

FORTBILDUNGEN UND SCHULUNGEN

Immer mehr Steirerinnen und Steirer essen außer Haus, dadurch kommt auch der Gemeinschaftsverpflegung eine große Bedeutung in Hinblick auf gesunde Ernährungsstrategien zu. Sie hat es in der Hand, ihre KundInnen mit den angebotenen Speisen und Getränken dabei zu unterstützen, mit Genuss gesund zu essen. Gemüse, Obst und Vollkornprodukte sollen sich reichlich auf dem Speiseplan wiederfinden; fleischlastige sowie fett- und zuckerreiche Speisen dafür weniger. Natürlich soll auch ein gesundes Angebot an Getränken bestehen. Werden im Speiseplan dann noch regionale, saisonale und biologische Lebensmittel berücksichtigt, wird nicht nur die heimische Wirtschaft gefördert, sondern auch die Umwelt geschont. Und schließlich: Essen hat immer eine soziale Komponente und auch hier sollte eine höhere soziale Qualität angestrebt werden. Das kann den Einkauf und die Gestaltung der Speisesäle genauso betreffen wie die Arbeitsabläufe in der Küche selbst.

Um als Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung nun immer am neuesten Stand zu sein, sind regelmäßige Fortbildungen und Schulungen für BetreiberInnen und MitarbeiterInnen empfehlenswert. Dies kann 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.

Die nachfolgende Liste ist im Zuge des Projektes „GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN“ entstanden und soll einen Überblick über das vielfältige Kursangebot geben. Ob die Angebote im Einzelnen auch passend sind, liegt natürlich im eigenen Ermessen und ist abhängig vom persönlichen Wissensstand.

Sollte ein Angebot fehlen, das Ihrer Meinung nach ebenfalls in diese Liste aufgenommen werden soll, schicken Sie uns bitte ein E-Mail unter www.gemeinsam-geniessen.at → Kontakt/Mitmachen. Wir freuen uns über Ihre Unterstützung!

Stand: Februar 2014
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr

Hinweise

Besonders interessante Themenbereiche bzw. Kursinhalte für Fortbildungen und Schulungen

Die folgende Tabelle zeigt Ihnen interessante Themenbereiche bzw. Kursinhalte für Fortbildungen und Schulungen im Gemeinschaftsverpflegungsbereich. Diese Themen sollten 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	Lebensmittelunverträglichkeiten
	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

Bevor man sich für eine Fortbildungsveranstaltung entscheidet, sollte man sich nicht nur über den Inhalt, die Dauer und die Kosten informieren, sondern auch über die Qualifikationen der Vortragenden bzw. des Anbieters. Näheres dazu finden Sie in unserem Infoblatt „[Qualitätskriterien und Mindestinhalte für Fortbildungen und Schulungen im Gemeinschaftsverpflegungsbereich](#)“, welches auf unserer Website www.gemeinsam-geniessen.at zum kostenlosen Download bereit steht.

Beratungsmöglichkeiten für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen

Für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen bzw. deren MitarbeiterInnen gibt es nicht nur die Möglichkeit einzelne Kurse zu buchen, sondern auch ganze Beratungsangebote. Unterschiedlichste Institutionen können Sie dabei unterstützen Ihr Angebot zu optimieren. Eine Übersicht dieser Beratungsangebote gibt Ihnen die Broschüre „[Beratungsmöglichkeiten für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen](#)“, die ebenso auf unserer Website www.gemeinsam-geniessen.at kostenlos zum Download bereit steht.

Inhalt

VORTRÄGE UND WORKSHOPS	4
Grundlagen der Ernährung	4
Österreichische Ernährungspyramide, Wichtigkeit der einzelnen Lebensmittelgruppen	4
Besonderheiten der zu verpflegenden Gruppe	4
Allgemein	4
Kinder	4
Berufstätige.....	5
SeniorInnen	5
SportlerInnen	5
Dimensionen von Essen und Trinken.....	6
gesund.....	6
ökologisch	6
sozial.....	7
ökonomisch.....	8
Aspekte der modernen Ernährung.....	9
Lebensmittelunverträglichkeiten.....	9
Lebensmittelzusatzstoffe, Convenienceprodukte	9
Alternative Ernährungsformen (Vegetarismus, ...).....	9
 (KOCH)WORKSHOPS / KOCHKURSE	10
Praktische Fertigkeiten	10
Gestaltung eines ausgewogenen, abwechslungsreichen Speiseplans	10
Umsetzung einer genussvollen, vollwertigen Ernährung	11
Allgemein	11
Kochen für bestimmte Ernährungsbedürfnisse	12
Fleischlose Küche.....	12
Kochen mit bestimmten Lebensmitteln	13
Kochen von bestimmten Speisen.....	15
Exotische Küche	17
Süße Küche.....	18
 SONSTIGE FORTBILDUNGEN UND SCHULUNGEN	20
Spezialküchen und Diätetik.....	20
Management/Höherqualifizierung	21
Lebensmittel-Recht & Hygiene	22
 WEITERE KURSANGEBOTE	26

VORTRÄGE UND WORKSHOPS

GRUNDLAGEN DER ERNÄHRUNG

Österreichische Ernährungspyramide, Wichtigkeit der einzelnen Lebensmittelgruppen

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Ausgewählte Themen Lebensmittel	MitarbeiterInnen von ausgezeichneten Grüne Küche-Betrieben	verschiedene Termine und Orte buchbar	350,00 (exkl. 10 % USt.) +Fahrtkosten	Styria vitalis www.styriavitalis.at/cms/download/2013_Schulungsangebot_Gruene_Kueche.pdf
Grundlagen Ernährung	MitarbeiterInnen von ausgezeichneten Grüne Küche-Betrieben	verschiedene Termine und Orte buchbar	350,00 (exkl. 10 % USt.) +Fahrtkosten	Styria vitalis www.styriavitalis.at/cms/download/2013_Schulungsangebot_Gruene_Kueche.pdf
Grundlagen Lebensmittel	MitarbeiterInnen von ausgezeichneten Grüne Küche-Betrieben	verschiedene Termine und Orte buchbar	350,00 (exkl. 10 % USt.) +Fahrtkosten	Styria vitalis www.styriavitalis.at/cms/download/2013_Schulungsangebot_Gruene_Kueche.pdf

Besonderheiten der zu verpflegenden Gruppe

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Allgemein				
Ausgewählte Themen Ernährung (Ernährung im Kinder- und Jugendalter, Ernährung im Alter, Essen für verschiedene Berufsgruppen z.B. Schichtarbeiter,...)	MitarbeiterInnen von ausgezeichneten Grüne Küche-Betrieben	verschiedene Termine und Orte buchbar	350,00 (exkl. 10 % USt.) +Fahrtkosten	Styria vitalis www.styriavitalis.at/cms/download/2013_Schulungsangebot_Gruene_Kueche.pdf
Optimale Ernährung für unterschiedliche Zielgruppen	Alle Personen, die direkt oder indirekt mit der Zubereitung von Speisen für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen zu tun haben	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at
Kinder				
Workshop: Nein, ich esse mein Gemüse nicht!		14.05.2014, 18:00 NMS Ökotech St.Peter, Brucknerstraße 53, 8042 Graz	15,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/505686adb4c15e3dc1257c4e0061a149?OpenDocument
Sinnvolle Ernährung für Kinder		22.05.2014-23.05.2014 9.00-17.00, WIFI, 5027 Salzburg-Julius-Raab-Platz 2	280,00	WIFI Salzburg www.wifisalzburg.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/40035013/
Workshop: „Ausgewogene Ernährung für Kinder“	Selbstversorger in Kindergärten bzw. Kindergruppen, Tagesmütter und -väter, die sich zum Thema Kinderernährung informieren wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at
Workshop: „Essverhalten von Kindern“	Gemeinschaftsverpfleger sowie Selbstversorger, die ihr Angebot für Kinder	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
	attraktiver gestalten möchten	buchbar ab 5 Personen		www.agme.at
Workshop: „Neueste Erkenntnisse in der Kinderernährung“	Gemeinschaftsverpfleger und Caterer, die auf dem aktuellen Forschungsstand zum Thema Kinderernährung bleiben wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at
Workshops: „Tipps und Tricks für den Umgang mit unterschiedlichen Esstypen“	Selbstversorger in Kindergärten bzw. Kindergruppen, Tagesmütter und -väter, die mit unterschiedlichen Esstypen zu tun haben	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at
Berufstätige				
Workshop: Kluges Köpfchen durch schlaues Essen (Brainfood)		23.04. und 30.04.2014 jeweils von 18.00-21.00 NMS Ökotech St.Peter, Brucknerstraße 53, 8042 Graz	30,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/1bfb86ca50e92b8ec1257c4e0061a148?OpenDocument
Workshop: „Besser Essen im Büro“	Betriebe Gesundheitsbeauftragte, Büroangestellte, Küchenpersonal, BeschafferInnen	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehrung, service@umweltberatung.at, 01/ 803 32 32
Workshop: „Brainfood – snacken Sie sich schlau!“	Betriebe Gesundheitsbeauftragte, Büroangestellte, Küchenpersonal, BeschafferInnen	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehrung, service@umweltberatung.at, 01/ 803 32 32
SeniorInnen				
Workshop: „Wie Breikost schmecken und auch noch gut aussehen kann“	Alle Personen, die direkt oder indirekt mit der Zubereitung von Speisen für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, insbesondere für ältere Menschen, zu tun haben	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at
Ernährung des alten Menschen	DGKP, DSBA, FSB, PH, Gäste	04.12.2014, 08:30-16:30 Bildungs- und Einsatzzentrum Laubegg, 8413 Ragnitz	88,00	Österreichisches Rotes Kreuz info.st.roteskreuz.at/RKnet/Kurse/Kursdetail.aspx
SportlerInnen				
Sporternährung		28.03.2014 und 05.04.2014, jeweils von 11.00-16:00	50,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/4283f7c480a218f2c1257c4e0061a075?OpenDocument

