

SUPERIOR HOTEL

MESSEN & EVENTS

Nachhaltige Konzepte



Motivbild: www.pexels.com

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) lädt Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie erneut zu kostenfreien Webinaren ein. Die kommende dreiteilige Reihe "Nachhaltige Konzepte für die Gastronomie - unser Impact auf die Umwelt" rückt die Nachhaltigkeit in den Fokus und startet am 27. Februar 2023.

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt auch in der Hospitality immer mehr an Bedeutung. Die ökologische und unternehmerische Verantwortung der Gastgeber trifft auf Gäste, die das Einhalten von Nachhaltigkeitsstandards einfordern. Dabei durchdringt nachhaltiges Handeln alle Bereiche: vom Einkauf über das Human Resources Management bis hin zur Kulinarik. Wie lassen sich Nachhaltigkeitsziele ganz konkret in der Praxis erreichen? Antworten bietet die Webinarreihe der DHA. In drei kostenfreien Sessions mit dem Titel "Nachhaltige Konzepte für die Gastronomie - unser Impact auf die Umwelt" zeigen Branchenexperten auf, wie Gastronomie- und Hotelbetriebe Nachhaltigkeit etablieren und umsetzen können: Vom Einstellungswandel via "Nudging" über die Entwicklung nachhaltiger Gastrokonzepte bis hin zu umweltfreundlichen Verpackungen im To-Go-Geschäft.

Weitere Informationen zur Webinarreihe und zur Anmeldung finden Interessierte unter

Die Termine und Themen der Webinarreihe:

27. Februar 2023, 16 bis 17:30 Uhr:
 Gastronomie 2023: Chancen und

Herausforderungen für Küchenchefs
 Lebensmittelverschwendung reduzieren: Welche

Möglichkeiten der ganzheitlichen Verwendung in Küchen gibt es?
 From ?Nose to tail?
& ?Leaf to root?

9. März 2023, 15:30 bis 17 Uhr:
 Für dich, für uns, für alle: ?Nudging? erobert das
Gastgewerbe
 Wie verändern wir unsere Zukunft? ? Einblicke in die innere Psychologie
mit ?Nudging?

14. März 2023, 16 bis 17:30 Uhr:
 Zum Mitnehmen, bitte! Nachhaltige &
umweltfreundliche To Go Verpackungen
 Clevere Verpackungsmöglichkeiten ? Welche
Mehrwegverpackungen passen am besten?