

## **Plant Based Kitchen und Mindfulness in der Hospitality**

### **Kostenfreie Webinarreihe der DHA**

**Die Deutsche Hotelakademie (DHA) lädt Mitarbeitende aus Hotellerie und Gastronomie erneut zu kostenfreien Webinaren ein. Die kommende zweiteilige Reihe steht ganz im Zeichen der Megatrends Plant Based Kitchen und Resilienz. Sie startet am 14. September 2022.**

**Köln, 26.08.2022.** Wie lassen sich nachhaltige und gesundheitsorientierte Strategien in der Hospitality integrieren, und zwar in all ihren Facetten: von veganen Foodkonzepten bis hin zu einer gesunden Work-Life-Balance für Mitarbeitende?

In zwei kostenfreien Webinaren der Deutschen Hotelakademie (DHA) mit dem Titel „Plant Based Kitchen & Mindfulness im Job: Future Hospitality Trends“ zeigen Expertinnen und Experten anhand von Praxisbeispielen auf, wie sich innovative Konzepte aus der Küche und Human Resources gut implementieren und für eine erfolgreiche, zukunftsorientierte Positionierung am Markt nutzen lassen.

#### **Die Termine & Themen:**

##### **Plant Based Kitchen: Erfolgreich mit nachhaltigen Foodkonzepten**

14.09.2022, 16:30 – 17:30 Uhr mit Köchin Antje de Vries von F&B Heroes über Foodkonzepte, ihre Planung, Individualisierung und Umsetzung. Dazu präsentiert sie Best Practice Beispiele von Good Bank und ihrem Vertical Farming-Konzept.

##### **Selfcare für Hotelhelden & Gastroholics: Stressfrei und gelassen im Job!**

27.09.2022, 11:00 – 12:30 Uhr mit Katja Witulla, Heilpraktikerin und DHA-Dozentin für HR mit Schwerpunkt Resilienz & Achtsamkeit. Sie gibt wertvolle Tipps für ein ausgeglichenes Berufsleben und eine gesunde Work-Life-Balance.

#### **Kontakt:**

Deutsche Hotelakademie  
Fachakademie der  
DGGB – Deutsche Gesellschaft  
für berufliche Bildung mbH  
Gottfried-Hagen Straße 60  
51105 Köln

Web: [www.dha-akademie.de](http://www.dha-akademie.de)  
Tel: 0221 – 42 29 29 0  
Fax: 0221 – 42 29 29 10

#### **Pressekontakt:**

Anja Eigen  
Tel: 0221 – 42 29 29 36  
Mail: [eigen@dha-akademie.de](mailto:eigen@dha-akademie.de)

Weiterführende Informationen zur Webinarreihe und zur Anmeldung finden Interessierte unter <https://dha-akademie.de/news/webinare-hospitality-trends>

#### **Über die Deutsche Hotelakademie (DHA)**

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) bietet berufsbegleitende Weiterbildungen und offene Trainings für Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie an. Parallel zum Job erwerben die Teilnehmer die Kenntnisse, die sie für ihre berufliche Weiterentwicklung und Spezialisierung benötigen. Präsenz oder digital: Seit zehn Jahren ist das Bildungsinstitut auf Blended Learning und digitale Weiterbildungen spezialisiert. Multimediale Trainingsformate ermöglichen ortsunabhängiges Lernen und bieten den Teilnehmern höchste Flexibilität. Branchenexperten vermitteln aktuelles, praxisorientiertes Fachwissen, das die Teilnehmer direkt im beruflichen Alltag einsetzen können. Ein Team von Fachtutoren steht den Teilnehmern jederzeit persönlich und fachkompetent zur Seite. Durch die starke Branchenvernetzung der Akademie profitieren die Teilnehmer von zahlreichen Netzwerkveranstaltungen, aktuellen Trendvorträgen und Brancheninitiativen. Weitere Informationen finden Interessenten unter [www.dha-akademie.de](http://www.dha-akademie.de).

#### **Kontakt:**

Deutsche Hotelakademie  
Fachakademie der  
DGBB – Deutsche Gesellschaft  
für berufliche Bildung mbH  
Gottfried-Hagen Straße 60  
51105 Köln

Web: [www.dha-akademie.de](http://www.dha-akademie.de)  
Tel: 0221 – 42 29 29 0  
Fax: 0221 – 42 29 29 10

#### **Pressekontakt:**

Anja Eigen  
Tel: 0221 – 42 29 29 36  
Mail: [eigen@dha-akademie.de](mailto:eigen@dha-akademie.de)