



Qualitätskriterien und Mindestinhalte

für Fortbildungen und Schulungen im Gemeinschaftsverpflegungsbereich

Um als Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung immer am neuesten Stand zu sein, sind regelmäßige Fortbildungen und Schulungen für BetreiberInnen und MitarbeiterInnen empfehlenswert. Dies kann nun beispielsweise ein (Koch)workshop für das gesamte Küchenteam sein, bei dem die Umsetzung einer genussvollen und vollwertigen Ernährung im Mittelpunkt steht oder auch ein Vortrag zum Thema Lebensmittelzusatzstoffe/-unverträglichkeiten.

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN hat Qualitätskriterien und Mindestinhalte zu diesen Fortbildungen und Schulungen erarbeitet. Sie sollen Fortbildungsinstitutionen dabei unterstützen, die Qualität ihrer Fortbildungen und Schulungen im Gemeinschaftsverpflegungsbereich zu sichern bzw. aufzeigen, zu welchen Themen ein Schulungsangebot wünschenswert wäre. Wir wollen aber auch Personen, die sich im Gemeinschaftsverpflegungsbereich weiterbilden möchten, dabei unterstützen, das für sie richtige Kursangebot zu finden.

Hinweis:

Die in der Folge genannten Empfehlungen für Vortragende und KursleiterInnen basieren auf einer umfangreichen Recherche bestehender Qualifikationskriterien verschiedener Fortbildungsinstitutionen. Ebenso basieren die Empfehlungen für Mindestinhalte auf einer umfangreichen Recherche bestehender Angebote. Ergänzt wurden die recherchierten Informationen durch Erfahrungswerte aus dem Projekt „Gemeinsam Essen“. Abgestimmt wurde der Inhalt mit dem Fachbeirat des Projektes GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN.

Stand: November 2013



Eine Maßnahme im Rahmen der österreichweiten Vorsorgestrategie.
Finanziert aus Mitteln der Bundesgesundheitsagentur.



GESUNDHEITSPLATTFORM
STEIERMARK



Vorgaben für die Voraussetzungen von Vortragenden/ KursleiterInnen

Je nach Fortbildung oder Schulung unterscheiden sich die Qualifikationen, die die Vortragenden oder KursleiterInnen erfüllen sollen. Eine Mindestanforderung stellt aber eine nachgewiesene fachliche Kompetenz im Fortbildungs- bzw. Schulungsbereich dar. Im Idealfall wird diese fachliche Kompetenz durch eine TrainerInnenkompetenz ergänzt.

Fachliche Kompetenz Vortragende/KursleiterInnen weisen in ihrem Fachgebiet eine facheinschlägige Ausbildung auf und sind am Stand der aktuellsten Entwicklungen in ihrem Fachbereich. Praktische Erfahrungen im Fachbereich sind gegeben.

Hinweis:

Primär werden ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen empfohlen, insbesondere für Kurse mit Ernährungsberatungsfunktion.

Darüber hinaus werden ÄrztInnen für Allg. Medizin und einschlägige FachärztInnen, ErnährungspädagogInnen sowie SeminarbäuerInnen der Landwirtschaftskammer und diätetisch geschulte KöchInnen als Vortragende/KursleiterInnen empfohlen.

**TrainerInnen-
kompetenz**

Didaktische Kompetenz: Vortragende/KursleiterInnen können die Vermittlung der Fortbildungs- und Schulungsinhalte alters- und situationsgemäß angemessen planen und umsetzen. Vielfältige Lehr-, Lernmethoden und -mittel werden eingesetzt und entsprechen dem aktuellen Stand der Didaktik.

Soziale Kompetenz: Vortragende/KursleiterInnen weisen eine kommunikations- und konfliktfähige Persönlichkeit auf und gehen auf die Bedürfnisse einzelner KursteilnehmerInnen ein. Konstruktiv wird mit den verschiedenen Kurssituationen umgegangen.

Hinweis:

Eine TrainerInnenausbildung in der Erwachsenenbildung (Präsentations- und Moderationstechniken,...) wird empfohlen.

Mindestinhalte für Fortbildungen/Schulungen

Folgende Themen sollten im Gemeinschaftsverpflegungsbereich geläufig sein bzw. durch eine Schulung oder Fortbildung am aktuellsten Stand gehalten werden:

Themenbereich	Inhalt
Grundlagen der Ernährung	Österreichische Ernährungspyramide, Wichtigkeit der einzelnen Lebensmittelgruppen
	Besonderheiten der zu verpflegenden Gruppe (Kinder, Berufstätige, SeniorInnen,...)
	Dimensionen von Essen und Trinken: gesund, ökologisch, sozial, ökonomisch
Aspekte der modernen Ernährung	Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten
	Lebensmittelzusatzstoffe, Convenienceprodukte
	Alternative Ernährungsformen (Vegetarismus, ...)
Praktische Fertigkeiten	Gestaltung eines ausgewogenen, abwechslungsreichen Speiseplans, der die Bedürfnisse und die empfohlenen Standards der zu verpflegenden Gruppe berücksichtigt
	Umsetzung einer genussvollen, vollwertigen Ernährung

Qualitätskriterien für Fortbildungen/Schulungen im Gemeinschaftsverpflegungsbereich

Wer sich im Gemeinschaftsverpflegungsbereich weiterbilden möchte, hat unterschiedlichste Kursangebote (theoretischer Vortrag oder praktischer Kochworkshop, ...) von unterschiedlichsten Institutionen zur Verfügung. Im Idealfall folgt jede Institution vorgegebenen Kriterien, um die Qualität der Schulungs- und Fortbildungsangebote zu sichern. Als Beispiel wäre hier die Norm ISO 29990 zu nennen. Diese internationale Norm ist ein Servicestandard für Lerndienstleistungen und gleichzeitig ein Qualitätsmanagementsystem für Lerndienstleister in der Aus- und Weiterbildung.

Welche konkreten Kriterien aber eine Schulung/Fortbildung für den Einzelnen erfüllen muss, ist abhängig vom Individuum, weshalb es auch vom Österreichischen Institut für Berufsbildungsforschung, individuell zu erstellende Checklisten gibt.

Diese sind im Internet zu finden:

- ◆ www.checklist-weiterbildung.at → Mein optimaler Kurs
- ◆ www.checklist-weiterbildung.at → Der optimale Anbieter