



Albrecht Fleischer

Vita und Berufsausbildung

geboren 2. März 1958 in Iserlohn

Ausbildung

Koch, Hotelbetriebswirt, Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie

Berufserfahrung

als **Koch** in der Europäischen 5* Hotelgastronomie

als **Koch und Hotelbetriebswirt**

18 Jahre Inhaber eines Ganztagesrestaurants

als **Lebensmitteltechnologe**

Produktentwickler in der Tiefkühl- und Feinkostindustrie

und Leiter Qualitätsmanagement im Unilever Konzern

Fachhochschule Münster

Planung und Einrichtung Food Lab Münster

Lehre mit den Schwerpunkten:

Kulinaristik, Gemeinschaftsgastronomie, Produktentwicklung (mit Prof. Dr. Guido Ritter)

und Schulverpflegung (mit Frau Prof. Dr. Carola Strassner)

Co- Autor des Leitfadens Küchenplanung in der Kita- und Schulverpflegung, Bundeszentrum für Kita- und Schulverpflegung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung



Was treibt mich an? Lesen Sie im Blog:

acker-kueche-teller.blog für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung (GV)

Beratung

Für die kommunalen Ernährungsorganisation

Planungsprozesse in Kitas und Schulen zum Aufbau von Küchen und Mensen (Speiseräumen) gestalten.

Mein Ansatz: Planungsprozesse nicht nur detail- oder projektbezogen zu entwickeln, sondern im ganzheitlichen Ansatz.

Beispiel:

Focus Gruppen zur Ernährungssituation in Schulen und sind vielfältig: SchülerInnen, Eltern, LehrerInnen, ErzieherInnen, Küchenleitung, Beteiligte der kommunalen Verwaltung sind in den Prozess der Ernährung Organisation zu koordinieren und zielgerichtet zu managen.

Verpflegungssituationen in Kitas und Schulen betrachte ich entlang der Wertschöpfungskette vom Acker zur Küche bis zum Teller.

Optimierung von Küchenprozessen – Neue Ideen

Küchenprozesse sind im stetigen Wandel. Neue technische Anforderungen und Möglichkeiten bieten einer Küche einen Kreativraum, um Verpflegungsformen immer neu zu gestalten.

Als Koch und Lebensmitteltechnologe betrachte ich die kreativen Möglichkeiten der Lebensmittel in der Küche. Ich habe gleichzeitig die Küchentechnologie im Blick, um Küchenprozesse zu optimieren.

Ich biete **Workshops in-House** mit folgenden Schwerpunkten an:

Kreative Ideen

Ein Weg zur pflanzenbasierten Verpflegung ohne Ersatzprodukte

Die Vielfalt der Leguminosen

Algen für den maritimen Geschmack

Die Produktentwicklung in der in der Gemeinschaftsverpflegung

Rezepturenentwicklung und Küchenorganisation

Kinderkochevents gestalten – praktische Ernährungsbildung umsetzen

Meine Erfahrungen aus 10 Jahren Kinderkochfestival Rheine helfen Events zu organisieren Kochevents mit Kindern zu organisieren und durchzuführen.