

ERNÄHRUNGS- UND FOODTRENDS 2020/2021

Für Fach- und Führungskräfte von Service und Küche.

Die Zahl der Menschen mit besonderen Essgewohnheiten wächst stets und ständig an. Eine gesunde Ernährung war noch nie so wichtig wie heute. Immer neue Ernährungsformen versprechen gesundheitliche Vorteile oder entsprechen bei steigendem Bewusstsein der Konsumenten eher deren ethischen Vorstellungen.

Zudem fordert auch die steigende Zahl an Allergikern und Lebensmittelunverträglichkeiten vom Service- und Küchenpersonal ein detailliertes Wissen über die Zubereitung und Inhaltsstoffe der angebotenen Speisen und Getränke.

Immer neue Trends erobern den Markt, Essgewohnheiten etablieren sich und machen auch vor der Gastronomie nicht halt.

Doch was genau ist nun der Unterschied zwischen Unverträglichkeiten und Allergien? Welche Möglichkeiten gibt es Gäste mit Besonderheiten angemessen zu betreuen und wie weit kann das gehen? Und wie kommuniziere ich mit einem besonderen Gast? Antworten, Anregungen und Alternativen erhalten Sie im Seminar!

Auszüge aus den weiteren Seminarinhalten:

- Was ist was? Die gängigsten Ernährungsformen und deren Kernpunkte
- Unterschiede: Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien und Krankheiten
- Vegan und vegetarisch genießen
- Alternativen bieten: neue Gäste gewinnen, neue Zielgruppen nutzen, mehr Umsatz generieren
- Positive Kommunikation mit besonderen Gästen
- Speisekarten heute – Angebote variantenreich gestalten
- Foodtrends 2020/2021: Was ist in, out und was lohnt sich überhaupt?

Dauer:	ca. 5 Stunden zzgl. Pausen (ca. 1 Stunde)
Zielgruppe:	Fach- und Führungskräfte aus Service und Küche
Teilnehmerzahl:	ideal: 8-12 Personen / max.: 16 Personen
Trainerin:	Birte Nagel
Seminarunterlagen:	Die Seminarinhalte werden auf CD-Rom und als Download zur Verfügung gestellt.



Birte Nagel Hotel- und Gastronomieberatung

Feisneckblick 8
17192 Waren (Müritz)
Tel: 03991 633 904
Mobil: 0173 70 46 235

Mail:
info@hogaberatung-nagel.de

Web:
www.hogaberatung-nagel.de

Neuigkeiten zu aktuellen Themen und Informationen finden Sie ebenfalls bei facebook:

<https://www.facebook.com/hogaberatungnagel/>

**Ich kommuniziere
mit Herz.**

**Ich baue
auf Erfahrung.**

**Ich führe
mit Verstand.**