

Ristoranti del personale sani-Workshop per cuochi e gerenti di ristoranti



Sulla base di un audit svolto in precedenza, con il personale di cucina vengono elaborati miglioramenti concreti dell'offerta alimentare nell'azienda e fornite nozioni sull'alimentazione.

Dopo un audit positivo e la conclusione del workshop, l'azienda può richiedere una certificazione vivit, inclusi i documenti per la comunicazione (manifesti, flyer, articoli del blog). Nell'anno successivo è possibile una ricertificazione con un ulteriore audit.

Obiettivi

- Conoscere l'effetto dell'alimentazione sulla salute
- Conoscere le basi di un'alimentazione equilibrata per il personale
- Comprendere le possibilità di miglioramento sulla base degli audit precedenti
- Utilizzare in modo pratico nell'azienda i consigli riguardanti l'alimentazione

Performance vivit

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

Contenuto

- Basi di un'alimentazione equilibrata sul posto di lavoro
- Discussione del rapporto di audit precedente
- Elaborazione di possibilità di miglioramento (ad esempio pianificazione del menu / modalità di preparazione)

Performance cliente

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

Tutti i prezzi indicati s'intendono senza IVA e spese.

I contenuti sono regolati in base alla durata. A seconda della grandezza del gruppo, si calcola anche la presenza di un secondo specialista.

Adegamenti e ampliamento dei contenuti sono fatturati in base alle spese sostenute.

Abbiamo suscitato il vostro interesse? Saremo lieti di essere personalmente a vostra disposizione.

vivit
centro di competenze per la salute e la prevenzione della CSS
Tribtschenstrasse 21
Casella postale 2568
6002 Lucerno
058 277 60 00
info@vivit.ch
www.vivit.ch