Dimensionen von Essen und Trinken: gesund, ökologisch, sozial, ökonomisch

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Stammtisch: Eine gesundheitsförderliche Gemeinschaftsverpflegung, die auch ökologische und soziale Aspekte berücksichtigt – möglich und umsetzbar?	KüchenleiterInnen, KöchInnen, für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortliche Personen	Termin und Ort werden noch bekannt gegeben	kostenlos	GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN www.gesundheitsportal-steiermark.at/GesundLeben/gsgenie%C3%9Fen/gemeinsamesen/Service%20und%20Hilfe/Seiten/Info-WebseiteStammtische.aspx
gesund				
Gesunde Ernährung leicht gemacht		07.04.2014 17:30 Arbeiterkammer Mürzzuschlag, Bleckmannsasse 8	10,00	VHS Stmk
Gesunde Ernährung leicht gemacht		09.04.2014 17:00-20:00 Arbeiterkammer, Rathausgasse 3, Deutschlandsberg,	0,00	VHS Stmk
Gesunde Ernährung leicht gemacht		12.04.2014 17:00-20:00 Arbeiterkammer Murtal Hauptstraße 82, Zeltweg	0,00	VHS Stmk
Ausgewählte Themen Ernährung (Gesund Essen – warum und was?)	MitarbeiterInnen von ausgezeichneten Grüne Küche-Betrieben	verschiedene Termine und Orte buchbar	350,00 (exkl. 10 % USt.) +Fahrtkosten	Styria vitalis www.styriavitalis.at/cms/download/2013_Schulungsangebot_Gruene_Kueche.pdf
ökologisch				
„Bio+saisonal+regional = optimal“ – Grundlagen des biologischen Landbaus, Verkostungen, Kennzeichnung, Infos über Saisonalität und Regionalität	Küchen- und Wirtschaftsleiter, MitarbeiterInnen in Gastronomie und Großküche, Interessierte	Termine und Ort auf Anfrage (ab 6 Personen)	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark www.ernte-steiermark.at
Bio-Landbau hautnah erleben- Exkursion zum Bio-Bauernhof	Küchen- und Wirtschaftsleiter, MitarbeiterInnen in Gastronomie und Großküche, Interessierte	Termine und Ort auf Anfrage (ab 6 Personen)	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark www.ernte-steiermark.at
Bio-Verarbeitung kennen lernen – Exkursion zu bäuerlichen Bio-Verarbeitungsbetrieben (z.B. Milch-, Fleischverarbeitung, Getreidemühle)	Küchen- und Wirtschaftsleiter, MitarbeiterInnen in Gastronomie und Großküche, Interessierte	Termine und Ort auf Anfrage (ab 6 Personen)	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark www.ernte-steiermark.at
„Bio-Basics“ Was versteht man unter Bio-Landwirtschaft? Wie erkenne ich Bio-Lebensmittel? Ist Bio wirklich besser – für die Gesundheit, für die Umwelt? (inkl. Geschmacksschule/ Vergleichsverkostung)	MitarbeiterInnen in Großküche und Gastronomie	Termine und Ort auf Anfrage (ab 6 Personen)	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark www.ernte-steiermark.at
Bio-Ausbildung und Zertifizierung – fit	Küchen- und Wirtschaftsleiter,	Termine und Ort auf Anfrage	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
für die Bio-Kontrolle?	MitarbeiterInnen in Gastronomie und Großküche	(ab 6 Personen)		www.ernte-steiermark.at
Tierhaltung am Bio-Bauernhof – ökologische, ethische, gesundheitliche und geschmackliche Aspekte in Bezug auf Bio-Tiere und Bio-Fleisch	Küchen- und Wirtschaftsleiter, MitarbeiterInnen in Gastronomie und Großküche, Interessierte	Termine und Ort auf Anfrage (ab 6 Personen)	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark www.ernte-steiermark.at
Workshop: „Der Boden als zentrales Element im Biolandbau“ – inkl. Bodenbeobachtung, Bodenfenster, Spatenprobe	Küchen- und Wirtschaftsleiter, MitarbeiterInnen in Gastronomie und Großküche, Interessierte	Termine und Ort auf Anfrage (ab 6 Personen)	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark www.ernte-steiermark.at
Vortrag: „Was steckt hinter Bio?“ Was steckt wirklich hinter Bio und wie erkennt man echte Bio-Produkte? Schmeckt man den Unterschied? Wie darf ich Bio auf der Speisekarte ausloben? ...	Großküchen und Gastronomie Küchenleitung, Küchenpersonal, Servicepersonal, Gesundheitsbeauftragte	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehung , service@umweltberatung.at , 01/ 803 32 32
Workshop: „Rohwarenmanagement mit regionalen und Bio-Akzenten“	Gemeinschaftsverpfleger und Caterer, die den Anteil an nachhaltig erzeugten Lebensmitteln erhöhen wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at
Workshop: „Genuss für den Klimaschutz“	Betriebe Gesundheitsbeauftragte, Büroangestellte, Küchenpersonal, BeschafferInnen	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehung , service@umweltberatung.at , 01/ 803 32 32
sozial				
Die gelungene Kommunikation mit dem Gast	MitarbeiterInnen des Hotel- und Gastgewerbes, die direkten Gästekontakt haben	07.11.2014-14.11.2014 Fr 09:00-17:00 Fürstenfeld	220,00 149,00 (AK-Preis)	BFI Stmk www.bfi-stmk.at/seminare/lehrgang/o33e204013
Der Essensteilnehmer als „Gast“ betrachtet. Einfache Tricks der Hotelkomponente in der Gemeinschaftsverpflegung	Alle Personen, die direkt oder indirekt mit der Zubereitung von Speisen für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen zu tun haben, und die sich mit Kommunikationsschwierigkeiten konfrontiert sehen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at
Einmal in der Pflege/Küche-was würde ich tun?	Speziell für Krankenhäuser und Pflegeheime, die das interdisziplinäre Verständnis fördern wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at
Erstellung von Infomaterialien für die Gäste (Besondere Qualität des Bio-Angebotes,...)	Großküchen und Gastronomie	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehung , service@umweltberatung.at , 01/ 803 32 32
Workshop: „Allen Leuten recht getan...“	Alle Personen, die direkt oder indirekt mit der Zubereitung von Speisen für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
	zu tun haben und sich mit Anforderungen unterschiedlicher Zielgruppen konfrontiert sehen			
Workshop: „Kommunikation zu Gästen unterschiedlicher Zielgruppen“	Alle Personen, die direkt oder indirekt mit der Zubereitung von Speisen für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen zu tun haben	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at
Workshop: „Qualität, die der Gast bestimmt“	Gemeinschaftsverpfleger, die sich mit speziellen Anforderungen der Gäste konfrontiert sehen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at
ökonomisch				
Schnell und richtig kalkulieren-in Hotellerie und Gastronomie	Unternehmer und Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie	17.03.2014, 09:00-17:00 WIFI Robert Kunz-Straße 9, 4840 Vöcklabruck	150,00	WIFI OÖ online.wkoee.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_10183
Ernährung: Geldbörse schonen, Gaumen verwöhnen!	Personen, die Mahlzeiten selber rasch zubereiten möchten, die einerseits gesund und wertvoll aber nicht zu teuer sind und Ideen benötigen.	17.04.2014, 09:00-17:00 WIFI St. Pölten, 3100 St. Pölten-Mariazeller Straße 97	210,00	WIFI NÖ www.noe.wifi.at/eShop/bbDetails.aspx/Ern%C3%A4hrung--Geldb%C3%B6rse-schonen--Gaumen--verw%C3%B6hnen!/@/bbnr/130033/zg/Bd2/SIM/on/
Ernährung: Geldbörse schonen, Gaumen verwöhnen!	Personen, die Mahlzeiten selber rasch zubereiten möchten, die einerseits gesund und wertvoll aber nicht zu teuer sind und Ideen benötigen.	24.04.2014, 09:00-17:00 3300 Amstetten-Leopold-Maderthener-Platz 1	210,00	WIFI NÖ www.noe.wifi.at/eShop/bbDetails.aspx/Ern%C3%A4hrung--Geldb%C3%B6rse-schonen--Gaumen--verw%C3%B6hnen!/@/bbnr/130033/zg/Bd2/SIM/on/
Ihre Speisekarte auf dem Prüfstand Die Speisekartendiagnose zur Angebotsoptimierung	Führungskräfte und Führungsnachwuchs in der Hotellerie und Gastronomie	14.05.2014, 09:30-16:30 WIFI 5027 Salzburg, Julius-Raab-Platz 2	180,00	WIFI Salzburg www.wifisalzburg.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/40700013/#1
Workshop: „Kostenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung“	Gemeinschaftsverpfleger und Caterer, die ihre Kosten sinnvoll reduzieren wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at

