

INFOS FÜR AUSBILDUNGSBETRIEBE

Nachhaltiger Kochwettbewerb „KochCup“ zeichnet Nachwuchstalente aus Pionierbetrieben aus

Der KochCup findet anlässlich der Fußball-Europameisterschaft der Herren 2024 statt und spannt den Bogen zwischen dem Nachhaltigkeitsbestreben im Spitzensport und in der Gastronomie. Der vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz (BMUV) geförderte Wettbewerb ruft alle Auszubildenden im Beruf Koch/Köchin, Fachkraft Küche o. ä. dazu auf, ihr planetenfreundliches Rezept bis zum 31. Juli 2023 einzureichen und so für mehr Nachhaltigkeit auf den Tellern von Morgen zu sorgen.

Wieso sollten Sie als Ausbildungsbetrieb Ihre Auszubildenden motivieren teilzunehmen?

Mehr Wissen und Skills für Ihre Auszubildenden

Pflanzenbetonte Ernährungsweise ist auf dem Vormarsch und wird von immer mehr Gästen nachgefragt, die in der Gastronomie neue Gerichte kennenlernen wollen. Dank vieler kostenloser Infomaterialien und freiwilliger Workshops lernen Azubis die Grundsätze einer pflanzenbetonten Ernährung kennen. Außerdem erlangen sie zusätzliche Kenntnisse im Rezeptschreiben, im Fotografieren von Gerichten und Foodstyling.

Ausweiten Ihres Netzwerks

Durch die Teilnahme am KochCup erhalten Sie und Ihre Azubis Zugang zu Spitzenköchen und -köchinnen sowie Lebensmittel- und Umweltexpert*innen. Wir stehen auch in Kontakt mit den Berufsschulen, um eine möglichst einfache Zusammenarbeit aller Beteiligten zu ermöglichen. Der KochCup ist damit für Sie wenig Aufwand und eine gute Möglichkeit zum Netzwerken.

Positive Strahlkraft für Ihren Betrieb

Der Wettbewerb wird von uns medienwirksam kommuniziert, die allgemeine Presse und Fachpresse werden über die Turniere berichten und auch die teilnehmenden Ausbildungsbetriebe erwähnen. Für die Gewinner*innen wird die mediale Berichterstattung noch ausgeweitet werden, wovon Sie als Ausbildungsbetrieb profitieren können. So können Sie sich als mitarbeiter*innenfreundliches Unternehmen und Pionierbetrieb positionieren.

Mehr Informationen zum Wettbewerb

Ihre Auszubildenden würden durch den Wettbewerb maximal 2 Tage ausfallen, einmal im Herbst 2023 zum Regionaltournament und die Finalist*innen am 11.03.2024 zum Finale. Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Auszubildenden in ihrer Teilnahme unterstützen. Die drei Erstplatzierten können ihre Rezepte dann im Rahmen der Fußball-EM der Herren präsentieren. Sie erhalten personalisierte Kochjacken und eine Masterclass mit Spitzenkoch Stephan Hentschel & Friends. Mehr Informationen erhalten Sie auf www.kochcup.de. Bei Fragen unterstützen wir Sie gern während des gesamten Prozesses im Wettbewerb kochcup@cscp.org.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz

Durchgeführt von:



tippingpoints
agentur für nachhaltige kommunikation

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages