

# Seminarplan 2021

LEHRGÄNGE, WORKSHOPS, QUALIFIZIERUNGEN



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

# Qualifizierter Ausbildungsbetrieb



© Ingo Hilger



## Qualifizierter Ausbildungsbetrieb – jetzt zertifizieren lassen

**Warum Qualifizierter Ausbildungsbetrieb werden?**  
Qualifizierte Ausbildungsbetriebe zeigen nach außen hin,

- dass sie ein engagierter Ausbildungsbetrieb sind,
- dass sie sich für ihre Auszubildenden einsetzen und
- dass ihnen gute Ausbildung am Herzen liegt.

In ihrer Außendarstellung können ausgezeichnete Betriebe mit ihrer Qualifizierung werben und machen so potenzielle Auszubildende auf sich aufmerksam.

### Vorteile für Qualifizierte Ausbildungsbetriebe

- Urkunde und Plakette, die sie gut sichtbar in ihrem Betrieb anbringen können.
- Nutzung des Logos „Qualifizierter Ausbildungsbetrieb“ für ihre Website, auf Social Media-Kanälen und in Drucksachen.
- Veröffentlichung der Zertifizierung in KÜCHE und im VKD-Newsletter.
- Aufnahme in die Liste der Qualifizierten Ausbildungsbetriebe auf der VKD-Website.

### Zertifizierung – so geht's

1. Bewerbungsunterlagen (Ausbilder oder Betrieb muss VKD-Mitglied sein) an den VKD senden.
2. Umfangreiche Überprüfung der Unterlagen seitens des VKD.
3. Bei positiver Auswertung: Zertifizierung als Qualifizierter Ausbildungsbetrieb.

Weitere Informationen sowie die Anmeldeunterlagen gibt es unter [www.vkd.com](http://www.vkd.com)



### Gender-Hinweis

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

DHA  
DEUTSCHE  
HOTELAKADEMIE

**PERSÖNLICH.  
PRAKTISCH. DIGITAL.**  
Meine Branchenakademie  
[dha-akademie.de](http://dha-akademie.de)

TOP  
FERNSCHULE  
Award 2020  
FernstudiumCheck.de

TOP  
ANBIETER FÜR  
WEITERBILDUNG  
2021

FOCUS  
WEITERBILDUNGS-  
ANBIETER  
IM VERGLEICH  
FOCUS-BUSINESS  
2021

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

ein herausforderndes Jahr 2020 liegt hinter uns und eine neue Normalität vor uns. Krisenzeiten zeigen einmal mehr, dass die weiße Zunft sich als Gemeinschaft versteht und an einem Strang zieht. Und das, obwohl die Berufsgruppe Koch sehr vielseitig ist. Von Sternegastronomie bis Gemeinschaftsverpflegung, von Kindern bis Senioren – sowohl die Arbeitsplätze als auch die Gäste unterscheiden sich enorm. Doch unabhängig, wo und für wen sie kochen, Basis für alle Köchinnen und Köche ist eine fundierte Ausbildung und das nötige Handwerkszeug, um mit ihren Tellerkreationen zu begeistern.

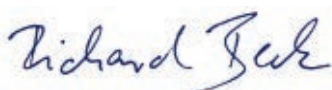
Ein guter Koch oder eine gute Köchin setzt in der Profiküche aber nicht „nur“ auf die Basics. Er versteht sich als kulinarischer Künstler. Neben Tradition sind es Trends, neue Techniken und Einflüsse von außen, die ihn reizen. Weiterbildungen sind hier eine Chance, um den gastronomischen Horizont zu erweitern, die Karriere auf das nächste Level zu heben und den Arbeitsplatz in schwierigen Zeiten zu sichern. Um die Köchewelt dabei zu unterstützen, bieten wir auch dieses Jahr wieder ein Aus-, Fort- und Weiterbildungsprogramm für Köche aller Karrierestufen an, das so vielfältig ist wie der Kochberuf selbst.

2021 setzen wir verstärkt auf Online-Schulungen. Denn: Digitale Kurse sind nicht nur für Pandemie-Zeiten geeignet. Da Sie an Online-Schulungen bequem zuhause teilnehmen können, sparen Sie so nicht nur Geld durch wegfallende Fahrt- und Übernachtungskosten, sondern vor allem auch Zeit. Ein wichtiges Gut für alle Kolleginnen und Kollegen. Deshalb erweitern wir unser digitales Angebot. Neu hinzu kommen beispielsweise Online-Kurse zu den Themen alternative Süßungsmittel und entzündungshemmende Speisenzubereitung sowie die Ausbildereignungsprüfung nach AEVO.

Dass wir digitaler werden, bedeutet jedoch keinesfalls, dass Sie auf altbewährte sowie neue Präsenzseminare verzichten müssen. Denn sind wir mal ehrlich: Manchmal muss es einfach sein, dass man selbst mit dem Löffel im Topf rührt oder das Messer wetzt. Und das können Sie. Egal ob beim Früchte-Schnitzen, Sushi-Machen oder Zucker-Ziehen: Hier ist Zuhören, Zuschauen und Nachmachen angesagt. Mit Kursen zu Sous-vide-Garen, Burgern oder – jetzt neu – zur peruanischen Küche bieten wir Seminare am Puls der Zeit an.

Mit unseren Fort- und Weiterbildungen können Sie Ihr Know-how erweitern, Ihre Karriere pushen und „über den Tellerrand“ blicken. Auf keinen Fall sollten Sie dabei aber den Spaß vergessen. Nutzen Sie die Gelegenheit, um sich mit Berufskolleginnen und -kollegen auszutauschen und lernen Sie andere Mitglieder der VKD-Familie kennen – oder solche, die es noch werden möchten.

Viel Spaß wünscht Ihnen



Richard Beck  
Präsident des Verbands der Köche Deutschlands e. V.



Richard Beck

© VKD/Miriam Wrobel



**NEWSLETTER**

Nichts mehr verpassen: Der VKD-Newsletter informiert über Neuigkeiten und spannende Themen in der Köchewelt.

Jetzt abonnieren.



[www.vkd.com/newsletter-anmeldung](http://www.vkd.com/newsletter-anmeldung)

# Inhalt

	Seite	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
<b>Ausbildung</b>													
Crashkurs für die praktische Abschlussprüfung Koch/Köchin	7			23.									
Jugendcamps	8		X				X					X	
<b>KÜCHENPRAXIS Gemüseschnitzen/Früchteschnitzen</b>													
Früchte- und Gemüseschnitzen	10						21.-23.						
Gemüse- und Früchteschnittseminare von Meisterhand	10			15.-17.	12.-14.					06.-08.		08.-10.	
<b>KÜCHENPRAXIS Klassische Küche, Trends und mehr</b>													
Zukunft trifft regionale Genussküche	11										19.		
Zeitgemäße Küche: Sous-vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik	12			29.							25.		
From nose to tail	12									28.-29.			
101 Ideen zu Schnitzel	13										07.		
Besondere Burger hausgemacht in höchster Qualität	13						17.						
Vegane Küche: kreativ und abwechslungsreich	14	21.		18.		20.							
Vegetarisch - vegan geschulter Koch - Fernlehrgang	14				01.						01.		
Sushi, Tempura, Dim Sum, Asiatische Snacks und Dips	15			30.							26.		
Kulinarische Reise durch die Anden - Peruanische Trendküche für den Sommer	15		17.		02.			26.					
Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller	16		22.								04.		
Gläserfood und Flying Buffets - Ideen für neue Kreationen	16			23.						21.			
Neue Bankettsysteme: mehr Effizienz und Flexibilität	17			27.		15.		27.					
<b>KÜCHENPRAXIS Pâtisserie</b>													
Moderne Oster-Designs, Schokoladenfrüchte und Dekor	18		05.										
Moderne Pralinen und Bean to Bonbon	18					06.-07.							
Pâtisserie französisch: Kleintorten, Tartes, Desserts	19		03.-05.							16.-18.			
Schaustücke aus Kuvertüre	19						17.-18.						
Schokolade-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken	20	28.-30.			22.-24								
Zucker-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken	20	25.-27.			19.-21.					06.-08.		01.-03.	
Pâtisserie Intensiv	21							05.-16.					
<b>ZUSATZQUALIFIKATIONEN AEVO / Küchenmeister</b>													
Ausbildereignungsprüfung nach AEVO - speziell für Köche	Online	23	ab 19.	ab 24.			ab 01.				ab 05.	ab 16.	
Geprüfter Küchenmeister IHK - Fernlehrgang (DHA)	24				01.				01.				01.
Geprüfter Küchenmeister IHK - Fernlehrgang (IST)	24		01.						01.				
<b>ZUSATZQUALIFIKATIONEN Ernährung und Gesundheit</b>													
Lehrgang Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE	25	18.01.-23.02		ab 15.03. (3-geteilt)							11.10.-16.11.		
Vollzeitlehrgang Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE	26	12.01.-23.02									05.10.-16.11.		
Dreigeteilter Lehrgang Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE	26			10.-26.			07.-18.	19.-29.					
Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche	27					04.-06.				08.-10.		16.-18.	
Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten	27			05.								05.	
Diabetes mellitus - aktuelle Aspekte der Ernährungstherapie	28								24.				
Trend alternative Süßungsmittel	Online	28		11.									
Zöliakie	29					29.							
Entzündungshemmende Speisen zubereiten	Online	29		23.									

# Inhalt

	Seite	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
<b>ZUSATZQUALIFIKATIONEN</b> Gemeinschaftsverpflegung und Küchentechnik													
Gut ernährt im Alter und bei Demenz	30									17.19.			
Prozessoptimierung für reibungslose Abläufe in der Gemeinschaftsgastronomie	30			24.-25.							06.-07.		
Rational Online	Online 31	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Rational Inhouse Academy	31	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>ZUSATZQUALIFIKATIONEN</b> Betriebswirtschaft, Kalkulation, Existenzgründung													
Das Einmaleins der Kennzahlen in der Gastronomie	Online 32		23.-24.				15.-16.					16.-17.	
Kalkulation als Überlebensstrategie	Online 32		09.			04.			28.				
BWL in der Gastronomie	Online 33	26.-27.					01.-02.				19.-20.		
Effiziente Arbeitsorganisation in der Gastronomie	Online 33	28.-29.					03.-04.				21.-22.		
Kurze Online-Seminare für die Gastronomie	Online 34	18.	08.	15.	26.	17.	14.		23.	06.	11.	08.	
101 Ideen zum sofortigen Kostensparen	34						16.					08.	
Einstieg in die Betriebsführung (ICA)	Online 35	jederzeit flexibel											
Excel Anwendungen in der Gastronomie	35					06.					28.		
Der Koch als Existenzgründer	36	25.		15.							04.		
<b>ZUSATZQUALIFIKATIONEN</b> Interne und externe Kommunikation													
Jung in Führung gehen	36	18.-19.											
Führung und Motivation: Ein Seminar für langjährige Führungskräfte	37				26.-27.								
Gäste und Personal in der Gastronomie managen	37	18.		22.					30.		25.		
Facebook und Instagram für die Gastronomie	Online 38				19.								
Online-Bewertungen verstehen und konstruktiv nutzen	38						09.						
<b>ZUSATZQUALIFIKATIONEN</b> Fernlehrgänge													
Mit 12 Gängen in eine erfolgreiche Zukunft	39									4 Termine		4Termine	
F&B-Manager (DHA)	40		01.		01.		01.		01.		01.		01.
Verpflegungsbetriebswirt (DHA)	41		01.				01.				01.		
Fachwirt im Gastgewerbe IHK (DHA)	41		01.		01.		01.		01.		01.		01.
Fachwirt im Gastgewerbe IHK (IST)	42		01.		01.				01.		01.		
Küchenleiter (IST)	43	01.			01.			01.			01.		
Gastronomiebetriebswirt (IST)	43	01.			01.			01.			01.		
<b>Sonstiges</b>													
Pressearbeit für Zweigvereine: Alle Medien im Blick behalten	45				27.								
Inhouse-Schulungen - individuelle Konzepte	46												
Nationalmannschaft	47												
Referenten	48												
Beitrittserklärung VKD	51												
Bestellformular Köcheshop	52												
Betroffenenrechte, Hinweis zur Datenverarbeitung	53												
Geschäftsbedingungen VKD	54												
Anmeldeformular	55												



# Ausbildung

## ■ Crashkurs für die praktische Abschlussprüfung Koch/Köchin



Referent  
**Hubertus Schultz**

Termin  
23.03.2021  
in Gedern



Dauer  
10.00 – 17.30 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.  
Mitglied: 64,80 €  
Nicht-Mitglied: 72,00 €

© VKD

Am Start erkennt man den Sieger. Mit diesem Crashkurs-Lehrgang, bei dem Tricks, Kniffe und handwerkliches Üben im Mittelpunkt stehen, gehen Auszubildende erfolgreich in die praktische Abschlussprüfung. Von Vorspeise bis Dessert kochen die Teilnehmer ein Prüfungs-Muster-Menü nach und verinnerlichen dabei die richtigen Handgriffe am Herd.

### Inhalte

Zubereitung von Gerichten und Vertiefung von Techniken:

- Vorspeise/Zwischengang (u. a. Filetieren von Fischen, Vinaigrette, Dips, Risotto)
- Hauptgang (u. a. Schmorgericht, Garstufen, Gemüsezubereitung, Saucen)
- Dessert (u. a. Bayrische Creme, Mousse au Chocolat, Fruchtmark)



\* Preis gültig bis 31.03.2021

**DER JUNGE KOCH/DIE JUNGE KÖCHIN**  
37. Auflage 2018, 907 Seiten, zahlr. Abb., 4-fbg.,  
19 x 26,5 cm, geb., mit Web-Support  
Bestell-Nr. 04038, ISBN 978-3-8057-0726-8, € 43,70\*

## GOLD WERT: UNSER MULTIMEDIALES WERK FÜR AUSBILDUNG UND PRAXIS

- verständliche Darstellung des Fachwissens mit der Vermittlung von Methodenkompetenz und Praxistipps
- durch neue Autoren überarbeitet und erweitert
- viele Fotos, Grafiken, Tabellen, Ablauf-Schemata und Rezepte
- ergänzt durch ein digitales Bilderpaket und einen Online-Support
- ausgezeichnet mit der Goldmedaille beim literarischen Wettbewerb 2019 der GAD



**PFANNEBERG**

[www.pfanneberg.de](http://www.pfanneberg.de)

## Jugendcamps



© VKD, Landesverband Baden-Württemberg

Austausch, Motivation, von Meistern ihres Fachs lernen – dies steht im Mittelpunkt der Jugendcamps, die die verschiedenen VKD-Landesverbände anbieten. Erfahrene Referenten treffen auf Nachwuchsköche, die zielstrebig und begeisterungsfähig sind, Lernbereitschaft zeigen sowie kon-

sequent daran arbeiten, in ihrem Beruf voranzukommen. Die erfahrenen Referenten führen keinen Monolog, sondern fordern von den Teilnehmern eine eigenständige Auseinandersetzung mit den Themen. So erweitern sie das theoretische Wissen, vor allem aber auch die

praktische Erfahrung. Der Austausch zwischen jungen Kolleginnen/Kollegen und erfolgreichen Köchinnen/Köchen inspiriert, motiviert und fördert die Kreativität. Denn nur ein entsprechend ausgebildeter Nachwuchs kann in der Zukunft die Ideale des Kochberufs vertreten.

Einzelheiten zu den jeweiligen **Jugendcamps 2021** können Interessenten **direkt** bei den Landesverbänden erfragen:

### Landesverband Bayern:

[www.jugendcamp-bayern.com](http://www.jugendcamp-bayern.com)

#### Termin:

31.05. – 04.06.2021 in Regenstauf  
(frühzeitig anmelden)

### Landesverband Baden-Württemberg:

Michael Viehmann,  
E-Mail: [michaelviehmann@online.de](mailto:michaelviehmann@online.de);  
Termin: Nov. 2021

### Landesverband Hessen:

Thomas Kehr  
Tel.: 0160-1120351  
E-Mail: [th-kehr@t-online.de](mailto:th-kehr@t-online.de)  
[www.koeche-hessen.de](http://www.koeche-hessen.de)  
Facebook: LV Köche Hessen im VKD e.V.

### Landesverband Nord:

Holger Mootz,  
E-Mail: [jugendwart-lvnord@web.de](mailto:jugendwart-lvnord@web.de)  
[www.koeche-nord.de](http://www.koeche-nord.de)  
Facebook: Koeche Jugend Nord



© VKD, Landesverband Hessen

© VKD, Landesverband Bayern





# Küchenpraxis

## ■ Früchte- und Gemüseschnitzen

### Referent

Joachim Habiger

### Termin

21.06. – 23.06.2021  
in Fellbach (bei Stuttgart)

### Dauer

1. Tag: von 10.00 – 18.00 Uhr  
2. + 3. Tag: von 08.30 – 16.00 Uhr

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:	351,00 €
Mitglied Azubi	312,00 €
Nicht-Mitglied:	390,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	351,00 €



© Habiger

Papaya, Mango oder Melone: Aus diesen und weiteren Früchten, aber auch Gemüse und weiteren Früchten, lernen Teilnehmer die Grundtechniken der Gemüse- und Früchteschnitzerei. Schritt für Schritt fertigen die Teilnehmer unter Anleitung des Referenten zahlreiche Schnitzereien, von denen ihre Gäste begeistert sein werden.

### Inhalte

- Schnell hergestellte, effektvolle Tellerdekorationen
- Blüten, Blätter und Blumen aus unterschiedlichen Gemüsearten
- Schaustück aus saisonalem Gemüse: Blickfang fürs Buffet
- Dekore aus Früchten rationell hergestellt
- Obstschnitzereien
- Papaya-/Mango-Schnitzereien
- Melonen-Schnitzereien

## ■ Gemüse- und Früchteschnitzseminare von Meisterhand

### Referent

Arthur Felger

### Termine

15.03. – 17.03.2021 in Schönheide  
12.04. – 14.04.2021 in Weißenfels  
06.09. – 08.09.2021 in Weißenfels  
08.11. – 10.11.2021 in Schönheide  
Seminar auch als 2-Tagesseminar (jeweils die ersten 2 Tage) buchbar.  
Mitglied: 135,00 €  
Nicht-Mitglied: 150,00 €

### Dauer

jeweils 09.00 – 16.30 Uhr

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:	207,00 €
Mitglied Azubi	184,00 €
Nicht-Mitglied:	230,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	207,00 €

Chrysanthemen, Rosen, Gurkenfrösche – auch Einsteiger in die Gemüse- und Früchteschnitzkunst können mit der richtigen Anleitung schnell kleine Kunstwerke schnitzen.

Der Referent lehrt eine Schnitztechnik, die thailändische, japanische und chinesische Elemente vereint. Sie kombiniert die Vorteile aller asiatischen Schnitztechniken mit einer europäischen Handhabung.

### Inhalte

- Herstellen eines kleinen Schaustücks und Teller garnituren
- Schnitzen von Chrysanthemen, Rosen und Rosenknospen mit Kronenblättern
- Schnitzen von einem Pinguin und Sonnenblumen
- Schnitzen von Schmetterlingen, Gurkenfröschen und vielem mehr

Die Schnitzkurse können auch als Inhouse-Schulungen für Mitarbeiter oder Gäste stattfinden.



© Felger

## ■ Zukunft trifft regionale Genussküche: Von der Region für die Region



© IKA/Culinary Olympics

Referent  
**Hubertus Schultz**

Termin  
19.10.2021  
in Gedern



Dauer  
10.00 – 16.30 Uhr

**Seminarpreis** inkl. MwSt.  
Mitglied: 84,60 €  
Mitglied Azubi: 75,20 €  
Nicht-Mitglied: 94,00 €  
Nicht-Mitglied Azubi: 84,60 €

Natürlich, ehrlich, nachhaltig: Regionales und Saisonales stehen hoch in der Gunst der Gäste und die deutsche Küche ist eine der vielfältigsten Küchen der Welt. Bei diesem Seminar heißt es „zurück zu den Wurzeln“ – aber mit Innovation und Pfiff.

