

	<p><i>Michael Thun</i></p> <p>„Akzeptanz in der Schulverpflegung durch eine schülerorientierte Ausstattung“ (WS-NM 1)</p>
<p><i>Zielgruppe</i></p>	<p>Verpflegerinnen und Verpfleger: Gewerbliche Caterer, gemeinnützige Einrichtungen, Einzelunternehmer und Elterninitiativen aller Schulformen; Interessierte aus der kommunalen Verwaltung; Interessierte Lehrkräfte</p>
<p><i>Kurzbeschreibung</i></p>	<p>Spätestens, wenn die Schülerinnen und Schüler freiwillig in der Schule essen „sollen“, weil die Erwachsenen das attraktiver finden als alles Andere, stellt sich die Frage: Mit welchen Mitteln kann ich erreichen, dass sich Schülerinnen und Schüler gerne in der „Mensa“ aufhalten? Was können wir von der Adressatenorientierung der professionellen (System-) Gastronomie lernen?</p>
<p><i>Was kann ich darüber hinaus anbieten?</i></p>	<p>Prozessbegleitung bei dem Aufbau von Mischküchen mit einem hohen handwerklichen Anteil in der Kinder- und Jugendverpflegung. Sanierungskonzepte mit einem systemischen Ansatz für die Optimierung von Verpflegungsbereichen in allen Gemeinschaftseinrichtungen.</p>
<p><i>Kontakt</i></p>	<p>Michael Thun (M.A.) esscooltur® Systemische Organisationsberatung im pädagogisch-kulinarischen Bereich Violenstr. 45, 28195 Bremen Tel. 0421-17279396 Mail: thun@esscooltur.de</p>
<p><i>Nachhaltige Schulverpflegung bedeutet für mich...</i></p>	<p>... leckeres und vollwertiges Essen für Alle zu einem bezahlbaren Preis in einer angenehmen Umgebung auf der Basis von sicheren, nachhaltigen Konzepten - realisiert von gut geschulten Menschen, die gerne für Kinder und Jugendliche professionell tätig sind.</p>