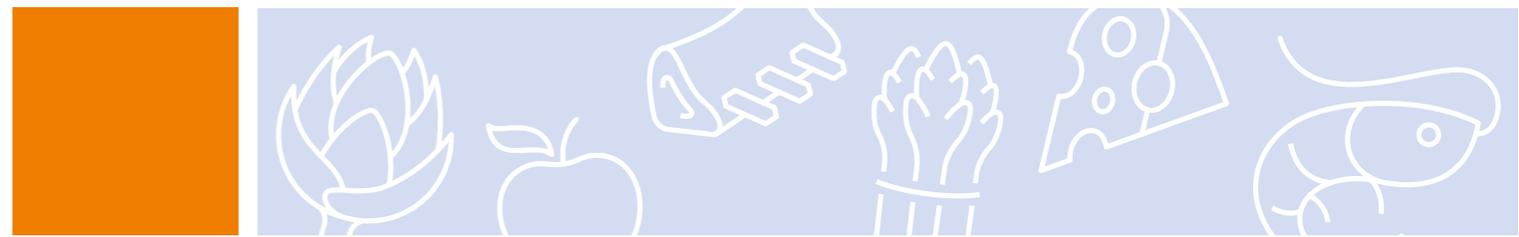


Seit 2019 gibt es die Europa Miniköche in Sachsen.
Stetig wachsend, hat der Freistaat im Schuljahr
2022/23 an 21 Schulen knapp 300 Miniköche.

Ihre Schule ist noch nicht dabei?
Mehr Informationen erhalten Sie von
Christina Leipnitz (Kontakt im Innenteil).



EUROPA MINIKÖCHE
Das leckerste GanzTagesAngebot an Ihrer Schule ...



IHRE ANSPRECHPARTNERIN



Christina Leipnitz
Projektkoordinatorin

SAXONIA Fördergesellschaft
für das Hotel- und Gaststättengewerbe
im Freistaat Sachsen mbH

Kontakt

Tharandter Str. 5 | 01159 Dresden

Tel.: 0173 603 57 69

E-Mail: leipnitz@dehoga-sachsen.de

Web: <https://www.dehoga-sachsen.de/karriere/europa-minikoeche>

Über mich

Mein Name ist Christina Leipnitz. Geboren und lebend seit 1974 in Dresden. Ich bin gelernte Köchin, hochschulzertifizierte Ernährungsberaterin und Fachberaterin für die Ernährung von Säuglingen, Kindern und Jugendlichen. Ich war 17 Jahre meines Berufslebens in der Gastronomie tätig. Nach der Geburt meines Kindes war ich 13 Jahre im sozialen Bereich für die Ganztagsversorgung als verantwortliche Köchin in einer KiTa beschäftigt.

In dieser Zeit habe ich parallel mein Fernstudium an der Apollon Hochschule der Gesundheitswirtschaft in Bremen absolviert. Seit Januar 2023 darf ich das Projekt „Europa-Miniköche“ des DEHOGA Sachsen betreuen, koordinieren und planen.

Was mich antreibt

Durch Zeitnot im Berufsleben oder durch Freizeitaktivitäten wird der Tagesablauf bestimmt. Es bleibt immer weniger Zeit zum Kochen und gemeinsamen Essen.

Das Planen von Gerichten, Einkaufen und Zubereiten von Speisen ist für junge Menschen und auch für Erwachsene nicht selbstverständlich. Eine gute Gastgeberin sein, Tisch und Tafelkultur leben, Traditionen pflegen und Kompetenzen in gesunder Ernährung und der Lebensmittelzubereitung möchte ich vermitteln.

Kindern und Jugendlichen die Lust und Leidenschaft am Kochen und Backen mit allen Sinnen weitergeben, leben und erleben. Auf eine optimale Zusammensetzung wichtiger Nährstoffe durch Saisonalität und Regionalität in Gerichten unter Berücksichtigung verschiedener Ernährungsweisen von jungen Menschen, sind für mich wichtig und selbstverständlich.

Zu meiner Schulzeit nahm ich an einer AG Kochen und Backen in einem gastronomischen Betrieb teil. So wurde mein Weg ins Berufsleben gepflastert, denn Köchin ist und bleibt mein Traumberuf!

DAS SIND DIE EUROPA MINIKÖCHE

UNSERE ZIELE ...



Kochen lernen

Saisonal genießen

Gesunde Ernährung

Berufsorientierung

Tische stillvoll eindecken

„Zu gut für die Tonne“
clever Reste verwerten

Regionalität schätzen
lernen

Spaß am Zubereiten

UNSERE MINIKÖCHE SIND ...

... Schüler/-innen der 5.- 6. Klasse eines Gymnasium oder einer Oberschule.

... neugierig auf die Bereiche Essen, Trinken und Kochen und lassen sich dafür begeistern.

UNSERE MINIKÖCHE ERWARTEN ...

... eine spannende Kombination aus Theorie und handwerklicher Praxis.

... neben Lern- und Kocheinheiten erlebnisreiche Ausflüge zu Lebensmittelbetrieben wie Bäckereien, Fleischereien und Gärtnereien.

