

INNOVATION DURCH INSPIRATION

Good-Practice: Kochwerkstatt



KOCHEN ALS
GEMEINSAMES
HANDWERK.

Das Arbeiten mit Lebensmitteln und Menschen. Kreativität für leckere Kreationen auf dem Teller. In diesem Workshop möchten wir Sie ermutigen, sich zu erinnern, warum Sie diesen Beruf gelernt haben. Was war Ihre **Motivation** oder auch, was gibt es heute an **neuen Trends** zu entdecken?

Sie, als motiviertes Küchenpersonal können **wichtige Impulse** liefern sowohl für höhere Qualitätsansprüche, für spezielle Gerichte oder der ansprechenden Präsentation der eigenen Arbeit gegenüber den Kund*innen. Und die Küchen-Verantwortlichen nehmen wir gleich mit auf die Reise!

Denn: „GEMEINSAM“ können wir viel bewirken!

Rezepte und frische Praktiken - von der kompletten Verwendung unserer Lebensmittel, zu Schnitt-Techniken, die einen geschmacklichen Unterschied machen, der Preisgestaltung, Kreativität im Alltag und der Kraft etwas bewirken zu können - und das alles mit unseren **regionalen Bio-Produkten**.

**DAZU LADEN WIR SIE
GANZ HERZLICH EIN!**

UNSER PROGRAMM

TEIL 1: HANDS-ON!

Lehrküche mit **Petra Melchers** (Leitung der Conradihausküche der Caritas Konstanz): Kochen und **Rezept Inspirationen** mit Frischware, saisonaler Ware, „B“-Ware und der Vermeidung von Abfall; Miteinander ins Gespräch kommen - Raum für Austausch: Wie erlebe ich meinen Beruf? Wie funktioniert es an der Ausgabe? Was kann ich bewirken?

TEIL 2: IMPULSVORTRAG

Spannende Einblicke zum Mehrwert von bio-regionalen Produkten - Was hat das mit „B“-Ware und Saisonalität zu tun? Wie setzt sich der höhere Preis von Bioprodukten zusammen? Und, was welche kritischen Punkte bleiben noch bestehen?

TEIL 3: EXKURSION ZUR PRODUKTION

Besuch des Hofguts Rengoldshausen zum Einblick in die Praxis der biologischen Produktion: Kreislaufwirtschaft, Beikraut-Management, Saisonalität, B-Ware, etc.

ZIELGRUPPEN

- Köch*innen, Hilfskräfte und Entscheidungsträger*innen aus interessierten Küchen der Landes- bzw. Kommunkantinen
- in Kooperation mit Landwirt*innen der Region

TERMIN

28. Juni 2024

DAUER

ganztägiger Workshop
+ Hofbesichtigung und Ausklang

ORT

Hofgut Rengoldshausen

*„Durch das tiefgreifende Verständnis für Selbstwirksamkeit, den Beruf, gesunde und nachhaltige Lebensmittel - selbstsicher auch mit Kund*innen ins Gespräch kommen.“*