



Effizienz, Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung in Großküchen

Referent/in: Christopher Fischer

Koordination: Ondrej Lastovka

Veranstalter: bifeb

Kursumfang: 17 UE

ECTS: ---

Teilnahmegebühr: € 190,-

PRÄSENZ



© bifeb

DETAILS ZUM PROGRAMM

Im Rahmen der Professionalisierung in der Erwachsenenbildung werden potenzielle Multiplikator/innen aus dem Gastronomiebereich auf Themen des diversifizierten Wareneinkaufs und der Speiseplangestaltung im Großküchensegment sensibilisiert. Emotionales Essen ist in der Langzeitverpflegung ein Thema und beruht auf der eigenen Gefühlswelt. Das Küchenpersonal trägt somit eine direkte Verantwortung für die Gesundheit und das Wohlbefinden ihrer Kunden. Allergene, Unverträglichkeiten und Intoleranzen spielen daher in diesem Zusammenhang eine bedeutende Rolle. Unsere Kunden und ihre Tagesaktivitäten stehen bei der Menüplanung stets im Vordergrund.

Nach erfolgreichem Abschluss

- können Sie zielgruppenspezifisch, situativ, saisonal und tierwohlbetont einen kund/innenfreundlichen sowie nachhaltigen und günstigen Speiseplan für eine Großküche unter Einbindung regionaler Lieferanten erstellen
- kennen Sie die richtige Balance zwischen primären und verarbeiteten Lebensmitteln unter Berücksichtigung regionaler und globaler Einkaufsmöglichkeiten und -strategien
- kennen Sie einzelne Prozesse in der Lebensmittelverarbeitung in einer Großküche und eine sinnvolle Mischung der Speisenzubereitung aus frischen Zutaten versus Convenience ohne Geschmackseinbußen im finalen Menü
- können Sie Abläufe bei der Menüzubereitung in der Großküche rationalisieren und effizienten Einsatz von Personal und dessen zeitlichen Ressourcen berücksichtigen
- haben Sie einen Überblick über Allergene, Lebensmittelunverträglichkeiten, Alternativprodukte und ein Bewusstsein für emotionales Essen





ADRESSAT/INNEN

Personen aus der Gastroszene mit einem Multiplikator/innenpotential, die in Großküchen arbeiten und eine Orientierung in den aktuellen beruflichen Anforderungen benötigen.

UMFANG

17 Unterrichtseinheiten (UE, á 45 Minuten)

ORGANISATORISCHE HINWEISE

- **Tag 1** - 16.10.2023, 14:00 – 18:00
- **Tag 2** - 17.10.2023, 09:00 – 12:30, 14:00 – 18:00
- **Tag 3** - 18.10.2023, 09:00 – 12:30

PROGRAMM

Termin	Inhalte
1. Tag 16.10.2023	Fürs Menü einkaufen, richtige Balance zwischen primären und verarbeiteten Lebensmitteln, zwischen regionalen und globalen Produkten sowie zwischen tierwohlbetonten und konventionellen (Massentierhaltung) Tierprodukten für eigene Großküche finden.
2. Tag 17.10.2023	Vormittag: Speiseplanerstellung vor dem Hinblick des effizienten Einsatzes der personalen und zeitlichen Ressourcen sowie der Zielsetzung regionale, nachhaltige und tierwohlbetonte Produkte zu verarbeiten. Nachmittag: Prozesse in der Lebensmittelverarbeitung kennenlernen, Abläufe in der Küche rationalisieren, eine sinnvolle Mischung der Speisenzubereitung aus frischen Zutaten versus Convenience ohne Geschmackseinbußen
3. Tag 18.10.2023	Wissen um Allergene, Lebensmittelunverträglichkeiten sichern und erweitern. Wissen um Alternativprodukte aufbauen, Bewusstsein für emotionales Essen schaffen

KONTAKT

Daniela Schlick, + 43 6137 6621 – 119, daniela.schlick@bifeb.at





IHR AUFENTHALT AM BIFEB (PREISBASIS 2023)

Übernachtung

- Einzelzimmer € 53,10 pro Person/Nacht
- Doppelzimmer € 40,10 pro Person/Nacht

Die Preise sind **inklusive** reichhaltigem Frühstück (Buffet), WLAN, Parkplatz, Badedeck und Liegewiese am Wolfgangsee und exklusive **€ 2,20 Ortstaxe pro Nacht**.

Zimmerreservierung über das Anmeldeformular auf www.bifeb.at

Verpflegung Frühstück: Buffet à € 8,30 ·

Mittagessen: zwei 3-gängige Menüs und Salat vom Buffet à € 11,60 und eine vegane Hauptspeise mit Salat vom Buffet um € 9,00

Abendessen: 3-gängiges Menü mit Salatbuffet à € 11,60

