



EINLADUNG ZUR INFORMATIONSVANSTALTUNG

Berufsbegleitende Weiterbildung in nachhaltiger Verpflegung und Küchenma- nagement für KöchInnen und Küchenleite- rInnen von Großküchen (Projekt ReKuk)

Datum: Di 28.08.2018,
14:00– 15:30 Uhr

Ort: Krankenhaus Hietzing - Mittelsaal,
Wolkenbergenstraße 1, Wien

Themen:

- Vorstellung Inhalte und Ablauf der fünf Module des Lehrgangs
- Vernetzung und Austausch zwischen den TeilnehmerInnen
- Platz für Diskussion

Ziel der Weiterbildung ist es es, den TeilnehmerInnen Grundlagen und Hintergründe zu vermitteln die sie befähigen in den Großküchen selbstständig Maßnahmen zu setzen, um die Ressourceneffizienz in ihren Küchen zu erhöhen.

Die Ausbildung richtet sich an:

- KüchenleiterInnen
- UmwelteamleiterInnen
- KöchInnen
- TechnikerInnen
- Abfallbeauftragte

Zu- und Absage erbeten unter
Ressourcen Management Agentur, Tel.: +43 (1) 913 22 52

Nathalia Kisliakova
(DW 24),
nathalia.kisliakova@rma.at

Alexandra Weintraud
(DW 27),
alexandra.weintraud@rma.at



Haftungsausschluss:

"Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben."

Module der Weiterbildung

Das Modul **Lebensmittelverwendung** zeigt wie die Kriterien (BIO, regional, saisonal, weniger Fleisch u.a.) durch eine nachhaltige Lebensmittelbeschaffung in Ihrer Küche umgesetzt werden können.

Das Modul **Nachhaltiger Speiseplan** zeigt wie die Kriterien (BIO, regional, saisonal, weniger Fleisch u.a.) verstärkt in der Speiseplanung berücksichtigt werden können.

Das Modul **Abfallvermeidung** zeigt, welche Abfälle in einer Großküche anfallen und wie diese effizient reduziert, vermieden und der Recyclinganteil erhöht werden kann.

Das Modul **Energieeffizienz** zeigt, welche Prozesse und Küchengeräte am meisten Energie verbrauchen und welche Möglichkeiten sich anbieten, um den Energieverbrauch zu senken bzw. zu optimieren.

Das Modul **Kommunikation und Marketing** zeigt wie die Instrumente des Marketings in der Großküche zur Kommunikation nach innen und nach außen umgesetzt werden können.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



RRRMMMMMAAAA
Initiative zur Erforschung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung
Ressourcen Management Agentur



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