Der Fokus: Effizienz, möglichst wenige Handgriffe und trotzdem das Besondere in Szene setzen. Ganz nach der Philosophie „in Zukunft regional“ lernen Teilnehmer

bei diesem Seminar nicht, das Unmögliche möglich zu machen, sondern aus „einfachen“ Zutaten etwas Besonderes zu kreieren.

### Inhalte

Kochen mit regionalen Zutaten (u. a.):

- Lamm, Reh, Zander
- Apfel, Birne, Rote Beete
- Pastinaken, Saibling, Kartoffel
- Wildkräuter, Hibiskus, Haselnuss

**frischli**

**NATÜRLICH GUT:  
UNSER BIO-SORTIMENT**

DE-ÖKO-001  
DE-ÖKO-003  
DE-ÖKO-005

Entdecken Sie unser ganzes Bio-Sortiment:  
[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)

## ■ Zeitgemäße Küche: Sous-vide-Garen und Vakuum-Sensor-Technik

### Referenten

Markus Haxter, Mario Bardini

### Termine

29.03.2021  
25.10.2021  
jeweils in Krefeld

### Dauer

10.00 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied:	243,00 €
Mitglied Azubi	216,00 €
Nicht-Mitglied:	270,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	243,00 €

In diesem Seminar dreht sich alles um die Trends der zeitgemäßen Küche mit optimaler Vorbereitung und Hygiene. Mit der Vakuumier-Sensor-Technik werden traditionelle Garmethoden mit neuester Technik und Kochprogrammen präsentiert. Heute wird das Verfahren in zahlreichen Top-Gastronomien eingesetzt, um die jeweiligen Lebensmittel mit individueller Garzeit und Aroma versiegelt zuzubereiten. Das Ergebnis überzeugt durch hervorragende Beschaffenheit und feinen Geschmack. Kombiniert mit exotischen Gewürzen und Ölen entstehen geschmacksintensive, leicht umsetzbare und vielseitig verwendbare Gerichte.



© IKK/Culinary Olympics

### Inhalte:

- Vorstellung der neuen Vakuumier-Technik mit Sensor
- Vakuum-Programme wie z. B. das Aromatisieren, Marinieren und Reinigen von Schalentieren
- die Sous-Vide-Technik (Haltbarkeit/Zeitersparnis/Flexibilität)
- Kombination Vakuum- und Niedertemperatur-Garen
- Zubereitung von Fisch, Fleisch, Gemüse



- Arbeiten mit iSi-Espumas
- Rapid Infusion, Nitro-Getränke
- Vermittlung der Kombinationsvielfalt auch mit heimischen Produkten
- Olivenöl, das Geschmackserlebnis der mediterranen Küche
- Schwerpunktsetzung nach Wünschen der Teilnehmer

Seminar auch als Inhouse-Schulung buchbar. Produzieren Sie im Seminar und versorgen Sie damit Ihre Gäste.

## ■ From nose to tail

### Referent

Marcus Krietsch

### Termin

28.09. – 29.09.2021  
in Bad Überkingen



### Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied:	365,00 €
Nichtmitglied:	550,00 €



© VKD

Außergewöhnlich und klassisch: In diesem Seminar lernen Teilnehmer, Schweine von Kopf bis zum Fuß zu verarbeiten. Nicht nur Filet und Rücken, sondern auch Schulter, Keule, Innereien, Haxen, Kopf und alle anderen Körperteile werden im Seminar und anschließend in ihrer Küche Teil ihres Angebotes. Teilnehmer lernen trendgerecht nachhaltig und ressourcenschonend zu arbeiten und mit klassischen, regionalen und modernen Rezepten einen frischen Wind auf ihre gastorientierte Speisekarte zu bringen.

### Inhalte

- Braten und ganze Fleischstücke
- Sülzen, Pasteten und Wurst
- Zubereitungen aller Innereien
- Haxen, Kopf, Schwanz & Co
- Regionale Rezepturen, moderne Interpretationen

## 101 Ideen zu Schnitzeln



© pixabay

Referent  
**Matthias Walter**

Termin  
07.10.2021  
in Bad Überkingen



Dauer  
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.  
Mitglied: 190,00 €  
Nichtmitglied: 285,00 €

Teilnehmer bauen sich mit 101 Ideen ein umfangreiches Sortiment an Variationen von Schnitzelgerichten auf. Von klassischen Varianten und großen Portionen bis hin zu modernen, aus der Sterneküche inspirierten Tipps und Trick. Künftig haben sie für ihren individuellen Betriebstyp eine umfangreiche Auswahl an Kreationen für tolle Effekte, marketingwirksame Aktionen und fantastisches Bildmaterial für die Online-Vermarktung.

### Inhalte

- neue Schnitzelgerichte mit neuer Optik und Design
- Schnitzel gefüllt und gerollt
- Mise en place für frisch panierte Schnitzel
- Ertragsoptimierung durch Schnitzelgerichte
- Schnitzel veredeln für den Wow-Effekt

## Besondere Burger hausgemacht in höchster Qualität



© pexels

Referent  
**Hubertus Tzschirner**

Termin  
17.06.2021  
in Bad Überkingen

Dauer  
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.  
Mitglied: 190,00 €  
Nichtmitglied: 285,00 €

Mit dem Seminar werden Teilnehmer fit für erstklassige Burger – durch eigene Brötchen, Buns und Patties aus hochwertigen Zutaten. Auch Pickles entwickeln die Teilnehmer selbst. Durch eine starke Präsentation und appetitliches Anrichten bringen sie ihre Qualität wirkungsvoll zur Geltung. In Zukunft können die Teilnehmer ihre Gäste mit ihren sensationellen Burgern, die sich von Fastfood deutlich abheben, begeistern.

### Inhalte

- Teige für verschiedene Brötchen und Buns
- Fleischkunde und eigene Patties
- Saucen, Dips
- Beilagen mehr als nur Pommes Frites
- Anrichten und Präsentieren

## ■ Vegane Küche: Kreativ und abwechslungsreich

### Referent

Serkan Tunca

### Termine

21.01.2021

18.03.2021

20.05.2021

jeweils im Großraum München

### Dauer

10.00 – 16.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 260,10 €

Mitglied Azubi: 231,20 €

Nicht-Mitglied: 289,00 €

Nicht-Mitglied Azubi: 260,10 €

Fit für den wachsenden Veggie-Trend: Die Nachfrage nach kreativen und abwechslungsreichen veganen Gerichten in der Gastronomie wächst spürbar. Doch bisher wird die vegane Kochkunst in der Kochausbildung nur geringfügig behandelt. Dabei kann vegan leben und kochen einfach, abwechslungsreich und bunt sein.

Das Seminar vermittelt, wie Köche vegane Gerichte in die Speisekarte integrieren können, ohne einen Mehraufwand oder eine gesonderte Lagerhaltung zu generieren.

Gewinn statt Verzicht, ist hier die Devise. Ob Fleischalternativen oder raffinierte Gemüseküche: Den Schwerpunkt wählen die Teilnehmer.



© VKD

### Inhalte

- Hintergrundwissen zur veganen Ernährung, Nachhaltigkeit
- Warenkunde
- Kalkulationsbeispiele
- Einkauf und Bezugsquellen
- Praxis: Gesund und nachhaltig kochen
- Vegane Trends in der Gastronomie und der GV
- Inspirationen – Haute Cuisine in der pflanzlichen Küche

## ■ Vegetarisch-vegan geschulter Koch (DHA) – Fernlehrgang

### Referenten

diverse

### Termine

01.04.2021

01.10.2021

### Dauer

6 Monate

Staatlich geprüft und zugelassenes Fernstudium mit 3 Studienbriefen, einem 4-tägigen Praxisworkshop „Vegane Küche“ in Köln, ergänzenden Online-Schulungen und einer Projektstudie.

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 1.215,00 €

inkl. Prüfungsgebühr der DHA

Nichtmitglied: 1.350,00 €

inkl. Prüfungsgebühr der DHA

Die vegane und vegetarische Küche liegt voll im Trend. Das Bewusstsein der Gäste für gesundes Essen hat sich verändert und immer mehr Gäste wünschen sich nachhaltige und fleischreduzierte Gerichte.

Der zunehmende Wunsch und das Bedürfnis nach einer kreativen pflanzlichen Küche stellen Köchinnen und Köche heute vor neue Herausforderungen: Denn Alternativen zu Fleisch, Milch und Eiern fordern ein Umdenken in der Küchenpraxis. Die vegane Küche öffnet hier mit innovativen Ansätzen und Produkten, spannenden Zubereitungsarten und kreativen Rezepturen neue Horizonte.

Die traditionelle Kochausbildung vermittelt bislang kaum spezielle fachliche Kompetenzen im veganen bzw. vegetarischen Bereich. Aus diesem Grund hat die Deutsche Hotelakademie gemeinsam mit ProVeg International (ehem. Vegetarierbund Deutschland) und weiteren Partnern die Weiterbildung zum vegetarisch-vegan geschulten Koch (DHA) entwickelt.

Die Weiterbildung vermittelt Köchinnen und Köchen die fachlichen Kompetenzen und das spezielle Know-how für die moderne, anspruchsvolle vegane und vegetarische Küche.



© Elena Veselova / Shutterstock

### Inhalte

- Grundlagen der pflanzlichen Küche
- Spezielle Zubereitungs- und Garverfahren für vegetarische und vegane Speisen
- Praxisworkshop: „Vegane Küche“
- Speiseplan- und Menügestaltung
- Management und Marketinggrundlagen für die vegetarisch-vegane Gastronomie

## ■ Sushi, Tempura, Dim Sum, Asiatische Snacks und Dips



© Haxter

**Referent**  
Markus Haxter

**Termine**  
30.03.2021  
26.10.2021  
jeweils in Krefeld

**Dauer**  
10.00 – 17.00 Uhr

**Seminarpreis** inkl. MwSt.  
Mitglied: 243,00 €  
Mitglied Azubi 216,00 €  
Nicht-Mitglied: 270,00 €  
Nicht-Mitglied Azubi: 243,00 €

In diesem Seminar wird nach Osten geblickt: Die Teilnehmer bereiten asiatisches Fingerfood, Snacks und ihre Dips sowie Nudelgerichte mit vegetarischen Komponenten zu. Außerdem stellen sie traditionelles und modernes Sushi her und erlernen das Einlegen und Marinieren von Gemüse, Fisch und Fleisch.

- Sushi rollen, Maki und Nigiri anfertigen
- Besonderheiten: California Rolls und gebackene Sushi hot & cold
- Asiatische Dim Sums und Tempura Snacks zubereiten
- Gewürzkunde und Umgang mit asiatischen Gewürzen
- Schwerpunktsetzung nach den Wünschen der Teilnehmer

### Inhalte

- Sushi-Reis zubereiten und würzen
- Unterschiedliche Auflagen und Füllungen von frischem Sushi vorbereiten

Seminar auch als Inhouse-Schulung buchbar.

## ■ Kulinarische Reise durch die Anden – Peruanische Trendküche für den Sommer



© J. Audebert

**Referent**  
Johannes Audebert

**Termine**  
17.02.2021  
02.04.2021  
26.07.2021  
jeweils in München

**NEU**

**Dauer**  
09.00 – 17.00 Uhr

**Seminarpreis** inkl. MwSt.  
Mitglied: 247,50 €  
Mitglied Azubi 220,00 €  
Nicht-Mitglied: 275,00 €  
Nicht-Mitglied Azubi: 247,50 €

Die peruanische Küche entwickelte sich in den letzten Jahren zum neuen Trend. Der Reiz wird dabei durch die Mischung aus traditionellen indigenen Gerichten sowie den Einflüssen der asiatischen und europäischen Küche geschaffen. Preisgekrönte Köche sowie der Ableger der Cordon Bleu Kochschule in Lima haben die Küche schließlich weiterentwickelt, Standards geschaffen und sie zur höchstklassigen Küche auf dem amerikanischen Kontinent erhoben. Teilnehmer lernen in dem Seminar neue Zutaten sowie Tricks zur Zubereitung einfacher aber raffinierter peruanischer Gerichte kennen.

### Inhalte

- Geschichte und Entwicklung der peruanischen Küche
- Warenkunde
- Zubereitung von traditionellen peruanischen Gerichten
  - Leche de Tigre
  - Ceviche in verschiedenen Formen
  - Tiraditos
  - Aji de Gallina
  - Causa Limeña in versch. Formen
  - Anticucho

Zur Übersicht  
aller Seminare und  
Online-Anmeldung 

## ■ Kreative Techniken für perfekt angerichtete Teller

### Referent

Marcus Krietsch

### Termine

22.02.2021

04.10.2021

jeweils in Bad Überkingen

### Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 190,00 €

Nichtmitglied: 285,00 €

Der erste Eindruck zählt besonders. Deshalb verwöhnen Köchinnen und Köche ihre Gäste auch visuell: mit perfekt angerichteten Tellern selbst bei vergleichsweise einfachen Gerichten, die dann umso besser munden. Nach diesem Seminar voller Praxis integrieren Teilnehmer visuelle Kreativität in den Küchenalltag. Perfekte Teller sorgen für spontane Fotos und Postings glücklicher Gäste, die ihre Begeisterung mit Freunden teilen. Der Nutzen dieser kostenlosen Werbung macht den Mehraufwand in der Küche locker wett.

### Inhalte:

- Kreative Ideen entwickeln und im Alltag umsetzen
- Effizient vorbereiten und auf Abruf servieren
- Einfache Gerichte und Sterne Küche trendig anrichten
- Garnieren und dekorieren mit Blumen, Blüten, Kräutern, Gebäckkomponenten und Chips
- Anrichtebeispiele für besonders attraktives Anrichten



© Sascha Walz

## ■ Gläserfood und Flying Buffets – Ideen für neue Kreationen

### Referent

Hubertus Tzschirner

### Termine

23.03.2021

21.09.2021

jeweils in Bad Überkingen

### Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 190,00 €

Nichtmitglied: 285,00 €



© VKD

Einzigartige Erlebnisse für Gäste mit geringem Service-Aufwand: Die Teilnehmer entwickeln eigene Gläserfood-Angebote und setzen kreative Ideen mit Wow-Effekt bei Flying Buffets um – ob Klassiker in neuer Verpackung, Häppchen oder Canapés. Geschickt nutzen die Teilnehmer die Variationsmöglichkeiten bei Gläsern, Tellern und Besteck. Ihre raffinierten Kreationen, die sie effizient vorbereiten können, schaffen – bei nur geringem Aufwand für den Service – einzigartige Erlebnisse für Gäste.

### Inhalte

- Klassische Gerichte im Glas
- Die Optik macht's: Geschirr, Gläser und Bestecke
- Bestehende Angebote weiterentwickeln und variieren
- Innovativ: Flying Buffets
- Kulinarik aus der Hand: Canapés & Co



## ■ Neue Bankettsysteme: mehr Effizienz und Flexibilität



© J. Audebert

Referent  
**Johannes Audebert**

Termine  
27.03.2021  
15.05.2021  
27.07.2021  
jeweils in München



Dauer  
09.00 – 17.00 Uhr

Seminarpreis inkl. MwSt.  
Mitglied: 247,50 €  
Mitglied Azubi: 220,00 €  
Nicht-Mitglied: 275,00 €  
Nicht-Mitglied Azubi: 247,50 €

Wie kann man hochwertiges À la carte mit einer parallel stattfindenden Veranstaltung perfekt timen und schicken?  
Wie kann die Arbeitsleistung des Personals besser abgeschöpft werden?  
Herausforderungen im Bankettservice können logistisch gelöst werden. In diesem Seminar erarbeiten Teilnehmer in der Gruppe die besten Lösungen für ihre Situation: für bessere Optik, maximale Qualität, bessere Kontrolle und stabiles Personal.

### Inhalte

- Kochtechniken mit modernen Geräten
- logistische Planung des Personals
- Cook and Chill
- Anrichtemethoden
- Essen schicken mit minimalem Personalaufwand



Visit us and find lots of  
inspiration at [www.kentaur.com](http://www.kentaur.com)

**KENTAUR**<sup>®</sup>  
Work Wear of Denmark

## ■ Moderne Oster-Designs, Schokoladenfrüchte und Dekor

Referent  
Kevin Kugel

Termin  
05.02.2021  
in Sindelfingen



Dauer  
09.00 – 17.00 Uhr

**Seminarpreis** MwSt.-befreit  
Mitglied: 270,00 €  
Mitglied Azubi: 255,00 €  
Nicht-Mitglied: 300,00 €  
Nicht-Mitglied Azubi: 270,00 €

inkl. Schürze



© Kugel

Faszination Schokolade zur Osterzeit erleben! Von der Idee zur fertigen Figur werden in diesem Aktiv-Seminar innovative Arbeitstechniken und Dekor-Möglichkeiten zur Herstellung moderner Oster-Designs vermittelt. So erschaffen die Teilnehmer selbst unter meisterlicher Anleitung atem-

beraubende Kreationen – unterstützt durch hilfreiche Tipps und Tricks.

### Inhalte:

- Idee einer Figur
- Gießen und Zusammensetzen
- finale Airbrushtechnik

## ■ Moderne Pralinen und Bean to Bonbon

Referent  
Kevin Kugel

Termin  
06.05. – 07.05.2021  
in Sindelfingen



Dauer  
09.00 – 17.00 Uhr

**Seminarpreis** MwSt.-befreit  
Mitglied: 456,00 €  
Mitglied Azubi: 432,00 €  
Nicht-Mitglied: 480,00 €  
Nicht-Mitglied Azubi: 456,00 €

inkl. Schürze



© Kugel

Faszination Schokolade erleben! In diesem Aktiv-Workshop werden innovative Fertigungstechniken zur Herstellung moderner Form- und Schnittpralinen, Trüffel und Riegel vermittelt. Der Fokus liegt dabei auf einem modern glänzenden Design mit unterschiedlichen Rezepturen und Texturen für außergewöhnliche Geschmackskombinationen. Die Teilnehmer lernen Techniken zur Herstellung und Verarbeitung einer perfekten Ganache. Ganz nach dem Prinzip „Bean to Bonbon“ kommt für einen ursprünglichen Kakao-

geschmack dabei alles aus eigener Hand – von der Auswahl der Bohne bis zur fertigen Kreation.

### Inhalte

- Handwerkliche Tipps und Tricks der Pralinenherstellung
- harmonische Ganache-Kombinationen
- Hochglanz-Optik
- Aromenvielfalt von Schokolade
- Schnittpralinen aus selbst hergestelltem Kakaolikör
- Prinzip „Bean to Bonbon“

## ■ Pâtisserie französisch: Kleintorten, Tartes, Desserts



© Habiger

Spezialitäten der französischen Pâtisserie stehen bei diesem Seminar im Mittelpunkt. Teilnehmer backen Kleintorten für vier, sechs oder acht Personen und dekorieren sie ansprechend. Außerdem stellen sie Desserts in Terrinenform oder im Glas als geschmackliche und optische Highlights her. Die Zusammenstellung verschiedener Komponenten, ob fruchtig oder schokoladig, ist ebenso Thema wie das Überziehen, Sprühen und Ausdekorieren der Torten, Tartes oder Desserts. Auf den erlernten Rezepturen können Teilnehmer aufbauen und weitere eigene Kreationen entwickeln.

