

Weiterbildung zum vegan geschulten Koch

Audio-Aufzeichnung eines Interviews mit Martin Müller, der die Weiterbildung zum vegan geschulten Koch bei der Deutschen Hotelakademie (DHA) berufsbegleitend absolviert und in der Reihe "HOGA:Copfhörer".



Die pflanzliche Küche gewinnt zunehmend auch

in der Gastronomie an Bedeutung.

Man sieht es aber auch als Verbraucher:in in den Supermärkten, wie die "veganen Regale" wachsen, aber selbstverständlich wachsen auch die Speisekarten der Restaurants in dem Segment, da natürlich die Nachfrage nach pflanzlichen Gerichten steigt.

Und das hängt nicht nur mit einer jungen Generationen von Verbraucherinnen und Verbrauchern zusammen.

Auch in die Lehrpläne für die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin hat das Thema durch die Novellierung der Ausbildungspläne Einzug gehalten und man merkt deutlich, dass sich etwas tut.

Aber was machen gestandene Köche und Köchinnen und alle, die mit der Berufsausbildung auf gastgewerblichen Terrain zu tun haben? Genau: Sie bilden sich weiter.

Martin Müller gibt Auskunft über die neuen Erkenntnisse und erläutert ganz anschaulich - und wie immer bei dem Podcast "HOGA:Copfhörer" ungestellt und direkt - wie sich das noch unsichere Terrain der pflanzlichen Küche anfühlt.

Hier unten das Interview direkt zum Abspielen.

Revision #12

Created 27 March 2024 14:13:34 by Markus

Updated 12 June 2024 10:06:58 by Ulla