

Online-Workshop Food Waste

Weniger ist mehr – Praxistipps gegen Lebensmittelabfälle und -verschwendung



Donnerstag, 02. Juni 2022 von 18.00 – 19.00 Uhr
Mit Urs Wandeler Leiter Gastronomie, Spitalzentrum Oberwallis, Schweiz
Online über MS - Teams

Mehrere Menülinien plus Diäten, 1.400 Mahlzeiten pro Tag, zubereitet von 80 kulinarischen MitarbeiterInnen im Spitalzentrums Oberwallis in der Schweiz. Hier werden an zwei Standorten mit zwei Großküchen und zwei Restaurants jährlich rund 320 Tonnen Lebensmittel verarbeitet – unter der Leitung von Urs Wandeler.

Wie wichtig hier der Blick auf Food Waste ist, zeigt uns der Küchenleiter anhand seiner Erfahrungen. Das Projekt, das er in seinen Großküchen umsetzt, liefert spannendes über die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Die Erfahrungen stammen zwar speziell aus Einrichtungen im Gesundheitsbereich, lassen sich aber vielfach auf andere Einrichtungen übertragen. Lassen wir uns von den Tipps und Tricks inspirieren und reduzieren wir gemeinsam Lebensmittelabfälle im Alltag Großküche.

Zielgruppe:

Interessierte Personen aus der Gemeinschaftspflege, z.B. KüchenleiterInnen, KöchInnen, Küchenhilfskräfte

Kosten:

Grüne Teller- oder Grüne Küche-Betriebe: Kostenlos

Andere Betriebe

€ 76,- plus 10% USt.

Infos und Anmeldung: Telefonisch unter 0316 | 82 20 94-71 oder per Mail unter maria.petrogianni@styriavitalis.at

Sie erhalten den Anmeldelink einen Tag vor der Veranstaltung, bitte geben Sie uns die E-Mailadresse bekannt unter der Sie an der Fortbildung teilnehmen möchten.

Bei Interesse bitte schnell anmelden. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

