



Ausbildung zum FOOD WASTE COACH



Ziele

- Die Teilnehmer:innen
- ➔ eignen sich Wissen zur Lebensmittelabfallvermeidung an,
- ➔ werden selbst zu Expert:innen
- ➔ und tragen das gelernte Wissen am Ende in ihren Betrieb.



Ausbildungsdauer

4 Ausbildungsnachmittage inkl. Übungsaufgaben zwischen den Terminen

Abschluss mit Urkunde



Zielgruppe

Für Mitarbeiter:innen aus Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhäuser, Pflegeheime oder Betriebsrestaurants), die am Abfallmonitoring MONEYTOR teilnehmen



Kosten

ab EUR 1.330,- pro Person

Fragestellungen

- Welche Zahlen und Fakten zu Lebensmittelabfall gibt es?
- Warum entsteht Lebensmittelabfall in Großküchen?
- Welche Stellschrauben gibt es, um Lebensmittelabfall langfristig zu vermeiden?
- Wie kann ich selber Lösungen entwickeln?
- Wie kann ich mit meinen Vorgesetzten und Mitarbeiter:innen kommunizieren, damit Lebensmittelabfallvermeidung gelingt?

➔ Diese Fragestellungen beantworten wir mit Wissen von United Against Waste, Praxisbeispielen und den Erfahrungen der anderen Teilnehmenden in 4 Ausbildungsterminen.

4 Ausbildungstermine

1.

- ✓ Einführung Lebensmittelabfall in der Gemeinschaftsverpflegung - bisherige Erkenntnisse und aktuelle Ergebnisse aus dem MONEYTOR
- ✓ Herausforderungen und Lösungen in der Lebensmittelabfallvermeidung

2.

- ✓ Erfahrungsaustausch stärken: Vergleich und Diskussion verschiedener Parameter wie Angebotsvielfalt, Ausspeisesysteme, Verlustgrade u.v.m. der an der Food Waste Coach-Ausbildung teilnehmenden Standorte
- ✓ Vertiefende Lebensmittelabfall-Analysen:
 - Alles rund um den MONEYTOR
 - Analyse von Systemabläufen und Rahmenbedingungen
 - Visuelle Beobachtungen und Dokumentation
 - Punktuelle Selbst-Erhebung

3.

- ✓ Empfohlene Vorgehensweise zur Reduktion von Lebensmittelabfall als Food Waste Coach
- ✓ Kommunikation & Vermittlung:
 - Grundlegende Vorgehensweise
 - Standortebene: Round Table zu Essensversorgung
 - Kommunikation mit Stationen, Pflege und Diätologie
 - Kommunikation mit Mitarbeiter:innen und Betriebsräten
 - Kommunikation und Schulungen fürs Küchenpersonal
 - Kommunikation mit Patienten:innen und Bewohner:innen

4.

- ✓ Das Wichtigste zur Lebensmittelabfallvermeidung zusammengefasst

Leistungsüberprüfung

- Übungsaufgaben zwischen allen Ausbildungsterminen (z.B. Abfall- und Datenanalysen) sowie Präsentationen vor Ort
- Aktive Teilnahme an Diskussion bei Ausbildungsterminen

Nach der Ausbildung

- Abschluss mit Urkunde
- Laufende Weiterentwicklung der Kompetenzen
- Regelmäßiger Erfahrungsaustausch mit United Against Waste

Aufgabenprofil der Food Waste Coaches

- Durchführung von Problemanalysen
- Begleitung einzelner Küchenstandorte bei strukturellen bzw. organisatorischen Veränderungsprozessen
- Vermittlung zwischen diversen Funktions- bzw. Mitarbeiter:innengruppen und Managementebene
- Durchführung von eigenen Trainings & Coachings zur Lebensmittelabfallvermeidung

Teilnahmevoraussetzungen

- Nachweisbare Fachkenntnisse zu Arbeitsprozessen in der Gemeinschaftsverpflegung (Einkauf, Planung, Produktion, Verteilung etc.)
- Engagement & Interesse am Thema Lebensmittelabfallvermeidung
- Teilnahme an / Bezug zu MONEYTOR

Das sagen unsere Absolvent:innen



QR-Code scannen und Video ansehen

Option	Preis pro Person (exkl. USt.)
Bei Teilnahme von 2 Personen pro Betreiber	€ 1.330,00
Bei Teilnahme von 1 Person pro Betreiber	€ 1.650,00

Inkludierte Leistungen

- Basisausbildung (vier halbtägige Seminare)
- Feedback zu Aufgabenstellungen
- Schulungsunterlagen mit Zahlen & Fakten, Herausforderungen & Lösungsansätzen bei Lebensmittelabfallvermeidung in der Gemeinschaftsverpflegung

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.