

Teaching Kitchen – Lehrmethode und Lernort zugleich

Teaching Kitchen (Lehrküchen) bieten neben der Vermittlung grundlegender Kochtechniken auch andere Themen der Selbstfürsorge und Selbstwirksamkeit wie verbesserte Ernährung, Achtsamkeit, körperliche Betätigung und Verhaltensberatung an. Die Küche selbst ist zwar ein wesentlicher Bestandteil, aber sie ist nur der Ort, während der gesamte Lehrplan des Teaching Kitchens eine positive Veränderung bewirkt.

Das Teaching Kitchen ist auch ein Ort der Begegnung und Kommunikation. Ob in einem Krankenhaus, wo Patienten lernen können, wie man eine chronische Krankheit lindern kann, oder in einem Gemeindezentrum, wo Programme zur Lebensmittelverteilung und Kurse über gesündere Mahlzeiten für Kinder und vulnerable Gruppen angeboten werden, in einer Bürocateria, die den Mitarbeitern zeigt, wie köstlich eine gesündere Version des Mittagessens sein kann und wie einfach es ist diese selber zuzubereiten.



Location

Hervorragende Einbettung im Sportpark Jahnstadion mit kostenlosen Parkmöglichkeiten, sehr gute Anbindung ÖPNV, schnelle Autobahnanbindung. Es bestehen dank der Lage im Sportpark Jahnstadion vielfältige Möglichkeiten und Angebote Bewegung, Sport und Freizeit (<https://www.goesf.de/>). In gut erreichbarer Nähe können Sie in Europas einzigartiger, noch betriebenen Pfannensaline im Badehaus Luisenhall im Natur-Solebad regenerieren.

Ausstattung Küche

Voll ausgestattetes, smart vernetztes (IOT) Teaching Kitchen mit nobilia®-Küchenelementen im exklusiven, modernen Design und integriertem Ess-/Seminarbereich mit:

- 5 Koch-/ Arbeitsbereichen und BORA-Kochfeldern mit integriertem Dunstabzug
- 2 Arbeitsbereiche für Vorbereitung
- 1 Vorbereitungs- und Service-Bereich
- 4 pyrolytisch reinigende SAMSUNG Dual-Cook-Backöfen
- 1 SAMSUNG Family Hub Side by Side Kühl-/Gefrierkombination mit Frischwasserspender, Eiswürfel/Crushed Ice-Bereiter,
- 4 Kühlschränke (getrennt nach Vegan, Fleisch, Milch, Getränke)
- 5 Spülmaschine
- 1 Waschtrockner
- 3 Küchenmaschinen
- Küchenkleingeräte 6-fach
- Profi Messersets
- Geschirr und Besteck für bis zu 60 Personen
- Seminar-/Essbereich mit bis zu 24-36 Plätzen



Ausstattung Technik

- 1 Gbit /s Internetanschluss inkl. WLAN
- BARCO Click-Share®
- 2 SAMSUNG 85" Smartboards WMA85
- 2 PTZ Domecams mit Remotesteuerung
- 6 Sennheiser Funkstecken
- CRESTRON Medien-, Licht und Jalousiensteuerung
- Ready to Stream & Broadcast und Konferenz tauglich



Anfahrt

Teaching Kitchen im Sportpark Jahnstadion
Sandweg 7
37083 Göttingen

T +49 551 38499-256

M +49 172 49544 70

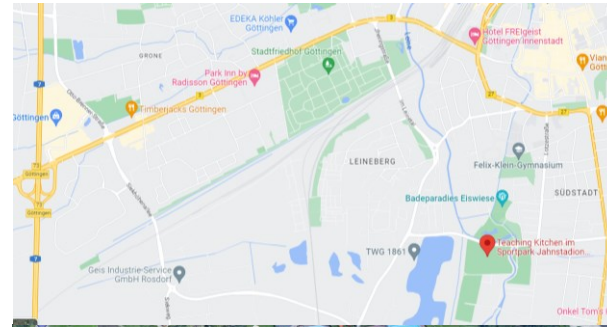
E teaching.kitchen@culinarymedicine.de

Wegbeschreibung

<https://culinarymedicine.de>

Leitung

PD Dr. med. Thomas Ellrott, Arzt
Uwe Neumann, Nachhaltigkeitspädagoge
Birgit Ellrott, diätetisch geschulte Köchin



Bildnachweis

© 2023 B. Ellrott / Culinary Medicine Deutschland, Google Maps