

Kostenfreie Webinarreihe: Nachhaltige Konzepte für die Gastronomie

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) lädt Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie erneut zu kostenfreien Webinaren ein. Die kommende dreiteilige Reihe „Nachhaltige Konzepte für die Gastronomie – unser Impact auf die Umwelt“ rückt den Megatrend Nachhaltigkeit in den Fokus und startet am 27. Februar 2023.

Köln, 12. Januar 2023. Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt auch in der Hospitality immer mehr an Bedeutung. Die ökologische und unternehmerische Verantwortung der Gastgeber trifft auf Gäste, die das Einhalten von Nachhaltigkeitsstandards einfordern. Dabei durchdringt nachhaltiges Handeln alle Bereiche: vom Einkauf über das Human Resources Management bis hin zur Kulinarik. Wie lassen sich Nachhaltigkeitsziele ganz konkret in der Praxis erreichen? Antworten bietet die Webinarreihe der DHA. In drei kostenfreien Sessions mit dem Titel „Nachhaltige Konzepte für die Gastronomie – unser Impact auf die Umwelt“ zeigen Branchen-Experten auf, wie Gastronomie- und Hotelbetriebe Nachhaltigkeit etablieren und umsetzen können: Vom Einstellungswandel via „Nudging“ über die Entwicklung nachhaltiger Gastrokonzepte bis hin zu umweltfreundlichen Verpackungen im To-Go-Geschäft.

Die Termine und Themen der Webinarreihe „Nachhaltige Konzepte für die Gastronomie – unser Impact auf die Umwelt“:

Gastronomie 2023: Chancen und Herausforderungen für Küchenchefs am 27.02.2023, 16:00 bis 17:30 Uhr

Lebensmittelverschwendung reduzieren: Welche Möglichkeiten der ganzheitlichen Verwendung in Küchen gibt es? From “Nose to tail” & “Leaf to root”.

Für dich, für uns, für alle: „Nudging“ erobert das Gastgewerbe am 09.03.2023, 15:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Wie verändern wir unsere Zukunft? – Einblicke in die innere Psychologie mit „Nudging“

Zum Mitnehmen, bitte! Nachhaltige & umweltfreundliche To Go Verpackungen am 14.03.2023, 16:00 bis 17:30 Uhr

Clevere Verpackungsmöglichkeiten – Welche Mehrwegverpackungen passen am besten? – Verpackungsgesetz: Die neuen EU-Richtlinien

Weiterführende Informationen zur Webinarreihe und zur Anmeldung finden Interessierte unter <https://www.dha-akademie.de/news/webinarreihe-gastronomie-konzepte>

Nachhaltigkeitsmanagement für Profis

„Für uns steht das Thema Nachhaltigkeit als Bildungsinstitut der Branche ganz oben auf der Agenda“, erklärt Anja Eigen, Sprecherin der DHA. Im vergangenen Jahr hat die DHA ihr Lehrgangsportfolio um die berufsbegleitende Weiterbildung Nachhaltigkeitsmanagement erweitert. Gemeinsam mit dem GreenSign Institut bereitet die DHA Mitarbeiter aus dem Gastgewerbe in neun Monaten auf die anspruchsvolle Aufgabe eines

Kontakt:

Deutsche Hotelakademie
Fachakademie der
DGBB – Deutsche Gesellschaft
für berufliche Bildung mbH
Poller Kirchweg 99
51105 Köln

Web: 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

Nachhaltigkeitsmanagers vor. „Die Komplexität der Aufgabenstellung erfordert ein spezifisches Fachwissen, das in vielen Betrieben noch fehlt. Die hohen Teilnehmerzahlen im Lehrgang Nachhaltigkeitsmanagement zeigen uns, dass sich das Thema immer weiter durchsetzt“, freut sich Eigen. Über Inhalte, den Studienablauf, Zugangsvoraussetzungen und Fördermöglichkeiten informiert die DHA-Website unter: <https://www.dha-akademie.de/lehrgaenge/nachhaltigkeitsmanagement>



Bildunterschrift: Über nachhaltige Konzepte fürs Gastgewerbe informiert die dreiteilige Webinarreihe der Deutschen Hotelakademie. Bild: DHA.

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. Präsenz und digital: Seit zehn Jahren ist das Bildungsinstitut auf Blended Learning spezialisiert, das flexibles und ortsunabhängiges Lernen ermöglicht. Branchenexperten vermitteln aktuelles, praxisorientiertes Fachwissen, das die Teilnehmer direkt im beruflichen Alltag einsetzen können. Fachtutoren stehen den Teilnehmern persönlich und fachkompetent zur Seite. Durch die Branchenvernetzung der Akademie profitieren die Teilnehmer von zahlreichen Netzwerkveranstaltungen, aktuellen Trendvorträgen und Brancheninitiativen. Weitere Informationen finden Interessierte unter www.dha-akademie.de.

Gender-Disclaimer:

Im Sinne einer besseren Lesbarkeit verwenden wir das generische Maskulinum. Weibliche und anderweitige Geschlechteridentitäten werden dabei ausdrücklich eingeschlossen. Diese verkürzte Sprachform hat rein redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

Kontakt:

Deutsche Hotelakademie
Fachakademie der
DGBB – Deutsche Gesellschaft
für berufliche Bildung mbH
Poller Kirchweg 99
51105 Köln

Web: 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