



Manager/-in für nachhaltige Ernährung IHK

Verantwortung und Genuss!

Nutzen

Nicht nur die Gemeinschaftsverpflegung erfindet sich gerade neu, besondere Impulse kommen aktuell auch von Menschen, die affin für die Themen gesunde und nachhaltige Ernährung sind. Als **Manager/-in für nachhaltige Ernährung IHK** sind Sie ein elementarer Teil des Unternehmens und der Arbeitgebermarke, speziell in der Gewinnung und Erhaltung von qualifizierten und talentierten Mitarbeitern. Sie tragen zu einer höheren Zufriedenheit, Motivation und Produktivität der Mitarbeiter bei und helfen mit, unternehmensinterne Nachhaltigkeitsziele zu verfolgen. Sie nehmen Einfluss auf das firmeninterne Prozessmanagement, die Qualitätskontrolle und vor allem auf die Weiterentwicklung der (Betriebs-)Gastronomie im Sinne der Nachhaltigkeit. Auch für Privatpersonen, die ihren Haushalt als Schaltzentrale für ein ausgewogenes Leben wahrnehmen, eignet sich die Weiterbildung.

Zielgruppe

Mitarbeiter/-innen im Bereich der (Betriebs-) Gastronomie (Management, Einkauf, Küche, Gastgeber), Gastronomen/-innen, F&B, Mitarbeiter/-innen in Berufen der gesundheitlichen Vorsorge, aber auch der Gesundheits-Beratung und Nachsorge, Quereinsteiger und alle Personen die am Kochen und gesunder Ernährung im privaten oder professionellen Umfeld interessiert sind.

Inhalt

Wir legen großen Wert auf eine fundierte Wissensvermittlung bei maximalem Praxisbezug. Folgende Themen werden unter anderem behandelt:

- ◆ **Kulturgeschichtliche Zusammenhänge und resultierende Erkenntnisse für die Zukunft**
- ◆ **Einführung in den vom-Feld-zum-Teller-Prozess**
- ◆ **Bedeutung von Regionalität und der Aufbau lokaler Netzwerke**
- ◆ **Saisonale Leitbilder für die Menüplanung**
- ◆ **Analyse der Lebensmittel-Wertschöpfungskette von Futtermitteln in der Tierzucht bis hin zum Endprodukt und dessen Warekunde**
- ◆ **Zeitgemäße Produktverarbeitung**
- ◆ **Das gute Produkt und die gesunde Rezeptur**
- ◆ **Grundlage der Hygiene- und Qualitätsstandards**
- ◆ **Verantwortung in der Agrar- und Ernährungspolitik, Bedeutung von Nachhaltigkeitsthematiken**
- ◆ **Möglichkeiten und Grenzen guter Convenience**
- ◆ **Energieeffiziente Küche & Abfallvermeidung bei Lebensmitteln**

Kooperationspartner



Franz Keller, Falkenhof
Vom Einfachen das Beste.



Institut für Lebensmittelkultur Otto Geisel GmbH
Verantwortungsvoll erzeugten Lebensmitteln gehört die Zukunft.



Tumorzentrum München (TzM)
Gemeinsam stark! Prof. Dr. med. Volkmar Nüssler setzt sich insbesondere für das Thema „Gesunde, genussvolle Ernährung“ ein.

Informationen

Dauer:

Ca. 80 Unterrichtsstunden, Vollzeit
Unterricht jeweils 2x5 Tage, Montag bis Freitag (Montag; 10-17 Uhr, Dienstag bis Freitag: 9-16 Uhr)

Termine und Anmeldung:

Die genauen Termine sowie die Option zur Anmeldung finden Sie unter:
www.ihk-akademie-muenchen.de/gastronomie/nachhaltige-ernaehrung-ihk

Preis:

2.400,- € (inkl. Studienmaterial und Testgebühr)

Ihre Bildungsmanagerin



Astrid Löwenberg
Telefon 089 5116-5212
astrid.loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de