

# Fortbildung

---

24.02.2026 09:00 Uhr - 25.02.2026 16:00 Uhr

## Küchenleitungen-Konferenz

Küchenmanagement zwischen Kostendruck, Ernährungsphysiologie und Nachhaltigkeit

Die Praxis bringt uns immer wieder in zahlreiche Dilemmata, indem beispielsweise für eine ernährungsphysiologisch hochwertige Ernährung nährstoffreiche Lebensmittel eingesetzt werden sollen und müssen und gleichzeitig der Kostendruck zumeist nur den Einkauf von Billigst-Lebensmitteln zulässt. Zudem kommen die Aspekte der Nachhaltigkeit dazu, die im Wirtschaftsbetrieb eine immer stärkere Rolle spielen.

Wunschgemäß werden wir einen steten Wechsel von Theorie und Praxis umsetzen. Wir wollen unterschiedliche, miteinander kombinierbare Speisenangebote zubereiten.

### Inhaltliche Schwerpunkte

- Aktuelle Herausforderungen in der Küche
- Achtungspunkte in der Berechnung von Lebensmitteleinsatzmengen
- Grundlagen von Grillmarinaden
- Zubereitung von Imbiss- und Dessertangebot aus Hülsenfrüchten
- Kleine Warenkunde von vorgequollenen Hülsenfrüchten
- Aspekte der Nachhaltigkeit im Küchenalltag
- Herstellung verschiedener Mittagskomponenten in Chargenproduktion

### Zielgruppe:

### Termin:

24.02.2026 09:00 Uhr - 25.02.2026 16:00 Uhr

### Kosten:

Die Teilnahmegebühr beträgt ca. 350 € /je TN bei 10 Teilnehmenden. Die Umlage erfolgt im Anschluss anhand der tatsächlichen Kosten.

**Veranstaltungsort:**  
Familienferienstätte St. Ursula  
Ribnitzer Str. 1  
18181 Graal-Müritz  
[www.ostseefamilie.de](http://www.ostseefamilie.de)

**Referent(inn)en:**  
Dipl.-Oecotrophologe (FH) Sascha Kühnau (QM Auditor und Koch für alle Fälle)

**Ansprechpartner:**  
Silja Fallberg ([silja.fallberg@caritas-im-norden.de](mailto:silja.fallberg@caritas-im-norden.de), +49 (0385) 59179-35)

**Veranstalter:**  
Caritasverband für das Erzbistum Hamburg e.V. Diözesangeschäftsstelle

**Veranstaltungsnummer:**  
2026-02-24-Küchenleitungen-Konferenz