

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN (GGG)

Projektunterstützung Gemeinschaftsverpflegung 2017

Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen haben eine **große Bedeutung** in Hinblick auf **gesunde Ernährungsstrategien**. Sie haben es in der Hand, ihre KundInnen mit den angebotenen Speisen und Getränken dabei zu unterstützen, **mit Genuss gesund** zu essen.

Um Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen bei dieser Aufgabe eine **Hilfestellung** zu geben, wurde im Mai 2016 der **Leitfaden** mit den aktualisierten **steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung**¹ vom Gesundheitsfonds Steiermark veröffentlicht.

Damit sich Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen professionell mit diesem Leitfaden auseinandersetzen können bzw. um die **Umsetzung der Mindeststandards zu fördern**, dient nun die für 2017 ausgeschriebene Förderungsmöglichkeit.

Die Förderungsmöglichkeit im Überblick:

FÖRDERGEGENSTAND:

Beratungskosten von ausgewählten Ernährungsfachpersonen.

IHR MEHRWERT	DIE MINDESTANFORDERUNGEN
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Unabhängige Fachpersonen zeigen Optimierungsmöglichkeiten Ihres Verpflegungsangebotes auf. → Kosten könnten so bei einer besseren Qualität sogar reduziert werden! 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sie sind ein Gemeinschaftsverpflegungs-Betrieb oder bieten in Ihrer Einrichtung regelmäßig Gemeinschaftsverpflegung (Jause, Mittagessen, ...) an.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sie bleiben mit Ihrem Verpflegungsangebot am Puls der Zeit – eine moderne Gemeinschaftsverpflegung, die gut schmeckende und auch gesundheitsförderliche Angebote aufweist. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Personalressourcen werden zur Verfügung gestellt. → mindestens 1 Person aus Ihrem Betrieb setzt sich gemeinsam mit Ernährungsfachpersonen zum Thema Verpflegung auseinander.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sie sind gegenüber kritischen KundInnen besser gerüstet. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Die Bereitschaft zumindest einen Speiseplancheck durchzuführen.

ZIEL der Förderung:

→ Keine Kontrolle, sondern die Möglichkeit das Angebot zu optimieren.

¹ Die im Leitfaden definierten Mindestanforderungen ermöglichen es eine Grundqualität zu sichern, sie haben Empfehlungscharakter.

Ziel der Förderung im Detail:

Auch kleine Schritte können eine große Wirkung haben bzw. brauchen Veränderungen oftmals Zeit. Deshalb muss es auch nicht das Ziel sein, von einem auf den anderen Tag die steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung zu erfüllen. Nutzen Sie als ersten Schritt die angebotene Förderungsmöglichkeit, um sich mit den steirischen Mindeststandards auseinanderzusetzen und Optimierungspotentiale, wie zum Beispiel im Einkauf, in der Speisenplanung oder – zubereitung, festzustellen bzw. sogar einzuleiten.

Gemeinsam mit externen ErnährungsexpertInnen (DiätologInnen/ErnährungswissenschaftlerInnen), können dazu die zu den Mindeststandards gehörigen Checklisten ausgefüllt werden oder zum Beispiel ein Speiseplancheck durchgeführt werden. Die aktuelle Verpflegungssituation kann reflektiert werden. Zusätzlich dazu können auch zum Beispiel ernährungsspezifische Vorträge und Workshops abgehalten werden.

Weitere Unterstützungsmöglichkeiten



Natürlich ist es uns aber auch ein Anliegen, dass Sie sich unabhängig vom Förderungsprogramm mit den steirischen Mindeststandards auseinandersetzen (können) und dadurch die Vorteile für UnternehmerInnen und MitarbeiterInnen nutzen können. Schauen Sie dazu auf unsere Website www.gemeinsam-genieessen.at. Sie finden hier umfangreiche und kostenlose Informationen, die Sie dabei unterstützen Ihr Verpflegungsangebot zu optimieren.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Gesundheitsfonds Steiermark

