

## Ausschreibung: Köche Plus

### Das Azubi-Netzwerk Niedersachsen

### Kochende Zukunft gestalten – Vernetze dich mit uns!

**Köche Plus** ist die Initiative des Landesverbands Niedersachsen (LV Niedersachsen) zur Förderung und Vernetzung motivierter Koch-Auszubildender. Werde Teil eines engagierten Teams, erweitere dein Netzwerk und profitiere von exklusiven Fortbildungs- und Wettbewerbsmöglichkeiten.

### 1. Konzept und Zielsetzung

#### Zielsetzung:

- **Netzwerkaufbau:** Aufbau eines landesweiten, aktiven Netzwerks von Koch-Auszubildenden.
- **Kompetenzförderung:** Gemeinsame Teilnahme an spezialisierten **Workshops** und spannenden **Kochwettbewerben**.
- **Austausch:** Förderung des fachlichen Wissensaustauschs, der Teamarbeit und der persönlichen Entwicklung.

#### Organisation:

- Die Initiative "Köche Plus" wird vollständig durch den **Landesverband Niedersachsen (LV Niedersachsen)** organisiert und administrativ betreut.

### 2. Teilnahme und Teamstruktur

Wir setzen auf das Betreuer-Prinzip, um eine optimale Integration und Begleitung der Azubis sicherzustellen:

- **Betreuer-Rolle:** Ein Betreuer (z.B. Ausbilder, Lehrkraft, erfahrener Koch) übernimmt die Patenschaft für die Teilnahme.
- **Mindestteilnehmerzahl:** Der Betreuer akquiriert und begleitet **mindestens zwei Auszubildende** zu den jeweiligen Veranstaltungen.
- **Verbindlichkeit:** Die gemeinsame Teilnahme von Betreuer und Teilnehmern an den Events ist für die Inanspruchnahme der Erstattungen Voraussetzung.



### 3. Finanzielle Regelung und Erstattung

Alle Erstattungen erfolgen nach den Richtlinien des Landesverbands Niedersachsen.

Für die aktive Teilnahme und Begleitung wird folgende Aufwandsentschädigung gewährt: Je Teilnehmer und Betreuer pauschal 50.-€.

### B. Fahrtkosten, Übernachtung

- Die Fahrtkosten für die An- und Abreise zu den Veranstaltungen werden nach der aktuell gültigen **Kilometerpauschale** des Landesverbands abgerechnet und erstattet.
- Bei Veranstaltungen, deren Anreise eine einfache Strecke von **120 Kilometern** oder mehr beträgt, übernimmt der Landesverband die Kosten für eine notwendige **Übernachtung** (für Betreuer und Teilnehmer).

**Bereit für den Start?** Um Ihr Team anzumelden oder weitere Details zu den nächsten Workshops zu erfahren, kontaktieren Sie bitte die Geschäftsstelle des LV Niedersachsen.

### 4. Anmeldebedingungen und -verfahren

- **Reguläre Anmeldung:** Pro Zweigverein kann zunächst **ein Team** für die Teilnahme an den Veranstaltungen angemeldet werden.
- **Zusätzliche Plätze:** Sollten nach Ablauf der ersten Anmeldefrist noch Plätze verfügbar sein, können Zweigvereine **zusätzliche Teams** nachmelden.
- **Entscheidung:** Über die finale Zulassung der Teams entscheidet der **Vorstand des Landesverbandes**.
- **Gültigkeit:** Die Anmeldung erhält erst ihre Gültigkeit, nachdem sie durch den **Organisator (LV Niedersachsen)** schriftlich bestätigt wurde.
- **Mitgliedschaft:** Alle teilnehmenden Betreuer und Auszubildenden müssen als **Mitglieder im Verband der Köche Deutschlands (VKD)** gemeldet sein.

### 5. Veranstaltungskalender

Der **Veranstaltungskalender** mit den Terminen, Veranstaltungsorten und spezifischen Inhalten der Workshops und Wettbewerbe wird vom Landesverband Niedersachsen (LV Niedersachsen) **separat veröffentlicht** und regelmäßig aktualisiert.

- Die Termine werden rechtzeitig über die offiziellen Kanäle des LV Niedersachsen sowie die Zweigvereine kommuniziert.
- Die detaillierten Ausschreibungen für die jeweiligen Events (z.B. Kochwettbewerbe, Masterclasses) sind jeweils dem aktuellen Kalender zu entnehmen.



## Veranstaltungskalender 2026 1. Halbjahr

### 1. Workshop: Advanced Kitchen Skills

- Schnittführung & Zerlegung: Auslösen, Filetieren, Bardieren, Lardieren.
- Finish: Contemporary Plating & Anrichtetechniken.

**Datum:** 9. Februar, 1. Tag

**Ort:** BBS II Emden, Steinweg 25, Raum W33

**Zeit:** 09:00 Uhr bis 15:00 Uhr

### 2. Vortrag „Einmal Vegan und Glutenfrei bitte!“

Umgang mit besonderen Bestellungen und Diätanforderungen in Theorie und Verkostung.

**Datum:** 10. März 2026

**Ort:** HÖB, Spillmansweg 30, 26871 Papenburg

**Zeit:** Beginn 15:00 Uhr, Ende ca. 17:30 Uhr

### 3. HACCP Praxiswettbewerb

Szenarien zu Hygiene, Dokumentation und Problemlösung. Food Safety; Verantwortungsbewusstsein

**Datum:** 2. März, 1 Tag

**Ort:** Wird noch bekannt gegeben

**Zeit:** 09:00 Uhr bis 15:00 Uhr

### 4. Team-Cup

Teams planen und kochen ein Menü unter Einhaltung eines Budgetlimits. Kalkulation, Zeitmanagement, Kreativität und Teamwork. (Genauere Ausschreibung wird noch bekannt gegeben)

**Datum:** 21. – 23. April, 3 Tage

**Ort:** Cuxhaven, BBS

**Zeit:** Ganztägig

### 5. Workshop „Zeitversetzte Speiseproduktion“

Praxisnaher Einsatz von Combidämpfern und Cool Compact Schnellkühlern. Kosten sparen, Mitarbeiter sinnvoll einsetzen, Herstellung von eigenem Convenience. Mit anschließender Verkostung.

**Datum:** 19.05.2026, 1 Tag

**Ort:** BBS II Emden, Steinweg 25, Raum W33

**Zeit:** 13:30 bis 15:30 Uhr

### Hinweis:

Zu allen Workshops bitte Kochbekleidung mitbringen.

Die Aktionen werden nur bei entsprechender Teilnehmerzahl durchgeführt.