

# 8648 Lehrgang Gemeinschaftsverpflegung

## Imagewechsel - Weg von der Betriebskantine hin zum Restaurant!

Speziell die letzten Jahre haben gezeigt, dass immer mehr Mitarbeiter:innen aus klassischen Hotel- und Gastronomiebetrieben in den Bereich der Gemeinschaftsverpflegung abwandern. Gründe sind zum einen ein sicherer Arbeitsplatz gegenüber Gastronomie-Betrieben, und zum anderen mit großer Sicherheit die geregelten Arbeitszeiten.

Doch die Anforderungen seitens der Gäste und auch auf die Mitarbeiter:innen machen auch in diesem Bereich der Verpflegung keinen Halt.

Neben einer guten Küche wird es immer wichtiger, Potenziale der Mitarbeiter:innen zu erkennen und diese zu fördern, um diese wiederum langfristig ans Unternehmen binden zu können. Unterschiedliche Religionen und Kulturen auf engen Raum bringen oftmals weitere Herausforderungen mit sich.

### Die Zielgruppe:

- Küchenchefs/Küchenchefinnen bzw. stellvertretende Küchenchefs/Küchenchefinnen
- Köche/Köchinnen in Führungspositionen
- Küchenmitarbeiter:innen aus Krankenhäusern, Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen
- Kur- und Rehabilitationszentren
- Catering-Betriebe

### Die Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin bzw. Gastronomiefachmann/-frau oder
- 5 Jahre Praxis in der Gemeinschaftsverpflegung ohne Lehrabschluss

### Die Inhalte:

- Praktische Umsetzung von Gerichten, die für große Mengen geeignet sind
- Speiseplangestaltung
- Gesunde und schonende Zubereitung von Lebensmitteln
- Gegenüberstellung von frischen Lebensmitteln zu Convenience Produkten
- Teambuilding
- Wirtschaftlichkeit
- Küchenhygiene
- Lebensmittelsicherheit

### Die Lernziele:

- Sie erweitern Ihr praktisches Wissen in der Umsetzung von Gerichten.
- Sie erfahren, wie Sie schnell und einfach einen mehrwöchigen Speiseplan ausarbeiten können.
- Sie erlernen durch Anwenden moderner Garmethoden, wie Sie Ihren Küchenalltag erleichtern können.
- Wirtschaftlichkeit wird zur Routine für Sie.
- Sie können Convenience-Produkten ohne Qualitätsrückschritt richtig einsetzen



Kursbuchung und weitere Details unter **8648** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

## 8648 Lehrgang Gemeinschaftsverpflegung Imagewechsel - Weg von der Betriebskantine hin zum Restaurant!

- Sie bekommen ein Werkzeug in die Hand, wie Sie Mitarbeiterzufriedenheit steigern, Mitarbeiter:innen längerfristig in Ihrem Betrieb binden und wie Sie multikulturelle Mitarbeiter:innen besser zusammenführen können.
- Erstellen von Konzepten im Bereich Küchenhygiene und Lebensmittelsicherheit ist Ihnen bekannt.

### Der Hinweis:

Bitte Kochbekleidung oder Schürze mitnehmen!