ASPEKTE DER MODERNEN ERNÄHRUNG

Lebensmittelunverträglichkeiten

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Grundlagen der Diätetik (Allergien und Unverträglichkeiten,...)	MitarbeiterInnen von ausgezeichneten Grüne Küche-Betrieben	verschiedene Termine und Orte buchbar	350,00 (exkl. 10 % USt.) +Fahrtkosten	Styria vitalis www.styriavitalis.at/cms/download/2013_Schulungsangebot_Gruene_Kueche.pdf
Kurs: „Allergenkennzeichnung – Risiko oder Chance?“	Für Wirte und Gemeinschaftsverpfleger, die sich auf die kommende Allergenkennzeichnung vorbereiten und dabei professionell unterstützt werden wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at
Stammtisch: Allergien und Intoleranzen in der Gemeinschaftsverpflegung	KüchenleiterInnen, KöchInnen, für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortliche Personen	Termin und Ort werden noch bekannt gegeben	kostenlos	GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN www.gesundheitsportal-steiermark.at/GesundLeben/ggesundgenie%C3%9Fen/gemeinsamesen/Service%20und%20Hilfe/Seiten/Info-WebseiteStammtische.aspx
Workshop: „Umgang mit Unverträglichkeiten“	Gemeinschaftsverpfleger, die mit Unverträglichkeiten der Gäste konfrontiert sind	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at

Lebensmittelzusatzstoffe, Convenienceprodukte

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Zusatzstoffe in Nahrungsmitteln		11.03.2014, 16:00-17:30 Urania, Graz	8,00	Urania www.uranias.at/unser-angebot/vortraege-und-symposien.html
Ausgewählte Themen Lebensmittel-Lebensmittelzusatzstoffe (von A wie Aromen bis Z wie Zulassung)	MitarbeiterInnen von ausgezeichneten Grüne Küche-Betrieben	verschiedene Termine und Orte buchbar	350,00 (exkl. 10 % USt.) +Fahrtkosten	Styria vitalis www.styriavitalis.at/cms/download/2013_Schulungsangebot_Gruene_Kueche.pdf
Stammtisch: Lebensmittelzusatzstoffe und Convenienceprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung	KüchenleiterInnen, KöchInnen, für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortliche Personen	Termin und Ort werden noch bekannt gegeben	kostenlos	GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN www.gesundheitsportal-steiermark.at/GesundLeben/ggesundgenie%C3%9Fen/gemeinsamesen/Service%20und%20Hilfe/Seiten/Info-WebseiteStammtische.aspx

Alternative Ernährungsformen (Vegetarismus, ...)

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Ausgewählte Themen Ernährung – Spezielle Ernährungsformen	MitarbeiterInnen von ausgezeichneten Grüne Küche-Betrieben	verschiedene Termine und Orte buchbar	350,00 (exkl. 10 % USt.) +Fahrtkosten	Styria vitalis www.styriavitalis.at/cms/download/2013_Schulungsangebot_Gruene_Kueche.pdf
Stammtisch: Kreative fleischlose Küche in der Gemeinschaftsverpflegung	KüchenleiterInnen, KöchInnen, für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortliche Personen	Termin und Ort werden noch bekannt gegeben	kostenlos	GEMEINSAM G´SUND GENIESSEN www.gesundheitsportal-steiermark.at/GesundLeben/ggesundgenie%C3%9Fen/gemeinsamesen/Service%20und%20Hilfe/Seiten/Info-WebseiteStammtische.aspx

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Vortrag: heute einmal fleischlos kochen!	Großküchen und Gastronomie, Küchenleitung, Küchenpersonal, Servicepersonal, Gesundheitsbeauftragte	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	Webseite Stammtische.aspx "die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehrung , service@umweltberatung.at , 01/ 803 32 32

(KOCH)WORKSHOPS / KOCHKURSE

PRAKTISCHE FERTIGKEITEN

Gestaltung eines ausgewogenen, abwechslungsreichen Speiseplans

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Workshop: Ausgewogene Speiseplangestaltung – kreativ und vielfältig	Interessierte Personen aus der Gemeinschaftsverpflegung z.B. KüchenleiterInnen, KöchInnen, Küchenhilfskräfte...	10.04.2014, 16:00-20:00 Graz	Grüne Teller- oder Grüne Küche-Betriebe: 1 Person/Jahr kostenlos, jede weitere Person € 45,00, andere Betriebe € 65,00 (Preise exkl. USt.)	Styria vitalis (0316/82 20 94-74, manuela.reiter@styriavitalis.at) www.styriavitalis.at
Workshop: Ausgewogene Speiseplangestaltung – vollwertig und abwechslungsreich	Interessierte Personen aus der Gemeinschaftsverpflegung z.B. KüchenleiterInnen, KöchInnen, Küchenhilfskräfte...	05.06.2014, 16:00-20:00 Graz	Grüne Teller- oder Grüne Küche-Betriebe: 1 Person/Jahr kostenlos, jede weitere Person € 45,00, andere Betriebe € 65,00 (Preise exkl. USt.)	Styria vitalis (0316/82 20 94-74, manuela.reiter@styriavitalis.at) www.styriavitalis.at
Stammtisch: Gestaltung des Menüplans - was darf und was soll angeführt werden?	KüchenleiterInnen, KöchInnen, für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortliche Personen	Termin und Ort werden noch bekannt gegeben	kostenlos	GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN www.gesundheitsportal-steiermark.at/GesundLeben/ggesundgenie%C3%9Fen/gemeinsamessen/Service%20und%20Hilfe/Seiten/Info-WebseiteStammtische.aspx
Workshop „Individuelle Menüplanung für Kindergärten“	Gemeinschaftsverpfleger, die ihr Wissen im Bereich der individuellen Menüplanung für Kindergärten vertiefen und ihre Menüpläne optimieren wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at
Workshop: „Menükomponentenanalyse – Konkrete Vorschläge zur Optimierung	Gemeinschaftsverpfleger, die ihren Menüplan analysieren und etwaigen Optimierungsbedarf aufdecken wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at , www.agme.at

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
des Speiseplans“				
Workshop: „Menüplangestaltung richtig gemacht“	Gemeinschaftsverpfleger, die das Layout ihres Menüplans überarbeiten wollen, um diesen für die Zielgruppe attraktiver zu gestalten	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at

Umsetzung einer genussvollen, vollwertigen Ernährung

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Allgemein				
Sensorik in der Gastronomie	KöchInnen, MitarbeiterInnen aus der Gastronomie	18.03.2014 WIFI Wien, 1180 Wien, Währinger Gürtel 97	240,00	WIFI Wien www.wifiwien.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/96372023/
Schnelle Küche (Wellnessküche)		03.04.2014, 17:00-21:00 Leoben	45,00	Die Frische Küche Leoben www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20leoben_2014.pdf
Leichte Küche Eine Ernährungswissenschaftlerin erarbeitet mit den KüchenleiterInnen die Möglichkeiten der Umsetzung der leichten Küche in Ihrer Kantine	Großküchen und Gastronomie Küchenleitung, Küchenpersonal, Geschäftsleitung, Gesundheitsbeauftragte	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehrung, service@umweltberatung.at, 01/ 803 32 32
Rezeptentwicklung Köche treffen Köche – ein Inspirationsworkshop	Alle Personen, die direkt oder indirekt mit der Zubereitung von Speisen für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen zu tun haben	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at
Stammtisch: Umsetzung einer genussvollen, vollwertigen Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung – Wie geht's ohne großen Aufwand: Fokus Vollkorn.	KüchenleiterInnen, KöchInnen, für die Gemeinschaftsverpflegung verantwortliche Personen	Termin und Ort werden noch bekannt gegeben	kostenlos	GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN www.gesundheitsportal-steiermark.at/GesundLeben/ggesundgenie%C3%9Fen/gemeinsamesen/Service%20und%20Hilfe/Seiten/Info-WebseiteStammtische.aspx
Workshop: „Kreatives Anrichten bei der Ausspeise“	Gemeinschaftsverpfleger, die sich neue Ideen für das Anrichten der Speisen holen wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at
Workshop: „Rezepte und Würzen für Kinder“	Gemeinschaftsverpfleger und Selbstversorger, die ihre Rezepte für Kinder anpassen und optimieren wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at
Workshop: „Zubereitungstechniken und Garsysteme“	Gemeinschaftsverpfleger und Caterer, die ihr Wissen über verschiedene Zubereitungstechniken und Garsysteme vertiefen wollen	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	ArbeitsGemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Kochkurse / Kochworkshops: Kochen für bestimmte Ernährungsbedürfnisse				
Gluten-, Laktosefreies Kochen	Zöliakie-Betroffene und deren Angehörige, Köche, Gastronomen	18.03.2014, 09:00-17:00 Bezirksstelle Pinzgau 5700 Zell am See – Schulstr. 14	140,00	WIFI Salzburg www.wifisalzburg.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/40024013/#1
Kochworkshop: „Kochen für Kinder und Jugendliche mit einem zusätzlichen Fokus auf Laktose- und Fruktoseunverträglichkeit	Interessierte Personen aus der Gemeinschaftsverpflegung z.B. KüchenleiterInnen, KöchInnen, Küchenhilfskräfte...	27.03.2014, 09:00-16:30 Graz	Grüne Teller- oder Grüne Küche-Betriebe: 1 Person/Jahr kostenlos, jede weitere Person € 65,00, andere Betriebe € 90,00 (Preise exkl. USt.)	Styria vitalis (0316/82 20 94-74, manuela.reiter@styriavitalis.at) www.styriavitalis.at
Glutenfrei-neue und traditionelle Germgebäcke	Interessierte Personen	29.03.2014, 09:00-13:00 Steiermarkhof	60,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Innovatives Gastronomiekonzept-ein Gewinn für Gastronomie und Gäste!	Gastronomen, Konditor, Bäcker, Köche	07.04.2014, 17.00-21.00 WIFI St. Pölten, 3100 St. Pölten-Mariazeller Straße 97	90,00	WIFI NÖ www.noe.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/76004033/
Kochworkshop: „Kochen für spezielle Ernährungsbedürfnisse“	Interessierte Personen aus der Gemeinschaftsverpflegung z.B. KüchenleiterInnen, KöchInnen, Küchenhilfskräfte...	22.05.2014, 09:00-16:30 Graz	Grüne Teller- oder Grüne Küche-Betriebe: 1 Person/Jahr kostenlos, jede weitere Person € 65,00, andere Betriebe € 90,00 (Preise exkl. USt.)	Styria vitalis (0316/82 20 94-74, manuela.reiter@styriavitalis.at) www.styriavitalis.at
Kochkurse/Kochworkshops: fleischlose Küche				
Kochworkshop: Knusprige Getreideküche leicht gemacht	Großküchen und Gastronomie Küchenleitung, Küchenpersonal	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehrung , service@umweltberatung.at , 01/ 803 32 32
Kochworkshop: Kochen was die Saison bringt: saisonale Speiseplangestaltung	Großküchen und Gastronomie Küchenleitung, Küchenpersonal	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehrung , service@umweltberatung.at , 01/ 803 32 32
Kochworkshop: Weg vom Fleisch: moderne Rezepte und Fleischalternativen im Praxistest	Großküchen und Gastronomie Küchenleitung, Küchenpersonal	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehrung , service@umweltberatung.at , 01/ 803 32 32
Kochworkshop: Fleisch vom Acker: Linsen, Bohnen & Co	Großküchen und Gastronomie Küchenleitung, Küchenpersonal	Termine und Orte nach Vereinbarung	auf Anfrage	"die umweltberatung", www.betriebe.umweltberatung.at/ernaehrung , service@umweltberatung.at , 01/ 803 32 32