### Inhalte

- Herstellung von Biskuit und Massen
- Füllungen: Mousse-Schokolade, Früchte, Cremes
- Einsetzen und Fertigstellen von Torten, Desserts und Tartes
- Macarons
- Pralinés
- Herstellen von Dekoren
- Verschiedene Übergüsse, Glasuren
- Individuelles Ausgestalten der fertigen Produkte

### Referent

Joachim Habiger

### Termine

03.02. – 05.02.2021  
16.09. – 18.09.2021  
alle in Fellbach (bei Stuttgart)

### Dauer

jeweils 1. Tag: von 10.00 – 18.00 Uhr;  
2. + 3. Tag: von 8.30 – 16.00 Uhr

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:	351,00 €
Mitglied Azubi:	312,00 €
Nicht-Mitglied:	390,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	351,00 €

Inklusive umfangreichem Rezepturenheft für die Praxis.

Die Kurse „Petit fours“, „Tortendekoration (englischer Stil)“ und „Marzipan modellieren“ sind über unsere Homepage [www.vkd.com](http://www.vkd.com) buchbar.



## ■ Schaustücke aus Kuvertüre



© Kugel

Faszination Schokolade in Kuvertüre-Schaustücken erleben! Know-how, Fertigungstechniken, kreatives Talent: Mit diesen Dingen im Gepäck vollenden die Teilnehmer in dem zweitägigen Aktiv-Workshop ein Kunstwerk aus Kuvertüre. Mit dem Seminar nehmen Teilnehmer die nötigen Basics mit nach Hause, die ihnen bei der Arbeit mit Schokolade neue Möglichkeiten eröffnen.

### Inhalte

- Idee einer Figur
- Gießen, schnitzen, modellieren, zusammensetzen
- Airbrushtechnik
- Tipps und Tricks

### Referent

Kevin Kugel

### Termin

17.06. – 18.06.2021  
in Sindelfingen



### Dauer

jeweils 09.00 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:	456,00 €
Mitglied Azubi:	432,00 €
Nicht-Mitglied:	480,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	456,00 €

inkl. Schürze

## ■ Schokolade-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken

### Referent

Joachim Habiger

### Termine

28.01. – 30.01.2021  
22.04. – 24.04.2021  
alle in Fellbach (bei Stuttgart)

### Dauer

jeweils 1. Tag: von 10.00 – 18.00 Uhr;  
2. + 3. Tag: von 08.30 – 16.00 Uhr

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:	351,00 €
Mitglied Azubi	312,00 €
Nicht-Mitglied:	390,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	351,00 €

Schokolade gießen und schneiden, Schaustück-Aufbau und individuelles Gestalten: Alle grundlegenden Techniken im Umgang mit Schokolade sind Inhalt dieses Seminars. Teilnehmer lernen, effektvolle Dekore und Schoko-Schaustücke als besonderen Blickfang herzustellen.

### Inhalte:

- Gießen, Schneiden und Biegen von Schokoladenteilen
- Mit Gießformen und Hilfsmitteln arbeiten
- Modellerschokolade herstellen und damit arbeiten
- Herstellung einer Gelatineform
- Effekte mit Schokoladenfarben
- Sprühen von Schokolade
- Kakaomalerei
- Schaustück-Aufbau
- Individuelles Gestalten



© Habiger

Die Kurse „Schokoladen – Fortgeschrittene: Schaustücke, Techniken“ und „Pralinen“ sind über unsere Homepage [www.vkd.com](http://www.vkd.com) buchbar.



## ■ Zucker-Basics: Schaustücke, Dekore, Techniken

### Referent

Joachim Habiger

### Termine

25.01. – 27.01.2021  
19.04. – 21.04.2021  
06.09. – 08.09.2021  
01.11. – 03.11.2021  
alle in Fellbach (bei Stuttgart)

### Dauer

jeweils 1. Tag: von 10.00 – 18.00 Uhr;  
2. + 3. Tag: von 08.30 – 16.00 Uhr

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:	351,00 €
Mitglied Azubi	312,00 €
Nicht-Mitglied:	390,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	351,00 €

Gießen, ziehen, blasen, modellieren – bei der Arbeit mit Zucker sind kaum Grenzen gesetzt. Genau um diese Grundlagen der Zuckerkunst geht es in diesem Seminar. Teilnehmer erstellen zahlreiche Dekore, verschiedene Schaustücke und sind nach dem Seminar in der Lage, eigene Kreationen aus Zucker anzufertigen. Als Abschluss-Schaustück fertigt jeder Teilnehmer einen Zucker-Konditor oder -Koch.

### Inhalte

- Zuckermassen (Kristallzucker/ Isomalt) herstellen und verwenden
- Grundtechniken: Schritt für Schritt zum Schaustück
- Dekore: Spinnzucker, Zuckerfäden, Spiralen
- Spezialeffekte: Felsenzucker, Holz, Wasser-Blasen
- Einsatz von Hilfsmitteln, z. B. Silikonformen
- Farbgebung, Schminken



© Habiger

Die Kurse „Zucker – Fortgeschrittene: Schaustücke, Techniken“, „Airbrush trifft Gelatinezucker“ und „Handwerkliche Speiseeisherstellung“ sind über unsere Homepage [www.vkd.com](http://www.vkd.com) buchbar.



## ■ Pâtisserie intensiv



© Habiger

**Referent**  
**Joachim Habiger**

**Termin**  
05.07. – 10.07.2021 und  
12.07. – 16.07.2021 (11 Tage)  
in Fellbach (bei Stuttgart)

**Dauer**  
1. Tag: 10.00 – 18.00 Uhr  
2. – 10.Tag: 09.00 – 17.30 Uhr  
11. Tag: 09.00 – 15.00 Uhr

**Seminarpreis** MwSt.-befreit  
Mitglied: 1665,00 €  
Nicht-Mitglied: 1850,00 €  
Seminar kann auch von Auszubildenden  
besucht werden, es gibt aber keine  
speziellen Azubi-Konditionen.

Abweichende Stornierungsfristen:  
Bis 30 Tage vor Kursbeginn:  
30 % der Semargebühr  
Bis 20 Tage vor Kursbeginn:  
50 % der Semargebühr  
Ab 20 Tage vor Kursbeginn:  
volle Semargebühr, sofern kein Ersatz-  
teilnehmer geschickt wird

Das Mittagessen ist bei diesem Kurs  
inklusive.



© Habiger

Das umfangreiche Rezept-Material steht  
den Teilnehmern nach dem Seminar zur  
Verfügung.

- Inhalte**
- Biskuit, Massen, Teige
  - Torten, Tartes, Terrinen
  - Petits Fours, Pralinen, Kleingebäck
  - Mousse, Cremes, Soßen, Eis, Sorbet, Parfait
  - Dekore/Schaustücke: Schokolade, Zucker, Hippen, Krokant
  - Vielseitiger Einsatz von Früchten
  - Einsetzen von Torten/Terrinen
  - Ausdekoriere von Torten, Tartes und Desserts
  - Anrichten und Präsentieren von Desserts

In elf Tagen fit für die Pâtisserie. Dieser „Crash-Kurs“ macht's möglich. Die Teilnehmer bearbeiten alle Themen aktiv und praxisnah, verkosten und besprechen die Ergebnisse. Die Arbeit in klimatisierten Räumen und in kleinen Gruppen – maximal sechs Teilnehmer – ermöglicht ein intensives Arbeiten mit dem Ziel, das umfassende Spektrum der Pâtisserie zu vermitteln.

Zur Übersicht  
aller Seminare und  
Online-Anmeldung 

## Unsere Sponsoren

Premium	Platin	Gold	Silber	Unterstützer
				



# Zusatzqualifikationen



## ■ Ausbildereignungsprüfung nach AEVO speziell für Köche - Online-Seminar



© VKD

Referent  
**Thomas Mattern**

### Termine

**2 Wochen Vollzeitkurs:**  
19.01. – 21.01.2021 + 26.01. – 28.01.2021  
16.11. – 18.11.2021 + 23.11. – 25.11.2021

**6 Wochen Vollzeitkurs:**  
24.02. – 31.03.2021

**Abendkurs (12 Abende):**  
01.06. – 07.07.2021  
05.10. – 10.11.2021

Bitte melden Sie sich individuell bei Ihrer zuständigen IHK zur Prüfung an alle Online



### Dauer

**2 Wochen Vollzeitkurs:**

jeweils Di. – Do. (09.00 – 16.00 Uhr)

**6 Wochen Vollzeitkurs:**

immer mittwochs (09.00 – 16.00 Uhr)

**Abendkurs:**

jeweils Di. + Mi. (18.00 – 21.30 Uhr)

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 508,73 €

Nicht-Mitglied: 565,25 €

In der Kursgebühr sind keine Prüfungsgebühren enthalten (diese sind je nach IHK unterschiedlich hoch)

### Anmerkung

Gemäß Prüfungsordnung bestehen keine speziellen Zulassungsvoraussetzungen.

Mit der Ausbildereignungsprüfung wird die Berechtigung erworben, in Betrieben nach der AEVO auszubilden. Sie ist Bestandteil der Meisters Ausbildung. Qualifizierte Ausbilder müssen neben der persönlichen und fachlichen Eignung auch über pädagogische, rechtliche, organisatorische, psychologische und methodische Kenntnisse und Fertigkeiten verfügen. Die Vorteile dieser Online-Schulung: Durch den virtuellen Klassenraum mit Sprach- und Videokonferenz in Echtzeitübertragung können sich Teilnehmer ortsunabhängig und ohne Reisezeiten und -kosten weiterbilden.

### Inhalte

Die berufs- und arbeitspädagogische Eignung umfasst die Kompetenz zum selbstständigen Planen, Durchführen und Kontrollieren der Berufsausbildung in folgenden Handlungsfeldern:

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen

Maultaschen. Rösti. Kaiserschmarren.  
Und wer kümmert sich ums Spülen?

winterhalter®

»Ich!«

Karl Winterhalter, 1947  
Gründung



»Ich!«

Jürgen Winterhalter, 1971  
Globalisierung



»Ich!«

Ralph Winterhalter, 2008  
Digitalisierung



Sauberkeit. Hygiene. Perfekte Spülergebnisse. Das ist es, womit wir uns bei Winterhalter jeden Tag beschäftigen. Seit drei Generationen entwickeln wir Lösungen für das gewerbliche Spülen. Gehen neue Wege. Setzen Standards im Markt und begeistern Kunden. Winterhalter steht für erstklassige Sauberkeit und Hygiene. Für Qualität und Zuverlässigkeit. Für Engagement und konsequente Kundenorientierung. Mit Niederlassungen in aller Welt und einem internationalen Team gestalten wir die Zukunft der Spültechnik aktiv mit. Die Zukunft unserer Kunden und unsere eigene. Wir kümmern uns ums Spülen. | [www.winterhalter.de](http://www.winterhalter.de)

## ■ Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (DHA)

**Referenten**  
diverse

**Termine**  
01.04.2021  
01.08.2021  
01.12.2021

**Dauer**  
22 Monate  
Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 20 Studienbriefen und 14 Präsenztagen in Köln, die auf 4-5 Blöcke verteilt werden können, ergänzende Online-Schulungen, Onlinetests und 9 Fallstudien.

**Seminarpreis** MwSt.-befreit  
Mitglied: 3.742,00 €  
zzgl. Prüfungsgebühr der IHK  
Nichtmitglied: 4.158,00 €  
zzgl. Prüfungsgebühr der IHK

**Voraussetzungen**  
Ausbildung als Koch/Köchin und mind. 2,5 Jahre Berufserfahrung oder Quereinsteiger mit mind. 8 Jahren Berufserfahrung

Den „Meisterbrief in der Tasche“ zu haben, ist ein Gütesiegel und häufig Grundvoraussetzung für die Besetzung einer Führungsposition, denn Köche stehen heute immer häufiger vor komplexen kaufmännischen Aufgaben. BWL, Personalführung und exzellentes Fachwissen sind dabei in vielen Fällen die Voraussetzung für die Übernahme einer Führungsposition. Auch der Schritt in die Selbstständigkeit erfordert ein hohes Maß an theoretischem Wissen und handwerklichen Fertigkeiten. Die berufsbegleitende Aufstiegsqualifizierung zum Küchenmeister (IHK) bietet Köchen die Möglichkeit, ihre berufliche Weiterentwicklung voranzutreiben und dank flexibler Seminartermine mit dem Job zu vereinen. Als Vorbereitung auf die IHK-Prüfung wird den Teilnehmern neben dem theoretischen Fachwissen zusätzlich das praktische Know-how in einer viertägigen Küchenpraxis vermittelt.



### Inhalte

#### Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

#### Handlungsspezifische Qualifikationen

- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Mitarbeiter führen und fördern
- Gäste beraten und Produkte vermarkten



## ■ Geprüfter Küchenmeister IHK – Fernlehrgang (IST)

**Referenten**  
diverse

**Termine**  
Februar 2021  
August 2021

**Dauer**  
20 Monate  
Staatlich geprüfter und zugelassener Fernlehrgang inkl. 21 Studienbriefen, 3 Präsenzphasen (2 x 2 und 1 x 5 Tage), Fallstudien und Online-Vorlesungen

**Seminarpreis** MwSt.-befreit  
Mitglied:  
inkl. gedruckter Studienhefte 3.024,00 €  
reines Online-Studium 2.790,00 €  
Nichtmitglied:  
inkl. gedruckter Studienhefte 3.360,00 €  
reines Online-Studium 3.100,00 €

Bei dieser berufsbegleitenden Weiterbildung gibt es den Meisterbrief per Fernstudium. Erfahrene Köche bereiten sich damit nicht nur optimal auf die Prüfung vor der IHK vor, sondern erhalten weiterführendes, wertvolles Wissen, das sie sofort in ihre berufliche Praxis übertragen können. Bei der Konzeption dieses Fernstudiums wurde insbesondere das intensive berufliche Engagement der Gastronomen berücksichtigt, die Kurslänge auf 20 Monate beschränkt und mit nur wenigen Präsenzphasen angelegt. So können Köche neben ihrer Berufstätigkeit kostengünstig, stressfrei und erfolgreich zum Meistertitel gelangen.



### Inhalte

- Volks- und Betriebswirtschaftslehre
- Rechnungswesen
- Recht & Steuern
- Unternehmensführung

- Allgemeines Personalmanagement
- Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche
- Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP
- Lebensmittellehre
- Grundlagen und Trends der Ernährung
- Allergenmanagement und LMIV
- Kundenorientierung in der Gastronomie

### Inklusive

- Ausbildereignungsunterlagen
- Maßgeschneiderte Prüfungsvorbereitung mit individueller Stärken – Schwächen – Analyse
- Zertifikat „Ernährungsberater“







## Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“



© VKD

© VKD

Längst werden diätetisch geschulte Köche nicht mehr ausschließlich als Fachkräfte in Kliniken, Altenheimen und Sanatorien beschäftigt. Zunehmend suchen auch immer mehr gute Restaurants und Hotels Köche mit dieser speziellen Ausbildung, um Gäste im Fitness- und Wellnessbereich mit entsprechenden Gerichten zu versorgen.

Im Gesundheitsbereich übernehmen diätetisch geschulte Köche eine verantwortungsvolle Aufgabe. Sie müssen eine adäquate Zubereitung der Speisen nach den gültigen Diätprinzipien gewährleisten. Wer bei diätetischen Speisen an „fade Krankenhauskost“ denkt, ist heute nicht mehr auf dem Laufenden. Auch sind die Ansprüche der Gäste zu Recht hoch, denn diätetisches Essen kann jedem Gourmetmenü den Rang streitig machen.

Um aber fachliche Diätkompetenz mit kulinarischer Kreativität zu vereinen, ist eine gute und fachkompetente Ausbildung ein absolutes Muss. Der VKD bietet daher schon seit vielen Jahren, in Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, den Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ an.

Dieser Lehrgang vermittelt umfangreiche theoretische Kenntnisse und praktische Fertigkeiten in den Fächern Ernährungslehre, Diätetik, Anatomie und Physiologie, Lebensmittelkunde, Nährwertberechnung und diätetisches Kochen und schließt mit der Prüfung „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ ab.

### Teilnahmevoraussetzungen für alle Lehrgänge zum Thema „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“

1. Mindestalter 21 Jahre
2. Eine mit Erfolg abgeschlossene Ausbildung im anerkannten Ausbildungsberuf Koch/Köchin
3. Eine einschlägige Berufspraxis als Koch/Köchin von mindestens 18 Monaten nach der Ausbildung

Für das Zertifikat „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ gilt ein Qualitätssicherungssystem. Danach müssen innerhalb von drei Jahren durch die Teilnahme an Seminaren, Kongressen und Fachtagungen insgesamt 24 Fortbildungspunkte gesammelt werden. Für die Gültigkeit des Zertifikats sind die Fortbildungspunkte kontinuierlich nachzuweisen.

### Unsere Sponsoren

Premium	Platin	Gold	Silber	Unterstützer
<p>RAK PORCELAIN • EUROPE •</p>	<p>TRANSGOURMET</p>	<p>M KN</p>	<p>BASIC<sup>®</sup> <i>textur</i> Die Textur der Natur</p> <p>KENTAUR<sup>®</sup> Work Wear of Denmark</p> <p>ECOLAB<sup>®</sup></p>	<p>AMT GASTROGUSS</p> <p>Kochgeschirr für Profis</p>



## ■ Vollzeitlehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“

### Termine

#### Vorbereitungslehrgang:

11.01. – 15.01.2021

#### Hauptlehrgang:

18.01. – 23.02.2021

#### Vorbereitungslehrgang:

05.10 – 09.10.2021

#### Hauptlehrgang:

11.10. – 16.11.2021

in Villingen

Der Vorbereitungslehrgang vermittelt erste Grundlagen. Er ist hervorragend als Einstieg und Vorbereitung auf den Lehrgang geeignet.

Der Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ vermittelt Kenntnisse und Fertigkeiten zur Umsetzung von Diäten ernährungsmitbedingter Krankheiten und schließt mit der Prüfung „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“ ab.



© VKD

### Dauer

#### Vorbereitungslehrgang:

1 Woche (40 UStd.)

#### Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch“ – Vollzeit:

6 Wochen (250 UStd. inkl. Prüfung)

### Inhalte

- Ernährungslehre
- diätetische Lebensmittelkunde
- Anatomie und Physiologie
- Diätetik
- Nährwertberechnungen
- Diätetisches Kochen

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Vorbereitungslehrgang 480,00 €

Preis für Mitglieder 455,00 €

Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch/DGE“

Vollzeit 2.319,00 €

Lehrgangsgebühren inkl. Lebensmittelkosten und Prüfungsgebühren

Preis für Mitglieder 2.229,00 €

zzgl. Verpflegungskosten

## ■ Dreigeteilter Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“

### Termine

#### Vorbereitungslehrgang:

10.03. – 12.03.2021

#### Hauptlehrgang:

Teil 1: 15.03. – 26.03.2021

Teil 2: 07.06. – 18.06.2021

Teil 3: 19.07. – 29.07.2021

alle in Butzbach



© VKD

### Dauer

#### Vorbereitungslehrgang:

3 Tage (24 UStd.)

#### Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch/DGE“:

3 x 2 Wochen (insg. 250 UStd.)

Eine Variante für ihre diätetische Weiterbildung ist der dreigeteilte Lehrgang, bei dem sie in drei Mal zwei Wochen Vollzeitunterricht (inklusive Prüfung) zum diätetisch geschulten Koch/DGE ausgebildet werden. Teil I und Teil II umfassen den theoretischen Unterricht. Teil III wird ganz der Fachpraxis gewidmet. Nach jedem Teil-Lehrgang erfolgt eine Prüfung im jeweiligen Fach. Abgeschlossen wird der dreiteilige Lehrgang nach Bestehen aller Teil-Prüfungen im dritten Teil mit dem Titel „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“.

