

Gesunde Personalrestaurants- Workshop für Köche und Restaurantleiter



Eine ausgewogene Ernährung ist entscheidend für das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz. Mit einem optimalen Verpflegungsangebot wird ein gesundes Ernährungsverhalten der Mitarbeitenden unterstützt und vereinfacht. Dieser Workshop sensibilisiert Restaurantleiter und Köche zur Wichtigkeit von gesunden Ernährungsmöglichkeiten im Arbeitsumfeld. Er zeigt auf, wie Personalrestaurants das Ernährungsangebot gemäss geltenden Standards für die gesunde Betriebsverpflegung gestalten können.

Ziele

- Grundlagen für eine gesundheitsfördernde Personalverpflegung auffrischen
- Schweizerische Qualitätsstandards gesunder Betriebsverpflegung kennen
- Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit kennen
- Ernährungsempfehlungen praktisch anwenden
- Gesunde Menüpläne zusammenstellen können

Leistung vivit

- Terminkoordination mit dem Kunden
- Vor- und Nachbereitung
- Umsetzung

Preise

1.5 Stunden	CHF 880.-
2.5 Stunden	CHF 1'190.-
0.5 Tag	CHF 1'890.-

Die Inhalte werden in Abhängigkeit der Dauer angepasst.

Alle angegebenen Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer und Spesen. Je nach Gruppengrösse wird eine zweite Fachperson berechnet.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne sind wir persönlich für Sie da.

vivit, Kompetenzzentrum für Gesundheit und Prävention der CSS Versicherung

Tribschenstrasse 21

Postfach 2568

6002 Luzern

058 277 60 00

info@vivit.ch

www.vivit.ch

Inhalte

- Einfluss von Ernährung auf die Gesundheit und Leistungsfähigkeit
- Komponenten einer ausgewogenen Ernährung am Arbeitsplatz
- Menüanalyse und -planung
- Evaluation verwendeter Lebensmittel anhand deren Nährwert, Nährstoffzusammensetzung und Zubereitungsweise
- Energiebedarf, Menügrösse und Menüzusammensetzung

Leistung Kunde

- Terminplanung und Koordination
- Information und Einladung Mitarbeitende
- Räumlichkeiten und Material (Beamer, Laptop Flipchart, Moderationskoffer...)