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Vegetarische Küche		17.03.2014, 18:00 8 Std. / 2 Tag(e) Hauptschule I, Schulgasse 16, Deutschlandsberg, 1.Stock, Schulküche	30,00 Lebensmittelbei- trag wird beim Kurs eingehoben.	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/9e65ac8cc7feb36ec1257c4e0061ce35?OpenDocument
Fünf-Elemente-Küche	Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Kochlehrlinge im 3. Lehrjahr, Anlernkräfte	19.3.2014, 09:00-17:00 WIFI LINZ Wiener Straße 150, 4020 Linz	165,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/wifi-kurse
Vegane Küche		25.03.2014 17:00-22:00 HLW (ehem. HBLA), Spitalgasse 8, Fohnsdorf, Parterre, Schulküche	45,00	VHS Stmk
Die 5-Elemente Küche-Das Element "Holz"		24.04.2014, 17:30-21:30 HLW (ehem. HBLA), Spital- gasse 8, Fohnsdorf, Parterre, Schulküche	35,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/ff813e028796ae98c1257c4e0061b181?OpenDocument
Vegetarische Highlights	Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Kochlehrlinge im 3. Lehrjahr, Anlernkräfte	08.05.2014, 09:00-17:00 WIFI LINZ Wiener Straße 150, 4020 Linz	165,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_4682
Kochen macht Spaß-Die Vielfalt der vegetarischen Kost		15.05.2014, 18:00 9 Std. / 3 Tag(e) Hauptschule, Schulweg 3, Frohnleiten, Schulküche	56,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/3cd6ea3232c60034c1257c4e00634bf3?OpenDocument
Feine vegetarische Küche im Frühling		16.05.2014 Gleisdorf	89,00	Kochschule Grünes Zebra www.grueneszebra.at
Die 5-Elemente Küche-Das Element "Feuer"		22.05.2014 17:30-21:30 HLW (ehem. HBLA), Spital- gasse 8, Fohnsdorf, Parterre, Schulküche	35,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/a336acec02d16073c1257c4e0061b182?OpenDocument
Vegetarische Gerichte		23.05.2014, 17:00-21:00 Graz	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf www.steiermarkhof.at/kurse/kurs/520
Keine Frühjahrsmüdigkeit mit der 5 Elemente Küche		03.12.2014, 18:00-23:00 Hauptschule, Paldau, Schulküche	32,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/57efa30fc7d845a2c1257c4e0061ad66?OpenDocument
Kochkurse / Kochworkshops: Kochen mit bestimmten Lebensmitteln				
Bio-Rindfleisch-Kochkurs: Es muss nicht immer nur Steak sein! – Vortrag über die verschiedenen Rindfleischteile, Verarbeitung von Nicht-Edelteilen zu schnellen, umsetzbaren, schmackhaften	Küchen- und Wirtschaftsleiter, MitarbeiterInnen in Gastronomie und Großküche, Interessierte	Termine und Ort auf Anfrage (ab 8 Personen)	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark www.ernte-steiermark.at

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Gerichten, Tipps & Tricks, gemeinsames Essen				
Bio-Soja – Kochen und Verarbeitung von Sojabohnen (inkl. Schulung zu Gesundheit/Anbau/Ökologie, Kochkurs, Unterlagen, gemeinsames Essen)	Küchen- und Wirtschaftsleiter, MitarbeiterInnen in Gastronomie und Großküche, Interessierte	Termine und Ort auf Anfrage (ab 8 Personen)	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark www.ernte-steiermark.at
Bio-Sprossen-Workshop – kleine Kraftpakete fürs ganze Jahr (inkl. Verkostung, Unterlagen)	Küchen- und Wirtschaftsleiter, MitarbeiterInnen in Gastronomie und Großküche, Interessierte	Termine und Ort auf Anfrage (ab 8 Personen)	auf Anfrage	Bio Ernte Steiermark www.ernte-steiermark.at
Käsegenuss (Wellnessküche)		21.03.2014, 17:00-21:00 Graz	29,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Gemüse von der Wiese (Wellnessküche)		08.04.2014, 17:00-21:00 Feldbach	45,00	Die Frische Küche Feldbach www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20feldbach_2014.pdf
Die Welt der Gewürze	KöchlInnen, MitarbeiterInnen aus der Gastronomie und dem Einzelhandel.	09.04.2014, 09:00-17:00 WIFI Wien, 1180 Wien-Währinger Gürtel 97	220,00	WIFI Wien www.wifiwien.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/96312013/
Keine Angst vor GANZEN Fischen	Alle die lernen möchten ganze Fische zuzubereiten	12.04.2014, 09:00-17:00 WIFI-Hauptgebäude 9021 Klagenfurt-Europaplatz 1	180,00	WIFI Kärnten www.wifikaernten.at/eShop/BBdetails.aspx?VANR=74524013#2
Wildkräuter für die Küche		23.04.2014, 15:00-19:00 Gossendorf 79, Gossendorf, Parterre	35,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/599678d7b5ab9e63c1257c4e0061ad6a?OpenDocument
Wildkräuter für die Küche		24.04.2014, 16:00-20:00 Kräutergarten, Gossendorf 79, 8330 Feldbach, Kräuterwerkstatt	35,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/7fec63325f41166ac1257c4e0061a519?OpenDocument
Frühlingswiesen kulinarisch genießen		25.04.2014, 09:00 Haus der Frauen-Erholungs- und Bildungszentrum St. Johann bei Herberstein 7 8222 St. Johann bei Herberstein	80,00	Haus der Frauen-Erholungs- und Bildungszentrum www.weiterbildung.steiermark.at/cms/beitrag/11954807/19515292/_1
Wildkräuter im Frühjahr optimal genutzt		25.04.2014, 17:30 Hauptschule I, Wagnerstraße 7, Leibnitz	16,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/d5ea25e318ece575c12567c10037e5ec/fc7f120d0bd73103c1257c4e0061c003?OpenDocument
Wildkräuter (Wellnessküche)		28.04.2014, 17:00-21:00 Feldbach	45,00	Die Frische Küche Feldbach www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20feldbach_2014.pdf
Steaks und Co.	Anfänger und Hobbyköche	14.05.2014, 18:30-21:50 WIFI Eisenstadt, 7000	80,00	WIFI Burgenland www.bgld.wifi.at/eShop/bbDetails.aspx/Steaks-und-