Vorteil: Der dreiteilige Lehrgang erleichtert die Abstimmung der Weiterbildung mit den betrieblichen Bedingungen und ermöglicht eine einfachere Urlaubsplanung und teilnehmerfreundliche Teilzahlungen.

### Inhalte

- Ernährungslehre
- diätetische Lebensmittelkunde
- medizinische Grundlagen
- Diätetik
- Nährwertberechnungen
- Diätetisches Kochen

### Seminarpreis MwSt. befreit

Vorbereitungslehrgang: 350,00 €

Preis für Mitglieder: 330,00 €

Dreigeteilter Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch/DGE“

Teil I: 773,00 €

Teil II: 773,00 €

Teil III: 773,00 €

Preis für Mitglieder pro Teil: 743,00 €

inkl. Lebensmittelkosten und Prüfungsgebühren. Zzgl. Verpflegungskosten.

## Fortbildungsseminar für diätetisch geschulte Köche/Köchinnen



© pexels

**Referenten**  
diverse Referententeams  
je nach Seminarort

**Termine**  
04.05. – 06.05.2021 in Bielefeld  
08.09. – 10.09.2021 in Bad Nauheim  
16.11. – 18.11.2021 in Villingen

**Dauer**  
jeweils  
1. Tag: 11.00 – 17.00 Uhr  
2. Tag: 09.00 – 16.00 Uhr  
3. Tag: 09.00 – 14.00 Uhr

**Seminarpreis** MwSt.-befreit  
Mitglied: 396,00 €  
Nicht-Mitglied: 440,00 €

**Hinweis**  
Das Seminar wird mit **20 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köche/DGE bewertet.

Dieses Seminar dient der Auffrischung und Aktualisierung diätetischen Wissens. Hier werden diätetisch geschulte Köche und Köchinnen über Neuerungen in der Ernährungslehre und Diätetik sowie über die praktische Umsetzbarkeit der Diäten informiert. Dabei heißt es aktiv sein. Denn: Teilnehmer gestalten das Seminar thematisch mit, indem sie mit ihrer Anmeldung auch Themenwünsche angeben.

### Inhalte

- Ernährungslehre aufgefrischt
- Darstellung der relevanten Krankheitsbilder und Umsetzen der Diäten in die Praxis
- Lebensmittelunverträglichkeiten
- Fragen zu Problemen beim täglichen Ablauf in verschiedenen Einrichtungen
- Weiterführende Themenfelder können beispielsweise Osteoporose, Morbus Crohn, Kau- und Schluckstörungen, etc. sein
- Wunschthemen (sofern bekannt)

## Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten



© pexels

**Referentin**  
Susanne Wagner

**Termine**  
05.03.2021  
05.11.2021  
in Bad Nauheim

**Dauer**  
09.30 – 17.00 Uhr

**Seminarpreis** MwSt.-befreit  
Mitglied: 171,00 €  
Mitglied Azubi: 152,00 €  
Nicht-Mitglied: 190,00 €  
Nicht-Mitglied Azubi: 171,00 €

**Hinweis**  
Das Seminar wird mit **9 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köche/DGE bewertet.

Durch die Zunahme der Allergien in den letzten Jahrzehnten wird dieses Thema in der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie immer aktueller. Dieses Seminar vermittelt die allergologischen Grundlagen sowie die praktische Anwendung in der Küche und richtet sich an Köchinnen und Köche, die in Kliniken und Senioreneinrichtungen arbeiten.

### Inhalte:

- Grundlagen und Aktuelles aus der Allergologie
- Begriffsbestimmungen und Symptome
- Kreuzallergien mit Nahrungsmitteln
- Laktoseintoleranz, Fruktosemalabsorption, Zöliakie/Sprue
- Aspekte der neuen Allergen Kennzeichnung von Lebensmitteln
- Küchen- und Praxistipps
- Fallbeispiele, praktische Übungen



## Diabetes mellitus – aktuelle Aspekte der Ernährungstherapie

### Referentinnen

Susanne Wagner, Angela Kolodzeiski

### Termin

24.09.2021  
in Bad Nauheim

### Dauer

09.30 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied:	171,00 €
Mitglied Azubi	152,00 €
Nicht-Mitglied:	190,00 €
Nicht-Mitglied Azubi:	171,00 €



© pexeles

### Hinweis

Das Seminar wird mit **9 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köche/DGE anerkannt.

In dem Seminar erhalten Teilnehmer einen umfassenden Einblick in die Ernährungstherapie als wesentliche Behandlungsgrundlage des Diabetes mellitus. Dieses Seminar richtet sich an Köchinnen und Köche, die in Kliniken und Senioreneinrichtungen arbeiten und ihr Grundlagewissen erweitern und aktualisieren möchten.

### Inhalte

- Klassifikation des Diabetes mellitus
- Grundlagen des Krankheitsbildes
- Therapiemöglichkeiten
- Orale Antidiabetika und Insuline
- Diätverordnung
- Süßungsmittel
- Fallbeispiele, praktische Übungen

## Trend alternative Süßungsmittel – Online-Schulung

### Referentin

Ann-Kristin Baumann

### Termin

11.03.2021



### Dauer

14.30 – 16.00 Uhr  
Online

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied:	53,10 €
Nicht-Mitglied:	59,00 €

### Hinweis

Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köche/DGE bewertet.

Verschiedene süßende Lebensmittel werden als eine gesündere Alternative zu Rüben- und Rohrzucker ausgelobt. In dieser Online-Schulung lernen Teilnehmer, von welchen Pflanzen diese Süßungsmittel gewonnen werden und welche Vorteile tatsächlich wissenschaftlich belegt sind. Wegen der negativen Wirkungen von Zuckern auf den menschlichen Organismus werden Möglichkeiten zur Zuckerreduktion in Rezepturen thematisiert. Die alternativen Süßungsmittel werden außerdem auf Karamellisierungswirkung, Kristallisationsneigung und Süßkraft geprüft.

### Inhalte:

- Aktuelles Marktangebot an Süßungsmitteln und Trends
- Grundlegende Unterschiede der Süßungsmittel auf den Stoffwechsel
- Vor- und Nachteile von alternativen Süßungsmitteln
- Deklaration von Zuckern
- Möglichkeiten der Einsparung von Süßungsmitteln bei der Speisenzubereitung



© VKD



## Zöliakie



© pexels

**Referentin**  
Susanne Wagner

**Termin**  
29.05.2021  
in Bad Nauheim

**Dauer**  
09.30 – 17.00 Uhr

**Seminarpreis** inkl. MwSt.  
Mitglied: 198,00 €  
Mitglied Azubi: 176,00 €  
Nicht-Mitglied: 220,00 €  
Nicht-Mitglied Azubi: 198,00 €

**Hinweis**  
Das Seminar wird mit **9 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köche/DGE anerkannt.

In dem Seminar erhalten Teilnehmer einen umfassenden Einblick in die theoretischen Grundlagen und in die Ernährungstherapie als Behandlungsmöglichkeit der Zöliakie. Dieses Seminar richtet sich an Köche, die in Kliniken/Reha-Einrichtungen und Senioreneinrichtungen arbeiten und ihr Grundlagenwissen erweitern und aktualisieren möchten.

- Inhalte:**
- Pathogenese und Diagnose
  - Klassifikation der Zöliakie
  - Symptome des Krankheitsbildes
  - Ernährungstherapie
  - Glutenfreie/-haltige Lebensmittel
  - Lebensmittelkennzeichnung
  - Praxiseinheit in der Lehrküche (Backeigenschaften von glutenfreiem Pseudogetreide; Rezeptideen)

## Entzündungshemmende Speisen zubereiten - Online-Schulung



© VKD

**Referentin**  
Ann-Kristin Baumann

**Termin**  
23.02.2021

NEU

**Dauer**  
14.30 – 16.00 Uhr  
Online

**Seminarpreis** inkl. MwSt.  
Mitglied: 53,10 €  
Nicht-Mitglied: 59,00 €

**Hinweis**  
Das Seminar wird mit **2 Punkten** im Rahmen der kontinuierlichen Fortbildung für Diätetisch geschulte Köche/DGE bewertet.

Eine klassische Entzündung ist eine Immunantwort des Körpers auf krankheitsauslösende Viren und Bakterien. Stille Entzündungen sind langanhaltende Reaktionen, die im menschlichen Körper zu Stoffwechselstörungen führen können. Meist machen sie sich durch leicht bis mäßig erhöhte Entzündungswerte bemerkbar. In dieser Online-Schulung lernen Teilnehmer, wie sie mit entsprechenden Lebensmitteln Entzündungen vorbeugen oder diese lindern können.

- Inhalte:**
- Entzündungshemmende Lebensmittelinhaltsstoffe
  - Lebensmittel hinsichtlich ihres schützenden Effektes zur Eindämmung von Entzündungen einordnen
  - Ideale Lebensmittelkombinationsmöglichkeiten zur optimalen Speisengestaltung
  - Zubereitungsarten und deren Einfluss auf antioxidative Kapazität

Zur Übersicht  
aller Seminare und  
Online-Anmeldung





## ■ Gut ernährt im Alter und bei Demenz

**Referenten**  
diverse

**Termin**  
17.09. – 19.09.2021  
in Edertal

**Dauer**  
Freitag 12.30 Uhr bis Sonntag 14.00 Uhr

**Seminarpreis** MwSt.-befreit 355,00 €

**Anmeldung über**  
UGB Deutschland  
Sandusweg 3  
35435 Wettenberg  
Tel: 0641-80 89 60  
E-Mail: info@ugb.de  
www.ugb.de/ernaehrung-demenz/

Wer für ältere Menschen kocht, weiß, wie schwierig das Thema Essen sein kann. Die Sensorik verändert sich, der Durst lässt nach, Kau- und Schluckstörungen können auftreten und die Lust am Essen schwindet. Dabei ist Essen mehr als nur Nährstoffaufnahme, es ist soziale Teilhabe, Struktur und auch Selbstbestimmung, insbesondere bei Demenzkranken. Die Referenten erklären, was sich im Alter und bei Demenz verändert und wie dennoch eine gute Nährstoffversorgung gelingt. In der Lehrküche erfahren die Teilnehmer wichtige Impulse für die Kochpraxis, verschiedene Darreichungsformen sowie Rezepte.

### Inhalte

- Anforderungen an die Ernährung für Senioren und Hochbetagte
- Besonderheiten bei Kau- und Schluckstörungen
- Richtige Verpflegung für Demenzkranke
- Smoothfood: Tricks für pürierte und passierte Kost
- Verschiedene Kostformen und praktische Umsetzung



© pexels

## ■ Prozessoptimierung für reibungslose Abläufe in der Gemeinschaftsverpflegung

**Referent**  
Ronny Loll

**Termine**  
24.03. – 25.03.2021  
06.10. – 07.10.2021  
jeweils in Bad Überkingen

**Dauer**  
1. - 2. Tag: jeweils 09.00 – 17.00 Uhr

**Seminarpreis** inkl. MwSt.  
Mitglied: 365,00 €  
Nichtmitglied: 550,00 €



© VKD

Digitalisierung erleichtert und beschleunigt viele Aufgaben. In dem Seminar lernen Teilnehmer, Prozesse zu optimieren und reibungsloser und effizienter zu gestalten. Dabei nutzen sie die Chancen der Digitalisierung umfassend, unter anderem bei teil- oder vollautomatischen Bestellprozessen. Auch HACCP und Dienstpläne haben Teilnehmer mit digitaler Unterstützung viel besser im Griff.

### Inhalte:

- Aufbau- und Ablauforganisation
- Digitales Bestellwesen und Warenlogistik
- Digitale Helfer zu Unterstützung im Alltag
- Produktionszyklen und effiziente Produktionstechniken
- Umgang mit Spitzenzeiten



## ■ Rational Online



© Rational

### Termine

Weitere Informationen zu den Terminen erhalten Sie unter [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com), [veranstaltungen@rational-online.com](mailto:veranstaltungen@rational-online.com) oder Tel.: 08191-327 387

### Seminarpreis

Für Sie ist die Teilnahme kostenlos.



Ganz bequem den iCombi Pro und das iVario Pro von Rational von zuhause aus kennenlernen? In unseren Online-Formaten haben wir die wichtigsten Informationen zu unseren Rational-Kochsystemen zusammengefasst. Die Veranstaltung wird von einem erfahrenen Rational Küchenmeister begleitet, Fragen der Teilnehmer werden unmittelbar live beantwortet.

### Inhalte:

- Live-Kochen mit dem neuen iCombi Pro oder iVario Pro
- Erleben Sie alle neuen Funktionen und Vorteile der neuen Kochsysteme
- Stellen Sie Ihre Fragen direkt an den Moderator

## ■ Rational Inhouse Academy



© Rational

### Termine

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com), [veranstaltungen@rational-online.com](mailto:veranstaltungen@rational-online.com) oder Tel.: 08191-327 387

### Dauer

ca. 3 Stunden

### Seminarpreis zzgl. MwSt.

295,00 €

Learning by doing – und das am besten mit Experten vor Ort. Das geht mit der Rational Inhouse Academy. Spezialisten rund um die Rational-Kochsysteme kommen in die Küchen der Teilnehmer und schulen sie und ihr komplettes Küchenteam. Vor Ort, in ihrer Küche, mit ihren Lebensmitteln.

### Inhalte

- Optimale Nutzung der Rational-Geräte
- Weiterbildung für das gesamte Küchenteam
- Kreative Ideen für die Speisekarte
- Trends und Techniken



## ■ Das Einmaleins der Kennzahlen in der Gastronomie

Referent  
**Uwe Ladwig**

### Termine

23.02. – 24.02.2021 Online  
15.06. – 16.06.2021 in Wolfsburg  
16.11. – 17.11.2021 Online

NEU

### Dauer

1. Tag: 10.00 - 18.00 Uhr  
2. Tag: 09.00 - 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 627,30 €  
Nicht-Mitglied: 697,00 €  
zuzüglich einer Tagungspauschale (Mittagessen, Getränke) beim Präsenzseminar

### Hinweis

Die Weiterbildung zum Küchenbetriebswirt (F&BS) dauert 7 Tage und umfasst die Seminare „Effiziente Arbeitsorganisation in der Gastronomie“, „BWL in der Gastronomie“, „Excel Anwendungen in der Gastronomie“ und „Das Einmaleins der Kennzahlen in der Gastronomie“.  
Investition: 1.797,00 € (Mitglied: 1617,30 €) inkl. Mehrwertsteuer, zzgl. Tagungspauschalen bei den Präsenz-Seminaren.



© pixels - pixabay

In dem Fachtraining für Geschäftsführer, Inhaber, F&B Manager, Abteilungsleiter und deren Stellvertreter sowie qualifizierte Mitarbeiter aus Restaurant und Küche lernen die Teilnehmer die Grundlagen des Controllings in einem gastronomischen Betrieb kennen. Sie werden in die Lage versetzt, alle notwendigen Informationen für ein aussagefähiges Erfolgskennzahlensystem zu ermitteln. Dank dem Zahlenmaterial und den Kennzahlen werden Teilnehmer eine Verbesserung der Ergebnisse im Betrieb erreichen.

**Bitte bringen Sie ein Notebook mit dem Programm MS Excel zum Seminar mit!**

### Inhalte:

- u.a.
- Ziele und Nutzen eines Controlling-Systems
- die unterschiedlichen Controllingbereiche
- Module des Controlling-Systems mit Kennzahlen
- Kennzahlenermittlung und -auswertung
- Zeit- und Soll-Ist-Vergleich
- Anpassung des F&BS® Erfolgskennzahlensystems für den eigenen Betrieb
- Checkliste für die Dateneingabe und Implementierung im eigenen Betrieb
- Maßnahmenkatalog mit Verbesserungsmöglichkeiten

## ■ Kalkulation als Überlebensstrategie

Referent  
**Uwe Ladwig**

### Termine

09.02.2021 Online  
04.05.2021 in Düsseldorf  
28.09.2021 Online

### Dauer

jeweils 09.00 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 177,30 €  
Nicht-Mitglied: 197,00 €  
zuzüglich einer Tagungspauschale (Mittagessen, Getränke) beim Präsenzseminar

Mitarbeitern aus Küche und Restaurant wird in diesem Fachtraining aufgezeigt, wie sich die Kosten in der Gastronomie zusammensetzen. Sie lernen verschiedene Kalkulationsverfahren kennen und können das für ihren Betrieb beste Verfahren anwenden. Die Teilnehmer erhalten ein Kalkulationspaket mit allen Kalkulationsvarianten, das sie sofort in ihrem Betrieb zur Verbesserung des Betriebsergebnisses einsetzen können.

**Bitte bringen Sie ein Notebook mit Programm MS Excel mit.**



© VKD

### Inhalte

- Definition der verschiedenen Kosten
- Aufbau einer betriebswirtschaftlichen Auswertung (BWA)
- Ermittlung wichtiger Kalkulationskennzahlen
- Berechnung von Wareneinsätzen
- Kalkulation mit Aufschlag, Kalkulationsfaktor und Wareneinsatzvorgaben
- Kalkulation mithilfe des Deckungsbeitrages
- Speisekartendiagnose
- Tipps für eine gewinnbringende Speisekartengestaltung





## ■ **BWL in der Gastronomie**



© VKD

In dem Fachtraining für Geschäftsführer, Inhaber, F&B Manager, Abteilungsleiter und deren Stellvertreter sowie qualifizierte Mitarbeiter aus Restaurant und Küche werden die Teilnehmer befähigt, die Grundsätze der Betriebswirtschaft in der Gastronomie anzuwenden und eine Betriebswirtschaftliche Auswertung (BWA) zu interpretieren. Sie werden in die Lage versetzt, Kalkulationen für Speisen, Getränke, Veranstaltungen und All-Inclusive-Feiern zu erstellen. Darüber hinaus lernen Teilnehmer, die Speisekartendiagnose mit Gewinner, Renner, Verlierer und Schläfer in ihrem Angebot zu ermitteln sowie den Deckungsbeitrag der gastronomischen Produkte zu erhöhen.

### **Inhalte**

u.a.

- Aufbau einer BWA/Definition der verschiedenen Kosten
- Gewinneinflussfaktoren eines gastronomischen Betriebes
- Verteilung der Kosten (ABC-Analyse)
- Grundinformationen zur Ermittlung der Produktivität
- Kalkulation der Wareneinsatz- und Personalkosten
- Aufschlags - und Deckungsbeitragskalkulation
- Speisekartendiagnose
- ABC-Analyse für Getränke
- Erarbeitung von Maßnahmen zur Gewinnverbesserung
- Fallbeispiele aus der Praxis, Gruppendiskussionen, Teamaufgaben

### **Referent**

**Uwe Ladwig**

### **Termine**

26.01. – 27.01.2021 in Wolfsburg  
01.06. – 02.06.2021 Online  
19.10. – 20.10.2021 in Düsseldorf

### **Dauer**

1. Tag von 10.00 – 18.00 Uhr  
2. Tag von 09.00 – 17.00 Uhr

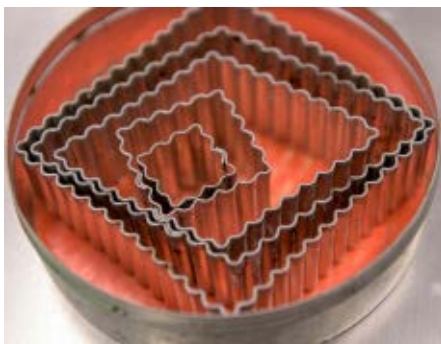
### **Seminarpreis** inkl. MwSt.