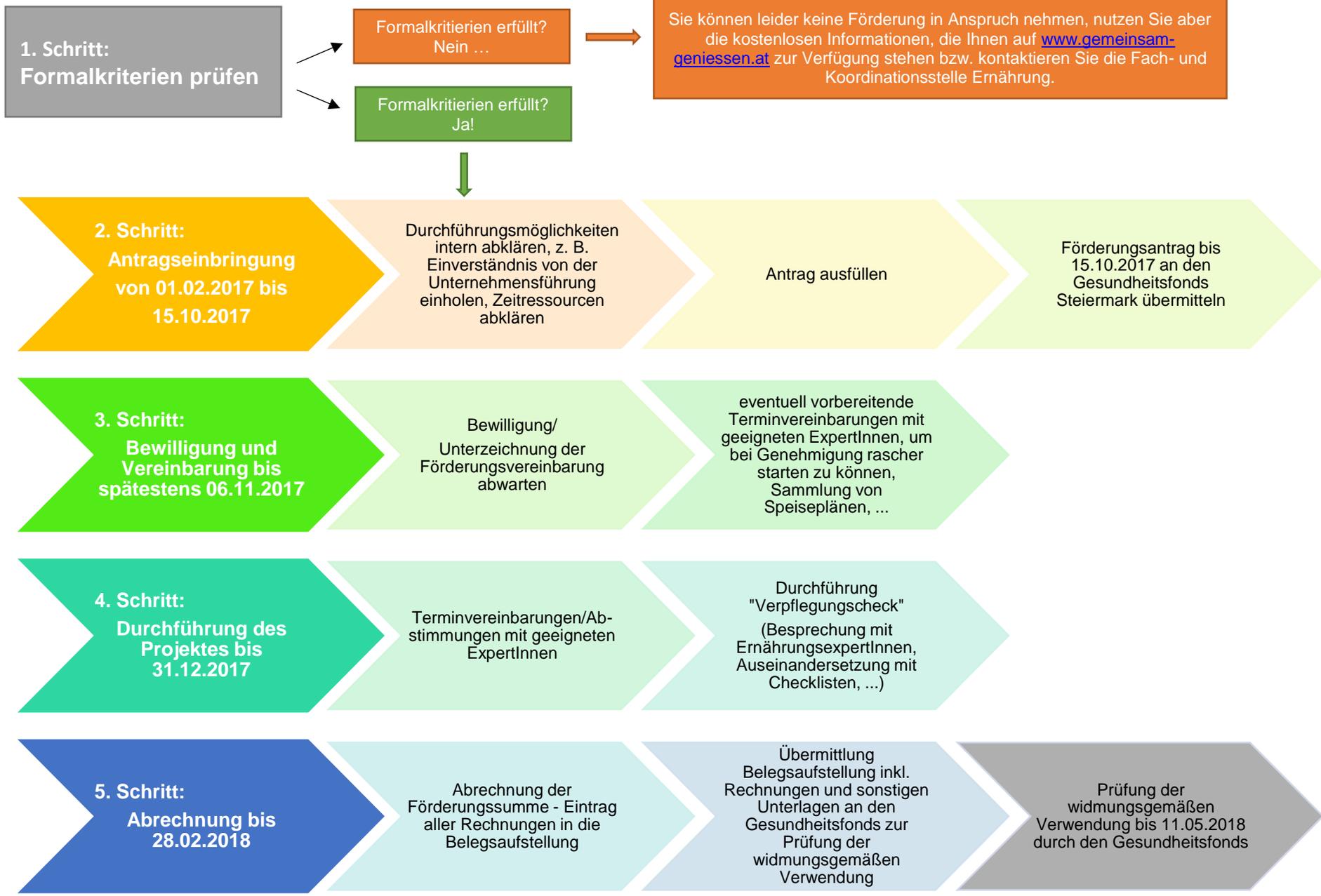
Fach- und Koordinationsstelle Ernährung

Mag. Martina Karla Steiner, 0316/877-4846, martina.steiner@stmk.gv.at

Herrengasse 28

8010 Graz

Graz, Jänner 2017





Formalkriterien

Die Formalkriterien für die Projektunterstützung für Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung als Förderungswerber stellen verbindliche Anforderungen für die Inanspruchnahme der Projektunterstützung dar.