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
		Eisenstadt-Robert Graf-Platz 1		Co_/_@/bbnr/90043/zg/GDA/
Spargel (Wellnessküche)		15.05.2014, 17:00-21:00 Graz	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Kräutergartenseminar für und mit unseren Sinnen		04.06.2014, 14:00 Keramik und Kräuter, Langenwang, Bergstraße 2a	22,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/96046eb2425d7ea3c1257c4e0061da73?OpenDocument
Rosenblütenzauber (Wellnessküche)		12.06.2014, 17:00-21:00 Graz	45,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Kochkurse: Kochen von bestimmten Speisen				
Brauchtumsgebäcke-Osterbrot und Striezel	Direktverkäuferinnen und Direktverkäufer, Brot- und Gebäckerzeuger, die Osterbrot und Striezel vermarkten und in diesem Bereich eine Weiterbildung wünschen. BäckerInnen, die Striezel und Fruchtbrote für die Familie oder als Geschenke backen	26.03.2014, 09:00 – 16:00 Graz	40,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf www.steiermarkhof.at/kurse/kurs/697
Knödelvariationen (Traditionelle Küche)		27.03.2014, 17:00-21:00 Leoben	45,00	Die Frische Küche Leoben www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20leoben_2014.pdf
Essen aus dem Glas		28.03.2014, 17:00-21:00 Graz	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Die leichte Gourmetküche	Alle, die an der leichten Gourmetküche interessiert sind.	05.04.2014, 09:00-18:00 WIFI-Hauptgebäude 9021 Klagenfurt-Europaplatz 1	180,00	WIFI Kärnten www.wifikaernten.at/eShop/BBdetails.aspx?VANR=74545013
Basisgrillkurs	Köche und Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie	07.04.2014, 14:00-19:00 WIFI Linz, Wiener Str. 150 4020 Linz	120,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_12083
Frühlingsmenü		09.04.2014, 17:00-21:30 Kochstudio Pernkopf Gmunden Traunsteinstraße 109, 4810 Gmunden	98,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_12841
Strudelvariationen (Traditionelle Küche)		24.04.2014, 17:00-21:00 Leoben	45,00	Die Frische Küche Leoben www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20leoben_2014.pdf
Vitalfrühstück und Snacks, Energie für den ganzen Tag!		24.04.2014, 18:00-22:00 Neue Mittelschule, Fritz-Matzner-Weg 5, Kalsdorf	30,00	VHS Stmk online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_12841

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Die gute bodenständige Küche	Beruflich Interessierte, Köche, Hobbyköche	24.04.2014, 18.30-21.30 WIFI, 7000 Eisenstadt-Robert Graf-Platz	80,00	WIFI Burgenland www.bgld.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/9010013/#0
Fingerfood (Wellnessküche)		25.04.2014, 17:00-21:00 Knittelfeld	50,00	Die Frische Küche Knittelfeld www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochochschule/termine%20standort%20knittelfeld_2014.pdf
Beilagen-interessant und abwechslungsreich	Köche aus der Gastronomie, Hotellerie und Großküche, die ihre Kenntnisse über Beilagen modernisieren möchten.	29.04.2014, 09:00-17:00 WIFI Linz, Wiener Str. 150 4020 Linz	165,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_4683
Das 1 x 1 des Grillens	Alle Grillinteressierten	02.05.2014, 14:00-19:00 WIFI Steyr, Stelzhamerstraße 12, 4400 Steyr	90,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_15815
Frühlingsmenü mit Wildkräutern und ätherischen Ölen		06.05.2014, 17:00-21:00 Graz	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Frühlingsmenü mit Wildkräutern und ätherischen Ölen	Interessierte Personen	06.05.2014, 17:00 Steiermarkhof (8052 Graz-Wetzelsdorf)	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Grillgerichte der besonderen Art – knuspriges und saftiges Sommer-Highlight	Tourismus/Gastronomie	07.05.2014, 09:00-16:00	140,00	WIFI Steiermark www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58407013/
Richtig gutes Brot (Traditionelle Küche)		07.05.2014, 17:00-21:00 Leoben	45,00	Die Frische Küche Leoben www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochochschule/termine%20standort%20leoben_2014.pdf
Das 1 x 1 des Grillens	Alle Grillinteressierten	09.05.2014, 14:00-19:00 4020 Linz, Wiener Straße 150	90,00	WIFI OÖ
Salate, Vorspeisen und Dressings	Lehrlinge im 1.+2. Lehrjahr	12.05.2014-13.05.2014, je 09:00-17:00 WIFI LINZ Wiener Straße 150	184,00	WIFI OÖ
Aufläufe und Gratins (Wellnessküche)		13.05.2014, 17:00-21:00 Graz	45,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Spargel-Genuss von der Stange	Interessierte Personen	15.05.2014, 17:00-21:00 Steiermarkhof (8052 Graz-Wetzelsdorf)	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Das 1 x 1 des Grillens	Alle Grillinteressierten	16.05.2014, 15:00-20:00 WIFI Gmunden, Miller v. Aichholz-Straße 50 4810 Gmunden	90,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_12073
Sushi & Fingerfood	Hobbyköche und Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie	16.05.2014, 15:00-21:00 WIFI Linz, Wiener Str.150 4020 Linz	98,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_4707

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Steirisch „woken“ (Wellnessküche)		16.05.2014, 16:00-20:00 Leoben	50,00	Die Frische Küche Leoben www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20leoben_2014.pdf
Die leichte Sommerküche	Beruflich Interessierte, Köche, Hobbyköche	22.05.2014, 18:30-21:50 WIFI Eisenstadt, Robert Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt	80,00	WIFI Burgenland www.bgld.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/9037013/
Das 1 x 1 des Grillens	Alle Grillinteressierten	23.05.2014, 15:00-20:00 WIFI Bad Ischl, Technoparkstraße 3, 4820 Bad Ischl	90,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_12071
Innovatives Kleingebäck (Traditionelle Küche)		23.05.2014, 17:00-21:00 Leoben	50,00	Die Frische Küche Leoben www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20leoben_2014.pdf
Grillen für Fortgeschrittene	Teilnehmer des Basisseminars oder Personen die bereits Erfahrung mit indirektem Grillen haben	28.05.2014, 14:00-19:00 WIFI Linz, Wiener Str. 150 4020 Linz	120,00	WIFI Oberösterreich online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_12092
Sommernachtsmenü		04.06.2014 Neue Mittelschule, Fritz- Matzner-Weg 5, Kalsdorf, Küche	34,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/9eb574cd568de436c1257c4e00634cea?OpenDocument
Innovatives Kleingebäck	interessierte Personen	05.06.2014, 17:00-21:00 Steiermarkhof Krottendorferstraße 81 8052 Graz-Wetzelsdorf	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Die leichte Sommerküche	Unternehmer, Mitarbeiter der Gastronomie und Hotellerie	11.06.2014, 09:00-17:00 WIFI Linz, Wiener Str. 150 4020 Linz	165,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_5944
Brot aus dem Lehmbackofen (Traditionelle Küche)		13.06.2014, 17:00-21:00 Leoben	45,00	Die Frische Küche Leoben www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20leoben_2014.pdf
Wok		13.06.2014, 17:00-21:00 Graz	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Sommerparty		28.06.2014, 17:00-21:00	55,00	Die Frische Kochschule Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Kochen im Garten: Steirisch – erlesen traditionell und neu verfeinert		26.07.2014 Gleisdorf	89,00	Kochschule Grünes Zebra www.grueneszebra.at
Kochkurse „exotisch“				
Coole Tapas	Köche aus der Gastronomie und Hotellerie, Kochlehrlinge im 3. Lehrjahr, Anlernkräfte	25.3.2014, 09:00-17:00 WIFI LINZ Wiener Straße 150 4020 Linz	165,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_4684

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
New Arabian Cuisine	Tourismus/Gastronomie	01.04.2014, 09:00-16:00 WIFI Graz, 8010 Graz-Körbnergasse 111-113	140,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58446013/
Multi-Kulti-Kochen China	Tourismus/Gastronomie	09.04.2014, 17:00-21:00 Hauptschule I, Wagnerstraße 7, Leibnitz, Erdgeschoss, Lehrküche	20,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/dd44c6d59c9f455ec1257c4e0061bffa?OpenDocument
Sushi		25.04.2014 Gleisdorf	109,00	Kochschule Grünes Zebra www.grueneszebra.at
Thailändische Küche	Thailändische Gerichte von einer Thailänderin gekocht und leicht zum Nachkochen geeignet.	25.04.2014 19:00 6 Std. / 2 Tag(e) Hauptschule I, Schulgasse 16, Deutschlandsberg, 1.Stock, Schulküche	23,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/65f1389e6b37b0a1c1257c4e0061ce33?OpenDocument
Kochen mit dem Wok	Anfänger und Hobbyköche.	07.05.2014, 18:30-21:50 WIFI Eisenstadt, 7000 Eisenstadt-Robert Graf-Platz 1	70,00	WIFI Burgenland www.bgld.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/9038023/
Multi-Kulti-Kochen Russland	Tourismus/Gastronomie	14.05.2014, 17:00-21:00 Hauptschule I, Wagnerstraße 7, Leibnitz, Erdgeschoss, Lehrküche	20,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/2098c85f5135c341c1257c4e0061bffb?OpenDocument
Spanische Köstlichkeiten-Paella und Tapas		16.05.2014, 16:00-21:00 Mittelschule Kirchplatz Bruck, Kirchplatz 4, Schulküche, Parterre, rechts	20,00	VHS Stmk www.vhsstmk.at/eb/eb.nsf/754cdb529da0a666c1256b270034d36b/de3f3a0078ec67d6c1257c4e0061d9e2?OpenDocument
Cucina Italiana	Köche, Hobbyköche, am Kochen interessierte Personen	20.05.2014, 18:30-21:50 WIFI Eisenstadt, 7000 Eisenstadt-Robert Graf-Platz 1	70,00	WIFI Burgenland www.bgld.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/9073013/
Italienische Küche und hausgemachte Pasta	Für alle, die an südländischer Küche interessiert sind.	05.06.2014, 18:30-21:00 WIFI St. Pölten, 3100 St. Pölten-Mariazeller Straße 97	70,00	WIFI NÖ www.no.e.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/78540013/
Kochen im Garten: Mediterran		22.07.2014 Gleisdorf	89,00	Kochschule Grünes Zebra www.grueneszebra.at
Kochen im Garten: Mediterran		18.08.2014 Gleisdorf	89,00	Kochschule Grünes Zebra www.grueneszebra.at
Sushi		20.09.2014 Gleisdorf	109,00	Kochschule Grünes Zebra www.grueneszebra.at
Kochkurse: Süßes				
Kunst und Schokolade	Tourismus/Gastronomie	25.03.2014, 09:00-16:00 WIFI Graz, 8010 Graz-Körbnergasse 111-113	140,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58426013/
Dekore für Tellerdesserts	Küchenpersonal, Mitarbeiter aus Konditoreien, Cafés und Bäckereien, dem	26.03.2014-27.03.2014, 17:00-21:00	160,00	WIFI Salzburg www.wifikaernten.at/eShop/BBdetails.aspx?VANR=74525013#2