Mitglied: 627,30 €  
Nicht-Mitglied: 697,00 €  
zuzüglich Tagungspauschale (Kaffeepausen . Mittagessen) beim Präsenzseminar

### **Hinweis**

Buchen Sie die Seminare „Effiziente Arbeitsorganisation“ und „BWL in der Gastronomie“ zusammen, beträgt die Seminargebühr 997,00 € inkl. MwSt. zzgl. Tagungspauschalen bei Präsenz-Seminaren.

## ■ **Effiziente Arbeitsorganisation in der Gastronomie**



© VKD

In diesem Fachtraining für Geschäftsführer, Inhaber, F&B Manager, Abteilungsleiter und deren Stellvertreter sowie qualifizierte Mitarbeiter aus Restaurant und Küche lernen die Teilnehmer die Grundsätze einer effizienten Arbeitsorganisation in der Gastronomie kennen. Sie verstehen die zu organisierenden Zusammenhänge, die notwendig sind, um die Abteilung optimal zu führen. Die Teilnehmer werden befähigt, eine wirtschaftliche Einteilung des Teams durchzuführen sowie die Wareneinsätze zu berechnen und zu steuern.

### **Inhalte**

u. a.

- Organisationspyramide einer effizienten Organisation
- Checklisten, Standards und Verfahrensbeschreibungen
- Anwendung von Rezepturen/ Kalkulationen in Excel
- die 10 Einflussfaktoren der Herstellungskosten
- Berechnung des Mitarbeiterereinsatzes und Ermittlung eines Stellenplans
- Wirtschaftliche Dienstplangestaltung
- Zeit- und Prioritätenmanagement
- Gruppendiskussionen, Fallbeispiele, Gruppenarbeiten

**Bitte bringen Sie ein Notebook mit Programm MS Excel mit.**

### **Referent**

**Uwe Ladwig**

### **Termine**

28.01. – 29.01.2021 in Wolfsburg  
03.06. – 04.06.2021 Online  
21.10. – 22.10.2021 in Düsseldorf

### **Dauer**

1. Tag von 10.00 – 18.00 Uhr  
2. Tag von 09.00 – 17.00 Uhr

### **Seminarpreis** inkl. MwSt.

Mitglied: 627,30 €  
Nicht-Mitglied: 697,00 €  
zuzüglich einer Tagungspauschale (Mittagessen, Getränke) beim Präsenzseminar

### **Hinweis**

Buchen Sie die Seminare „Effiziente Arbeitsorganisation“ und „BWL in der Gastronomie“ zusammen, beträgt die Seminargebühr 997,00 € inkl. MwSt. zzgl. Tagungspauschale bei Präsenz-Seminaren.



## ■ Kurze Online-Seminare für die Gastronomie

### Referent

Uwe Ladwig

### Dauer

jeweils 10.15 - 11.30 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied:

Classic 53,10 €

Premium 89,10 €

Nicht-Mitglied:

Classic 59,00 €

Premium 99,00 €

### Anmerkung

Classic: beinhaltet die Teilnahme am Online-Seminar sowie die Aufzeichnung.

Premium: beinhaltet die Teilnahme am Online-Seminar sowie die Aufzeichnung, zusätzlich das Konzept, die Präsentation als PDF, ein Kalkulationsprogramm für Excel und dessen Beschreibung als pdf-Datei.

Schwerpunkte der Online-Schulungen für den F&B Bereich sind z.B. Kalkulation von Speisen, Dienstplanung, Preispolitik, Budgetierung oder Kalkulation von Veranstaltungen und Banketten. Alle Themen werden praxisbezogen in entsprechende Excelvorlagen umgesetzt, die die Teilnehmer anschließend direkt im Betrieb einsetzen können. Die Teilnehmer absolvieren die Online-Schulung am PC ihres Arbeitsplatzes, im Büro oder zu Hause. Die Dauer eines Online-Seminars beträgt rund 60 Minuten und ermöglicht so in kurzer Zeit, Wissenslücken zu schließen oder vorhandenes Knowhow zu aktualisieren, ohne Reisekosten oder Zeitverlust durch eine Anreise zu verursachen. Zusätzlich können nach der Online-Schulung Fragen im Chat gestellt werden, die dann vom Moderator direkt beantwortet werden.

### Termine und Inhalte

18.01.2021 Erstellung von Rezepturen für Speisen, Büffets und Menüs

08.02.2021 Kalkulation von Speisen mit allen Kalkulationsvarianten

15.03.2021 Verbesserung des Wareneinsatzes im F&B

26.04.2021 Der Weg zur gewinnbringenden Speisekarte

17.05.2021 Getränkealkulation in Excel



© pexels

14.06.2021 Kalkulation von Veranstaltungen, Banketten und All-Inclusive-Feiern

23.08.2021 Mitarbeiterentsatzplanung mit Umsatzprognose und Kennzahlen

06.09.2021 Budgetierung in der Gastronomie

11.10.2021 Controlling im F&B

08.11.2021 Erhöhung des Deckungsbeitrages von F&B Produkten

## ■ 101 Ideen zum sofortigen Kostensparen - Wertvolle Tipps zur sofortigen Verbesserung Ihres Betriebsergebnisses

### Referent

Jörg Schmittem

### Termine

16.06.2021

08.11.2021

in Bad Überkingen



### Dauer

09.00 - 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 190,00 €

Nicht-Mitglied: 285,00 €

Nach diesem Feuerwerk an Ideen und Tipps sind die Teilnehmer des Seminars in der Lage in ihrem florierenden Unternehmen das Betriebsergebnis durch Maßnahmen zum Kostensparen effektiv zu verbessern. Sie kennen die größten Kostenblöcke und können gezielt Waren-, Personal- sowie Energiekosten senken. Auch Betriebs- & Verwaltungskosten sowie Versicherungen können sie nach diesem Seminar beleuchten, um unnötige Ausgaben zu vermeiden.

### Inhalte

- Kostenarten im Betrieb analysieren
- Warenkosten ohne Qualitätsverlust gezielt senken
- Personalkosten senken und Mitarbeitermotivation erhöhen
- Energieeinsatz richtig managen und dabei Kosten sparen
- Durch sinnvolle Investitionen langfristig sparen



© pexels - pixabay

## ■ Einstieg in die Betriebsführung (ICA)



© ICA

Die aktuelle Krise zeigt deutlich: Professionelles Management ist in Gastronomiebetrieben extrem wichtig - und schafft Karrierechancen.

Diesen Kurs belegen Teilnehmer bequem von zuhause aus. Materialien werden den Teilnehmern zur Verfügung gestellt, sodass sie flexibel darin arbeiten können. Der Stoff wird mit modernen Lehrheften sowie durch viele Videos mit Überblicken, Beispielen und Kontrollfragen vermittelt. Inhaltlich vermittelt der Kurs, der sich an Führungskräfte und Gründer richtet, einen ersten Einblick in das Management von Foodservice-Betrieben. Hierbei werden die relevanten Inhalte so vermittelt, dass eine direkte Übertragung in die Praxis leicht möglich ist. So bekommen die

Teilnehmer neue Impulse für ihre persönliche Entwicklung und Karriere in der Foodservice-Branche und ihre Unternehmen frische Ideen für das Management in turbulenten Zeiten.

### Inhalte:

- **BWL-Grundlagen** im Kontext der Foodservice-Branche
- **Überblick Wertschöpfungsmanagement** in der Foodservice-Branche
- **Supply-Chain-Management**
- **Prozessmanagement**
- **Marketing**
- **Personalmanagement**
- **Produktionstechniken**
- **Kostenrechnung**

### Referent

**Prof. Dr. Torsten Olderog**

### Termine

jederzeit

**NEU**

### Dauer

3 Monate (kann flexibel verkürzt werden) inkl. 3 Lehrhefte, vielen Videos, Online-Campus und abschließende Online-Schulung  
Prüfung: Online-Abschluss mit ICA-Zertifikat

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 449,00 €  
Nicht-Mitglied: 499,00 €

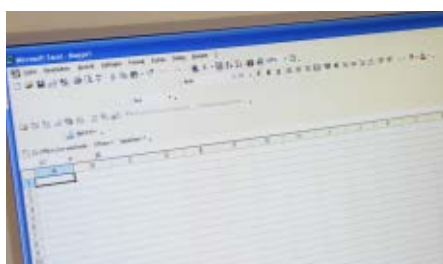
### Voraussetzung

Gastronomische Ausbildung oder 3 Jahre Berufserfahrung in der Foodservice-Branche.



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
ACADEMY

## ■ Excel Anwendungen in der Gastronomie



© VKD

Das Tabellenkalkulationsprogramm Microsoft Excel wird heutzutage am häufigsten verwendet. Excel ermöglicht mit Formeln und Funktionen umfangreiche Berechnungen. Die Ergebnisse können mit Hilfe von Sortier- und Filterfunktionen sowie Pivot-Tabellen ausgewertet und in Diagrammen grafisch dargestellt werden. Das Seminar richtet sich an Führungskräfte, Fachkräfte und Selbständige aus der Hotellerie und Gastronomie, die die Eingabe von Daten, Zahlen, Texten und Formeln in das Programm Excel beherrschen. Das Ziel des Seminars ist es, den Teilnehmern aufzuzeigen, wie zahlreiche Tätigkeiten im Betrieb mit Hilfe von Excel rationeller und effektiver durchgeführt werden können.

### Inhalte

- Erstellen erweiterter Formelfunktionen
- Berücksichtigung der Formeln des HOGA Gewerbes
- Arbeiten mit Listenbereichen
- Filtern von Tabellen
- Erstellen von Pivot-Tabellen
- Datenbankfunktionen
- Generieren von Diagrammen für Präsentationen
- Eigene Umsetzung (Rezeptur, Kalkulation, Controllingtabelle, Speisendiagnose)

**Bitte bringen Sie ein Notebook mit dem Programm MS Excel zum Seminar mit!**

### Referent

**Uwe Ladwig**

### Termine

06.05.2021 in Köln  
28.10.2021 in Köln

**NEU**

### Dauer

jeweils von 09.00 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 267,30 €  
Nicht-Mitglied: 297,00 €  
zuzüglich einer Tagungspauschale (Mittagessen, Getränke)

Zur Übersicht  
aller Seminare und  
Online-Anmeldung 



## Der Koch als Existenzgründer

Referent  
**Robert Hinz**

### Termine

25.01.2021  
15.03.2021  
04.10.2021  
alle im Großraum Köln



### Dauer

jeweils 09.30 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 297,00 €  
Nicht-Mitglied: 330,00 €



© pexels

Den Traum vom eigenen Restaurant träumen viele und die neue Normalität bringt neue Chancen für die Gastronomie. Aber ein Traum ist noch kein Konzept. Dieses Seminar richtet sich an ausgebildete Köche, die den Schritt in die Selbstständigkeit wagen wollen und dabei Unterstützung suchen.

### Inhalte

- Neue Normalität
- Betriebsübername - Neugründung - Franchise
- Gründer ABC
- Die sechs Kernelemente
- Konzept
- Meilenseine
- Bereit für die Selbstständigkeit?
- Erfolgsfaktoren
- We are on stage

## Jung in Führung gehen

Referentin  
**Erna Grafmüller**

### Termin

18.01. – 19.01.2021  
in Stuttgart

### Dauer

1. Tag: 10.30 – 18.00 Uhr  
2. Tag: 09.00 – 16.30 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 279,00 €  
Nicht-Mitglied: 350,00 €  
zzgl. einer Tagungspauschale (74,00 €)

### Hinweis

Anmeldeschluss 04.12.2020

Führungskräfte übernehmen häufig Führungsaufgaben in einem Alter, in dem es ihnen nicht möglich ist, fehlende Führungserfahrung durch Lebenserfahrung zu kompensieren. Sie sehen sich einer Menge von Herausforderungen gegenüber. Sie sind gut ausgebildet, bringen neue Ideen mit und stoßen am Arbeitsplatz auf ältere Mitarbeiter, die zu führen sind - und damit auf Traditionen, eingefahrene Muster und oft auch auf die Erwartung der Leitung, „frischen Wind“ in die Abteilung zu bringen. In der Zusammenschau ergeben sich dadurch Verunsicherungen und auch Konflikte bei allen Beteiligten.

Mit diesem Seminar sind junge Führungskräfte in ihrem Führungshandeln so gestärkt, dass sie die Führungsrolle weiterentwickeln und ihre Konfliktmanagementfähigkeit erweitern können. Sie sind in der Lage, die eigenen Führungsvorstellungen auf dem Hintergrund bisheriger Erfahrungen zu reflektieren und Unsicherheiten zu reduzieren.

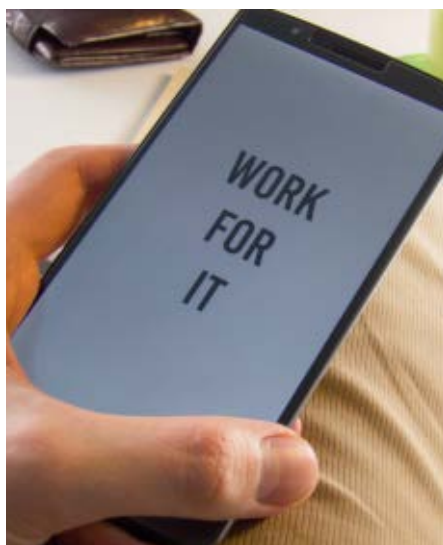


© Sascha Walz

### Inhalte

- Wichtige Merkmale einer Führungspersönlichkeit
- Mitarbeiterführung im Spannungsfeld zwischen Jung und Alt
- Entwicklung von guten Arbeitsbeziehungen
- Konfliktentstehung – Konfliktanalyse – Konfliktlösung
- Entwicklung von „Selbst-Bewusstsein“ in der Führungsrolle

## ■ Führung und Motivation: Ein Seminar für langjährige Führungskräfte



© pexels

Motivierte Mitarbeiter sind die wichtigste Grundlage für die Zielerreichung und die Sicherung qualitativ hochwertiger Dienstleistungen. In Zeiten knapper Finanz- und Personalressourcen wachsen die Anforderungen an die einzelnen Mitarbeiter und an die Führungskräfte. Es gilt, die Grenze zwischen motivierender Anforderung und demotivierender Überforderung im Blick zu haben sowie die Möglichkeiten und Grenzen motivierenden Führungsverhalten zu erkennen. In diesem Seminar

können langjährige Führungskräfte ihr Handeln überprüfen und optimieren. Die Teilnehmer erarbeiten sich Möglichkeiten des Führungshandelns mit denen Demotivation verhindert bzw. abgebaut werden kann. Durch die Analyse konkreter Praxisbeispiele werden strukturell demotivierende Faktoren benannt. Die Teilnehmer kennen den eigenen Gestaltungsspielraum zur Sicherung der Arbeitsmotivation ihrer Mitarbeiter klar und erhalten neue Motivation für ihren Führungsalltag.

### Inhalte:

- Basiskonzepte für die Entstehung und Sicherung von Arbeitsmotivation
- Konkrete Maßnahmen zur Vermeidung von Demotivation
- Individuelles Führungshandeln und seine Bedeutung für die Motivationslage der Mitarbeiter
- Motivieren in Veränderungsprozessen
- Wertschätzung, konstruktive Konfliktkultur, Zutrauen und Gestaltungsfreiraum als Grundpfeiler eines motivierenden Arbeitsklimas
- Die eigene Motivation erhalten – Burn-out entgegenwirken

### Referentin

**Erna Grafmüller**

### Termin

26.04. – 27.04.2021  
in Frankfurt/Main

### Dauer

1. Tag: 10.30 – 18.00 Uhr  
2. Tag: 09.00 – 16.30 Uhr

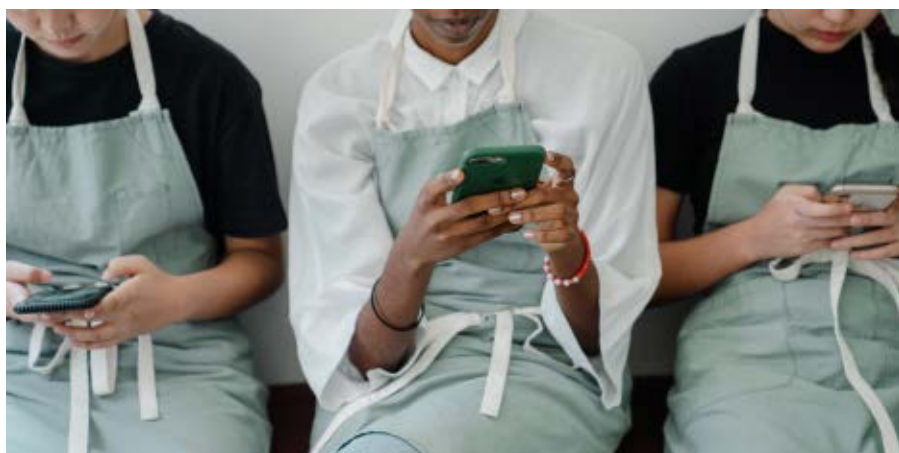
### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 279,00 €  
Nicht-Mitglied: 350,00 €  
zzgl. einer Tagungspauschale (86,00 €)

### Hinweis

Anmeldeschluss 12.03.2021

## ■ Gäste und Personal in der Gastronomie managen



© pexels

Die neue Normalität und die derzeitigen Kommunikationsmöglichkeiten durch Digitalisierung bringen neue Chancen für die Gastronomie. Auch mit Blick auf das Management von Gästen und Personal. In diesem Seminar, das sich an Inhaber und Führungskräfte in mittelständischen Gastronomiebetrieben richtet, lernen die Teilnehmer, auf aktuelle Entwicklungen zu reagieren und diese für sich zu nutzen.

### Inhalte

- Mitarbeiterzufriedenheit - Mitarbeiterbindung
- Gästeverhalten
- Kommunikation -Transparenz - Feedback
- Neue Blickrichtung - Neue Perspektiven
- Neue Gäste

### Referent

**Robert Hinz**

### Termine

18.01.2021  
22.03.2021  
30.08.2021  
25.10.2021  
alle im Großraum Köln



### Dauer

jeweils von 09.30 - 13.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 189,00 €  
Nicht-Mitglied: 210,00 €



## Facebook und Instagram für die Gastronomie

### Referenten

VKD-Team Kommunikation

### Termin

19.04.2021  
Online-Schulung

### Dauer

14.30 – ca. 16.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 39,50 €  
Nicht-Mitglied: 55,00 €



© pexels

Eine eigene Facebook-Seite und ein Instagram-Account sind heute fast nicht mehr wegzudenken. Das gilt auch für die Gastronomie. In diesem Seminar lernen Teilnehmer, wie sie die Social Media-Profilen ihres Betriebs aktiv nutzen können, mit spannenden Inhalten füllen und wie aus Followern echte Fans werden. Denn Facebook und Instagram sind für die Gastronomie wichtige Kanäle, um Gäste und Kunden zu gewinnen. Weitere inhaltliche Wünsche werden im Vorfeld bei den Teilnehmern abgefragt.

### Inhalte

- Warum Facebook?
- Warum Instagram?
- passende Inhalte finden
- Geschichten online erzählen
- Verwendung von Fotos

## Online-Bewertungen verstehen und konstruktiv nutzen

### Referent

Markus Michels

### Termin

09.06.2021  
in Bad Überkingen



### Dauer

09.00 – 17.00 Uhr

### Seminarpreis inkl. MwSt.

Mitglied: 190,00 €  
Nichtmitglied: 285,00 €



© pixabay

Kritische Reaktionen sind wertvolle Indikatoren für das betriebliche Qualitätsmanagement. Wie reagiere ich auf Online-Bewertungen – vor allem auf die negativen? Mit dem Seminar fällt es Teilnehmern leicht, treffende Formulierungen zu finden, denn sie durchschauen nun auch die Hintergründe von Bewertungen. Kritik sehen Teilnehmer als Indikator für das betriebliche Qualitätsmanagement und leiten entsprechende Maßnahmen ein. Sie nutzen Reaktionen von Gästen für wirkungsvolles Eigenmarketing, zum Aufbau von Ansehen und Vertrauen.

