

## Die Fortbildungen für Verpflegerinnen und Verpfleger auf einen Blick

Dienstag, 5. März 2024

„Am Schulbuffet – vegane und vegetarische Anreize für die Schulverpflegung“

Landwirtschaftskammer NÖ

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

**Anmeldeschluss:** Dienstag, 27. Februar 2024

Mittwoch, 19. Juni 2024

„Aquaponik – Gemüsebau und Fischzucht unter einem Dach“

Pönnig 4, 3141 Kapelln

**Anmeldeschluss:** Mittwoch, 12. Juni 2024

Donnerstag, 3. Oktober 2024

„Lebensmittelabfälle vermeiden – Geld sparen und Klima schützen“

Bildungshaus St. Hippolyt

Eybnerstraße 5, 3100 St. Pölten

**Anmeldeschluss:** Donnerstag, 26. September 2024

### ANMELDUNG:

Ausschließlich über die Website

[www.noetutgut.at/vitalkueche](http://www.noetutgut.at/vitalkueche)

Für weitere Informationen:

**Susanne Vorstandlechner**

Tel.: 0676 858 70 34317

E-Mail: [susanne.vorstandlechner@noetutgut.at](mailto:susanne.vorstandlechner@noetutgut.at)



Ihr Kontakt zu Gesundheitsförderung und Prävention in Niederösterreich:

 [info@noetutgut.at](mailto:info@noetutgut.at)



Einladung

„Vitalküche“ –  
Fortbildungen 2024 für  
Verpflegerinnen und  
Verpfleger

*Wir freuen uns auf Ihr Kommen!*



### Thema:

#### „Am Schulbuffet – vegane und vegetarische Anreize für die Schulverpflegung“

Eine gesunde Verpflegung in der Schule ist die Basis für gesunde und aktive Schülerinnen und Schüler. Für Sie als Verpflegerin oder Verpfleger in Schulen ist diese tägliche Herausforderung Alltag. Wir wollen neue Impulse geben und vor allem vegetarische und auch vegane Gerichte fürs Schulbuffet anregen und mitgeben. Unser Referent Peter Halama ist selbst Verpfleger in der „Vitalküche“ und kennt einerseits die Ansprüche des Programms, andererseits aber auch die der Schülerinnen und Schüler.

## SCHAUKOCHEN

**Wann:** Dienstag, 5. März 2024  
15.00–18.00 Uhr

**Wo:** Landwirtschaftskammer NÖ  
Wiener Straße 64  
3100 St. Pölten

**Referent:** **Peter Halama**  
„Vitalküche“-Verpfleger

**Mindestteilnehmerzahl:** 10 Personen

**ANMELDUNG bis Dienstag, 27. Februar 2024**

### Thema:

#### „Aquaponik – Gemüsebau und Fischzucht unter einem Dach“

Diese Fortbildung wird Ihnen einen Einblick in das landwirtschaftliche Konzept der Aquaponik geben. Während der Betriebsführung durch seinen Wassergarten wird Simon Kaiblinger erklären, wie Fischzucht und Gemüseanbau kombiniert werden. Lernen Sie die Nutzung des natürlichen Nährstoffkreislaufs für eine regionale, nachhaltige Produktion von Fisch und Gemüse kennen.

## BETRIEBSFÜHRUNG

**Wann:** Mittwoch, 19. Juni 2024  
15.00–17.00 Uhr

**Wo:** Wassergarten  
Pöning 4  
3141 Kapelln

**Referent:** **Simon Kaiblinger**  
Fischzüchter und Landwirt

**Mindestteilnehmerzahl:** 10 Personen

**ANMELDUNG bis Mittwoch, 12. Juni 2024**

### Thema:

#### „Lebensmittelabfälle vermeiden – Geld sparen und Klima schützen“

Nicht aufgegessene Suppen oder unberührte Beilagen – viele Lebensmittelabfälle und die damit verbundenen Kosten und Umweltauswirkungen sind vermeidbar. Erfahren Sie, wie Sie durch eine kluge Planung und Angebotsgestaltung die Lebensmittelverschwendung vermeiden können, und arbeiten Sie gemeinsam mit der Expertin von „United Against Waste“ an der Thematik.

## WORKSHOP

**Wann:** Donnerstag, 3. Oktober 2024  
15.00–18.00 Uhr

**Wo:** Bildungshaus St. Hippolyt  
Eybnerstraße 5  
3100 St. Pölten  
Parkmöglichkeiten vor Ort

**Referentin:** **Dipl.-Ing.<sup>in</sup> Elisabeth Schabbauer**  
United Against Waste

**Mindestteilnehmerzahl:** 10 Personen

**ANMELDUNG bis Donnerstag, 26. September 2024**