

Fortbildungsprogramm 2024

Gesunde Küche



Fortbildungsprogramm 2024

Gesunde Küche



Basisseminare *Gesunde Küche* für die *Gemeinschaftsverpflegung* und *Gastronomie*

Vortrag

Zielgruppe

Das Basisseminar wird Küchenleiterinnen/Küchenleitern und Mitarbeiterinnen/Mitarbeitern angeboten, die sich für das Projekt *Gesunde Küche* interessieren und die Auszeichnung *Gesunde Küche* erlangen möchten oder sich darüber informieren möchten.

Inhalte

Sie erhalten bei diesem Seminar alle notwendigen Informationen zum Projekt *Gesunde Küche* – von der Projektanmeldung, den Weg zur Auszeichnung *Gesunde Küche* bis hin zu den *Gesunde Küche*-Kriterien. Bei diesem Seminar wird vermittelt, wie man „gut“ und „gesund“ auf einen Nenner bringen kann.

Teilnahmebetrag

Dieses Seminar ist kostenlos.

Veranstaltungsorte und Termine

Montag, 29.04.2024

14:00 – ca. 18:00 Uhr

Landesdienstleistungszentrum Linz

Bahnhofplatz 1, 4020 Linz

Donnerstag, 24.10.2024

14:00 – ca. 18:00 Uhr

Landesdienstleistungszentrum Linz

Bahnhofplatz 1, 4020 Linz

Referentin

Mag^a. Birgit Heidlberger – Projektleitung *Gesunde Küche*, Ernährungswissenschaftlerin

Fortbildungsprogramm 2024



Gesunde Küche

Fette, Fische und Nüsse – Nur nicht ins Fettnäpfchen treten!

Vortrag mit Schaukochen

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalte

Welche Bedeutung haben Fette, Fische und Nüsse für die Gesundheit? Sind kaltgepresste Öle gesünder? Butter oder doch lieber Margarine? Worauf ist bei der Auswahl des Fettes für verschiedene Zubereitungsarten zu achten? Diese und weitere Fragen z.B. zu Palm- und Kokosöl oder zu Trans-Fettsäuren in Lebensmitteln werden beim Seminar erläutert. Beim anschließenden Schaukochen lernen Sie anhand kreativer Rezeptideen neue Geschmackserlebnisse kennen.

Teilnahmebetrag

60,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Mittwoch, 24.01.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Landw. Fachschule Schlierbach

Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach

Referentin/Referent

Sabrina Chatt, Bakk.rer.nat., BSc – Ernährungswissenschaftlerin/Diätologin

Philipp Buttinger BSc. – Seminarkoch, Diätologe

Fortbildungsprogramm 2024



Gesunde Küche

Wunderbare Getreidevielfalt – volle Kraft aus vollem Korn

Vortrag mit Schaukochen

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalte

Es gibt viele gute Gründe öfters Getreide, besonders Vollkornprodukte, zu genießen! Leider hält sich bei manchen noch immer der Irrglaube, dass Getreide und die damit verbundenen Kohlenhydrate dick machen. Wie schöpft man am besten volle Kraft aus dem vollen Korn? Was sind Pseudogetreide und wie können unterschiedliche Getreideprodukte und –sorten zu schmackhaften Gerichten zubereitet werden? Zahlreiche Tipps und Ideen für die vielseitige Anwendung von (Pseudo)Getreide erfahren Sie bei diesem Seminar.

Teilnahmebetrag

50,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Freitag, 26.01.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Landwirtschaftliche Fachschule Mistelbach

Schlossweg 1, 4613 Mistelbach

Referentin/Referent

Mag^a. Eva-Maria König – Ernährungswissenschaftlerin

Martin Thaller – Seminarkoch

Fortbildungsprogramm 2024

Gesunde Küche



Was das Herz begehrt – herzgesund kochen leicht gemacht

Vortrag mit Schaukochen

NEU seit
2023

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalt

In diesem Seminar wird der Zusammenhang zwischen Ernährung und Herzgesundheit thematisiert. Welche Lebensmittelgruppen bzw. Inhaltsstoffe können das Erkrankungsrisiko senken? In welchem Zusammenhang steht dies zur traditionellen, mediterranen Ernährung? Wie ist hier der aktuelle Stand der Forschung? Gibt es Gemeinsamkeiten zu den Empfehlungen der Österreichischen Ernährungspyramide bzw. *Gesunde Küche* Kriterien? Nach einem theoretischen Input mit Diskussion und Erfahrungsaustausch wird das Thema praktisch in der Schauküche aufgearbeitet.

