

Inhalte

Es werden die Schulungsunterlagen (Foliensatz mit integrierten Übungen, detailliertes Skript zu den Modulen, Schulungsfolder mit Skript, Folien, Best-Practice-Beispiele, Arbeitsblätter und Handbuch zum Selbststudium) von allen Projektpartnern erstellt.

Die Unterlagen werden zudem den nationalen Besonderheiten angepasst (z.B. Berücksichtigung der Saisonalität von Produkten und spezifischer regionaler Bedingungen).

Die Schulung umfasst pro Modul 4 Stunden. Jedes Modul setzt sich aus 4 Lehreinheiten zu jeweils 60 Minuten zusammen. Jede Lehreinheit besteht aus einem 45-minütigen Vortrag und jeweils 15 Minuten Übungen und Gelegenheit zur Diskussion.

Um die Module zu testen, werden 5 Workshops mit mindestens 5 Teilnehmern je Modul in jedem Land durchgeführt.

Kompetenz

Das von den TeilnehmerInnen erworbene Wissen umfasst die Grundlagen in den 5 Bereichen: **Abfallvermeidung, Energieeffizienz, Lebensmittelverwendung, nachhaltige Speiseplanung, Marketing und Kommunikation.** Die erworbene Kompetenz beinhaltet theoretische und praktische Werkzeuge in jedem der 5 Themenbereiche für die Umsetzung von Maßnahmen hin zu einer ressourcen- und kosten-

effizienten Küche. Zu den erworbenen Fähigkeiten zählen: die Fähigkeit, den eigenen Küchenbetrieb zu analysieren, nachhaltige Speisepläne zu erstellen, das Küchenpersonal für innovative Maßnahmen zu motivieren sowie die Fähigkeit zur Umsetzung ressourceneffizienter Maßnahmen. TeilnehmerInnen erhalten ein Schulungszertifikat, nachdem mindestens 2 Module absolviert wurden.



Foto: Ressourcen Management Agentur



Foto: Ressourcen Management Agentur

Transnationalität

In allen Partnerländern Deutschland, Österreich, Italien und Tschechien sind in den Großküchen folgende Trends zu erkennen: hoher Energieverbrauch, enormes Abfallaufkommen, intensiver Einsatz von Convenience-Produkten, etc. Ein Optimierungsbedarf ist in den Bereichen Lebensmittelverwendung, Speiseplanung,

Abfallvermeidung und Energieeffizienz gegeben. Ein Trend ist die Zentralisierung von Großküchen, der zwangsläufig auch zum Verlust von Arbeitsplätzen führt. Mit diesem Projekt wurde eine Initiative ergriffen, um gemeinsam Lösungen zu finden. Die Schulung wird zudem der NQR/EQR-Stufenzuweisung unterzogen.

Projektleitung:

Ressourcen Management Agentur (RMA)
Argentinerstr. 48/2. Stock, A-1040 Wien
Kontakt: Hans Daxbeck
Tel.: +43 (0)1 913 22 52.25
Email: hans.daxbeck@rma.at

Finanziert von:



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

Projektpartner:

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Branišovská 1645/31A, 370 05 České Budějovice, www.jcu.cz
Thüringer Ökoherz, Schlachthofstraße 8, 99423 Weimar, www.oekoherz.de
AIAB Liguria Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica, Via Caffaro, 1, 16124 Genova, www.aiabliguria.it

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.