

JETZT ANMELDEN...

zum Seminar
mit Haubenkoch Siegfried Kröpfl

Veranstalter Siegfried Kröpfl
Kurstage 2 Tage
Kursdauer 09:00 bis 18:00 Uhr
Kosten 225 € 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

Fotos: grafvision, marco mayer/shutterstock.com

SEMINAR

VEGANE KÜCHE

Cholesterinfrei,
umweltfreundlich und
voll im Trend



Kochen mit
Haubenkoch
Siegfried Kröpfl

**KOCHEN MIT
HAUBENKOCHE
SIEGFRIED KRÖPFL**

GEFÖRDERTER KURS

**ZWEI VOLLE TAGE
TRAINING FÜR
NUR € 57!***



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 Fleischalternativen sowie pflanzlichen Milch- und Ei-Alternativen
- Internationale vegane Küche
- Neue KundInnen der wachsenden Zielgruppe gezielt ansprechen
- Umgang mit Kundschaft mit speziellen Diätanforderungen (z. B. Laktoseintoleranz, Glutenintoleranz, ...)
- Pflanzliche Küche im Zuge der Gemeinschaftsverpflegung

