



Seminar 10 Inklusion in der Schulverpflegung

Ziele des Seminars:

In Zeiten der Globalisierung leben viele Menschen mit unterschiedlichen kulturellen Hintergründen zusammen und stellen auch die Gemeinschaftsverpflegung vor neue Aufgaben.

Die praktische Umsetzbarkeit religiös begründeter Speisevorschriften in Schulen ist Schwerpunkt dieses Seminars.



Zielgruppe:

Verantwortliche für die Verpflegung in Schulen und Institutionen

Inhalte des Seminars:

- Vortrag Religion und Ernährung sowie Einführung in die religiösen Speisevorschriften von Christentum, Islam, Judentum, Hinduismus und Buddhismus
- Vereinbarkeit der Vorschriften - Umsetzbarkeit und Bedeutung von Kompromissen
- Praktische Demonstration in der Versuchsküche
- Besonderheiten bei einzelnen Lebensmitteln als Praxisbeispiel
- Beschaffung von Halal-konformen Lebensmitteln
- Arbeitsgestaltung bei interreligiöser, nachhaltiger Verpflegung
- Erstellung eines Speiseplans
- Bedeutung der begleitenden Kommunikation

Leistungen:

Seminarunterlagen, Verpflegung am Seminartag, Teilnahmezertifikat. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne eine Übernachtung.

Seminarort & Termin:

Die Menü Manufaktur GmbH Österreich,
Ignaz-Köck-Straße 11, 1210 Wien;
Termin nach Vereinbarung,
9.00 Uhr bis 16.00 Uhr.

Teilnahmegebühr:

56,- € inklusive aller oben
beschriebenen Leistungen. **Für unsere
Kunden bieten wir dieses Seminar als
kostenlosen Service an.**



Ihre ReferentInnen:

Sophie-Marie Steinbrecher

Dipl. Ernährungswissenschaftlerin, Schwerpunkte:
Ernährungsberatung sowie die Ernährung spezifischer
Personengruppen (u.a. Kleinkinder und Senioren); mehrjährige
Erfahrung in der Kundenbetreuung und als Teamleitung

Ergün Kuzugüdenli

Geschäftsführer der Sen Menü Vertriebs KG in Wien,
Geschäftsführer ecobiz, Unternehmer im Lebensmittelbereich
und Unternehmensberater, Tätigkeit in der Wirtschaftskammer