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
	Catering sowie erfahrenen Dessertköche, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Pâtisiers und Lehrlinge	WIFI Salzburg, 5027 Salzburg-Julius-Raab-Platz 2		
Desserts-das Highlight der Gourmetküche	Alle, die an der Zubereitung von süßen Kreationen interessiert sind	29.03.2014, 09:00-17:00 WIFI-Hauptgebäude 9021 Klagenfurt-Europaplatz 1	180,00	WIFI Kärnten www.wifikaernten.at/eShop/BBdetails.aspx?VANR=74525013#2
Desserts und Petit Four aus aller Welt	Küchenpersonal, Mitarbeiter aus Konditoreien, Cafés und Bäckereien, dem Catering sowie erfahrenen Dessertköche, Patisseriebegeisterte, Kochgesellen, Pâtisiers und Lehrlinge.	02.04.2014-03.04.2014, 17:00-21:00 WIFI Salzburg 5027 Salzburg-Julius-Raab-Platz 2	160,00	WIFI Salzburg www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58426013/
Grundkenntnisse der Konditorei	Interessierte, Anfänger, Köche, Gastronomie Bäcker – Konditoren	07.05.2014, 09.00-17:00 WIFI LINZ Wiener Straße 150, 4020 Linz	165,00	WIFI OÖ online.wkoee.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_12194
Kalte und warme Desserts, Teige und Massen	Lehrlinge im 2. und 3. Lehrjahr, Anlernkräfte, Küchenhilfskräfte	19.05.2014-20.05.2014, 09:00-17:00, WIFI LINZ Wiener Straße 150, 4020 Linz	184,00	WIFI OÖ online.wkoee.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_5887
Neue Gebäckideen der süßen Form		21.05.2014, 17:00 – 21:00 Graz	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Blechkuchen (Wellnessküche)		22.05. 2014, 17:00-21:00 Graz	55,00	Die Frische Küche Graz www.gscheitessen.at/images/stories/dokumente/frischekochschule/termine%20standort%20graz_2014.pdf
Bonbon, Confiserie und Pralinen	Küchenpersonal, Mitarbeiter aus Konditoreien, Cafés und Bäckereien, dem Catering sowie erfahrene Dessertköche und Interessierte	27.05.2014-28.05.2014, 17:00-21:00 WIFI Salzburg, 5027 Salzburg-Julius-Raab-Platz 2	160,00	WIFI Salzburg www.wifisalzburg.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/41803013/#1

SONSTIGE FORTBILDUNGEN UND SCHULUNGEN

Spezialküchen und Diätetik

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Ausbildung zum diätetisch geschulten Koch		10.03.2014-03.06.2014 Mo, Di 8.00-18.00 WIFI Graz, 8010 Graz-Körblergasse 111-113	Teilzahlung: 2 x 888,00 EUR Einmalzahlung: 1.690,00 EUR	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58470013/
Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin-Auffrischung	Diätetisch geschulte Köche/Köchinnen, die bereits die Prüfung abgelegt haben	07.04.2014-08.04.2014 Mo, Di 09:00-16:40 Wohnland Berger-BFI GASTRO, Kaltenbrunerstraße 45, 4810 Gmunden	240,00	BFI www.bfi-ooe.at/bfiweb/kursbuch/search?kt=2013VBGM871402
Fortbildung geriatrisch geschulter Koch	Köche und Köchinnen, die in folgenden Institutionen tätig sind: Geriatrische Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen Gemeinschaftsverpflegung (mit Schwerpunkt Seniorenverpflegung) Home-Care-Service (z.B. Herstellung Essen auf Rädern) Krankenhäuser Kur- und Rehabilitationszentren u.v.m.	14.05.2014-09.07.2014 Mi 9.00-17.00 WIFI Salzburg 5027 Salzburg-Julius-Raab-Platz 2	950,00	WIFI Salzburg www.wifisalzburg.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/41300013/#1

Management/Höherqualifizierung

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
LEHRGANG ZUM DIPLOMIERTEN GROSSKÜCHENLEITER® nach Ronge & Partner	Die Ausbildung zum Großküchenleiter ist für alle KollegInnen der „weißen Zunft“, die über eine praxisorientierte und auf die Gemeinschaftsverpflegung abgestimmte Fort- und Weiterbildung nachdenken, aber bis jetzt noch nicht das Richtige für sich gefunden haben	Ab 27./28.02.2014 Baden bei Wien	2.640,00	Ronge & Partner www.ronge-partner.at/bilder/page/Lehrgang%20zum%20diplomierten%20Gro%C3%9Fk%C3%BCchenleiter.pdf
Restaurant-Gäste gewinnen, begeistern und binden	Gastwirte, Restaurantleiter und Personen, die ein Restaurant eröffnen oder übernehmen wollen	05.05.2014-19.05.2014 9:00-17:00, WIFI Salzburg, 5027 Salzburg-Julius-Raab-Platz 2	290,00	WIFI Salzburg www.wifisalzburg.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/40031013/#1
Ausbildung zum Küchenmeister-Diplomlehrgang	KöchInnen mit ausreichend facheinschlägiger Praxis und nachweislich erfüllten Teilnahmevoraussetzungen	19.05.2014-06.09.2014 Gastronomisches Institut 1010 Wien, Judenplatz 3	1.720,00	WIFI Wien www.wifiwien.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/96110013/
Weiterbildung Küchenmeister	KöchInnen mit ausreichend facheinschlägiger Praxis und nachweislich erfüllten Teilnahmevoraussetzungen	19.05.2014-02.10.2014 Mo-Sa 8:00-19:00 (jeweils 1. Woche im Monat)	1.720,00	WIFI NÖ www.noef.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/79040013/#3
Food and Beverage Management	UnternehmerInnen und Jung-unternehmerInnen, BetriebsübernehmerInnen, KüchenchefInnen, RestaurantmitarbeiterInnen, AbsolventenInnen von Tourismus- und Hotelfachschulen	16.06.2014-08.10.2014 5 Module: 1 Modul/Monat je Mo-Mi 9:00-17:00 WIFI Salzburg, 5027 Salzburg-Julius-Raab-Platz 2	3.190,00	WIFI Salzburg www.wifisalzburg.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/41067013/
Werkmeisterschule für Berufstätige-Bio- und Lebensmitteltechnologie, 1. Jahrgang	Bäcker, Fleischer, Konditor, Koch, Brauer und Mälzer, Molker und Käser, Obst und Gemüsekonservierer, Lebensmitteltechnologie	06.09.2014-30.01.2015 1. Semester, Sa 8:00-18:00 WIFI St. Pölten 3100 St. Pölten-Mariazeller Straße 97	1.640,00	WIFI NÖ www.noef.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/38731014/#1
Lehrgang: „Die Bio-Küche in der GV-Küche“	Praktiker und Praktikerinnen in der Gemeinschaftsverpflegung, besonders in Non-Profit-Organisationen.	29., 30. September sowie 11., 12. Oktober 2014 Graz	490,00	Besserleben-Akademie www.schaunach.info/?Gemeinschaftskueche:Lehrgang
Universitätskurs Lebensmittelchemie und -technologie	Personen mit fachspezifischer Ausbildung für verschiedene Bereiche der Lebensmittelverarbeitung und –produktion mit einschlägiger Berufserfahrung	10.10.2014-13.06.2015 2 Semester (6 x FR/SA, 2 x DO/FR)	€ 3.900,- (keine USt.)	Technische Universität Graz portal.tugraz.at/portal/page/portal/TU_Graz/Studium_Lehre/Life_Long_Learning/Univ_kurs_Lebensmittelchemie_und_technologie
Fachhochschullehrgang-Gastro- und Kulinarikmanagement	KüchenchefInnen, Hotel- und GastgewerbeassistentInnen, Nachwuchsführungskräfte, OperationsmanagerInnen, BetriebsgründerInnen und EntscheidungsträgerInnen im Bereich Gastronomie und Kulinarik	September 2015 Wien	2.500,00 pro Semester	FH Wien www.fh-wien.ac.o-kulinarikmanagement/profil/

