

Eckpunkte zur Ausbildung

Ein Angebot für Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung

Ziel der Workshop-Reihe ist die Ausbildung und Wissensvermittlung zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung, der betriebsübergreifende Erfahrungsaustausch sowie die Etablierung von „LebensmittelabfallexpertInnen“ in unseren Partnerküchen.

Die Fortbildungsreihe zum „Food Waste Coach“ richtet sich an MitarbeiterInnen in Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhäuser, Pflegeheime oder Betriebsrestaurants), die sich systematisch mit dem Thema Lebensmittelabfallvermeidung auseinandersetzen möchten. Im Rahmen der Ausbildung erfahren die TeilnehmerInnen nicht nur Zahlen und Fakten zu Lebensmittelabfall, sondern lernen vor allem anhand von Praxisbeispielen, wo die Herausforderungen und Stellschrauben sind, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden und wie die interne Vermittlung in Schulungen und Round Tables erfolgreich gelingen kann. Sie bekommen Tools an die Hand, um das Thema anzugehen und selbst Lösungsansätze zu entwickeln, um Lebensmittelabfälle systematisch zu analysieren und zu reduzieren. Ein weiterer wichtiger Schwerpunkt der Ausbildung ist der Erfahrungsaustausch mit den anderen TeilnehmerInnen. Ziel der Fortbildung ist, dass die Food Waste Coaches sich am Ende genug Expertise aneignen konnten, um schließlich selbst zu ExpertInnen und MultiplikatorInnen beim Thema Lebensmittelabfallvermeidung zu werden. Die Fortbildung richtet sich an interessierte MitarbeiterInnen zum Beispiel aus den Bereichen: Küche, Einkauf und Verpflegungsmanagement, Betriebsleitung, Diätologie, Pflege, Qualitätsmanagement oder Corporate Social Responsibility.



Aufgabenprofil der Food Waste Coaches

- Begleitung einzelner Küchenstandorte bei strukturellen bzw. organisatorischen Veränderungsprozessen, Durchführung von Problemanalysen
- Detailanalyse
- Vermittlung zwischen diversen Funktions- bzw. MitarbeiterInnengruppen und Managementebene
- Durchführung von Trainings & Coachings zur Lebensmittelabfallvermeidung

Start: Oktober 2021

Die Workshopeinheiten (3 Halbtage im Ausmaß von ca. 4 bis 5 Stunden) finden (angepasst an die dann geltenden Covid-Bestimmungen und in Abstimmung mit den TeilnehmerInnen) in einer Mischung aus Online- und Präsenzveranstaltungen zwischen Oktober 2021 und Februar 2022 statt.

Anmeldefrist: 20. August 2021

MindestteilnehmerInnenzahl für das Zustandekommen: 6 Personen

Das Ausbildungsprogramm bzw. die Entwicklung der Schulungsunterlagen wurde vom österreichischen Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie und durch die Abfallvermeidungsförderung der SVS unterstützt.

Kerninhalte

Teil 1: Basisausbildung – drei halbtägige Seminare (jeweils ca. 4 bis 5 Stunden)

- Seminar 1: Herausforderungen und Lösungsansätze zur Lebensmittelabfallvermeidung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Seminar 2: Vertiefung Tools & Methoden zur Problemanalyse
- Seminar 3: Didaktik, Vermittlungsstrategien & Hilfsmaterialien

Teil 2: Training-on-the-Job

- Zwischen den Workshops selbständiges Umsetzen von Aufgabenstellungen: Vertiefende Abfallanalysen an einem Standort, Datenanalysen zu einem Standort

Nach dem Abschluss

- Laufende Weiterentwicklung der Kompetenzen und regelmäßiger Erfahrungsaustausch mit United Against Waste; Abschluss mit Urkunde

Teilnahmevoraussetzungen

- Nachweisbare Fachkenntnisse zu Arbeitsprozessen in der Gemeinschaftsverpflegung (Einkauf, Planung, Produktion, Verteilung etc.)
- Engagement & Interesse am Thema Lebensmittelabfallvermeidung
- Analytische und kommunikative Kompetenz

United Against Waste stellt Tools & Materialien bereit

- Schulungsunterlagen mit Zahlen & Fakten, sowie Herausforderungen & Lösungsansätzen bei Lebensmittelabfallvermeidung in der Gemeinschaftsverpflegung

Teilnahmegebühr:

Pauschale für bis zu 2 Personen pro Großküchen-Betreiber: 1.650 € exkl. USt.

Kontakt:

Christine Ehrenhuber, United Against Waste / tatwort Nachhaltige Projekte
united-against-waste@tatwort.at, www.united-against-waste.at, 01 409 55 81 - 223

Das Ausbildungsprogramm bzw. die Entwicklung der Schulungsunterlagen wurde vom österreichischen Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie und durch die Abfallvermeidungsförderung der SVS unterstützt.