



Pressemitteilung

Warum Küchenchefs die Rockstars von morgen bleiben

Die „Ernährung der Zukunft“ ist Thema der Auftaktveranstaltung in einer Vortrags- und Workshop-Reihe speziell für Köche. Mit dabei: Foodtrendexpertin Hanni Rützler und Thomas Pütter, Experte für Mitarbeiterbegeisterung.

Frankfurt/Main, 29. Juni 2017 – Wie sieht die Ernährung der Zukunft aus? Wie werden Köche steigenden Anforderungen der Verbraucher gerecht, wenn es um Ernährungsthemen geht? Was ist gesund? Und: Wie spielt hier der Nachwuchsmangel in der Küche mit hinein? Mit Vorträgen und Workshops startet der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) am 29. September 2017 seine Reihe „VKD Impulse“, um genau diese Fragen zu beantworten.

Als Ernährungsexpertin beschäftigt sich Hanni Rützler seit knapp 20 Jahren mit Foodtrends. „Je abstrakter die Arbeitswelt wird, desto wichtiger werden reale, sinnliche Ess-Events“, erklärt die Österreicherin. Küchenchefs seien deshalb umso mehr gefragt, sind sie doch „Gestalter unserer kulinarischen Zukunft“. „Sie verändern unseren Blick auf das Essen und damit unseren Geschmack, sie kommunizieren Werte und repräsentieren neue Ideale.“ Damit einhergehende Chancen und Herausforderungen erläutert Hanni Rützler in ihrem Vortrag „Warum Küchenchefs die Rockstars von morgen bleiben“.

Thomas Pütter ist ebenfalls zu Gast. Der Experte für Mitarbeiterbegeisterung, und Geschäftsführer des Nells Park Hotel in Trier hält einen Vortrag zum Thema „Spannungsfeld Ernährung der Zukunft/Fachkräftemangel“. Ronny Pietzner, Teammanager der Köche-Nationalmannschaft, spricht über „Gesunde Ernährung in einer digitalisierten Gastronomie“. Zudem erhalten Teilnehmer einen Einblick ins Nestlé-Zukunftscenter samt 3D-Food-Drucker und können an zwei Workshops teilnehmen.

Mit „VKD Impulse“ möchte der Verband Köche zusammenbringen, den Austausch fördern und das Netzwerk stärken. „Wir möchten, dass unsere Mitglieder stets auf dem neuen Stand sind, Trends frühzeitig und aus erster Hand erfahren und dadurch reagieren können“, erklärt VKD-Präsident Andreas Becker. Die Vortragsreihe soll daher künftig in unregelmäßigen Abständen stattfinden.

Thementag „Ernährung der Zukunft“

Wann: Freitag, 29. September 2017, 10 bis 17 Uhr

Wo: Nestlé Professional Center, Lyoner Straße 34, Frankfurt/Main

Kosten: 65 Euro pro Person (45 Euro für VKD-Mitglieder)

Mittagessen sowie Getränke sind im Preis inbegriffen.

Online-Anmeldung unter <http://bit.ly/VKD-Impulse>



Foodtrendexpertin Hanni Rützler macht den Auftakt zur Veranstaltungsreihe des VKD. Sie spricht zum Thema „Warum Küchenchefs die Rockstars von morgen bleiben.“

Foto: Thomas Wunderlich

Foto unter Angabe des Fotografen zur freien Verwendung.

Hochaufgelöstes Foto hier herunterladen:

http://bit.ly/WeTransfer_HanniRuetzler

Über den Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD)

Der Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD) ist mit rund 10.000 Mitgliedern einer der größten Berufsfachverbände in der Bundesrepublik. Köchinnen, Köche und Auszubildende aus allen Bereichen der Gastronomie engagieren sich in dieser starken Gemeinschaft. Die Mitglieder des Verbands achten und pflegen die Traditionen des Berufsstands und setzen sich gleichzeitig für Nachwuchsförderung, Innovationen in der Kochkunst und Qualitätssicherung der Ausbildung ein.

Kontakt:

Sonja Kuhl

Pressesprecherin

Verband der Köche Deutschlands e. V.

Tel.: +49 69 630006-12

Mobil: +49 151 677 323 23

E-Mail: sonja.kuhl@vkd.com