Lebensmittel-Recht & Hygiene

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
Workshop: „Qualität- und Hygienemanagement in der Gemeinschaftsverpflegung“	Gemeinschaftsverpfleger, denen Hygiene und Qualität besondere Anliegen sind	Termine und Orte nach Vereinbarung buchbar ab 5 Personen	auf Anfrage	Arbeitsgemeinschaft moderne Ernährung Nähere Informationen unter 02252/254990, office@agme.at, www.agme.at
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	18.03.2014, 13:00-18:00 WIFI Graz, 8010 Graz-Körblergasse 111-113	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
Hygiene und HACCP für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelbetriebe	UnternehmerInnen bzw. GeschäftsführerInnen, leitende MitarbeiterInnen von Küchenbetrieben, lebensmittelproduzierenden und gastgewerblichen Betrieben	19.03.2014, 16:00-20:00 WIFI Wien, 1180 Wien-Währinger Gürtel 97	155,00	WIFI Wien www.wifiwien.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/96325053/
GHP und HACCP für Praktiker-Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie	Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie, Gastronomen und Hoteliers	20.03.2014, 13:30-17:00 St.Pölten	140,00	WIFI NÖ www.noe.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/77586123/
Hygiene-Richtlinien für die Gastronomie	Wirte sowie Küchen- und Servierpersonal	24.03.2014, 13:00-17:15 WIFI Gmunden Miller v. Aichholz-Str.50, 4810 Gmunden	88,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_6876
Hygiene und HACCP für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelbetriebe	MitarbeiterInnen aus Gastronomie, Küche, Service, Lebensmittelhandel	26.03.2014-27.03.2014 Rottenmann	150,00 82,50 (AK-Preis)	BFI www.bfi-stmk.at/seminare/lehrgang/O33E204113
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	01.04.2014, 13:00-18:00 WIFI-WKO Hartberg, 8230 Hartberg-Rosegggasse 1	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
GHP und HACCP für Praktiker-Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie	Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie, Gastronomen und Hoteliers	03.04.2014, 13:30-17:00 Gmünd	140,00	WIFI NÖ www.noe.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/77586123/
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	07.04.2014, 13:00-18:00 WIFI Gröbming. 8962 Gröbming-Hauptstraße 828	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	08.04.2014, 13:00-18:00 WIFI-WKO 8430 Leibnitz-Leopold Feßler Gasse 1	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
International Featured Standards-IFS Food 6-Modul 1	Unternehmer, Geschäftsführer, Leitende Mitarbeiter, Expert, Mitarbeiter und Verantwortliche in der Qualitätssicherung und / oder Betriebsleitung von Lebensmittelherstellungs- und Verarbeitungsbetrieben	09.04.2014-10.04.2014, 08:30-16:30 WIFI LINZ Wiener Straße 150, 4020 Linz	398,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_7506
Ausbildung zum/r Hygienemanager/in-Lebensmittel- und Futtermittelindustrie & Logistik	Hygiene- & Qualitätsbeauftragte, Abteilungs- & Teamleiter/innen, Mitarbeiter/innen & Mitglieder der HACCP-	09.04.2014-04.06.2014, 09:00-17:00 TÜV AUSTRIA AKADEMIE	2.790,00 zzgl. 20 % USt.	TÜV Austria Akademie www.tuv-akademie.at/kursprogramm/detail/back/13/p/108.041/event/ausb

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
(3 Module, auch einzeln buchbar)	Teams aus der LM-Industrie, Gastronomie & Hotellerie, von Gemeinschaftsverpflegungen & Caterings, aus dem LM-Groß- & -Einzelhandel;	GMBH, Gutheil-Schoder-Gasse 7a, 1100 Wien		ildung-zumr-zertifizierte-d0ddab404a.html?tx_onjeunesse_pi1%5bword%5d=lebensmittel&tx_onjeunesse_pi1%5bdosearch%5d=basic&cHash=d2fc7a95c0bc2d03b67d19018e5d106e
HACCP-Lebensmittelhygieneverordnung	Mitarbeiter von Gastronomiebetrieben, die Lebensmittel verarbeiten.	28.04.2014, 13:30-18:00 WIFI Oberwart, 7400 Oberwart-Raimundgasse 36	96,00	WIFI Burgenland www.bgld.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/9060093/
Refreshing Hygienemanagement	"Hygiene- & Qualitätsbeauftragte" Abteilungs- & TeamleiterInnen, MitarbeiterInnen & Mitglieder der HACCP-Teams aus der LM-Industrie, Gastronomie & Hotellerie, von Gemeinschaftsverpflegungen & Caterings, aus dem LM-Groß- & -Einzelhandel	29.04.2014 TÜV Austria Akademie GmbH Gutheil-Schoder-Gasse 7a 1100 Wien	520,00 zzgl. 20 % USt	TÜV Austria Akademie www.tuv-akademie.at/kursprogramm/detail/back/13/p/108.090/event/refreshing-hygienemanagement-1.html?tx_onjeunesse_pi1%5bword%5d=lebensmittel&tx_onjeunesse_pi1%5bdosearch%5d=basic&cHash=5b328549c5df3334b465284e55839161
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	29.04.2014, 13:00-18:00 WIFI-WKO Weiz, 8160 Weiz-Gleisdorfer Straße 43	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
International Featured Standards-IFS Food 6-Modul 2	Verantwortliche in der Qualitätssicherung und/oder Betriebsleitung von Lebensmittelherstellungs- und Verarbeitungsbetrieben.	28.04.2014-30.04.2014, 08:30-16:30 WIFI LINZ Wiener Straße 150 4020 Linz	598,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_7507
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	05.05.2014, 13:00-18:00 WIFI-WKO Liezen 8940 Liezen-Hauptstraße 33	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
International Featured Standards-IFS Food 6-Modul 3	Verantwortliche in der Qualitätssicherung und/oder Betriebsleitung von Lebensmittelherstellungs- und Verarbeitungsbetrieben	05.05.2014-07.05.2014, 08:30-16:30 WIFI LINZ Wiener Straße 150 4020 Linz	598,00	WIFI OÖ online.wkooe.at/web/guest/extteilnehmerportal?fsc_lectkeys=WIFI_2014_7508
Upgrade zum/r internen Auditor/in im Lebensmittelbereich	für HygienemanagerInnen und MitarbeiterInnen aus dem Bereich Lebensmittelsicherheit	05.05.2014-07.05.2014 Hotel Mercure Graz Messe Walendorfer Gürtel 8-10 8010 Graz	1.170,00 zzgl. 20 % USt	TÜV Austria Akademie www.tuv-akademie.at/kursprogramm/detail/back/13/p/108.091/event/upgrade-zumr-internen-auditor.html?tx_onjeunesse_pi1%5bword%5d=lebensmittel&tx_onjeunesse_pi1%5bdosearch%5d=basic&cHash=eed929ad72f6bca8dff8ec74c2f479ad
Hygiene und HACCP für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelbetriebe	MitarbeiterInnen aus Gastronomie, Küche, Service, Lebensmittelhandel	06.05.2014-08.05.2014 Knittelfeld	150,00 82,50 (AK-Preis)	BFI www.bfi-stmk.at/seminare/lehrgang/O33E204113
GHP und HACCP für Praktiker-Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie	Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie, Gastronomen und Hoteliers	08.05.2014, 13:30-17:00 Amstetten	140,00	WIFI NÖ www.noee.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/77586123/
Kampf den Keimen-Hygieneschulung	Unternehmer und Mitarbeiter in der	12.05.2014, 14:00-18:00 WK-	70,00	WIFI Kärnten

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
für Mitarbeiter in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel	Gastronomie und im Lebensmittelhandel	Bezirksstelle Spittal 9800 Spittal-Bismarckstraße 14-16		www.wifikaernten.at/eShop/BBdetails.aspx?VANR=73507083
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	13.05.2014, 13:00-18:00 WIFI-WKO Deutschlandsberg 8530 Deutschlandsberg Frauentaler Straße 53	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
Kampf den Keimen-Hygieneschulung für Mitarbeiter in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel	Unternehmer und Mitarbeiter in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel	13.05.2014, 14:00-18:00 WK-Bezirksstelle Hermagor 9620 Hermagor – Eggerstr. 9	70,00	WIFI Kärnten www.wifikaernten.at/eShop/BBdetails.aspx?VANR=73507083
Kampf den Keimen-Hygieneschulung für Mitarbeiter in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel	Unternehmer und Mitarbeiter in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel	19.05.2014, 14:00-18:00 WIFI Villach, Technologiepark 9524 Villach-St. Magdalen, Europastraße 10	70,00	WIFI Kärnten www.wifikaernten.at/eShop/BBdetails.aspx?VANR=73507083
HACCP Vertiefung	KüchenleiterInnen und Qualitätsbeauftragte	20.05.2014 Gmunden	70,00 63,00 (AK-Preis)	BFI OÖ www.bfi-ooe.at/bfiweb/kursbuch/search?kt=2013VBGM888201
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	20.05.2014, 13:00-18:00 WIFI Graz, 8010 Graz-Körblergasse 111-113	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
Kampf den Keimen-Hygieneschulung für Mitarbeiter in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel	Unternehmer und Mitarbeiter in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel	20.05.2014, 14:00-18:00 WK-Bezirksstelle St. Veit 9300 St. Veit – Bahnhofstr. 27	70,00	WIFI Kärnten www.wifikaernten.at/eShop/BBdetails.aspx?VANR=73507083
GHP und HACCP für Praktiker-Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie	Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie, Gastronomen und Hoteliers	22.05.2014, 12:30-16:00 Bezirksstelle Zwettl der WKNÖ 3910 Zwettl-Gartenstraße 32	140,00	WIFI NÖ www.noewifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/77586123/
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	03.06.2014, 13:00-18:00 Haus d. Region Schloss Kornberg, 8330 Feldbach-Dörfel 2	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
GHP und HACCP für Praktiker-Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie	Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie, Gastronomen und Hoteliers	05.06.2014, 13:30-17:00 Mödling	140,00	WIFI NÖ www.noewifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/77586123/
GHP und HACCP für Praktiker-Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie	Mitarbeiter in der Hotellerie und Gastronomie, Gastronomen und Hoteliers	12.06.2014, 13:30-17:00 Mistelbach	140,00	WIFI NÖ www.noewifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/77586123/
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	16.06.2014, 13:00-18:00 WIFI Obersteiermark 8712 Niklasdorf-Leobner Straße 94	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	24.06.2014, 13:00-18:00, WIFI Graz, 8010 Graz-	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/

