



Anmeldeschluss: Freitag, 23. März 2012

Anmeldung

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Gesundheit und Soziales
Abteilung Gesundheit
Bahnhofplatz 1, 4021 Linz
Frau Claudia Gleich
Tel.: 0732/7720-16167 (vormittags)
Fax: 0732/7720-214396
E-Mail: gesundegemeinde@ooe.gv.at

Information

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Gesundheit und Soziales
Abteilung Gesundheit
Bahnhofplatz 1, 4021 Linz
Frau Sandra Stelzmüller, Tel.: 0732/7720-16244
Frau Bettina Grasböck, Tel.: 0732/7720-14918
Fax: 0732/7720-214396
E-Mail: gesundegemeinde@ooe.gv.at

Die Anmeldebestätigung sowie der Erlagschein werden nach Anmeldeschluss zugesandt.
Die Anmeldungen werden nach Posteingang gereiht.
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
Stornierungen bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn (lt. Eingangsstempel) erfolgen kostenfrei.
Bei Abmeldungen, die später als 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn einlangen, muss eine Stornogebühr von 50% des Teilnahmebetrags verrechnet werden. Bei Stornierungen am Tag der Veranstaltung bzw. danach wird der komplette Veranstaltungsbetrag fällig.

Abteilung Presse/DTP-Center [2012046] • Fotohinweis: Pixelio



EINLADUNG

Basisseminar

„Gesunde Küche“ – Frühlingserwachen
für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

EINLADUNG

Basisseminar

„Gesunde Küche“ – Frühlingserwachen
für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie

Freitag, 13. April 2012
9.00 – 16.00 Uhr

Veranstaltungsort:
Landwirtschaftskammer
Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Teilnahmebeitrag:
55,- Euro / Person



Das steigende Gesundheitsbewusstsein und neue Essgewohnheiten prägen die heutige Küche. Wie man „gut“ und „gesund“ auf einen Nenner bringt, das soll bei diesem Seminar in Theorie und Praxis vertieft werden.

Sie erhalten bei diesem Tagesseminar alle notwendigen Informationen, die Sie für die Projektanmeldung bzw. die Auszeichnungsurkunde „Gesunde Küche“ benötigen.

Die „Gesunde Küche“ ist ein Projekt der Abteilung Gesundheit im Rahmen des Netzwerks „Gesunde Gemeinde“ für Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie in OÖ.

Beim Praxisteil werden gemeinsam mit einem erfahrenen Koch saisonale und vielseitig einsetzbare Gerichte zum Thema „Frühlingserwachen“ zubereitet. Bei den Rezepturen wird besonders darauf Wert gelegt, dass sie den Empfehlungen für eine gesunde Ernährung entsprechen.

Zielgruppe: Küchenleiter/innen, –mitarbeiter/innen, die sich für das Projekt „Gesunde Küche“ interessieren.

WICHTIG! Für die Küchenpraxis entsprechende Kochbekleidung (Kopfbedeckung, Schürze und Schuhe) mitnehmen!

Programm

- | | |
|-------------------|--|
| 9:00 – 10:30 Uhr | Begrüßung
Projektpräsentation „Gesunde Küche“
Referentin: Sandra Stelzmüller |
| 10:30 – 10:45 Uhr | Pause |
| 10:45 – 12:15 Uhr | Workshop: Speiseplangestaltung
Referentin: Sandra Stelzmüller |
| 12:15 – 14:15 Uhr | Besprechung der Rezepturen
Gemeinsame Zubereitung der Gerichte
Referent: Michael Wöb |
| 14:15 – 16:00 Uhr | Verkostung
Erfahrungsaustausch |

Seminarteam

Sandra Stelzmüller
Diätologin, Projekt „Gesunde Küche“

Michael Wöb
Diätetisch geschulter Koch