Teilnahmebetrag

50,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Freitag, 09.02.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Agrarbildungszentrum Lambach

An der Traun 1, 4650 Lambach

Referentin/Referent

Sabrina Chatt, Bakk.rer.nat., BSc – Ernährungswissenschaftlerin/Diätologin

Philipp Buttinger BSc. – Seminarkoch, Diätologe

Fortbildungsprogramm 2024



Gesunde Küche

Da haben wir den Salat – Kreative Dressings und peppige Salat- und Bowlideen

NEU
2024

Vortrag mit Kochworkshop

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalt

Ob fruchtig mit Obst oder Beeren, cremig mit Joghurt oder knackig mit Nüssen – Salate und Bowls sind ideal für die leichte Küche. Kaum eine Mahlzeit kann so abwechslungsreich zubereitet werden. Mit dem richtigen Dressing werden Salate zu einem besonderen Leckerbissen. Es muss nicht immer ein Dressing auf Essig/Öl-Basis sein. In diesem Seminar tauchen wir in die spannende Welt der Salate ein und zeigen Ihnen neue Rezepte und Kombinationen, die das Salatessen zu einem Genusserlebnis werden lassen.

Teilnahmebetrag

60,- Euro / Person

Veranstaltungsorte und Termine

Freitag, 16.02.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Landw. Fachschule Mistelbach
Schlossweg 1, 4613 Mistelbach

Freitag, 10.05.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Landw. Fachschule Schlierbach
Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach

Referentin/Referent

Mag.^a Birgit Heidlberger – Ernährungswissenschaftlerin
Horst Pelikan – Seminarkoch



Fortbildungsprogramm 2024



Gesunde Küche

Let's go veggie – Alles außer Fleisch!

Vortrag mit Schaukochen

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalte

Vegetarisch Kochen – (k)eine Kunst! Fleischlose Gerichte sind bereits fixer Bestandteil von Speiseplänen und erfreuen sich großer Beliebtheit. Der Trend dafür ist auch der steigenden Sensibilisierung für eine nachhaltige Ernährung zu verdanken. Menschen, die vegetarische Speisen schätzen, sind weder „reine Körndl-Liebhaber“ noch „nur Beilagen-Esser“. Vollwertige Gemüsegerichte werden sehr gerne gewählt, wenn sie kreativ sowie schmackhaft zusammengestellt sind. Neue Rezeptideen, mit denen Sie Ihre Gäste kulinarisch und saisonal verwöhnen können, runden das Programm ab.

Teilnahmebetrag

50,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Freitag, 15.03.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

LFI Linz

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Mittwoch, 17.04.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Cookup kitchen

Rabenfurterstraße 1, 4972 Utzenaich

Referentinnen/Referent

Mag.^a Barbara Horvat – Ernährungswissenschaftlerin

Martin Thaller – Seminarkoch

Claudia Weilbold – Diätologin

Viktoria Stranzinger – Seminarköchin

Fortbildungsprogramm 2024



Gesunde Küche

Ernährungsmythen und Ernährungstrends – Gratwanderung in der Gemeinschaftsverpflegung? *Fakten und Trends auf dem Prüfstand*

Vortrag

NEU seit
2023

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalt

Das Internet und Zeitschriften sind gefüllt mit vermeintlich guten Ratschlägen, die unsere Ernährung beeinflussen und die Gesundheit verbessern sollen. Halbwahrheiten und Gerüchte spielen bei kaum einem Gesundheitsthema eine größere Rolle als bei der Ernährung. Viele dieser Ernährungsmythen haben eine lange Geschichte und halten sich hartnäckig. Häufig haben diese Ratschläge und Theorien jedoch keine oder kaum eine wissenschaftliche Grundlage. Ist Dinkel wirklich besser als Weizen? Ist Gluten schlecht für den Körper? Macht Schokolade glücklich? Ist brauner Zucker, Honig etc. gesünder als „normaler“ Zucker? In diesem Online-Vortrag werden aktuelle heiß diskutierte Ernährungsmythen vorgestellt und kritisch hinterfragt.