Was wird unterstützt? (Ziele und Inhalt des Projekts)

Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen haben eine große Bedeutung in Hinblick auf gesunde Ernährungsstrategien. Sie haben es in der Hand, ihre KundInnen mit den angebotenen Speisen und Getränken dabei zu unterstützen, mit Genuss gesund zu essen. Um Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen bei dieser Aufgabe eine Hilfestellung zu geben, wurde im Mai 2016 der Leitfaden mit den aktualisierten steirischen Mindeststandards veröffentlicht.

Damit sich Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen professionell mit diesem Leitfaden auseinandersetzen können bzw. um die Umsetzung der Mindeststandards zu fördern, dient die gegenständliche Förderungsmöglichkeit.

Ziel soll es sein, gemeinsam mit geeigneten externen ErnährungsexpertInnen (DiätologInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen), die zu den Mindeststandards gehörigen Checklisten auszufüllen bzw. einen Speiseplancheck durchzuführen um damit die aktuelle Verpflegungssituation zu reflektieren. Davon abgeleitet sollen Optimierungsmaßnahmen besprochen werden um das langfristige Ziel die Mindeststandards zu erfüllen zu erreichen.

Wer kann ansuchen? (Gültigkeitsbereich)

Für eine Projektunterstützung können steirische Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (siehe Tabelle 1) oder Unternehmen, die solche Einrichtungen regelmäßig beliefern (zum Beispiel auch Gasthäuser, die Kindergärten mit Mittagessen beliefern) ansuchen.

Tabelle 1: Beispiele für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen

Altersgruppen	Vollverpflegung	Teilverpflegung
Kinder	Kinderheime	Kinderkrippen/Kindergärten/Horte
Schulkinder	SchülerInnenheime	Schulen/Schulkantinen/Horte
Jugendliche	SchülerInnenheime	Schulen/Schulkantinen
Berufstätige	Kasernen/Justizanstalten	Betriebe/Betriebskantinen/Mensen
SeniorInnen	Pflege- und SeniorInnenheime	Essen auf Rädern

Höhe der Projektunterstützung

Die Höhe der einmaligen Förderungssumme ist abhängig vom jeweiligen Verpflegungsumfang (siehe Tabelle 2) der Organisationen, die um eine Förderung ansucht.



Tabelle 2: Maximale Förderungssumme

Verpflegungsumfang	Max. Förderungssumme
1 angebotene Mahlzeit pro Tag (zum Beispiel Jause im Kindergarten)	€ 300,00
2-3 angebotene Mahlzeiten pro Tag (zum Beispiel Vor- und Nachmittagsjause und Mittagessen im Kindergarten)	€ 600,00
3 und mehr angebotene Hauptmahlzeiten pro Tag (Frühstück, Mittagessen, Abendessen im Pflegeheim oder zum Beispiel 3 Menülinien bei einem Cateringdienst)	€ 1.000,00

Die Auszahlung der Förderungssumme von pauschal max. € 1.000,- erfolgt nach Bewilligung bzw. Unterzeichnung der Projektvereinbarung.

Antrag & Projektvereinbarung

Der schriftliche Antrag muss mittels bereitgestellten Bewerbungsformulars erfolgen und bis zum 15.10.2017 24.00 Uhr vollständig ausgefüllt eingescannt per Mail oder postalisch an den Gesundheitsfonds Steiermark geschickt werden.

Es gilt: First come, first serve – Anträge können nur solange bearbeitet werden, wie Budgetmittel vorhanden sind. Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Förderung.

Projektdurchführung

Der genaue Ablauf des Projekts obliegt dem Förderungswerber, zu beachten ist jedoch, dass die geförderte Auseinandersetzung mit den steirischen Mindeststandards in Zusammenarbeit mit geeigneten DiätologInnen und Ernährungswissenschaftlerinnen erfolgen muss (eine Liste von ExpertInnen, die eine Schulung absolviert haben, finden Sie in diesem Dokument auf den Seiten 11-15). Damit verbunden ist weiters, dass im Laufe des Projektes zumindest ein [GGG-Speiseplancheck²](#) durchgeführt wird oder die – der Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung entsprechende – [Checkliste²](#) thematisiert bzw. ausgefüllt werden muss.

