

Vegane Küche für Profiköche: Deutsche Hotelakademie mit Relaunch der veganen Kochausbildung

Köln, 16. Februar 2022. Vom Nischenprodukt zum Gastro-Megatrend – die vegane Küche hat sich fest etabliert und vegane Foodkonzepte sind erfolgreicher denn je. Koch-Profis mit fundierter Expertise und Kenntnissen der veganen Küche werden händierend gesucht. Das zeigt sich auch in der beruflichen Weiterbildung. Die Nachfrage und das Interesse nach fachlichen Zusatzqualifikationen für die professionelle vegane Küche sind groß. Die Deutsche Hotelakademie (DHA) gehört zu den Pionieren der veganen Kochausbildung in Deutschland und bietet Profiköchen seit vielen Jahren eine berufsbegleitende und staatlich zugelassene Aufbau-Qualifikation zum veganen Koch beziehungsweise Köchin an. „Die Ausbildung ist fundiert und kompakt, mit intensiven praktischen Workshops und dem Fokus auf Produkte, Rezepturen und Gästeeerwartungen. Immer mit Blick auf die wirtschaftliche Umsetzung, die Kalkulation sowie die Entwicklung neuer Gastro-Konzepte, Menüs und Menülinien“, erklärt Bettina Heider, Akademieleiterin der DHA. Die Absolventen des DHA-Lehrgangs haben in den letzten Jahren Erfolgsgeschichten geschrieben: Vom Start in die Selbstständigkeit, aus der eine vegane Restaurantkette und erfolgreiche KITA-Konzepte entstanden sind, bis zur Entwicklung rein pflanzlicher Menülinien in der Betriebsgastronomie.

Zum April 2022 startet die DHA mit einem Relaunch des Konzepts: „Die vegane Kulinarik entwickelt sich permanent weiter. Darauf reagieren wir jetzt mit einem Relaunch dieses beliebten DHA-Lehrgangs“, berichtet Heider. Die Überschrift zum Relaunch lautet „Innovativ und inspirierend“. Die berufsbegleitende Ausbildung spiegelt auch zukünftig die aktuellen Trends und Entwicklungen veganer Küchen wider, das Thema Nachhaltigkeit rückt zukünftig stärker in den Fokus.

Neu auf dem Lehrplan sind Lernformate wie digitale Trendtalks mit Experten, Gastrounternehmern und veganen Köchen, interaktive Webbased Trainings und neue Studienbriefe: „Unsere Ausbildung lässt sich so perfekt mit einem Fulltime-Job in der Küche verbinden und vermittelt Köchinnen und Köchen topaktuelles Know-how rund um die vegane Kulinarik und das Konzept der ‚Plant Based Kitchen: ‚Von Profis für Profis‘. so Heider. Der Lehrplan deckt alle relevanten Themen ab: Von der Warenkunde bis hin zur erfolgreichen gastronomischen Vermarktung.

Die Neuerungen im Überblick

- Trendtalks und Best-Cases mit Gastronomen und veganen Köchen
- Praxis-Workshops zu aktuellen Trends wie Fermentation und Haltbarmachung
- DIY-Herstellung veganer Grundprodukte wie Tempeh und Seitan

Kontakt:

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

PRESSEINFORMATION

- Vegane Menüplanung, Kreation und Produktion von Menüs
- Vegane Patisserie
- Marketing und Präsentation pflanzlicher Gerichte und Menülinien

Neu im Dozententeam der DHA ist die bekannte Foodexpertin Antje de Vries, aus dem Kreis der F&B Heroes, selbst Köchin, Ernährungswissenschaftlerin, Beraterin und Autorin.

Die Weiterbildung „Vegan geschulter Koch (DHA)“ startet im April 2022 und hat eine Dauer von acht Monaten. Die Studiengebühr beträgt 189 Euro pro Monat zuzüglich einer einmaligen Prüfungsgebühr in Höhe von 150 Euro. Während des gesamten Studiums stehen den Teilnehmern Tutoren zur Seite. Für die exzellente Betreuung ihrer Studierenden wurde die Deutsche Hotelakademie jetzt erneut vom Bewertungsportal FernstudiumCheck.de zur TOP Fernschule gewählt. Das Onlineportal zeichnet anhand der jährlichen Teilnehmerbewertungen die besten Fernschulen Deutschlands aus.

Weiterführende Informationen zum Lehrgang und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Interessierte unter <https://www.dha-akademie.de/lehrgaenge/vegan-geschulter-koch>



Die Deutsche Hotelakademie startet im April 2022 neue vegane Ausbildung für Profiköche. ©WAYHOME studio (Bild zum Download hier:

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

Kontakt:

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

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.

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