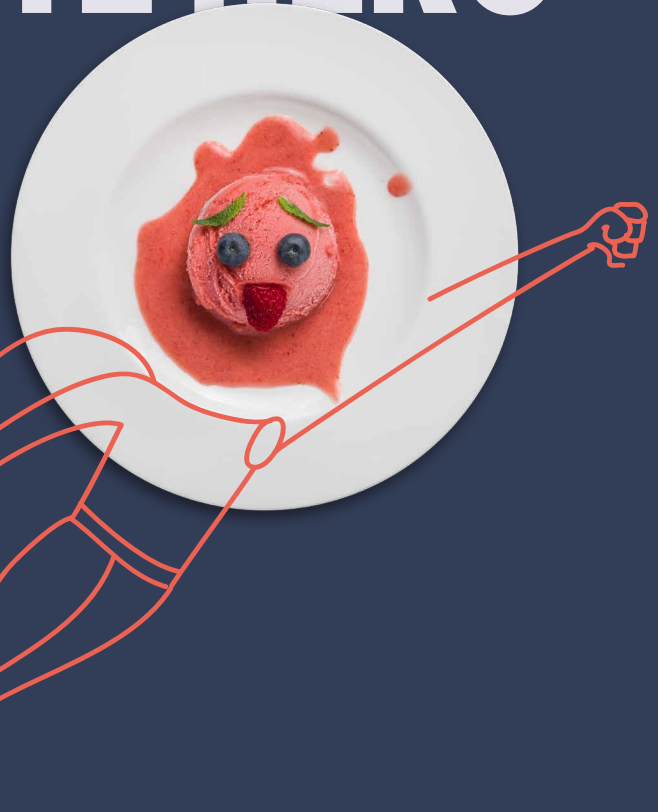


WERDE ZUM FOOD WASTE HERO

Weniger Lebensmittelabfall im Küchenbetrieb hilft die Umwelt zu schützen und Kosten zu sparen. Im eLearning vermitteln Gastroprofis auf interaktive Weise wie Mitarbeiter:innen das Einsparpotenzial erkennen und Lebensmittelabfall im Küchenalltag mit einfachen Maßnahmen reduzieren können.



Gesamte Durcharbeitungszeit: ca. 2,5 bis 3 Stunden
Flexibel: 30 Tage lang Zugriff
Kosten: 99,- € pro Einzellizenz (1 Teilnahmebestätigung)
Preisvorteil bei Buchung mehrerer Lizenzen
Nutzung: Smartphone, Tablet oder PC mit Internet-Zugang
Teilnahmebestätigung nach erfolgreichem Abschluss

Zielgruppe:
Mitarbeiter:innen und Führungskräfte in Gastronomie, Hotellerie und Großküchen in der Gemeinschaftsverpflegung (z.B. in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Betriebs- und Schulkantinen)

INHALTE E-LEARNING-KURS:

- Wissenswertes zu Lebensmittelabfall: Warum entsteht er, wann ist er vermeidbar, wann nicht?
- Maßnahmen für weniger Lebensmittelabfall in Küchenbetrieben: Worauf achten (Planung, Lagerung, Zubereitung, Gäste-Kommunikation u.v.m.)?
- Bewusster Umgang mit Lebensmitteln – kleine Änderung, große Wirkung!
- Anleitung von Gastroprofis – so gelingt die Umsetzung im Küchenalltag!
- Nachhaltigkeit im Küchenbetrieb – ein kleines Einmaleins.

VORTEILE:

- kompakte Zusammenfassung der wichtigsten Ursachen und Gegenmaßnahmen bei Lebensmittelabfällen im Küchenbetrieb
- praxisnah und zusammen mit Gastroprofis entwickelt
- orts- und zeitunabhängig
- selbstbestimmtes und individuelles Lernen
- interaktiv und multimedial mit Videos und Quizzes

Entwickelt von:



Gefördert von:



Infos:

united-against-waste.at/food-waste-hero
united-against-waste@tatwort.at
+43 1 409 55 81 - 227