Zuerkennen der Projektunterstützung

Die Prüfung der Formalkriterien sowie die Bewilligung erfolgt durch den Gesundheitsfonds Steiermark. Eine Bewilligung bzw. eine Ablehnung erfolgt schriftlich bis spätestens 06. November 2017.

² Eine Vorlage für einen Speiseplancheck bzw. Checklisten finden Sie im Internet unter www.gemeinsam-geniessen.at → Gemeinsam Essen in der Gemeinschaftsverpflegung → Unterstützungshilfen.



Abrechnung der Projektunterstützung

Die vollständige Abrechnung der Projektunterstützung muss bis zum 28. Februar 2018 erfolgen. Als Nachweis für die widmungsgerechte Verwendung der Projektunterstützung gilt eine Kopie der ausgefüllten Checklisten bzw. des Speiseplanchecks. Diese Unterlagen sind dem Gesundheitsfonds Steiermark in Papierform oder digital zu übermitteln. Zusätzlich sind die Originalbelege (zum Beispiel Honorarnoten ErnährungsexpertInnen) gesammelt mit einer Auflistung, die eine chronologische Aufstellung der Belege inkl. Verwendungszweck und Betragsangabe enthält, zu übermitteln (siehe Seite 10). Diese Auflistung ist in Papierform oder elektronisch zu übermitteln. Es können nur Originalrechnungen abgerechnet werden, die sich direkt auf die Einrichtung, die als Projektpartnerin fungiert, beziehen. Nicht widmungsgemäß verwendete Mittel sind zurückzuerstatten (siehe Tabelle 3).

Tabelle 3: Widmungsgemäße Verwendung

Was kann abgerechnet werden? (Widmungsgemäße Verwendung)	Was kann nicht abgerechnet werden? (Nicht widmungsgemäße Verwendung)
Entstandene projektspezifische Kosten zwischen Förderungsbewilligung und 31.12.2017	Entstandene Kosten <u>vor</u> Förderungsbewilligung bzw. <u>nach</u> dem 31.12.2017
Primär: Personalkosten für die hinzuzuziehenden ExpertInnen (DiätologInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen)	Eigene Personalkosten für MitarbeiterInnen der Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung
Sachkosten, die für die Organisation und Umsetzung anfallen, zum Beispiel Lebensmittel für eine im Zuge der Beratung geplanten gesunden Jause, Workshopmaterialien, gesundheitsförderliche Besprechungsverpflegung	(Sach-)Kosten, die nicht im Zusammenhang mit dem Projekt stehen, zum Beispiel ♦ Anschaffung von Büro-Geräten (Laptop, PC, Drucker, Smartphone, Handy, Tablet...) ♦ Alkohol, Tabakwaren und Werbung
	Inserate oder sonstige kostenpflichtige Werbeeinschaltungen



GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN- Förderungsantrag – Förderungsvereinbarung

Antrag (postalisch oder elektronisch) an:
Gesundheitsfonds Steiermark
Mag. Martina Karla Steiner, martina.steiner@stmk.gv.at
Herrengasse 28
8010 Graz

Projektbezeichnung: GV-Verpflegung 2017 -

(Name Einrichtung)

Einrichtung/Organisation	
Name	
Rechtsform (z. B. Verein)	
ZVR-Zahl/Firmenbuch-Nummer/Gemeindekennzahl/...	
Adresse (Straße, HNr, PLZ, Ort)	
Telefonnummer	
E-Mail-Adresse	

Kontodaten der Einrichtung	
IBAN	
BIC	
Bankinstitut	
KontoinhaberIn	

Projektverantwortliche Person in der Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung	
Vorname/Nachname	
Funktion in der Einrichtung	
Telefonnummer	
E-Mail-Adresse	

