

ABLAUF

MODUL 1 | GRUNDLAGEN & KOCHKURS „ZUKUNFTSKÜCHE“

- Ankommen: Kennenlernen & Vorstellungsrunde
- Wissen: Bedeutung der Nachhaltigkeit
- Machen: Kochkurs zur „Zukunftsküche“

MODUL 2 | WISSEN: GESUNDHEIT, UMWELT & KLIMA

- Gesunde Ernährung & ernährungsbedingte Krankheiten
- Nachhaltige Verpflegung für eine resiliente Natur
- Klimabilanzierung von Speisen & Produkten

MODUL 3 | EXKURSION: LANDWIRTSCHAFT ERLEBEN

- Besichtigung einer biologischen Landwirtschaft
- Vortrag: Unterschiede ökologische & konventionelle Wirtschaftsweise
- Hofführung & Verköstigung

MODUL 4 | EXKURSION: NACHHALTIGKEIT IN D. GROSSKÜCHE

- Besichtigung einer nachhaltigen Gastronomie
- Beispiel aus der Praxis - Beschaffung, Lagerung, Zertifizierung
- Vortrag: Fair trade

MODUL 5 | IN DIE PRAXIS: UMSETZUNG IM EIGENEN BETRIEB

- Gästekommunikation - Mehrwert vermitteln
- Methoden, Werkzeuge, Planung
- Abschlussarbeit: Theorie im Betrieb umsetzen

MODUL 6 | ABSCHLUSSRUNDE & ZERTIFIKAT

- Vorstellung der Abschlussarbeiten
- Überreichen der Urkunden & Abschlussfeier



KONTAKT & ANMELDUNG

Projektstelle Ökologisch Essen

Beratung & Coaching

BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Kreisgruppe München

089/ 51 56 76-50

bio@bn-muenchen.de

www.oekologisch-essen.de



Mit freundlicher Unterstützung



Landeshauptstadt
München
Referat für Klima-
und Umweltschutz



ZERTIFIKATSLEHRGANG

NACHHALTIGE GASTRONOMIE

wissen – erleben – anwenden

Projektstelle
Ökologisch Essen
BUND Naturschutz
in Bayern e.V.
Kreisgruppe München



WARUM TEILNEHMEN?

In der Gastronomie sind die Ansprüche der Tischgäste und Mitarbeitenden in den letzten Jahren gestiegen: bio, regional oder vegan liegen voll im Trend. Dabei ist es schwierig, die Orientierung zu behalten.

Der Zertifikatslehrgang bietet interessierten Mitarbeitenden in der Gastronomie einen fundierten Überblick zum nachhaltigen Arbeiten.

Ob Service oder Küche: für alle Bereiche bietet diese berufliche Fortbildung einen Startpunkt, um ein Verständnis für nachhaltige Außer-Haus-Verpflegung zu entwickeln und die individuell passenden Nachhaltigkeitsziele des Unternehmens zu schärfen und umzusetzen.

Möchten auch Sie das Thema in Ihrer Küche auf den Weg bringen? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

INHALTE



wissen

Nachhaltigkeit
in der Gastronomie verstehen



erleben

Küchen und Lieferbetriebe
besichtigen



anwenden

Erkenntnisse im eigenen Betrieb
umsetzen

AUF EINEN BLICK

Für wen	Mitarbeitende der Gastronomie aus Küche, Verwaltung, Service
Umfang	6 Module á 3,5 Stunden
Abschluss	Zertifikat zur Teilnahme
Voraussetzung	Interesse an Nachhaltigkeit
Gebühr	Die Teilnahme ist kostenlos
Referent:innen	Profis aus dem Bereich nachhaltige Gastronomie & der Projektstelle Ökologisch Essen
Ort	In und um München