
Referentin:	Mag. ^a Susanne Gruber
Termin 1:	29. August 2017, 9.00 bis 17.00 Uhr Thermen- und Vitalhotel, Elisabeth-Allee 2, 7431 Bad Tatzmannsdorf
Termin 2:	30. August 2017, 9.00 bis 17.00 Uhr LFI Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Kosten:	Je EUR 50,--

Unser erfolgreiches Schulbuffet

SchulbuffetbetreiberInnen stehen vor der Herausforderung ein wirtschaftliches Unternehmen zu führen und gleichzeitig Verantwortung dafür zu tragen, dass Schülerinnen und Schülern (sowie LehrerInnen) täglich eine ausgewogene Verpflegung zur Verfügung steht. Das Angebot des Schulbuffets nimmt eine bedeutende Rolle ein. Zwischen der Idee, wie ein optimales Schulbuffet nach ernährungsphysiologischen Grundsätzen auszusehen hat und dem, wofür sich die Kundinnen und Kunden in der Realität entscheiden, steht das Unternehmen Schulbuffet.

Ziele:

SchulbuffetbetreiberInnen können sich ein klares Bild über Ziele und Visionen der Initiative *Unser Schulbuffet*, über ihre eigene Rolle sowie über die ernährungsphysiologischen aber auch psycho-sozialen Bedürfnisse ihrer KundInnen machen. Sie sind in der Lage, neue gesetzliche Anforderungen umzusetzen (z.B. Allergeninformation, Hygiene, HACCP) und setzen erfolgreiche Marketingstrategien für die Erhöhung der Akzeptanz und Wirtschaftlichkeit ihres verbesserten Angebotes ein. Sie lernen Zukunftstrends in der Ernährung kennen und lernen, wie Sie Ihr verbessertes Angebot an die entsprechenden Zielgruppen kommunizieren können. Weiters erhalten Sie Informationen zum Aufbau, Inhalt und Rezepte für das ideale Schulbuffet.

Methoden:

Theoretische Inputs, Workshops, reger Austausch innerhalb der TeilnehmerInnen, Zubereitung ausgewählter Rezepte

Zielgruppe:

BetreiberInnen von Schulbuffets, Interessierte aus dem Setting Schule (DirektorInnen, LehrerInnen, ElternvertreterInnen, SchülerInnenvertreterInnen)

Information: Carina Ehrnhöfer, 0699/13 77 77 66, carina.ehrnhoefer@pga.at

Anmeldung unter <https://weiterbildungsdatenbank.fgoe.org>