

VERANTWORTUNG
ZEIGEN VZ

Mehr biologische und regionale Lebensmittel in die Großküche bringen.

Wenn sich in Großküchen und der Gemeinschaftsverpflegung der Anteil an regionalen und biologischen Lebensmitteln erhöht, verbessert das die Ernährung vieler Menschen, die außer Haus essen. Derzeit sind dies rund 40% der Bevölkerung, Tendenz steigend. Der nächste VZ Impulsnachmittag lädt in der neuen Großküche der Diakonie de La Tour zum Austausch im Führungskräftekreis. Lassen Sie sich anregen, mehr bio und regional umzusetzen – ihre Gäste, die Region und das Klima werden es danken:

Logisch! Bio und regional

DO, 12. Oktober 2017 ab 13:00 Uhr in der Küche:WAIERN

Programm des VZ Impulsnachmittags

- 13:00 Uhr **Führung durch die neue Großküche und gemeinsames Mittagessen**
- 14:00 Uhr **Wie sich gutes Essen rechnet**
> Mag. Martina Michorl, Servicebereichsleitung Diakonie de La Tour
- 14:10 Uhr **Gemeinsam auf mehr biologisches und regionales Essen setzen**
Dialogsession mit
> DI Veronika Gschöpf-Procházka, Bio Austria Kärnten
> DI Mag. Bernhard Rebernig, Landwirtschaftskammer Kärnten
- 14:30 Uhr **Impulsbeiträge zeigen, wie es gehen kann**
> Michael Triebel CTM, Küchenleiter küche:WAIERN Diakonie de La Tour
> Gerhard Gradischnig, Teamleiter Küche KELAG
> Sandra Wilding, Niederlassungsleitung Dussmann Service Kärnten
> Claudia Untermoser MBA, Geschäftsführerin Kindernest gem. GmbH
> Mag. Christina Staubmann, Bereichsleiterin Betriebe, Leitung Magdas Lokal Caritas
- 15:15 Uhr **Fachdiskussion** zum zwischenbetrieblichen Austausch

Veranstaltungsort

Küche:WAIERN

Martin-Luther-Straße 17
9560 Feldkirchen

Küche:WAIERN

Wir danken herzlich für die Gastgeberschaft!

Insgesamt werden täglich 4.500 Essen in der Küche:WAIERN zubereitet. Gekocht nach dem bewährten „cook-and-chill-System“. Beliefert werden nicht nur die eigenen Einrichtungen der Diakonie de La Tour, sondern auch die „Essen auf Rädern“-Kunden des Hilfswerks. Küchenleiter und Haubenkoch Michael Triebel: "Wir haben uns weiterhin für dieses System entschieden. Es ist zwar das teuerste aber auch das qualitativ hochwertigste. Das Essen wird in der Küche zu 90 % vorgekocht und dann sehr schnell auf vier Grad gekühlt - aber nicht tiefgefroren. Der Kunde entscheidet dann, wann der das Essen über eine spezielle Wärmeplatte fertig kocht. So wird gewährleistet, dass die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben und wirklich frische Qualität auf den Tisch kommt."

Die Küche:WAIERN liegt im Norden des Krankenhauses Waiern und ist über einen Gang mit dem Gebäude verbunden. Auf einer Küchengröße von 2.100 m² – der Neubau ist 96 m lang und 26 m breit, arbeiten bis zu 90 Küchenkräfte. Zudem bietet die Küche:WAIERN sechs bis zehn Menschen mit Beeinträchtigungen die Chance, sich ihren individuellen Interessen und Fähigkeiten entsprechend beruflich zu qualifizieren, Partizipation zu erleben und sich weiterzuentwickeln. Es wurden auch noch die Voraussetzungen für eine integrative Lehrlingsausbildung geschaffen.

Veranstalter | Das Unternehmensnetzwerk Verantwortung zeigen!

Mit dem Netzwerk Verantwortung zeigen! tragen STRASSER & STRASSER bei, dass Unternehmen im Süden Österreichs mit hoher Verantwortung wirtschaftlich erfolgreich sein können. Dazu sind wir Netzwerkknoten und Ansprechpartner für Unternehmen und Organisationen, organisieren Erfahrungsaustausch und Wissenstransfer, vernetzen Partner und realisieren Projekte, die Wirtschaft und Gesellschaft auf Augenhöhe verbinden. Mehr über Partner und Aktivitäten auf: www.verantwortung-zeigen.at

Anmeldung

Wir danken für Ihre - aufgrund des Mittagessens - verbindliche Anmeldung bis 9. Oktober 2017 im Verantwortung zeigen! Büro unter 0463/507755-0 oder an kontakt@verantwortung-zeigen.at und freuen uns, wenn Sie dabei sind!