Gerichte degustieren
- Power aus lokalem Superfood und daraus neue Rezeptideen ausprobieren
- Future 50 Food erleben
- Praxis am Herd – aktives Kochen der Teilnehmer

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem Teilnehmer im Anschluss mitgegeben.

### KURSIONFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre

Thayngen

Uhrzeit: 09:00–15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

Kosten: Preis pro Person CHF 290.–  
(inkl. Verpflegung)

Hinweis: Kochbekleidung mitbringen

### TERMINE

Di., 08.03.2022    Di., 04.10.2022

Do., 01.12.2022

### DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung  
von Unilever Food Solutions