Teilnahmebetrag

30,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Donnerstag, 25.04.2024

14:00 – ca. 17:00 Uhr

Landesdienstleistungszentrum

Bahnhofplatz 1, 4021 Linz

Dienstag, 26.11.2024

14:00 – ca. 17:00 Uhr

online

Referentin

Mag^a. Gudrun Bertignoll – Ernährungswissenschaftlerin



Fortbildungsprogramm 2024



Gesunde Küche

Lebensmittel sind kostbar – Wege zu mehr Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung *Vortrag mit Küchenführung*

NEU
2024

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichnete *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalt

Nachhaltigkeit ist mehr als Klimaschutz und Abfallvermeidung. Nachhaltigkeit ist ein komplexes Thema, mit dem sich auch Gesunde Küche-Betriebe vermehrt beschäftigen. Was bedeutet Nachhaltigkeit? Was hat eine pflanzenbetonte Ernährungsweise mit Klimaschutz zu tun? Was versteht man unter Planetary Health Diät? Welche Ansatzpunkte gibt es? Nach einem allgemeinen Vortrag zum Thema Nachhaltigkeit geben die Küchenleiter des jeweiligen Standorts Einblicke in ihre Konzepte. Daneben bleibt Raum für Austausch und Diskussion. Eine Küchenführung rundet das Angebot ab.

Teilnahmebetrag

30,- Euro / Person

Veranstaltungsorte und Termine

Mittwoch, 08.05.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Lenzesa Betriebsrestaurant Lenzing
Werkstraße 4, 4860 Lenzing

Dienstag, 17.09.2024

14:30 – ca. 18:00 Uhr

KHG Mensa
Mengerstraße 23, 4040 Linz

Referenten

Silvia Gürtenhofer – Diätologin

Thomas Raida – Küchenleiter, Lenzesa

Rainer Burgstaller – Küchenleiter, KHG Mensa



Fortbildungsprogramm 2024



Gesunde Küche

Verpflegung älterer Menschen – Besonderheiten in Alten- und Pflegeheimen

Vortrag

NEU
2024

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichnete *Gesunde Küche*-Betriebe, welche insbesondere Personen in Alten- und Pflegeheimen verpflegen.

Inhalt

Eine ausgewogene, bedarfsdeckende Ernährung ist in jedem Lebensabschnitt wichtig. Die Verpflegung von älteren Menschen in Alten- und Pflegeheimen stellt Küchen oft vor besondere Herausforderungen. Beeinträchtigungen durch verschiedene Krankheiten wie z.B. Diabetes, Verdauungsbeschwerden oder auch Schluckstörungen erfordern eine spezielle Rücksichtnahme bei der Gestaltung des Speiseplans und auch bei der Zubereitung der Speisen. In diesem Seminar wird in Form eines theoretischen Inputs auf die physiologischen Veränderungen im Alter eingegangen. Es wird weiters gemeinsam beleuchtet, welche Anforderungen sich dadurch bei der Gestaltung von Speiseplänen ergeben.

Teilnahmebetrag

30,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Donnerstag, 27.06.2024

14:30 – ca. 17:00 Uhr

Online-Seminar

Referentin

Cornelia Wagner – Diätologin



Fortbildungsprogramm 2024

Gesunde Küche



Wissenswertes zu Lebensmittelallergien und -intoleranzen

Vortrag

NEU seit
2023

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalte

Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten spielen zunehmend eine Rolle und stellen Verpflegungsbetriebe oft vor große Herausforderungen. Oftmals herrscht aber große Unsicherheit. Glutenfrei? Laktosefrei? Wo muss besonders aufgepasst werden, welches Lebensmittel ist für wen wirklich (lebens)gefährlich?

Erfahren Sie in diesem Vortrag mehr zu:

- Grundlagenkenntnisse zu Lebensmittelallergien
- Lebensmittelunverträglichkeiten – Unterschied Allergie und Intoleranz
- Praktische Übungen zur Speiseplangestaltung und zur Allergenkennzeichnung