### Inhalte

- Praktische Handlungsempfehlungen rund um Bewertungen
- Bewertungen verstehen und richtig damit umgehen
- Bewertungen für das Eigenmarketing nutzen
- Vorbeugende Maßnahmen gegen kritische Bewertungen
- Überblick beim Online-Reputationsmanagement behalten

## ■ Mit 12 Gängen in eine erfolgreiche Zukunft



© shutterstock.com

**Referenten**  
**Jürgen Fahnenstich**  
**Dr. Stephanie Krieger-Güss**  
**Uwe Ladwig**  
**Oliver Schlupp**  
**David Thiele**

### Termine

Block I: Do. 02.09.2021  
Di. 07.09.2021  
Do. 16.09.2021  
Di. 21.09.2021  
Block II: Do. 04.11.2021  
Di. 09.11.2021  
Do. 18.11.2021  
Di. 23.11.2021  
Block III: Februar/März 2022



### Dauer

jeweils 15.00 – 16.30 Uhr

Jede Session wird aufgezeichnet und steht noch vier Wochen lang online zur Verfügung

### Seminarpreis zzgl. MwSt.

1 Block: 299,00 €

2 Blöcke 549,00 €  
(inkl. 1 x 30 min Beratungsservice bei einem ausgewählten Referenten)

3 Blöcke: 799,00 €  
(inkl. 2 x 30 min Beratungsservice bei einem ausgewählten Referenten)

Für die einzelnen Blöcke ist eine Mindestteilnehmerzahl notwendig. Sollte diese nicht erreicht werden, behält sich der Veranstalter vor, auch nur einzelne Blöcke abzusagen.

### Hinweis

Kooperationsprojekt zwischen der Behr's Akademie und dem Verband der Köche Deutschlands e. V.

Online-Seminar-Reihe in 3 Blöcken (jeder Block umfasst 4 Experten-Sessions). Das Gemeinschaftsprojekt der Behr's Akademie und des Verbands der Köche Deutschlands e. V. steht unter dem Motto „Was Sie jetzt unbedingt tun sollten und was besser nicht“ und richtet sich gezielt an Verantwortliche in Küche, Restaurant und F&B. Die Online-Seminar-Reihe behandelt Themen wie die Optimierung von Speisekarten, nachhaltige Lieferantenbeziehungen und die Möglichkeiten der Digitalisierung. Außerdem erfahren die Teilnehmer, wie sie ihre Gäste begeistern und ihre Mitarbeiter zu mehr Leistung und Zufriedenheit motivieren können.

Für Teilnehmer ist der Online-Zugang problemlos mit einem Internet-Browser und bei stabiler Netzverbindung möglich. Das Weiterbildungsangebot können Köchinnen und Köche live nutzen und dabei online auch direkt Fragen an die Referenten stellen. Jede Session wird zusätzlich aufgezeichnet und steht noch vier Wochen lang online zur Verfügung. Außerdem inklusive: ein telefonisches Beratungsangebot. Bis zu zwei halbstündige, persönliche Telefonate mit einem der Referenten sind im Gesamtpreis enthalten.

### Inhalte:

Block I - Mise en Place

- Rezepturen für Speisen erstellen (Warenaufsätze)
- Kalkulation
- Kennzahlen der Mitarbeitereinsatzplanung
- Digitalisierung 1 (digitale Möglichkeiten; Kundenbindung)

### Block II - Zubereitung

- Gewinnbringende Speisekartengestaltung
- Einkauf & nachhaltiges Lieferantenmanagement
- Arbeitsrecht für Gastronomen
- Controlling

### Block III - Service

- Change-Management
- Work-Life-Balance (Mitarbeiterführung, Stressbewältigung)
- Die richtige Kommunikation mit dem Gast
- Digitalisierung 2 (Optimierung durch Technik)

### Anmeldung über:

**BEHR'S...AKADEMIE**



# KÖCHE-SHOP

## Epicure-Kochmesser

- von Wüsthof – IKA Culinary Olympics
- Klingenlänge 20 cm
- Limitierte Auflage (1 - 400)

**60,- €** inkl. MwSt., zzgl. Versand



Bestellung: Tel. 069-63 000 60  
E-Mail [koeche@vkd.com](mailto:koeche@vkd.com)



## Über die Deutsche Hotelakademie (DHA)



Die Deutsche Hotelakademie (DHA) bietet berufsbegleitende Weiterbildungen für Fach- und Führungskräfte aus der Gastronomie an. Über branchenspezifische, staatlich zugelassene Abschlüsse bietet die DHA ihren Teilnehmern die Möglichkeit, parallel zum Job die Weichen für den beruflichen Aufstieg zu stellen. Zu den Lehrgangsangeboten der DHA gehören z. B. der

Küchenmeister, der Verpflegungsbetriebswirt, der Diätkoch, der vegetarisch-vegan geschulte Koch, der Fachwirt im Gastgewerbe, der F&B Manager oder der Ernährungberater.

Die DHA bietet ein praxisorientiertes, mediengestütztes Lernsystem, das ein Maximum an Flexibilität bietet und mobiles

Lernen möglich macht. So profitieren die Teilnehmer u. a. von flexiblen Seminarterminen, webbasierten Live-Trainings, einer umfangreichen Lernplattform, der Möglichkeit Lernpausen einzulegen oder die Prüfungsorte auszuwählen. Die Teilnehmer erhalten dabei jederzeit qualifizierte fachliche Beratung und individuelle Betreuung durch persönliche Fachtutoren.

## F&B Manager (DHA)

### Termine

01.02.2021  
01.04.2021  
01.06.2021  
01.08.2021  
01.10.2021  
01.12.2021

### Dauer

12 Monate  
Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 9 Studienbriefen, 6 Präsenztagen in Köln, die einzeln gebucht werden können, ergänzenden Webinaren, Onlinetests und 3 Projektstudien.

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 2.176,00 €  
inkl. Prüfungsgebühr der DHA  
Nichtmitglied: 2.418,00 €  
inkl. Prüfungsgebühr der DHA

### Voraussetzung

Ausbildung als Koch/Köchin, Restaurant- oder Hotelfachmann/-frau und mind. 1 Jahr Berufserfahrung im F&B Bereich oder Quereinsteiger mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung

Der F&B Manager ist für die Organisation, Planung, Logistik und Durchführung rund um das Feld „Food and Beverage“ verantwortlich und bildet in dieser Funktion die Schnittstelle zwischen Direktion, Restaurant, Küche und F&B Controlling. Die Aufgabenbereiche eines F&B Managers sind vielseitig und abwechslungsreich – sie reichen von der Führung von Mitarbeitern über die Planung und Überwachung des Waren- und Personalbudgets bis hin zur Entwicklung von Konzepten für Veranstaltungen und gastronomische Angebote sowie deren erfolgreiche Umsetzung. Die berufsbegleitende Weiterbildung zum F&B Manager an der DHA vermittelt in zwölf Monaten alle wichtigen Kompetenzen, um kreative F&B Konzepte zu entwerfen, Veranstaltungen zu planen, Verkaufsstrategien zu entwickeln, das Controlling sowie Qualitäts- und Hygienestandards zu überwachen und vor Gästen und Mitarbeitern als kompetenter Ansprechpartner und sichere Führungsperson aufzutreten. Alle Studienmaterialien, Online-Schulungen und Präsenzphasen sind stark praxisbezogen – so lässt sich neu angeeignetes Wissen schnell in der Praxis umsetzen.



### Inhalte

- Grundlagen des F&B Managements
- Kalkulation, Controlling, Warenwirtschaft
- Guest Relations
- Personalmanagement
- F&B Konzepte
- Veranstaltungsmanagement
- Sales und Marketing
- Qualitätsmanagement





## ■ Verpflegungsbetriebswirt (DHA)



© Gorodenkov/Shutterstock

Zu den Aufgaben eines Küchenleiters in der GV gehören heute immer häufiger komplexe Managementaufgaben. Mit der berufsbegleitenden Weiterbildung zum Verpflegungsbetriebswirt (DHA) erhalten die Teilnehmer das fachliche Know-how, um sich auf die komplexen Herausforderungen von Leitungsfunktionen in der GV vorzubereiten. Neben den betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Grundlagen beschäftigen sich die Teilnehmer intensiv mit branchenspezifischen Aufgaben wie Logistik, Controlling, Mitarbeiterführung und -einsatzplanung, der Küchenplanung

sowie Qualitäts- und Krisenmanagement. Alle Studienmaterialien, Webinare und Präsenzphasen sind stark praxisbezogen – so lässt sich neu angeeignetes Wissen schnell in der Praxis umsetzen.

### Inhalte:

- Einführung in die Gemeinschaftsverpflegung
- Allgemeine BWL & Rechtliche Grundlagen
- Personalmanagement in der GV
- Die Sparten der GV
- Strategisches Management in der GV
- Betriebswirtschaftliches Handeln in der GV
- Branchenspezifisches Recht
- Organisation in der GV – Qualität als Managementstrategie
- Kommunikation

### Termine

01.02.2021  
01.06.2021  
01.10.2021



### Dauer

16 Monate  
Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 19 Studienbriefen, 6 Präsenztagen in Köln, die einzeln gebucht werden können, ergänzenden Online-Schulungen, Onlinetests und 3 Projektstudien.

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 2.281,00 €  
inkl. Prüfungsgebühr der DHA  
Nichtmitglied: 2.534,00 €  
inkl. Prüfungsgebühr der DHA

### Voraussetzung

Ausbildung als Koch/Köchin, Diätassistent/in, Hauswirtschafter/in und mind. 1 Jahr Berufserfahrung in der GV oder Quereinsteiger mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung in der GV

## ■ Fachwirt im Gastgewerbe IHK (DHA)



Der Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) bietet eine optimale Basis, um Managementaufgaben in verschiedenen gastronomischen Bereichen zu übernehmen. Die Teilnehmer beschäftigen sich im ersten Teil des Lehrgangs zunächst intensiv mit den wirtschaftsbezogenen Qualifikationen. Dabei stehen Themen wie VWL, BWL, Rechnungswesen und Unternehmensführung auf dem Lehrplan. Darauf aufbauend stehen im Bereich der branchenspezifischen Qualifikationen die Betreuung der Gäste, Marketing, Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement, Branchenrecht und Veranstaltungsmanagement im Fokus. Die Teilnehmer bereiten sich mit Hilfe von Unternehmensplan-

spielen, Studienbriefen, Präsenzphasen und Online-Schulungen intensiv auf die IHK-Prüfung vor und können parallel zur Weiterbildung das erworbene Wissen gut in ihren Arbeitsalltag einfließen lassen. Um die Weiterbildung parallel zum Job zu ermöglichen, bietet die DHA ihren Teilnehmern ein sehr flexibles Lernsystem an: Die Studienmaterialien werden über eine Lernplattform bereitgestellt, es gibt frei wählbare Termine für die Präsenzphasen sowie Webinare. Bei starkem Arbeitsvolumen kann der Teilnehmer sein Studium unkompliziert mit Ruhepausen unterbrechen. Die Teilnehmer werden während der Weiterbildung durch ein festes Tutorenteam fachlich begleitet und betreut.

### Inhalte

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen:

- Einführung in die Lern- und Arbeitsmethodik
- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen:

- Gästeorientierung und Marketing
- Branchenbezogenes Management
- Branchenbezogenes Recht
- Gastronomische Angebotsformen

### Termine

01.02.2021  
01.04.2021  
01.06.2021  
01.08.2021  
01.10.2021  
01.12.2021



### Dauer

18 Monate  
Staatlich geprüftes und zugelassenes Fernstudium mit 20 Studienbriefen, 10 Präsenztagen (die einzeln gebucht werden können), ergänzenden Online-Schulungen, Online-Tests und 7 Fallstudien.

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 2.414,00 €  
zzgl. Prüfungsgebühr IHK  
Nichtmitglied: 2.682,00 €  
zzgl. Prüfungsgebühr IHK

### Voraussetzung

Gastgewerbliche Ausbildung und mind. 2 Jahre Berufserfahrung oder Quereinsteiger mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung



## Über das IST-Studieninstitut



Bildung,  
die bewegt

Seit über 30 Jahren bietet das IST-Studieninstitut berufsbegleitende Weiterbildungen an und hat sich u. a. auf die spannende Zukunftsbranche „Tourismus & Hospitality“ spezialisiert. Mit branchenanerkannten Zertifikats- oder Diplom-Lehrgängen, wie z. B. „Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)“ oder „Gastronomiebetriebswirt“ bereiten sich die Teilnehmer am IST auf ihren nächsten Karriereschritt vor.

Die Weiterbildungen finden im staatlich geprüften und zugelassenen Fernunterricht statt. Die Kombination aus Studienheften, Online-Vorlesungen, Lern-App und frei wählbaren Seminarterminen bietet den Teilnehmern eine höchst flexible Möglichkeit, ihre Berufstätigkeit und ihr Privatleben optimal mit der Weiterbildung in Einklang zu bringen. Außerdem sind eine persönliche und qualifizierte Beratung und

Begleitung durch das Studium am IST selbstverständlich. Die Mitarbeiter des Beraterteams kommen alle aus der Branche, verfügen über langjährige Erfahrung und stehen den IST-Studierenden als kompetente und persönliche Ansprechpartner über das Studium hinaus zur Seite.

## Fachwirt im Gastgewerbe IHK (IST)

### Termine

Februar 2021  
April 2021  
August 2021  
Oktober 2021



### Dauer

Dauer: 18 Monate  
Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht inkl. 17 Studienheften, 2 Präsenzphasen (1x 3 und 1 x 5 Tage), Fallstudien und Online-Vorlesungen

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 2.656,80 €  
inkl. gedruckter Studienhefte  
reines Online-Studium: 2.430,00 €  
Nicht-Mitglied: 2.952,00 €  
inkl. gedruckter Studienhefte  
reines Online-Studium: 2.700,00 €

### Voraussetzung

Abgeschlossene Berufsausbildung und 2 Jahre Berufspraxis oder Quereinsteiger mit mindestens 5 Jahren Berufspraxis



© IST

Der „Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)“ genießt als öffentlich-rechtlicher Abschluss in der Branche höchste Anerkennung. Beginn und Verlauf der Weiterbildung sind so konzipiert, dass es Teilnehmern möglichst leicht gemacht wird, zu einem erfolgreichen Abschluss zu kommen: Zwei Prüfungsvorbereitungsseminare sind im Preis inbegriffen. Die Termine für diese Seminare sind optimal auf den Zeitpunkt der IHK-Prüfungen abgestimmt. Mit insgesamt nur zwei Seminaren ist die Weiterbildung so flexibel wie möglich gestaltet, um damit den besonderen Arbeitszeiten in der Gastronomie gerecht zu werden.

Nach erfolgreichem Abschluss haben Teilnehmer die Möglichkeit, sich Lerninhalte beim „Bachelor Hotel Management“

an der IST-Hochschule für Management anrechnen zu lassen und so in verkürzter Studiendauer einen Bachelor-Abschluss zu erlangen.

Des Weiteren beinhaltet die Weiterbildung die Ausbildereignungsunterlagen.

### Inhalte

- Betriebswirtschaftslehre
- Rechnungswesen
- Unternehmensführung
- Personalmanagement
- Branchenrecht
- Marketing
- Veranstaltungsorganisation
- Systemgastronomie
- Cateringmanagement
- Prüfungsvorbereitung



## ■ Küchenleiter (IST)



© IST

Mit dieser Weiterbildung können Teilnehmer sich weiterentwickeln und eine spannende und abwechslungsreiche Führungsposition übernehmen. Durch wenige Präsenzzeiten lässt sich die Fortbildung optimal mit dem Job vereinbaren. Teil-

nehmer erhalten die für eine erfolgreiche Betriebsleitung notwendigen kaufmännischen Kenntnisse und lernen, ihre Mitarbeiter immer wieder zu motivieren und Konflikte im Team gekonnt zu lösen. Nach erfolgreichem Abschluss sind sie in der Lage, für reibungslose Abläufe in einer Küche zu sorgen. Absolventen wissen, wie sie ein Team führen und ein gutes Betriebsergebnis erzielen. Kurz: Sie sind optimal auf eine erfolgreiche Küchenleitung vorbereitet.

### Inhalte

- Grundlagen der Mitarbeiterführung
- Gesprächsführung und Konfliktbewältigung im Küchenteam
- Strategisches und operatives Küchenmanagement
- Ernährungskonzepte und Allergenmanagement
- Recht im Gastgewerbe
- Wirtschaftlichkeit in der Küche

### Inklusive

- Seminar „Leadership-Führungstechniken und Selbstmanagement“
- Ausbildereignungsunterlagen

### Termine

Januar 2021  
April 2021  
Juli 2021  
Oktober 2021



Bildung,  
die bewegt

### Dauer

6 Monate  
Staatlich geprüfter und zugelassener Fernlehrgang inkl. 6 Studienheften, 2 Präsenzveranstaltungen (2 x 2 Tage), Online-Vorlesungen und Webinaren

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 1.123,20 €  
inkl. gedruckter Studienhefte  
reines Online-Studium: 1.067,00 €  
Nichtmitglied: 1.248,00 €  
inkl. gedruckter Studienhefte  
reines Online-Studium: 1.170,00 €

### Voraussetzung

Schulabschluss + abgeschlossene Berufsausbildung oder mehrjährige einschlägige Berufserfahrung

## ■ Gastronomiebetriebswirt (IST)



© IST

der Unternehmensgründung und -führung. Zudem haben die Teilnehmer die Möglichkeit ihren Businessplan während der Weiterbildung zu erstellen und einmalig von einem Unternehmensberater begutachten zu lassen.

### Inhalte

- Grundlagen der BWL
- Branchenrecht
- Personalmanagement
- Marketing
- Existenzgründung und Unternehmenssteuerung in der Gastronomie
- Warenwirtschaftssysteme
- Ernährungstrends
- Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft
- Kundenbindung im Gastgewerbe
- Eventmanagement
- Rechnungswesen und Steuern
- Prüfungsvorbereitung

### Termine

Januar 2021  
April 2021  
Juli 2021  
Oktober 2021



Bildung,  
die bewegt

### Dauer

Dauer: 12 Monate  
Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht inkl. 12 Studienheften und 2 Präsenzveranstaltungen (2 bzw. 3 Tage), 3 Webinare sowie Online-Vorlesungen.

### Seminarpreis MwSt.-befreit

Mitglied: 1.814,40 €  
inkl. gedruckter Studienhefte  
reines Online-Studium: 1.674,00 €  
Nichtmitglied: 2.016,00 €  
inkl. gedruckter Studienhefte  
reines Online-Studium: 1.860,00 €

### Voraussetzung

Schulabschluss und Berufsausbildung oder Schulabschluss und mehrjährige einschlägige Berufserfahrung oder (Fach-) Hochschulreife

Ihr größter Wunsch ist es, ein Café oder ein Restaurant zu leiten? Oder Sie träumen davon, einen eigenen Betrieb aufzubauen? Gezielt bereitet die Weiterbildung Teilnehmer auf Anforderungen und Führungsaufgaben in der Gastronomie vor. Ein Fokus liegt dabei auch auf den Besonderheiten



Sonstiges

## ■ Pressearbeit für Zweigvereine: Alle Medien im Blick behalten



**Referentinnen**  
VKD-Team Kommunikation

**Termin**  
27.04.2021  
in Frankfurt am Main

**Dauer**  
10.00 – 16.30 Uhr

**Seminarpreis** MwSt.-befreit:  
Mitglied: 49,00 €

© pexels

Pressearbeit ist sehr vielseitig. Von Zeitungen über TV-Sendungen bis hin zu Social Media: In diesem Seminar lernen VKD-Schrittführer und Pressewarte, wie sie welches Medium am besten für ihren Zweigverein adressieren, kontaktieren und nutzen können. Sie schreiben Kurzbeiträge und Pressemitteilungen, machen Fotos und kurze Videos und lernen, wie gutes Social Media-Marketing funktioniert. Die Teilnehmer erfahren auch, welche Text- und Bildrechte bei der Pres-

searbeit zu beachten sind. Außerdem wird diskutiert, wie sich die Zweigvereine noch häufiger und besser in KÜCHE und auf der VKD-Website präsentieren können.

