

Schulungsthema: Wie können wir in der Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig haushalten?

Das Thema „Ökologischer Fußabdruck“ und die damit verbundene Vermeidung, Lebensmittel zu entsorgen, ist hoch aktuell. Wie können wir in der Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig haushalten? Das Thema Nachhaltigkeit greift in fast alle Lebensbereiche ein. In dieser halbtägigen Veranstaltung erhalten Sie einen Überblick zur Erstellung eines ausgewogenen Speisenplans und die damit verbundene Mengenkalkulation. Des Weiteren erhalten Sie Informationen zur vernünftigen Einkaufsplanung, Lagerhaltung bis hin zur Resteküche.

Themenschwerpunkte:

- Was bedeutet Nachhaltigkeit
- Was steckt hinter dem Begriff Nachhaltigkeit
- Die Verschwendung von Lebensmitteln (culinary misfits)
- Der ausgewogene Speisenplan plus Mengenkalkulation
- Vernünftige Einkaufsplanung und Lagerhaltung
- Die Resteküche

Zielgruppen:

Hauswirtschaftskräfte, KüchenmitarbeiterInnen, Betreuungspersonal sowie Interessierte

Veranstaltungsdauer: 1/2 Tag ,kombinierbar
(auch als Inhouse Veranstaltung buchbar)