Teilnahmebetrag

30,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Dienstag, 02.07.2024

14:30 – ca. 17:00 Uhr

Online-Seminar

Referentin

Sigrid Kastner – Diätologin

Fortbildungsprogramm 2024

Gesunde Küche



Erdäpfel und Milchprodukte – ein starkes Team

Vortrag mit Schaukochen

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalt

Bei diesem Seminar werden Erdäpfel als wichtiges Grundnahrungsmittel sowie Milch und Milchprodukte als wertvolle Eiweiß- und Kalziumlieferanten genauer unter die Lupe genommen. Aktuelle Empfehlungen, die gesundheitliche Bedeutung, Fakten und Mythen werden erläutert. Was ist der Unterschied zwischen Kuhmilchallergie und Laktoseintoleranz? Welche Milchprodukte und pflanzliche Alternativen sind auf dem Markt? Wie lässt sich die biologische Wertigkeit (Eiweiß) von Speisen praktikabel und einfach erhöhen? Das Seminar inkl. Schaukochen bietet zahlreiche praxisnahe Ideen für den Einsatz dieser wertvollen Grundnahrungsmittel.

Teilnahmebetrag

50,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Freitag, 05.07.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Bezirksbauernkammer GM/VB

Sportplatzstraße 7, 4840 Vöcklabruck

Referentinnen

Mag^a. Martina Honsig – Ernährungswissenschaftlerin

Philipp Buttinger BSc. – Seminarkoch, Diätologe



Fortbildungsprogramm 2024

Gesunde Küche



Mittagsverpflegung in der Krabbelstube

Vortrag mit Schaukochen

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe, welche insbesondere Kinder in Krabbelstuben verpflegen.

Inhalt

Die Mittagsverpflegung von Krabbelstuben-Kindern stellt Küchenmitarbeiterinnen und Küchenmitarbeiter häufig vor Herausforderungen, gerade wenn auch noch weitere Zielgruppen versorgt werden. Eine abwechslungsreiche Ernährung, speziell an den Bedürfnissen und am Bedarf der Kleinsten orientiert, ist wesentlich für das Wachstum und eine gesunde Entwicklung. Essentielle Nährstoffe in dieser Entwicklungsphase, empfohlene Portionsgrößen, ungeeignete Nahrungsmittel, sowie Wissenswertes zur Geschmacksprägung und zu Allergien im Kleinkindalter finden im Seminar ebenso ihren Platz wie der Erfahrungsaustausch unter Gleichgesinnten.

Teilnahmebetrag

50,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Dienstag, 03.09.2024

14:30 – 18:30 Uhr

Zentralküche Wels, Wimpassinger Straße 33, 4600 Wels

Referentin/Referent

Mag^a. Martina Honsig – Ernährungswissenschaftlerin

Mario Häusler – Seminarkoch



Fortbildungsprogramm 2024

Gesunde Küche



Die leckere Kürbisküche – klimafreundlich, gesund und vielseitig

Vortrag mit Kochworkshop

NEU seit
2023

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalte

Von gelb über orange bis rot – rund 800 verschiedene Kürbissorten gibt es weltweit in den verschiedensten Formen, Größen und Farben. Egal ob Sommer- oder Winterkürbis, in jedem Fall ist der Kürbis ein Alleskönner in der Küche. Allzu oft führt er ein „Schattendasein“ in Form der Kürbiscremesuppe, dabei gibt es unzählige andere Arten der Verarbeitung. Ob als Vorspeise, Hauptspeise oder Beilage, ob als Salat, in Brot oder auch als Dessert, als Marmelade oder im Kuchen, den kulinarischen Genüssen sind keine Grenzen gesetzt.

Teilnahmebetrag

60,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Mittwoch, 02.10.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Cookup kitchen Utzenaich

Rabenfurterstraße 1, 4972 Utzenaich

Referentinnen

Mag^a. Martina Honsig – Ernährungswissenschaftlerin

Viktoria Stranzinger – Seminarköchin



Fortbildungsprogramm 2024

Gesunde Küche



Immunstark – fit und gesund mit richtiger Ernährung

Vortrag mit Schaukochen

NEU seit
2023

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalte

Ernährung als Immunbooster? Tatsächlich kann jede/jeder von uns dazu beitragen, die Abwehrkräfte auf kulinarische Art und Weise aktiv zu stärken.

Welche Lebensmittel können sich positiv auf das Immunsystem auswirken?

Brauchen wir dazu exotisches Superfood? Welche Rolle spielen fermentierte Lebensmittel? In diesem Seminar erhalten Sie viele Tipps und Rezepte, die leicht in die Praxis umzusetzen sind.

