

seit 1960

**Die Menü-Manufaktur
Hofmann®**



**Für alle
Einrichtungen!**
Jetzt
informieren:
07930 /
601-163

Seminare 2022

Seminar 2022-02

Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestalten

Ziele des Seminars:

„Nachhaltigkeit“ ist heute als zentrales Thema in die Gemeinschaftsverpflegung eingezogen, denn alles, was wir essen und trinken beeinflusst nicht nur Wohlbefinden und Gesundheit, sondern wirkt sich auch auf das Klima, die Wirtschaft und das soziale Miteinander in anderen Ländern aus. So wird mit einer nachhaltigen Ernährungsform die Ernährungssituation der ganzen Welt und deren Erhaltung für künftige Generationen bedacht. Eine Sensibilisierung für einen nachhaltigen Ernährungsstil ist auch für uns ein wichtiges Anliegen und wir möchten mit Ihnen Ideen und Möglichkeiten besprechen, dieses bei Ihrer Verpflegungsform umzusetzen.

Termin:

Online-Seminar
(Zugangsdaten erhalten Sie per Mail ca. 14 Tage vor dem Termin)

Dienstag, 08. März 2022

9:30 bis 11:00 Uhr

oder nach individueller Terminabsprache

Teilnahmegebühr:

kostenlos

Inhalte des Seminars:

- Grundschemata einer nachhaltigen Verpflegung
- Standpunkt der Menü-Manufaktur Hofmann
- Aus der „Trickkiste“: Vermeidung von Lebensmittelabfällen und optimale „Resteverwertung“

Zielgruppe:

Verantwortliche für Verpflegungsleistungen, Küchen/Kantinen-Mitarbeiter*innen in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung



Ihre Ansprechpartnerin: Ruth Dziumbla • Tel. 07930 / 601-163 • ruth.dziumbla@hofmann-menue.de

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH • Adelbert-Hofmann-Straße 6 • 97944 Boxberg • www.die-menue-manufaktur.de
Geschäftsführer: Dennis Gmeiner (Sprecher), Rainer Baumgärtner • Registergericht Amtsgericht Mannheim, HRB 560522 • UST ID-NR.: DE 187 292 321