

## Die Fortbildungen für Verpflegerinnen und Verpfleger auf einen Blick

Mittwoch, 7. Mai 2025

„Von anderen lernen“- Best Practice Beispiele der „Vitalküche“

Landwirtschaftskammer NÖ

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

**Anmeldeschluss:** Mittwoch, 30. April 2025

Dienstag, 24. Juni 2025

„Klassische Gerichte modern interpretiert“- Kreative Ideen für Speisen mit und ohne Fleisch

Landwirtschaftskammer NÖ

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

**Anmeldeschluss:** Dienstag, 17. Juni 2025

Dienstag, 23. September 2025

„Zu Besuch im Mitarbeiterrestaurant der Firma Fleischwaren Berger“- Die „Vitalküche“ gut umgesetzt in einem Familienbetrieb

Kogler Straße 8, 3443 Sieghartskirchen

**Anmeldeschluss:** Dienstag, 16. September 2025

### 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 2025  
für Verpflegerinnen  
und Verpfleger

*Wir freuen uns auf Ihr Kommen!*



### Thema:

#### „Von anderen lernen“- Best practice Beispiele der „Vitalküche“

Leiterin des Pflegezentrums Yspertal Claudia Selberherr und Küchenleiter der Landw. Fachschule Hohenlehen Martin Haslinger geben uns einen Einblick in ihren Alltag und die Umsetzung der „Vitalküche“ in ihren Einrichtungen. Dabei geben Sie uns Tipps, wie man mit Jugendlichen, Erwachsenen und älteren Menschen gut zusammenarbeitet, sie ausreichend informiert und mitgestalten lässt. So lässt sich nicht nur die Zufriedenheit aller steigern, auch Lebensmittelabfälle können verringert werden.

**Wann:** Mittwoch, 7. Mai 2025

15.00–18.00 Uhr

**Wo:** Landwirtschaftskammer NÖ

Wiener Straße 64  
3100 St. Pölten

**Referenten:** Martin Haslinger und  
Claudia Selberherr

**Mindestteilnehmerzahl:** 10 Personen

**ANMELDUNG bis Mittwoch, 30. April 2025**

**VERNETZUNG**

### Thema:

#### „Klassische Gerichte modern interpretiert“- Kreative Ideen für Speisen mit und ohne Fleisch

Wie kann man pflanzliche und tierische Lebensmittel geschickt kombinieren? Welche fleischlosen Alternativen sind gerade beliebt und welche Gerichte können daraus zubereitet werden? Schmecken klassische Gerichte mit anderen Zutaten genauso gut? All diesen Fragen gehen Hannes Weichhart, Tempeh-Hersteller und Gründer von „Zack die Bohne“ sowie der Koch Stefan Zanini im Vortrag und dem anschließendem Schaukochen auf den Grund.

**Wann:** Dienstag, 24. Juni 2025

15.00–18.00 Uhr

**Wo:** Landwirtschaftskammer NÖ

Wiener Straße 64  
3100 St. Pölten

**Referenten:** Hannes Weichhart und  
Stefan Zanini

**Mindestteilnehmerzahl:** 10 Personen

**ANMELDUNG bis Dienstag, 17. Juni 2025**

**SCHAUKOCHEN**

### Thema:

#### „Zu Besuch im Mitarbeiterrestaurant der Firma Fleischwaren Berger“- Die „Vitalküche“ gut umgesetzt in einem Familienbetrieb

Dass die „Vitalküche“ in vielen Gemeinden und Einrichtungen Einzug gefunden hat, ist Ihnen sicher bekannt. Aber wussten Sie auch, dass einer der führenden niederösterreichischen Fleischwarenproduktionsbetriebe ein Mitarbeiterrestaurant nach unseren „Vitalküche“-Kriterien führt? Bei einem gemeinsamen Rundgang wird uns ein Einblick in das Verpflegungskonzept gewährt. Ein Impulsvortrag zu einem aktuellen Thema rundet die Fortbildung ab.

**Wann:** Dienstag, 23. September 2025

15.00–18.00 Uhr

**Wo:** Fleischwaren Berger

Kogler Straße 8  
3443 Sieghartskirchen

**Referentinnen:** Claudia Berger und  
Veronika Ottenschläger

**Mindestteilnehmerzahl:** 10 Personen

**ANMELDUNG bis Dienstag, 16. September 2025**

**BESICHTIGUNG**