### Inhalt




- Berichte/Pressemitteilungen schreiben
- Fotos/Videos machen
- Zweigvereine in KÜCHE
- Social Media-Auftritt
- Rechtliche Hinweise



© pexels

© VKD

### Unsere Sponsoren

Premium	Platin	Gold	Silber	Unterstützer
 <p><b>RAK</b> PORCELAIN • EUROPE •</p>	 <p><b>TRANSGOURMET</b></p>		<p>BASIC<sup>®</sup> <i>textur</i> Die Textur der Natur</p> <p><b>KENTAUR</b><sup>®</sup> Work Wear of Denmark</p> <p><b>ECOLAB</b></p>	 <p><b>AMT</b> GASTROGUSS Kochgeschir für Profis</p>

## ■ Inhouse-Schulungen - individuelle Konzepte



### Mögliche Themenbereiche

Neben den in der Broschüre vorgestellten Seminaren beispielsweise:

- **Küchenpraxis** (z. B. Pâtisserie, Sous-vide und zeitgemäßes Vakuumieren, asiatische Küche, regionale und saisonale Spezialitäten, Kräuter & Gewürze, zeitversetzte Küchenproduktion, Vegetarisch & Vegan)
- **Ernährung für bestimmte Personengruppen:** Kinder, Senioren und geriatrische Patienten, Sportler
- **Diätetisch ausgerichtete Seminare** (z.B. Lebensmittelunverträglichkeiten)
- **Betriebswirtschaftlich ausgerichtete Fortbildungen** (Kalkulation von Veranstaltungen)

Alle Schulungen werden von fachlich versierten Referenten durchgeführt.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an:

**Verband der Köche Deutschlands e. V.**  
Tel.: 069 - 63 000 618

Wir, der VKD, bilden Ihre Mitarbeiter aus und weiter. Unter den rund 40 Seminarthemen in unserem **Seminarprogramm** finden Sie möglicherweise ein Konzept, das Ihren Vorstellungen entspricht oder diesen nahe kommt. Gerne führen wir diese Schulung auf Wunsch auch in Ihrem Betrieb als Inhouse-Seminar durch. Inhaltliche und zeitliche Abstimmungen sind dabei jederzeit möglich, ebenso wie eine Anpassung der Teilnehmeranzahl.

Sie finden Ihr Wunschthema noch nicht? Gerne versuchen wir Ihnen auch dazu ein individuelles Inhouse-Konzept anzubieten. Kontaktieren Sie uns einfach.



## ■ Die deutsche Köchenationalmannschaft des VKD



© VKD/Ingo Hilger

### Werden Sie Teil des Teams!

Die deutsche Köchenationalmannschaft des VKD besteht aus Junior und Senior Team. Gemeinsam vertreten sie den Kochberuf in der Öffentlichkeit. Insgesamt 25-30 Mitglieder (Köche und Pâtisseries) werden von Teammanager Ronny Pietzner geführt. Die Teams setzen auf Know-How, auf Erfahrung und auf kreative Nachwuchstalente. Sie kochen regional sowie saisonal und legen Wert auf Nachhaltigkeit und bewusstes Handeln. Die deutschen Mannschaften verstehen sich als Vorbild für junge Köchinnen und Köche.

### Der Weg in die Mannschaft

- Jeder kann sich für eine Position in den Köche-Nationalmannschaften bewerben (Jugendnational bis 25 Jahre, National ohne Altersbegrenzung). Ehrgeiz, Teamgeist und Wettbewerbserfahrung sind von Vorteil. Die Bewerbungen werden gesichtet und der Bewerber ggf. zu einem Probetraining eingeladen.
- Jedes Teammitglied kann sich bei dieser Aufgabe persönlich und fachlich weiterentwickeln. Das Arbeiten im Team und die Teilnahme an internationalen Wettbewerben sind ein besonderes Erlebnis. Erfahrungsgemäß vermittelt das Kochen für Deutschland ein besonderes Gänsehaut-Feeling und Stolz, dabei sein zu können.
- Die Teams treffen sich in regelmäßigen Abständen, im Durchschnitt einmal im Monat, und trainieren darüber hinaus auch in ihrer Freizeit zu Hause. Zum Training werden einzelne Komponenten mitgebracht und es wird gemeinsam in der Küche trainiert, ausprobiert und weiterentwickelt. Regelmäßig finden öffentliche Auftritte statt, bei denen die Teams ihr Können zeigen für geladene Gäste.
- Bei der Mitgliedschaft in der Mannschaft handelt es sich um ein klassisches Ehrenamt.



© VKD/Ingo Hilger

### Mehr Informationen:

[www.vkd.com/national-culinary-team-germany](http://www.vkd.com/national-culinary-team-germany)

### Kontakt:

[Koechemannschaft@vkd.com](mailto:Koechemannschaft@vkd.com)



## Johannes Audebert

Johannes Audebert ist Küchenchef mit Marketingdiplom. Nach erfolgreichen Jahren im Marketing erfolgte mit der Kochlehre im Landgasthof zur Post der Wechsel zur kulinarischen Laufbahn, danach Stationen u. a. als Küchenchef in Ecuador, Nicaragua, Kolumbien, Panama. Seit 2016 ist er wieder in Deutschland und arbeitet derzeit im Mercure Hotel München Süd Messe.



## Joachim Habiger

Der Koch und Konditor ist seit 1998 selbstständig als Fachreferent und Inhaber der Pâtisserie-Fachschule Süß-Deko. Er hat an nationalen und internationalen Pâtisserie-Wettbewerben teilgenommen und zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Seit 2003 leitet er seine eigene Chocolaterie-Manufaktur. Außerdem ist er Spezialist für Zucker- und Schokoladenarbeiten sowie Fachbuchautor.



## Ann-Kristin Baumann

Als Ernährungsberaterin mit Studium der Ernährungswissenschaften ist Ann-Kristin Baumann seit 2013 in der Ernährungstherapie selbstständig tätig. Ihr berufliches Spektrum umfasst neben ernährungstherapeutischer Beratung, Organisieren und Durchführen von Kochkursen, betriebliche Gesundheitsförderung und die Lehre an der privaten Hochschule Macromedia in Freiburg.



## Markus Haxter

Der Küchenmeister und Fachbuchautor ist seit 2003 mit seinem Cuisine-Concept Markus Haxter selbstständiger Koch und Trainer für regionale und internationale Küchentrends. Er ist Espuma-Botschafter und Experte für molekulare Küche sowie VKD-Spezialist für Crossover, Asia und die exotische Küche. Zu seinen Steckenpferden gehören ebenfalls das (Bio-) Show-Cooking sowie Front-cooking.



## Jürgen Fahnenstich

Nach einer Anstellung als Rechtsanwalt in einer überörtlichen Wirtschaftsprüfungs- und Steuerberatungsgesellschaft wurde Jürgen Fahnenstich 1998 Gründungsgesellschafter der Rechtsanwalts- und Steuerberatungssozietät Ernst, Janßen, Esmeier und Fahnenstich. Der Fachanwalt für Arbeitsrecht leitet außerdem juristische Fortbildungsveranstaltungen im Bereich des Arbeits- und Sozialrechtes und veröffentlicht auf sozialrechtlichen sowie sozialpolitischen Gebieten.



## Robert Hinz

Der gelernte Koch ist selbstständiger Verkaufstrainer und Inhaber der FOOD-WORK Business Unternehmensberatung für Hotellerie, Gastronomie und Food-Service. Lebensmittel und Menschen sind seine Leidenschaft. Die Gastronomie ist seine Herzensangelegenheit und das Fundament seiner täglichen Arbeit. Seine hohen Anforderungen an Service und Dienstleistungen sind geprägt von seiner 40-jährigen Berufserfahrung als Food- und Vertriebs-Experte.



## Arthur Felger

Der Gemüse- und Früchteschnitzkünstler erhielt bereits zahlreiche Auszeichnungen bei nationalen Wettbewerben. Sein Lehrmeister war der zweifache Weltmeister im Gemüse- und Früchteschnitzen Xiang Wang.



## Angela Kolodzeiski

Die Diätassistentin und Diabetesassistentin VDD ist zurzeit im Rehabilitationsbereich in Bad Nauheim beschäftigt. Sie ist langjährige Referentin in den Lehrgängen zum „Diätetisch geschulten Koch/DGE“.



## Erna Grafmüller

Die Dipl. Pädagogin, hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Supervisorin (DGSv) hat langjährige Erfahrung in einer Leitungs- und Geschäftsführungstätigkeit. Sie ist freiberuflich im Bereich berufliche Weiterbildung, Organisationsberatung, Konfliktberatung und Supervision tätig.



## Dr. Stephanie Krieger-Güss

Nach dem Ökotrophologie-Studium und der Promotion leitete Dr. Stephanie Krieger-Güss unter anderem die Qualitätsmanagementabteilungen von Tetra Pak und Coca-Cola. Aktuell arbeitet sie in der Unternehmensberatung Ternion Management Systeme und unterstützt Unternehmen in der Durchführung von Change Management- und Managementprozessen. Außerdem ist sie Lehrbeauftragte an Universitäten für die Bereiche Prozess- und Qualitätsmanagement.





## Marcus Krietsch

Der Koch und Küchenmeister erhielt 2003 den Michelinsterne als jüngster Sternekoch Deutschlands. Seine Spezialgebiete: Pâtisserie, Saucier, Poissonnier. Er beschäftigt sich mit der Ablaufoptimierung in gastronomischen Betrieben, Personalschulungen im Bereich Küche sowie der Beratung und Planung von Küchen und anderen gastronomischen Einrichtungen. Er ist selbstständiger Geschäftsführer des Restaurant Fuggerei in Schwäbisch Gmünd.



## Kevin Kugel

ist Deutscher Chocolatier Meister 2013 und siebtbester Chocolatier weltweit bei den World Chocolate Masters 2013 in Paris. Der gelernte Koch, Konditormeister und Betriebswirt führt seit 2014 seine Chocolaterie südlich von Stuttgart. 2016 wird er für sein Unternehmenskonzept in Berlin als Top Gründer im Handwerk ausgezeichnet. Seitdem steht die Marke Kevin Kugel Chocolatier für herausragende Qualität, transparente Herstellungsprozesse und ursprünglichen Schokoladengeschmack.



## Uwe Ladwig

Der Küchenmeister und Konditor ist Geschäftsführer des F&B Support, einer Betriebsberatung für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie. Er ist Buchautor einer Schriftenreihe zum Küchenbetriebswirt und dem Buch „Der Weg zur einzig profitablen Preispolitik für die Gastronomie“. Trainer für: Betriebswirtschaft, Kalkulation, Preispolitik, Speisekartendiagnose, Controlling, Budgetierung und Mitarbeiterereinsatzplanung.



## Thomas Mattern

Der Küchenmeister und diätetisch geschulte Koch ist seit 2004 als Trainer in der beruflichen Aus- und Weiterbildung mit Schwerpunkt Berufsausbildung und berufliche Fortbildung im Gastgewerbe tätig. Als selbstständiger Trainer hat er u. a. Erfahrungen mit der Fortbildung zum Küchenmeister, Fachwirt im Gastgewerbe und der Ausbildung von Ausbildern. Bereits 2016 erweiterte Thomas Mattern sein Angebot um Online-Trainings und Trainings im Blended Learning Format und führt diese seitdem für verschiedene Anbieter durch.



## Markus Michels

Seine langjährige Erfahrung in der Werbebranche gepaart mit der Leidenschaft für das Gastgewerbe und einer guten Prise Online-Affinität machen Markus Michels zum idealen Referenten für Online-Vermarktungsthemen. Online-Marketing und Social-Media-Marketing sind seine Themenfelder und damit ist er auch als Referent an der DEHOGA Akademie tätig.



## Prof. Dr. Torsten Olderog

Er ist Professor für Dienstleistungsmanagement und Marketing. Seit 2007 ist Prof. Dr. Olderog als Direktor der ICA Academy verantwortlich für die Programmentwicklung und den Aufbau der Seminare. Dabei setzt er vor allem auf eine kooperative Entwicklung von Lehrgängen mit den führenden Unternehmen der Branche. Sein Spezialgebiet: Wertschöpfungsmanagement in der Foodservice-Branche. Hierzu hat er bereits zahlreiche Publikationen veröffentlicht.



## Ronny Loll

Der ausgebildete Koch und Betriebsleiter in der Systemgastronomie ist mittlerweile selbstständig als Produkt- und Rezeptentwickler, Trainer und Autor. Spezialgebiete sind Strukturierung und Optimierung der betrieblichen Abläufe sowie die Optimierung von Kennzahlen der Gastro-Küche. Zusätzlich ist er als Referent an der DEHOGA Akademie tätig.



## Oliver Schlupp

Nach der Ausbildung zum Hotelfachmann arbeitete Oliver u. a. im Front Office, Cost Controlling und als Hoteldirektor. Von 2004 bis 2012 war er als geschäftsführender Gesellschafter von mehreren gastronomischen Betrieben tätig. Seit 2013 widmet er sich der Beratung und betreibt eine Website, auf der er kostenlose Praxishilfen, Artikelserien und Tipps für Gastronomen bereithält.



## Jörg Schmittem

Der ausgebildete Hotelkaufmann kann mittlerweile auf langjährige Erfahrung in diversen Positionen bei der Beratung von Finanzierungs- und Investitionsprojekten in der Hotellerie zurückblicken. Seine Kompetenzfelder sind Finanzierung, Projektmanagement, Prozessoptimierung und Bilanzanalyse. Er ist als Referent an der DEHOGA Akademie und in der DEHOGA Betriebsberatung tätig.



## Hubertus Schultz

Der Küchenmeister und Hotelbetriebswirt wurde 2020 zum Top Ausbilder des Jahres gekürt. Er ist seit fast 40 Jahren Koch aus Leidenschaft. Erste Adressen der Topgastronomie in ganz Europa prägten seine Fähigkeiten. 2007 eröffnete er das Schlosshotel Gedern inklusive Erlebnis-kochschule. Außerdem engagiert er sich u. a. für Slow Food, Euro Toques, Chaîne de Rotisseurs und den Wetterauer Landgenuss.



## David Thiele

Bereits mehr als zwanzig Jahre ist David Thiele in leitenden Positionen erfolgreich tätig. Seit 2015 ist er als Unternehmensberater, Coach, Dozent, Blogger, gefragter Powerspeaker und Buchautor bekannt. Mit seinen Vorträgen und Motivationstrainings für Führungskräfte setzt er branchenübergreifend Maßstäbe.



## Susanne Wagner

Susanne Wagner ist Diätassistentin und Diabetesassistentin VDD. Zurzeit ist sie im Rehabilitationsbereich in Bad Nauheim beschäftigt.



## Serkan Tunca

Bereits seit seiner Kindheit ist die Küche sein künstlerisches Refugium – und lässt sein Herz bis heute höherschlagen. Seine Ausbildung zum Koch ist mittlerweile 20 Jahre her und er hat jeden Tag genossen, an dem er seiner Berufung gefolgt ist. Seit 2010 lebt und kocht er ausschließlich vegan und arbeitet erfolgreich als

Küchenchef eines namhaften veganen Restaurants in München.



## Matthias Walter

Seine Passion „Kochen“ motivierte ihn bereits während seiner Lehre und der anschließenden „Wander-Jahre“ Vom Sous Chef in der Sternegastronomie gründet Küchenmeister Matthias Walter 2017 MWalter Sehen – Staunen – Schmecken und wird Unternehmer: Kochkurse, klassisches Catering, Live-Cooking auf Messen oder Events, bis hin zu DEHOGA-Seminaren und Betriebsberatungen unterschiedlicher Art.



## Hubertus Tzschirner

Nach seiner Ausbildung zum Koch folgten der Betriebswirt sowie die Gründung von „esskunst“ in München. Zu seinen Schwerpunkten gehören Beratung und küchenleitende Durchführung in der Cateringbranche, Beratung für die Gastronomie, Gastkochevents, Kochkurse sowie Projektbetreuung.



## VKD-Team

### Kommunikation

Das VKD-Team Kommunikation setzt sich aus Anna Häuser und Aina Keller zusammen. Anna Häuser arbeitet seit 2018 in der Pressestelle des VKD, als Content- und Kommunikationsmanagerin verfasst sie Artikel und Pressemitteilungen und betreut die Website sowie Social Media Kanäle des Verbands. Aina Keller war in der Vergangenheit bereits Pressereferentin und –sprecherin des VKD. Seit 2017 unterstützt sie das Team Kommunikation freiberuflich bei allen Belangen und betreut die Köche-Nationalmannschaft. Gemeinsam kümmern sich Anna Häuser und Aina Keller auch um das VKD-Magazin in KÜCHE.



# KÖCHE-SHOP

Epicure-

## Kochmesser

- von Wüsthof – IKA Culinary Olympics
- Klingenlänge 20 cm
- Limitierte Auflage (1 - 400)

**60,- €** inkl. MwSt., zzgl. Versand

Bestellung: Tel. 069-63 000 60  
E-Mail [koeche@vkd.com](mailto:koeche@vkd.com)





WIR TEILEN  
DEINE LEIDENSCHAFT

**plus**  
BEGRÜßUNGS-  
GESCHENK:

Wir sind die größte  
Gemeinschaft von Köchinnen  
und Köchen in Deutschland.

**WERDEN  
SIE MITGLIED**

im **VERBAND DER KÖCHE  
DEUTSCHLANDS e.V.**

**VKD-Mitglieder profitieren von:**



einem weltweiten Netzwerk an  
Ideen und Austausch



Karriereberatung



arbeitsrechtlicher  
Erstberatung



vergünstigter Teilnahme an VKD-Seminaren  
und -Veranstaltungen



exklusiven Rabatten rund um Home und  
Freizeit im „VKD-Vorteilsmenü“



Rabatten bei unseren Partnern und auf  
Tickets zu Branchenmessen



der automatischen Mitgliedschaft in der  
World Association of Chefs' Societies (WACS)



der Teilnahme an Berufswettbewerben  
(Rudolf-Achenbach-Preis, deutsche  
Jugendmeisterschaften)



VERBAND  
DER KÖCHE  
DEUTSCHLANDS E.V.



