

	<p><i>Michael Thun</i></p> <p>„Betriebswirtschaftliche Chancen und Risiken in der Schulverpflegung“ (WS-VM 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>Die Ansprüche an eine zeitgemäße Schulverpflegung werden immer höher. Gleichzeitig sollen die Abgabepreise für alle Schülerinnen und Schüler erschwinglich sein. Welche Eckdaten gelten in der Kinder- und Jugendverpflegung? Worauf müssen alle Verpfleger achten, wenn sie auch finanziell nachhaltig wirtschaften wollen? Welche Chancen und welche Risiken verbergen sich in der Gemeinschaftsverpflegung an Schulen? In diesem Workshop werden die Ergebnisse der neuesten Studien vorgestellt und in konkrete Planungshilfen umgesetzt.</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>