Kurs	Zielgruppe	Termin und Ort	Kosten in €	Anbieter und Link
		Körblergasse 111-113		83/
Hygieneschulung	Mitarbeiter in Gastronomiebetrieben	30.06.2014, 09:00-14:00 Veranstaltungszentrum Krieglach, 8670 Krieglach- Waldheimatstraße 1	75,00	WIFI Stmk www.stmk.wifi.at/eShop/BBdetails.aspx/Kurse/@/VANR/58806083/
Hygiene und HACCP für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelbetriebe	MitarbeiterInnen aus Gastronomie, Küche, Service, Lebensmittelhandel	03.10.2014 Fürstenfeld	150,00 82,50 (AK-Preis)	BFI www.bfi-stmk.at/seminare/lehrgang/O33E204113
Ausbildung zum/r zertifizierten Hygienemanager/in-Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (3 Module, auch einzeln buchbar: Hygienemanagement, HACCP & GHP; LM-Recht & -Standards; Methoden & Tools)	Hygiene- & Qualitätsbeauftragte, Abteilungs- & TeamleiterInnen, MitarbeiterInnen & Mitglieder der HACCP-Teams aus dem Bereich Gastronomie, Großküche und Gemeinschaftsverpflegung sowie LM-Einzelhandel	08.10.2014-10.12.2014, 09:00-17:00 TÜV AUSTRIA AKADEMIE GMBH, Gutheil-Schoder-Gasse 7a, 1100 Wien	2.590,00 zzgl. 20 % USt.	TÜV Austria Akademie www.tuv-akademie.at/kursprogramm/detail/back/13/p/108.099/event/ausbildung-zumr-zertifizierte-462e765946.html?tx_onjeunesse_pi1%5bsword%5d=lebensmittel&tx_onjeunesse_pi1%5bdosearch%5d=basic&cHash=b030f6d0c9892499cc8b4d39ddd18867
Hygiene und HACCP für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelbetriebe	MitarbeiterInnen aus Gastronomie, Küche, Service, Lebensmittelhandel	15.10.2014 Murau	150,00 82,50 (AK-Preis)	BFI www.bfi-stmk.at/seminare/lehrgang/O33E204113
Hygiene und HACCP für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelbetriebe	MitarbeiterInnen aus Gastronomie, Küche, Service, Lebensmittelhandel	25.11.2014 Deutschlandsberg	150,00 82,50 (AK-Preis)	BFI www.bfi-stmk.at/seminare/lehrgang/O33E204113

WEITERE KURSANGEBOTE

Für die Suche nach weiteren Kursangeboten können Sie verschiedene Weiterbildungsdatenbanken nutzen oder die Anbieter von Fortbildungen und Schulungen direkt kontaktieren.

Weiterbildungsdatenbank	Link
Weiterbildungsdatenbank des Landes Steiermark	www.weiterbildung.steiermark.at/
Kursdatenbank der Steirischen Wirtschaftsförderung	www.sfg.at/cms/256/Kursdatenbank/
eduArd (Bildungsangebote österreichweit über die Website des Bundesministeriums für Bildung und Frauen)	erwachsenenbildung.at/bildungsinfo/bildungsangebote/eduard_bildungsangebote_suchen.php

Einrichtung	Straße	PLZ, Ort	Telefon	Email	Website
Anbieter in der Steiermark					
BFI Steiermark	Keplerstraße 109	8020 Graz	05 7270	info@bfi-stmk.at	www.bfi-stmk.at
Bio Ernte Steiermark	Krottendorferstraße 81	8052 Graz	0316/8050 7144	steiermark@ernte.at	www.ernte-steiermark.at
Die Frische KochSchule Feldbach	Franz-Josef-Straße 4	8330 Feldbach	03152/2766-4336	magdalena.siegl@lk-stmk.at	www.gscheitessen.at
Die Frische KochSchule Graz	Krottendorferstraße 81	8052 Graz	0316/8050-1292	ee@lk-stmk.at	www.gscheitessen.at
Die Frische KochSchule Knittelfeld	Marktgasse 7	8720 Knittelfeld	0664/602596-4817	girgit.goettfried@lk-stmk.at	www.gscheitessen.at
Die Frische KochSchule Leoben	Parkstraße 3	8700 Leoben	03842/43757-5015	eva.lipp@lk-stmk.at	www.gscheitessen.at
GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN	Friedrichgasse 9	8010 Graz	0316/877-4846	martina.steiner@stmk.gv.at	www.gemeinsam-genieessen.at
Kochschule Grünes Zebra	Bahnhofstraße 13	8200 Gleisdorf	0681/106 098 14	willkommen@grueneszebra.at	www.grueneszebra.at
Styria vitalis	Marburger Kai 51/3	8010 Graz	0316 82 20 94	gesundheit@styriavitalis.at	www.styriavitalis.at
URANIA	Burggasse 4/1	8010 Graz	0316/825688-0	urania@urania.at	www.urania.at
VHS Steiermark	Hans-Resel-Gasse 6	8020 Graz	05 7799-2362	vhs@akstmk.at	www.vhsstmk.at
WIFI Steiermark	Körbnergasse 111-113	8021 Graz	0316/602-0	info@stmk.wifi.at	www.stmk.wifi.at
Ausgewählte Anbieter österreichweit					
"die umweltberatung"	Mariahilferstraße 196/11	1150 Wien	01/ 877 60 99	oesterreich@umweltberatung.at	www.umweltberatung.at
AGmE Arbeitsgemeinschaft für moderne Ernährung	Erzherzog Rainer Ring 14/Top 8	2500 Baden	02252/25 49 90-0	office@agme.at	www.agme.at
Besserleben-Akademie	Weilburgstraße 18/5/2	2500 Baden bei Wien	0660/3149580	kontakt@besserleben-akademie.info	www.besserleben-akademie.info
bfi Burgenland	Grazer Straße 86	7400 Oberwart	03352/389 80	info@bfi-burgenland.at	www.bfi-burgenland.at
bfi Kärnten	Bahnhofstraße 44	9020 Klagenfurt	05 78 78	info@bfi-kaernten.at	www.bfi-kaernten.at
bfi Niederösterreich	Samuel-Morse-Straße 3c	2700 Wiener Neustadt	0800 212 222	kundenservice@bfinoe.at	www.bfinoe.at
bfi Oberösterreich	Raimundstraße 3	4021 Linz	0810 004 005	service@bfi-ooe.at	www.bfi-ooe.at
bfi Salzburg	Schillerstraße 30	5020 Salzburg	0662/88 30 81	info@bfi-sbg.at	www.bfi-sbg.at
bfi Wien	Alfred-Dallinger-Platz 1	1034 Wien	01/811 78-10100	information@bfi-wien.or.at	www.bfi-wien.at
FH Wien	Währinger Gürtel 97	1180 Wien	01/476 77-5876	guk@fh-wien.ac.at	www.fh-wien.ac.at
Fonds Gesundes Österreich	Aspernbrückengasse 2A	1020 Wien	01/895 04 00	fgoe@goeg.at	www.fgoe.org/fortbildung/bildungsnetzwerk
KRÖSWANG Akademie	Kickendorf 8	4710 Grieskirchen	07248/685 94	office@kroeswang.at	www.kroeswang.at/service/akademie.html
Ronge & Partner KG	Dr. Adolf Schärf Straße 7	2523 Tattendorf	02252/254 990-0	office@ronge-partner.at	www.ronge-partner.at
TÜV AUSTRIA AKADEMIE GMBH	Gutheil-Schoder-Gasse 7a	1100 Wien	01/617 52 50	akademie@tuv.at	www.tuv-akademie.at
WIFI Burgenland	Robert Graf-Platz 1	7000 Eisenstadt	05/90 907-2000	info@bgld.wifi.at	www.bgld.wifi.at
WIFI Kärnten	Europaplatz 1	9021 Klagenfurt	05 9434	wifi@wifikaernten.at	www.wifikaernten.at
WIFI Niederösterreich	Mariazeller Straße 97	3100 St. Pölten	02742/890-2200	institutsleitung@noe.wifi.at	www.noe.wifi.at
WIFI Oberösterreich	Wiener Straße 150	4021 Linz	05 70 00-77	kundenservice@wifi-ooe.at	online.wkooe.at/web/wifi-ooe
WIFI Salzburg	Julius Raab Platz 2	5027 Salzburg	0662/8888-411	info@wifisalzburg.at	www.wifisalzburg.at
WIFI Wien	Währinger Gürtel 97	1180 Wien	01/476 77-0	infocenter@wifiwien.at	www.wifiwien.at