Teilnahmebetrag

50,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Donnerstag, 10.10.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

HBLA Elmberg

Elmbergweg 65, 4040 Linz

Referentinnen

Mag^a. Barbara Horvat – Ernährungswissenschaftlerin

Viktoria Stranzinger – Seminarköchin

Fortbildungsprogramm 2024

Gesunde Küche



Suppenküche – Schnell und einfach zum Genuss

Vortrag mit Schaukochen

NEU seit
2023

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalte

Suppen sind mehr als nur Vorspeisen. Besonders in der kalten Jahreszeit erfreuen sich geschmackvolle Suppenrezepte großer Beliebtheit! Warum die Suppe nicht nur im Winter, sondern das ganze Jahr über ein attraktiver Appetizer ist, wird in diesem Seminar anhand von feinst abgestimmten Rezepten praktisch erlebbar. Holen Sie sich neue Inspiration für Ihre (Suppen-)Küche: z.B. wie die Konsistenz von gesunden Cremeschuppen optimal gelingt, wie kreative Suppeneinlagen für mehr Abwechslung sorgen oder wie gut kalte Suppen im Sommer als erfrischende, gesunde Durstlöcher geeignet sind!

Teilnahmebetrag

50,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Mittwoch, 06.11.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Cookup kitchen

Rabenfurterstraße 1, 4972 Utzenaich

Referentinnen

Claudia Weilbold – Diätologin

Viktoria Stranzinger – Seminarköchin



Fortbildungsprogramm 2024



Gesunde Küche

Hülsenfrüchte – pflanzliche Eiweißlieferanten auf Erfolgskurs

Vortrag mit Schaukochen

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichneter *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalte

Bohnen, Linsen & Co liefern uns viele wichtige Nährstoffe und sollten daher nicht auf unserem Speiseplan fehlen. Welche Hülsenfrüchte oder daraus hergestellte Produkte gibt es? Welche Besonderheiten zeichnen sie aus und welche Inhaltsstoffe sind enthalten? Die kleinen Kraftpakete sind in vielen Formen und Farben günstig im Handel verfügbar und stellen eine gute Grundlage für die verschiedensten Gerichte dar. Egal ob in Suppen, vegetarischen Gerichten, Salaten, als Beilage oder im Kuchen – die Verwendungsmöglichkeiten sind vielfältig. Sie erhalten in diesem Seminar neue Inspiration, wie Sie Hülsenfrüchte in Ihren Speiseplan integrieren können.

Teilnahmebetrag

50,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

Freitag, 29.11.2024

09:00 – ca. 14:00 Uhr

Bezirksbauernkammer Rohrbach

Linzer Straße 13, 4150 Rohrbach

Referentin / Referent

Mag^a. Eva-Maria König – Ernährungswissenschaftlerin

Martin Thaller – Seminarkoch

Fortbildungsprogramm 2024



Gesunde Küche

Effizienz, Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung in der Gemeinschaftsverpflegung *Seminar*

NEU
2024

Zielgruppe

Das Seminar ist ausschließlich für Küchenleiterinnen/Küchenleiter sowie Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter ausgezeichnete *Gesunde Küche*-Betriebe.

Inhalte

Gerade in Großküchen gibt es täglich Herausforderungen, welche die Effizienz und die Ressourcen beeinträchtigen können. Auch das Thema Nachhaltigkeit kommt in stressigen Phasen oftmals zu kurz. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie einen kunden- und budgetfreundlichen Speiseplan unter Einbindung regionaler Lieferanten erstellen können – zielgruppenspezifisch, situativ, saisonal sowie tierwohlbetont. Außerdem beschäftigen wir uns mit den folgenden Fragestellungen: Wie können Abläufe bei der Menüzubereitung und –zusammenstellung optimiert werden? Wie kann Personal effizient sowie unter Berücksichtigung zeitlicher Ressourcen eingesetzt werden? Wie kann die richtige Balance gefunden werden zwischen regionalen und globalen Produkten sowie zwischen tierwohlbetonten und konventionellen?

Teilnahmebetrag

35,- Euro / Person

Veranstaltungsort und Termin

05.12.2024

09:00 – ca. 16:00 Uhr

bifeb – Bundesinstitut für Erwachsenenbildung, Bürglstein 1 – 7, 5360 St. Wolfgang

Referent

Christopher Fischer, Küchenleitung, bifeb

