

# Fortbildungsangebot zum Thema Mittagessen für städtische Kinderbildungs- und betreuungseinrichtungen



Diese Fortbildungen sind für Sie kostenlos und werden von der Stadt Graz anerkannt.





## Frisch – knackig – steirisch

So kommt das frisch gekochte Essen der Zentralküche knackig auf den Teller.  
Erfahrungsaustausch rund um die Themen Regenerieren & Speisenausgabe

**Termin:** Donnerstag, 12. Mai 2016, von 14.30 bis 17.00 Uhr

**Ort:** Hort Fröhlichgasse 90, 8010 Graz

**Zielgruppe:** Personal, das für die Fertigstellung des Mittagessens in von der Zentralküche Graz belieferten Einrichtungen verantwortlich ist

### Ziel & Inhalt:

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in der Küche und bei der Ausgabe in von der Zentralküche Graz belieferten Einrichtungen arbeiten, leisten einen wesentlichen Beitrag zur Gestaltung einer zufriedenstellenden Mittagsverpflegung. Als verlängerter Arm der Küche sind sie für die finalen Schritte bis das Essen auf den Tellern landet, verantwortlich.

Unterschiedliche Gegebenheiten vor Ort, kurze Mittagspausen, etc. erfordern besonderes Engagement und Kreativität von den Personen, die für die Fertigstellung des Mittagessens zuständig sind.

Ziel dieses Workshops ist der Austausch rund um die Themen Regenerieren & Speisenausgabe. Wie gelingt die Lasagne am besten? Welche Möglichkeiten gibt es, eine Speise zu verfeinern? Wie kann ich meinen Zeitablauf optimieren, damit die Speisen auch noch für spätere Essengruppen frisch auf den Tisch kommen? Fragen über Fragen, denen wir uns gemeinsam stellen...

Ein fachlicher Input zum Verpflegungssystem Cook & Chill rundet den Workshop ab.

**Anmeldungen bis Donnerstag, 28. April 2016 an [katharina.schradt@styriavitalis.at](mailto:katharina.schradt@styriavitalis.at)  
(begrenzte TeilnehmerInnenanzahl!)**

**Auf Ihr Kommen freuen sich  
das Team von Styria vitalis & der Zentralküche Graz**

Übrigens, seinem Ursprung nach bedeutet  
**Re|ge|ne|rie|ren**  
erneuern, mit neuer Kraft versehen, neu beleben





# Ene mene muh und raus bist du...

So gelingt ein ausgewogener Speiseplan im Wochenverlauf.  
Workshop zur Speisenauswahl und kindgerechter Ernährung

**Termin:** Mittwoch, 18. Mai 2016, von 14.30 bis 17.00 Uhr

**Ort:** Paulinum Graz, Grabenstraße 39, 8010 Graz (Raum Rumänien)

**Zielgruppe:** Personal, das für die Menüauswahl beim Mittagessen verantwortlich ist.

## Ziel & Inhalt:

Es beim Essen allen recht zu machen ist eine Herausforderung, sowohl zu Hause als auch in Betreuungseinrichtungen wie Kinderkrippe und Kindergarten. Es gilt eine Balance zu schaffen zwischen: es soll den Kindern schmecken, sie sollen satt nach Hause gehen und eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Verpflegung in der Einrichtung erhalten.

Aber was ist eigentlich ein ausgewogener Speiseplan? Wie sieht eine kindgerechte Ernährung aus? Welchen Beitrag leistet die Mittagsverpflegung? Fragen über Fragen, denen wir uns gemeinsam stellen...

Theoretische Inputs gewürzt mit praktischen Übungen garantieren einen spannenden Nachmittag.

Anmeldungen bis **Mittwoch, 4. Mai 2016** an [katharina.schradt@styriavitalis.at](mailto:katharina.schradt@styriavitalis.at)  
(begrenzte TeilnehmerInnenanzahl!)

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele  
Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

Auf Ihr Kommen freuen sich  
das Team von Styria vitalis & der Zentralküche Graz

