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.

Die Vorteile für Sie?

- Ihre Auszubildenden eignen sich neues Wissen an, von dem Sie kurz- und langfristig profitieren können.
- Ihr Ausbildungsbetrieb wird neben dem Namen des/der Auszubildenden erscheinen und genießt so Aufmerksamkeit und Anerkennung in der Öffentlichkeit. Dadurch wird Ihr Betrieb als Vorreiterunternehmen wahrgenommen, das sich für eine zukunftsgerechte Ernährung einsetzt. Die 12 Finalist*innen werden auf der Projektwebsite, in den Medien und auf Social Media vorgestellt. So erfährt Ihr Unternehmen eine große öffentliche Strahlkraft.
- Über Ihre Auszubildenden erhalten Sie die Möglichkeit, sich mit wichtigen Persönlichkeiten aus der Ernährungs- und Gastronomiebranche zu vernetzen, die in der Jury und im Beirat sitzen.
- Sie erhalten von uns diverse Kommunikationsmaterialien wie Textbausteine und Grafikprodukte, mit denen Sie auf den Wettbewerb aufmerksam machen können – wenig Aufwand für eine große Wirkung.
- Jede und jeder Teilnehmende erhält eine Urkunde. Zusätzlich stellen wir auch Urkunden für Ausbildungsbetriebe aus, die Sie in ihrem Betrieb aufhängen können. So wird Ihr Engagement für alle sichtbar.
- In Abstimmung mit Ihrem oder Ihrer Auszubildenden können Sie das Rezept mit auf Ihre Speisekarte nehmen und dieses als KochCup-Rezept auszeichnen. So erweitern Sie Ihr Menü um ein besonderes und u. U. preisgekröntes Rezept.

Mehr Informationen zum Wettbewerb

Ihre Auszubildenden würden durch den Wettbewerb maximal 2 Tage ausfallen, einmal im Herbst 2023 (Regionalturnier) und an einem Montag im März 2024 zum Finale.
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. Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Auszubildenden in ihrer Teilnahme unterstützen. Bei weiteren Rückfragen kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail oder telefonisch. Mehr Informationen erhalten Sie auf www.kochcup.de.