

Pressemitteilung

Weimar, 13.02.2018

Seminarreihe Verpflegungs- und Küchenmanagement in Großküchen

Der Thüringer Ökoherz e. V. lädt herzlich zur Seminarreihe zu Themen des nachhaltigen Verpflegungs- und Küchenmanagements in Großküchen ein. Die Reihe wird vom 05.03.2018 – 07.03.2018 im Commundo Tagungshotel Leipzig stattfinden.

Welche Optimierungspotentiale verbergen sich in Ihrer Großküche hinsichtlich der Lebensmittelabfälle und des direkten sowie indirekten Energieverbrauchs? An welcher Schnittstelle setzt man am besten für Maßnahmen an und vor allem, welchen Mehrwert haben Sie, wenn Sie sich auf den Weg der nachhaltigen, ressourcen-effizienten Großküche machen?

In den Seminaren wird Ihnen als Teilnehmer*in das nötige Wissen vermittelt, um auf professioneller Ebene Entscheidungen treffen zu können, die zu erhöhter Ressourceneffizienz und nachhaltigem Abfallmanagement in Ihrer Küche beitragen. Zudem werden auch Kommunikations- und Marketingstrategien analysiert. Im Selbsttest wird Ihnen schließlich die Möglichkeit geboten, das Erlernte auf Ihre Großküche zu übertragen, um diese nach den gegebenen Möglichkeiten zu optimieren.

Anmeldefrist ist der 20.02.2018. Die Teilnahme ist für Sie kostenfrei. Die Anzahl der Teilnehmer*innen ist begrenzt, daher empfehlen wir eine zeitnahe Anmeldung. Weitere Informationen sowie ein Anmeldeformular finden Sie auf der Homepage des Thüringer Ökoherz e. V. (direkter Link: http://oekoherz.de/fileadmin/user_upload/Termine/Einladung_Rekuk_Seminar_Maerz_2018.docx.pdf)

Bei Fragen zu dieser Pressemitteilung wenden Sie sich bitte an

Eike Werner

Thüringer Ökoherz e. V.

Schlachthofstraße 8 – 10

99423 Weimar

Tel.: 03643 77 86 440

E-Mail: e.werner@oekoherz.de
