

Der Köcheclub Lippe hat gemeinsam mit verschiedenen Partnern Anfang 2018 einen Förderverein gegründet. Dieser hat es sich u.a. zur Aufgabe gemacht hat, junge Menschen für gastronomische Berufe, aber auch für eine nachhaltige und gesunde Ernährung zu begeistern. Leuchttürme sind die Miniköche und die Juniorköche Lippe. Jede/r Interessierte kann Mitglied im gemeinnützigen Förderverein des Köcheclub Lippe werden.

Auf Initiative von



Industrie- und Handelskammer
Lippe zu Detmold

... und vielen weiteren Partnern!

Topfmodels Lippe

Förderverein des Köcheclub Lippe e.V.
Ernest-Solvay-Weg 2
32760 Detmold

Ansprechpartnerinnen:
Anja Limberg
a-limberg@t-online.de

Christina Flöter
05231 7601-640
floeter@detmold.ihk.de



Topfmodels Lippe

Projekte für den Kochnachwuchs in Lippe

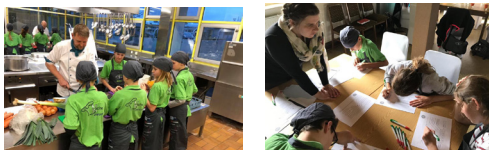
*Du
musst immer
abends arbeiten!*

*Die
Bezahlung ist
mies!*

*Du
wirst jedes
Wochenende
eingespannt!*

Jugendliche, die sich für gastronomische Berufe interessieren, werden häufig von solchen Aussagen abgeschreckt. Doch diese Halbwahrheiten und Vorurteile machen es zunehmend schwerer, den Fachkräftebedarf in der Gastronomie zu decken.

Der Köcheclub Lippe möchte mit diesen Stereotypen aufräumen und mit seinen Projekten Kinder und Jugendliche für die Gastronomie begeistern.



Miniköche Lippe

Kinder sind neugierig! Bei den Miniköchen können viele Fragen zum Themenfeld der Gastronomie beantwortet werden. Hier erfahren sie, wieso ein Schnitzel zuerst in Mehl gewendet werden sollte, warum rote Erdbeeren süßer sind als weiße, und wie Spargel schmeckt. Der Spaß und das spielerische Heranführen von Kindern zwischen 9 und 11 Jahren an das Themenfeld stehen in diesem zweijährigen Projekt im Vordergrund. Es wird unterstützt durch lippische Köche und Gastronomen



Juniorköche Lippe

Kochen zum Beruf machen? Jugendliche in der unmittelbaren Berufsorientierungsphase in der 8. und 9. Klasse werden gezielt auf das Berufsfeld des Kochs vorbereitet. In einem einjährigen Kurs erlernen die 14 und 15-jährigen lippischen SchülerInnen durch erfahrene Köche und Küchenmeister Grundlagen in der Ernährungslehre, der Warenkunde und natürlich dem Kochen. Berührungängste und Vorurteile gegenüber dem Berufsbild des Koches werden in der Praxis abgebaut und erste persönliche Kontakte zu potenziellen Ausbildungsbetrieben und Ausbildern hergestellt.

