

JETZT ANMELDEN

zum Seminar

Veranstalter Siegfried Kröpfl
Kurstage 1 Tag
Kursdauer Beginn 09:00 Uhr, ca. 5 Stunden
Kosten 165 € 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).

KONTAKT

Vegucation, Lisa Klein, BA MSc
Telefon **+43 1 909 2 101-04**
E-Mail austria@vegucation.eu
Web www.vegucation.at



Impressum

Vegane Gesellschaft Österreich
Wurmbstr. 42/4, OG • 1120 Wien
info@vegan.at • www.vegan.at
ZVR-Zahl: 208143224



Plant-based Cooking

Klimafreundlich, gesund
und schmackhaft



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





Kochen mit
Haubenchef
Siegfried Kröpfl

Ein ganzer Tag
Training für
nur €41,25!*



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 Gäst:innen pflanzliche Option zum Bestseller machen
- Pflanzenbasierte Küche im Zuge der Gemeinschaftsverpflegung