WORLD  
ASSOCIATION  
OF CHEFS  
SOCIETIES

**Ausfüllen, abtrennen & abschicken:**

Verband der Köche Deutschlands e. V.  
Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt/Main  
Fax 069/630 006 10, E-Mail: koeche@vkd.com

- Ja, ich werde Mitglied im Verband der Köche Deutschlands e. V.  
 Ja, ich möchte den VKD-Newsletter erhalten

Name/Vorname \_\_\_\_\_  
Straße/Nr. \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Geburtsdatum/Ort \_\_\_\_\_  
Tel./Mobil \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_  
Ausbildung von/bis im Beruf \_\_\_\_\_

MIT  
NAMEN  
UND  
VKD-  
LOGO



**Fachliche Qualifikationen** (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Küchenmeister  diätetisch geschulter Koch  GV-geschulter Koch  
 Pâtissier  geschult nach AEVO  Berufsschullehrer mit Kochausbildung

- Zurzeit tätig in**  Hotellerie/Restaurant  Gemeinschaftsverpflegung  
 soziale Einrichtung/Krankenhaus  selbstständig

**Ich entscheide mich für folgende Mitgliedschaft und erhalte  
zusätzlich monatlich kostenlos das VKD-Fachmagazin KÜCHE:**  
(zutreffendes bitte ankreuzen) Aufnahmegebühr: 10 Euro

- Auszubildender 1. Jahr (30 Euro/Jahr)  
 Auszubildender 2. Jahr (30 Euro/Jahr)  
 Auszubildender 3. Jahr (30 Euro/Jahr)  
 Ordentliches Mitglied (72 Euro/Jahr)  
 Außerordentliches Mitglied (Jahresbetrag: 96 Euro)  
 Firmenmitgliedschaft (nach Vereinbarung)

Datum/Unterschrift (bei Minderjährigen des gesetzlichen Vertreters) \_\_\_\_\_

**Einzugsermächtigung** ja  nein

Mein Geldinstitut \_\_\_\_\_

IBAN/BIC \_\_\_\_\_

Name des Kontoinhabers/falls abweichend vom Antragssteller \_\_\_\_\_

Datum/Unterschrift\* (bei Minderjährigen des gesetzlichen Vertreters) \_\_\_\_\_

Bankverbindung des VKD: IBAN: DE55 5004 0000 0589 4183 01  
Commerzbank Frankfurt/Main BIC: COBADEFFXXX

Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten unter Berücksichtigung der Datenschutz-  
Grundverordnung (EU-DSGVO) mittels EDV bearbeitet und gespeichert werden.  
AUSTRITT: Der Austritt aus dem VKD ist nur zum Schluss eines Kalenderjahrs und erst nach  
Ablauf einer Kündigungsfrist von 3 Monaten möglich. Die Kündigung muss somit spätestens  
bis zum 30.9. eines Jahres mittels eingeschriebenem Brief mit Rückschein oder per Fax mit  
Rückbestätigung an die Verbandsgeschäftsstelle erfolgen.  
Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr.



## Bestellformular

Vorname	Name	Mitgliedsnummer
Straße		PLZ/Ort
Telefon		E-Mail

Artikel	Größe	Stück	Einzelpreis	Gesamtpreis
Aufnäher IKA-Logo (klein oder groß) 			9,00	
Aufnäher VKD-Logo			5,80	
Aufnäher WACS-Logo			15,00	
VKD-Pin 			2,00	
Meisternadeln			4,00	
Meisterpin 			4,00	
Knöpfe mit VKD-Logo			3,90	
Kochmütze mit VKD-Logo			3,90	
Krawatte grün			19,00	
Krawattennadel goldener Kochlöffel 			14,80	
Schlüsselanhänger Silberkoch 			32,00	
Goldkoch mit Kette			70,00	
VKD-Kochjacke (Mitglieder) 			44,90	
VKD-Kochjacke (Nicht-Mitglieder)			49,90	
Messer-Epicure 			60,00	
IKA-Matchesack			17,50	
Hoodie Herren (XXL)			35,00	
Hoodie Damen (XL, XXL)			35,00	
Softshell Herren (XXL, 3XL)			69,90	
Softshell Damen (XL, XXL)			69,90	
			+ Versand	
			<b>Gesamt</b>	

**Lieferanschrift** (falls von Besteller-Anschrift abweichend)

Vorname	Name
Straße	
PLZ/Ort	

### Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Unsere Lieferungen erfolgen gegen Rechnung zzgl. Versand- und Bearbeitungskosten (in Deutschland 6,00 EUR). Versandkosten ins Ausland werden nach anfallenden Kosten berechnet. Alle Preise sind Endpreise (inkl. MwSt.). Bis zur vollständigen Bezahlung bleiben die VKD-Artikel unser Eigentum. Bei personalisierten Artikeln oder Auslandslieferungen liefern wir nur gegen Vorkasse. Bei Mängeln gelten die gesetzlichen Regelungen. Die Bestimmungen des Datenschutzes werden berücksichtigt. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Frankfurt am Main.

### Widerrufsrecht

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen mittels einer eindeutigen Erklärung widerrufen. Die Frist beginnt nach Erhalt dieser Belehrung auf einem dauerhaften Datenträger. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs, wenn die Erklärung auf einem dauerhaften Datenträger (z.B. Telefax, E-Mail) erfolgt. Der Widerruf ist zu richten an:

**Verband der Köche Deutschlands e.V.**  
Steinlestr. 32, 60596 Frankfurt am Main  
Fax: 069-63000610, E-Mail: koeche@vkvd.com

### Widerrufsfolgen

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurückzugewähren. Sie sind zur Zahlung von Wertersatz für die bis zum Widerruf erbrachte Dienstleistung verpflichtet, wenn Sie vor Abgabe Ihrer Vertragserklärung auf diese Rechtsfolge hingewiesen wurden und ausdrücklich zugestimmt haben, dass wir vor dem Ende der Widerrufsfrist mit der Ausführung der Gegenleistung beginnen. Besteht eine Verpflichtung zur Zahlung von Wertersatz, kann dies dazu führen, dass Sie die vertraglichen Zahlungsverpflichtungen für den Zeitraum bis zum Widerruf dennoch erfüllen müssen. Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn der Vertrag von beide Seiten auf Ihren ausdrücklichen Wunsch hin vollständig erfüllt ist, bevor Sie Ihr Widerrufsrecht ausgeübt haben. Verpflichtungen zur Erstattung von Zahlungen müssen innerhalb von 30 Tagen erfüllt werden. Die Frist beginnt für Sie mit der Absendung Ihrer Widerrufserklärung, für uns mit deren Empfang.

### ■ Betroffenenrechte

Sie haben das Recht

- gemäß Art. 15 der Europäischen Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten zu verlangen. Insbesondere können Sie Auskunft über die Verarbeitungszwecke, die Kategorie der personenbezogenen Daten, die Kategorien von Empfängern, gegenüber denen Ihre Daten offengelegt wurden oder werden, die geplante Speicherdauer, das Bestehen eines Rechts auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung oder Widerspruch, das Bestehen eines Beschwerderechts, die Herkunft Ihrer Daten, sofern diese nicht bei uns erhoben wurden, sowie über das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und gegebenenfalls aussagekräftigen Informationen zu deren Einzelheiten zu verlangen;
- gemäß Art. 16 EU-DSGVO unverzüglich die Berichtigung unrichtiger oder Vervollständigung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen;
- gemäß Art. 17 EU-DSGVO die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit nicht die Verarbeitung zur Ausübung des Rechts auf freie Meinungsäußerung und Information, zur Erfüllung einer rechtlichen Verpflichtung, aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist;

- gemäß Art. 18 EU-DSGVO die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen und wir die Daten nicht mehr benötigen, Sie jedoch diese zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen oder Sie gemäß Art. 21 EU-DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung eingelegt haben;
- gemäß Art. 20 EU-DSGVO Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereit gestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesbaren Format zu erhalten oder die Übermittlung an einen anderen Verantwortlichen zu verlangen;
- gemäß Art. 7 Abs. 3 EU-DSGVO Ihre einmal erteilte Einwilligung jederzeit gegenüber uns zu widerrufen. Dies hat zur Folge, dass wir die Datenverarbeitung, die auf dieser Einwilligung beruhte, für die Zukunft nicht mehr fortführen dürfen

und

- gemäß Art. 77 EU-DSGVO sich bei einer Aufsichtsbehörde zu beschweren. In der Regel können Sie sich hierfür an die Aufsichtsbehörde Ihres üblichen Aufenthaltsortes oder Arbeitsplatzes oder des Sitzes unseres Verbandes wenden.

### ■ Widerspruchsrecht

Sofern Ihre personenbezogenen Daten auf Grundlage von berechtigten Interessen gemäß Art. 6 Abs. 1 lit. f EU-DSGVO verarbeitet werden, haben Sie das Recht, gemäß Art. 21 EU-DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten einzulegen, soweit dafür Gründe vorliegen, die sich aus Ihrer besonderen Situation ergeben oder sich der Widerspruch gegen

Direktwerbung richtet. Im letzteren Fall haben Sie ein generelles Widerspruchsrecht, das ohne Angabe einer besonderen Situation von uns umgesetzt wird.

Möchten Sie von Ihrem Widerrufs- oder Widerspruchsrecht Gebrauch machen, so genügt eine E-Mail an [felizitas.laun@vkd.com](mailto:felizitas.laun@vkd.com)

### ■ Hinweise zur Datenverarbeitung

Diese Datenschutzhinweise gelten für die Datenverarbeitung durch den Verband der Köche Deutschlands e.V. im Bereich der von diesem angebotenen Seminare.

Verantwortlicher: Laun, Felizitas  
Steinlestr. 32; 60596 Frankfurt  
E-Mail: [felizitas.laun@vkd.com](mailto:felizitas.laun@vkd.com)  
Telefon: 069-630006 0  
Telefax: 069-63000610

Ein Datenschutzbeauftragter ist aufgrund der Größe des Verbandes nicht zu bestellen.

Wenn Sie ein Seminar über den Verband der Köche Deutschlands buchen, werden grundsätzlich folgende Informationen erhoben:

- Vorname und Nachname
- E-Mail-Adresse
- vollständige Anschrift
- Mitglieds-Nummer
- Telefonnummer
- berufliche Stellung
- Faxnummer

Die Erhebung dieser Daten erfolgt,

- um Sie als Teilnehmer des Seminars identifizieren zu können
- zur weiteren Korrespondenz mit Ihnen
- zur Rechnungsstellung

Die Datenverarbeitung erfolgt auf Ihre Anfrage hin und ist nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b der Europäischen Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) zu den genannten Zwecken für die angemessene Bearbeitung und ordnungsgemäße Durchführung der Seminare, sowie für die beidseitige Erfüllung der vertraglichen Verpflichtungen erforderlich.

Die von uns erhobenen Daten werden für die Dauer gesetzlicher Aufbewahrungsfristen gespeichert und danach gelöscht, es sei denn, dass Sie in eine darüber hinausgehende Speicherung nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. a DSGVO eingewilligt haben.

Eine Übermittlung Ihrer persönlichen Daten an Dritte zu anderen als den im Folgenden aufgeführten Zwecken findet nicht statt.

Soweit dies nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b DSGVO für die Abwicklung der Seminaranmeldung und die Durchführung der Seminare erforderlich ist, werden Ihre persönlichen Daten an Dritte weitergegeben. Hierzu gehört insbesondere die Weitergabe an Kooperationspartner und die Seminarleiter zum Zwecke Ihrer Identifizierung. Die weitergegebenen Daten dürfen von dem Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden.

## ■ Geschäftsbedingungen VKD für Seminare und Lehrgänge 2021

**Weitere organisatorische Informationen** zu den angebotenen Seminaren und Lehrgängen erhalten Sie beim Verband der Köche Deutschlands e. V.

**Anmeldungen** zu Veranstaltungen, die der VKD oder ein Kooperationspartner durchführt, sind direkt in schriftlicher Form oder per Fax an den

Verband der Köche Deutschlands e. V.  
Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt am Main  
Tel.: 069 / 63 00 06-18, Fax.: 069 / 63 00 06-10  
Internet: www.vkd.com  
E-Mail: koeche@vkd.com

zu richten. Die Anmeldung zum Seminar ist verbindlich. Die gesetzlichen Bestimmungen zu Rücktritt und Widerruf bleiben unberührt. Durch den Rücktritt oder Widerruf eintretende Schäden hat der Zurücktretende / Widerrufende nach den gesetzlichen Bestimmungen zu ersetzen. Hierunter fallen insbesondere diejenigen Schäden, die den weiteren Seminarteilnehmern durch eine eventuelle Absage entstehen. Darüber hinaus hat der Zurücktretende im Falle des Rücktritts die unten genannten Stornierungskosten zu tragen.

Eine Anmeldung über die Internetseite des VKD (unter Seminare/Events) ist möglich. Die Berücksichtigung der Anmeldungen erfolgt nach ihrem zeitlichen Eingang. Ihre Anmeldung gilt als angenommen, wenn wir nicht innerhalb von 14 Tagen die Ablehnung erklärt haben. Unabhängig davon erhalten Sie von uns oder dem Kooperationspartner des Seminars eine Anmeldebestätigung.

**Ermäßigung auf die Seminarpreise entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Seminar.**

**Seminarzu- bzw. absage:** Zwei bis drei Wochen vor Seminarbeginn erhalten Sie die Seminarzusage mit der Rechnung bzw. eine Absage. Sollten Sie bis 8 Tage vor Seminarbeginn noch keine Unterlagen/Absage vom VKD erhalten haben, melden Sie sich bitte dringend in der Geschäftsstelle.

**Zahlung:** Nach Erhalt der Rechnung zahlen Sie die Seminargebühr spätestens bis zum Vortag des ersten Seminartags auf unser Konto ein:  
IBAN: DE82 5004 0000 0589 4183 00,  
BIC: COBADEFFXXX

Lehrgangsgebühren (Rechnungserhalt mit Zulassung) sind vor Lehrgangsbeginn fällig.

**Die angegebenen Preise** sind Endpreise (inkl. MwSt. oder MwSt.-befreit je nach Angabe). Unterkunftskosten sind nicht inbegriffen.

**Stornierung von Seminaren:** Die Stornierung bedarf der Textform. Bis 29 Tage vor Beginn des jeweiligen Seminars berechnen wir eine Verwaltungspauschale von 25 €. Danach fällt eine Ausfallgebühr an:

**28 – 10 Tage** vor Kursbeginn 50 %

**ab 9 Tage** vor Kursbeginn bzw. bei Nichtteilnahme ist die komplette Gebührensomme fällig; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig.

Die Stornogebühren entfallen, wenn Sie uns einen Ersatzteilnehmer schicken.

**Stornierung von Lehrgängen:** Storniert ein Teilnehmer den Lehrgang zum „Diätetisch geschulten Koch DGE“, so fällt ab dem Zeitpunkt der schriftlichen Zulassung (ca. 4-5 Wochen vorher) eine Ausfallgebühr in Höhe der vollen Lehrgangsgebühren an. Soll stattdessen ein Ersatzteilnehmer benannt werden, so muss dieser die Zulassungsvoraussetzungen erfüllen.

**Berufskleidung** wird nicht gestellt. Berufskleidung (und, falls angegeben, auch Handwerkszeug) ist zu allen fachpraktischen Seminaren mitzubringen. Werden die notwendige Kleidung oder die erforderlichen Gerätschaften nicht durch den Teilnehmer mitgeführt, so kann dieser keine Ansprüche gegen den VKD daraus herleiten, dass er an dem Seminar/Lehrgang nicht praktisch teilnehmen konnte.

**Änderungen vorbehalten:** Terminverschiebungen und Referentenwechsel können sich aus organisatorischen Gründen ergeben. Von den vorgegebenen Zielen und Inhalten der Seminare kann zu Gunsten einer ständigen Aktualisierung und damit einer höheren Qualität, aber auch ausgehend vom Kenntnisstand der Seminarteilnehmer vom Seminarleiter, abgewichen werden.

**Haftung:** Die Kursteilnehmer haften persönlich für die durch sie beschädigten Einrichtungen und Gegenstände des Veranstaltungsortes. Der/die Teilnehmer/in haftet für Schäden und Unfälle, die direkt durch ihn/sie, anderen Teilnehmern gegenüber, entstanden sind.

**Seminarausfall:** Sollte ein Seminar (auch kurzfristig) aus wichtigem Grund, wie z. B. unzureichende Teilnehmerzahl oder plötzliche Erkrankung des Referenten, abgesagt werden müssen, sind wir zur Rückzahlung der vollen Seminargebühr verpflichtet. Weitergehende Ansprüche gegen den VKD können nicht geltend gemacht werden (z. B. bereits gebuchte Übernachtungen, Zugfahrten oder Flüge), auch nicht, wenn auf Grund höherer Gewalt das Seminar am Tag der Veranstaltung abgesagt werden muss, sofern der Ausfall nicht durch Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit durch VKD-Angestellte verursacht worden ist.

Kurzfristige Stornierungen von Seminaren aufgrund lokaler oder regionaler, aber auch bundesweiter Corona-Restriktionen sind möglich. In diesen Fällen werden die Seminargebühren in voller Höhe erstattet. Weitergehende Erstattungsansprüche bestimmen sich nach den gesetzlichen Regelungen. Auf das Hygienekonzept für Präsenzseminare über den VKD wird ergänzend verwiesen.

**Zusätzliches Angebot:** Zu den Seminaren, die von den anderen Trägern durchgeführt werden, melden Sie sich bitte, wie angegeben, direkt bei den jeweiligen Organisationen an. Es gelten deren Teilnahmebedingungen.

**Datenschutz:** Die „Hinweise zur Datenverarbeitung“ finden Sie auf Seite 53. Jeder Teilnehmer erklärt sich mit der elektronischen Speicherung seiner Daten entsprechend der „Hinweisen zur Datenverarbeitung“ einverstanden.

**Salvatorische Klausel:** Sollte eine der vorstehenden Regelungen unwirksam sein, betrifft dies die übrigen Regelungen nicht.



## ■ Impressum

Herausgeber: **Verband der Köche Deutschlands e. V.**  
Steinlestraße 32, 60596 Frankfurt am Main  
Tel. 069 - 630006-0, Fax 069 - 630006-10  
E-Mail: koeche@vkd.com, Internet www.vkd.com

Druck: Oing-Druck GmbH & Co. KG  
Ramsdorfer Straße 14, 46354 Südlohn



Verband der Köche Deutschlands e. V.  
Steinlestr. 32  
60596 Frankfurt

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung  
per Post (im Fensterumschlag) oder  
per Fax (069-63 00 06 - 10)  
an uns zurück.

Sollten Sie Fragen zu Veranstaltungen  
haben – wir beantworten sie gern:  
Tel: 069-63 00 06 - 0 oder - 18.

Seminar: \_\_\_\_\_

Seminartermin: \_\_\_\_\_

Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_ Mitglieds-Nr.: \_\_\_\_\_

Rechnungsanschrift (falls abweichend):

Name/Betrieb: \_\_\_\_\_ Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_ Firmenmitgliedschaft:  ja  nein

Funktion:  Ungelernt  Azubi  Commis  (stellv.) Küchenleiter  Sonstiges: \_\_\_\_\_

Betrieb gehört  
zum Bereich:  Gastronomie  Hotel  Klinik  GV-Betrieb  Catering  Sonstiges: \_\_\_\_\_

Mit der Anmeldung zum Seminar erkennen Sie die ausgeschriebenen Geschäftsbedingungen (einschl. Stornierungsbedingungen), die Betroffenenrechte und Hinweise zur Datenverarbeitung auf Seite 53+54 des Karrierefahrplans an. Abweichende, erweiterte Stornierungsfristen sind jeweils direkt beim jeweiligen Seminar aufgeführt.

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

Vielen Dank für Ihre Anmeldung!

Online anmelden! 

# FÜR DIE GRÜNE ERFOLGS- WELLE!

Demidoff -  
dauerhaft frisch auftreten

**JA!** 

... zu Gemüseschneidemaschinen von Brunner-Anliker. Die erstklassigen Schweizer Qualitätsprodukte stehen für Innovation, Präzision, Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Dank ihren überzeugenden Eigenschaften, wie dem ziehenden Schnitt, sind sie in den besten Küchen der Welt zuhause.

Mehr Informationen unter [brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)  
[mail@brunner-anliker.com](mailto:mail@brunner-anliker.com) | T +49 7741 965 61 00



**BRUNNER  
ANLIKER** 

swiss  made