

Gesunde Personalrestaurants- Workshop für Köche und Restaurantleiter



Auf Basis eines vorgängig durchgeführten Audits werden mit dem Küchenpersonal konkrete Verbesserungen des Ernährungsangebots im Betrieb erarbeitet, sowie Ernährungswissen vermittelt.

Auf Wunsch des Unternehmens kann sich der Betrieb nach erfolgreichem Audit und abgeschlossenem Workshop mit der vivit-Zertifizierung, inkl. Kommunikationsunterlagen (Plakate, Flyer, Blogbeiträge) auszeichnen. Im Folgejahr ist mit einem erneuten Audit die Re-Zertifizierung möglich.

Ziele

- Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit kennen
- Grundlagen einer ausgewogenen Personalverpflegung kennen
- Verbesserungsmöglichkeiten aufgrund vorgängigen Audits verstehen
- Ernährungsempfehlungen im Betrieb praktisch anwenden können

Leistung vivit

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

Inhalte

- Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung am Arbeitsplatz
- Besprechung vorgängiger Auditbericht
- Verbesserungsmöglichkeiten erarbeiten (z.B. Menüplanung, Zubereitungsweise, Snackangebot)

Leistung Kunde

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

Die Inhalte und die Preise werden in Abhängigkeit der Dauer angepasst. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäfts- und Zusatzbedingungen.

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

vivit
Kompetenzzentrum für Gesundheit und Prävention der CSS
Tribtschenstrasse 21
Postfach 2568
6002 Luzern
058 277 60 00
info@vivit.ch
www.vivit.ch