

# Workshop-Einladung

# Nachhaltigkeit in der Großküche



EUROPEAN UNION  
European Regional  
Development Fund

Das Projekt UMBESA wird aus Mitteln der EU im ETZ-Programm gefördert sowie vom Amt der Oö. Landesregierung, der Stadt Wien MA22(ÖkoKauf), dem Bundesministerium für Landesverteidigung und Sport (BMLVS), dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Wasserwirtschaft und dem Ministerium für Regionalentwicklung in Tschechien, gefördert.



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION  
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013  
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.



Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

RRMMMAAAA  
Initiative zur Erforschung einer umweltverträglichen nachhaltigen Ressourcenbewirtschaftung  
Ressourcen Management Agentur

## Sehr geehrte Damen und Herren,

das Projekt UMBESA hat zum Ziel, Großküchen bei der praktischen Umsetzung eines nachhaltigeren Speiseplans zu unterstützen. Ein nachhaltiger Speiseplan zeichnet sich durch den verstärkten Einsatz von biologischen, regionalen, saisonalen Lebensmitteln und frisch zubereiteten Speisen sowie weniger Fleisch aus.

Wie aber lässt sich dieses Speiseangebot in der Großküche praktisch und wirtschaftlich umsetzen? Welche Kriterien sind zu berücksichtigen? Und wie lässt sich das in den Alltag integrieren?

Um Antworten auf diese und weitere Fragen zu geben und mit Ihnen zu diskutieren, laden wir Sie zu einem der Workshops ein, die an folgenden Tagen stattfinden:

- Freitag, 10. Oktober 2014
  - Donnerstag, 13. November 2014
  - Mittwoch, 19. November 2014
- (jeweils von 09.00 bis 13.00 Uhr)

Wir zeigen Ihnen am Beispiel einer Küche des Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnhäuser, worauf es bei einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung ankommt und wie ein attraktives, gesundes und ökologisches Angebot praktisch umgesetzt werden kann. Sie haben die Möglichkeit, direkt mit den Verantwortlichen vor Ort über die Abläufe und Prozesse zu sprechen und sich selbst von der Qualität des Speiseangebots ein Bild zu machen.

Die Workshops werden von **Mag.<sup>a</sup> Andrea Fičala** moderiert, die als Ernährungswissenschaftlerin mit Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung berät und sie bei der Umstellung von Speiseplänen nach nachhaltigen Kriterien begleitet.

Unsere Veranstaltung richtet sich an Betriebsverantwortliche der Küchenleitung und des Einkaufs, an das Küchenpersonal sowie an die Einrichtungsträger.

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Die Platzvergabe erfolgt nach der Reihenfolge der eingelangten Anmeldungen. Die max. Teilnehmerzahl liegt bei 12 Personen pro Workshop.

Bei Interesse melden Sie sich bitte mit dem beiliegenden Formular per Brief, Fax oder Email an.

**Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!**

**Veranstaltungsort**

Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser - Haus Döbling  
Grinzing Allee 26  
1190 Wien

**Anfahrt**

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln  
Straßenbahnlinie 38 (Paradisgasse)  
oder der S-Bahn S45 (Oberdöbling)

**Veranstalter**

FH Wien der WKW  
Institut für Tourismus-Management  
Währinger Gürtel 97  
1180 Wien  
T: 01 476 77-5870

**Konzeption  
und Organisation**

Klaus-Peter Fritz, Claudia Szivatz  
FH Wien der WKW, Institut für Tourismus-Management  
[www.fh-wien.ac.at/tm](http://www.fh-wien.ac.at/tm)  
  
Mag. Andrea Ficala  
Esswerk e.V., [www.ess-werk.at](http://www.ess-werk.at)

