

JETZT ANMELDEN...

zum Seminar mit Haubenkoch Siegfried Kröpfl

Veranstalter	Siegfried Kröpfl
Kurstage	1 Tag
Kursdauer	09:00 bis 16:00 Uhr
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

Web 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 0660 4870287

E-Mail austria@vegucation.eu

Web www.vegucation.at



Impressum

Vegane Gesellschaft Österreich
Meidlinger Hauptstraße 63/6 • 1120 Wien
info@vegan.at • www.vegan.at
ZVR-Zahl: 208143224

Foto: Lisa Maria Trauer Photography sonykanoncz/fotoblog.com

SEMINAR

VEGANE KÜCHE

Cholesterinfrei,
umweltfreundlich
und voll im Trend



KOCHEN MIT
HAUBENKOCHE
SIEGFRIED KRÖPFL

**KOCHEN MIT
HAUBENKUCH
SIEGFRIED KRÖPFL**

KOCHKURS

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



**VEGETARISCH-VEGANE KÜCHE:
Cholesterinfrei, umweltfreundlich
und voll im Trend**

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 KundInnen der wachsenden Zielgruppe gezielt ansprechen
- Umgang mit Kundschaft mit speziellen Diätanforderungen (z. B. Laktoseintoleranz, Glutenintoleranz, ...)
- Pflanzenbasierte Küche im Zuge der Gemeinschaftsverpflegung



vegucation
#PFLANZLICHE KOCHAUSBILDUNG