

# JETZT ANMELDEN...

## zum Seminar mit Haubenkoch Siegfried Kröpfl

Veranstalter	Siegfried Kröpfl
Kurstage	1 Tag
Kursdauer	Beginn 09:00 Uhr, ca. 5 Stunden
Kosten	150 € je Teilnehmer:in (netto), zzgl. Material

### FÖRDERUNG:

Nach erfolgreicher Teilnahme können 75 % der Kurskosten rückerstattet werden\*.

Weitere Informationen hierzu unter  
Wirtschaftskammer Lehrlingsstelle –  
Förderungen

E-Mail [lehre.foerdern@wkw.at](mailto:lehre.foerdern@wkw.at)  
Web [www.lehre-foerdern.at](http://www.lehre-foerdern.at)

\* Das Seminar ist förderbar – bitte vergewissern Sie sich, dass  
Ihr Unternehmen und Ihr Lehrling gefördert werden können.  
Zzgl. Materialpausche (je nach Anzahl der Lehrlinge).

### ANSPRECHPARTNERIN

Lisa Klein  
Telefon +43 1 909 2 101-30  
E-Mail [austria@vegucation.eu](mailto:austria@vegucation.eu)  
Web [www.vegucation.at](http://www.vegucation.at)



Impressum  
Vegane Gesellschaft Österreich  
Meidlinger Hauptstraße 63/6 • 1120 Wien  
[info@vegan.at](mailto:info@vegan.at) • [www.vegan.at](http://www.vegan.at)  
ZVR-Zahl: 208143224

SEMINAR

# Plant-Based Cooking

Klimafreundlich, gesund  
und schmackhaft



Fotos: Lisa-Maria Trauer Photography, sonykamozi/fotolia.com



KOCHEN MIT  
HAUBENKOCH  
SIEGFRIED KRÖPFL



**KOCHEN MIT  
HAUBENKUCH  
SIEGFRIED KRÖPFL**

**KOCHKURS**

**EIN VOLLER TAG  
TRAINING FÜR  
NUR € 37,50!**



## **PLANT-BASED COOKING: Klimafreundlich, gesund und schmackhaft**

LERNEN SIE WIE MAN PFLANZENBASIERTE,  
NACHHALTIGE UND KÖSTLICHE SPEISEN ZUBEREITET

- Bestehende Rezepte preisgünstig und klimaschonend anpassen
- Hinzufügen von neuen kreativen und hochwertigen Speisen zum bestehenden Angebot
- Vorstellung und Verwendung von Fleisch-Alternativen sowie Milch- und Ei-Alternativen
- Internationale vegane Küche
- Neue Kund:innen der wachsenden Zielgruppe gezielt ansprechen
- Optimierung der Kommunikation an Ihre Gäste - pflanzliche Option zum Bestseller machen
- Pflanzenbasierte Küche im Zuge der Gemeinschaftsverpflegung