

Weiterbildung

«NACHHALTIGE UND GENUSSVOLLE VERPFLEGUNG»



Sie verstehen die Hintergründe einer nachhaltigen Ernährung und planen mit praktischen Tipps und Instrumenten abwechslungsreiche und nachhaltige Mahlzeiten. Sie erhalten Tipps und Vorlagen für einen nachhaltigen Einkauf sowie für die Konzeption von vegetarischen Gerichten. Sie setzen sich mit Fleischersatzprodukten und der Zubereitung von Hülsenfrüchten auseinander. Am eigenen Menüplan überprüfen Sie die Herkunft der Zutaten und entwickeln Ideen, um Massnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit schrittweise im Betrieb umzusetzen. Sie sehen sich in der Verantwortung, Lebensmittelverschwendung zu vermindern.

Inhalt

- Wann ist eine Ernährung nachhaltig? Welche praktischen Tipps und Instrumente haben sich bewährt, um nachhaltige Menüs zu planen und zu zubereiten?
- Verschwendung vermeiden: Wie lagern wir Lebensmitteln sachgerecht? Wie können Resten vielseitig verwertet werden?
- Was ist bei der Planung von vegetarischen Gerichten zu beachten?
- Verschiedene proteinhaltige Produkte unter der Lupe
- Austausch: Was sind die Erfahrungen der Kursteilnehmenden in den Bereichen Menüplanung, Einkauf, Zubereitung und Wiederverwertung?

Zielpublikum Küchenverantwortliche von Kindertagesstätten, schulergänzende Betreuung, Mensen und Tagesfamilien aus dem Kanton Luzern

Kursnr. 3

Kursort BBZ Natur und Ernährung Sursee, Centralstr. 21, 6210 Sursee oder nach Vereinbarung

Datum/Zeit 12. November 2022, 8.00 bis 12.00 Uhr

Kosten CHF 50.- per Person

Anzahl TN min. 8 bis max. 20 Teilnehmende

Anmeldung bis 28. Oktober 2022

an BBZ Natur und Ernährung Schüpfheim,
Tel. 041 485 88 00 oder landwirtschaft-schuepfheim.bbzn@edulu.ch.
Bitte **Name, Vorname, Adresse, Mail, Telefon und Institution** angeben.
Nach Eingang der Anmeldung werden Sie für die Planung kontaktiert.

Ein Angebot des Luzerner Aktionsprogramms «Ernährung und Bewegung» - fi.lu.ch.
Mit Unterstützung von Gesundheitsförderung Schweiz