Form der Gemeinschaftsverpflegungseinrichtung			
<input type="checkbox"/> Kinderheim	<input type="checkbox"/> SchülerInnenheim	<input type="checkbox"/> Kaserne	<input type="checkbox"/> SeniorInnenheim
<input type="checkbox"/> Kinderkrippe	<input type="checkbox"/> Schulkantine	<input type="checkbox"/> Justizanstalt	<input type="checkbox"/> Caterer (auch zum Beispiel Gasthäuser, die Kindergärten beliefern oder zum Beispiel Essen auf Rädern-Anbieter)
<input type="checkbox"/> Kindergarten	<input type="checkbox"/> Mensa	<input type="checkbox"/> Betriebskantine	
<input type="checkbox"/> Hort	<input type="checkbox"/> Sonstiges, nämlich _____		

Wie viele Personen werden insgesamt durch die Gemeinschaftsgastronomie verpflegt? (BewohnerInnen, Angestellte, Kinder, ...)	
---	--

Beantragte Förderungshöhe
<input type="checkbox"/> wir bieten mind. 1 Mahlzeit pro Tag (zum Beispiel Jause im Kindergarten) an, deshalb beantragen wir eine Förderungssumme in der Höhe von € 300,00.
<input type="checkbox"/> wir bieten 2-3 Mahlzeiten pro Tag (zum Beispiel Vor- und Nachmittagsjause und Mittagessen im Kindergarten) an, deshalb beantragen wir eine Förderungssumme in der Höhe von € 600,00.
<input type="checkbox"/> wir bieten 3 und mehr Hauptmahlzeiten pro Tag an, deshalb beantragen wir eine Förderungssumme in der Höhe von € 1.000,00.



KooperationspartnerIn
(Mit welcher Ernährungsexpertin/welchem Ernährungsexperten ist eine Zusammenarbeit angedacht)

Projektbeschreibung inkl. groben Zeitplan
(wie stellt man sich den Verpflegungscheck vor?, wieviele Besprechungstermine sind geplant?, wer wird zu diesen Besprechungen eingeladen?, wann wird der Verpflegungscheck durchgeführt? ...)

Projektkosten: Wie soll die beantragte Förderungssumme aufgeteilt werden? (Bitte um eine **grobe Kostenschätzung** – Abweichungen im Laufe des Verpflegungschecks sind natürlich möglich!)

POSTEN	BETRAG
Material	€
Honorare an ErnährungsexpertInnen	€
Verpflegung	€
Reisekosten	€
Sonstiges (bitte beschreiben Sie uns, worum es sich handelt):	€
SUMME	€

- ✓ Hiermit bestätige ich, dass ich für das oben beschriebene Projekt eine Förderung in Anspruch nehmen möchte.
- ✓ Ich bestätige, dass die Verantwortlichkeit für die Durchführung des Projekts bei der projektverantwortlichen Person liegt.
- ✓ Ich bestätige, dass ich die Projektunterstützung ausschließlich für die Auseinandersetzung mit den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung verwende. Sollte ein Teil der Unterstützung nicht verwendet werden, werde ich diesen retournieren.
- ✓ Datenschutzvereinbarung: Der Förderungsnehmer stimmt im Sinne des § 8 Abs. 3 Z. 5 des Datenschutzgesetzes 2000, BGBl. Nr. 165/1999 i.d.g.F. ausdrücklich zu, dass alle im Ansuchen um Gewährung einer Förderung enthaltenen sowie bei der Abwicklung und Kontrolle der Förderung anfallenden, ihn betreffenden personenbezogenen und gemäß § 7 Datenschutzgesetz automationsunterstützt verarbeiteten Daten zur Erfüllung von Berichtspflichten, für Kontrollzwecke oder zur statistischen Auswertung vom Gesundheitsfonds verwendet oder allenfalls anderen Stellen die gesetzlichen Anspruch auf Informationen haben (zum Beispiel Rechnungshof) übermittelt werden. Der Name des Förderungsnehmers oder seine Bezeichnung unter Angabe der Rechtsform, der Finanzierungsgegenstand sowie die Art und die Höhe der Finanzierungsmittel können in Berichte über die Mittelvergabe des Gesundheitsfonds aufgenommen und so veröffentlicht werden.

, am

Ort, Datum

Unterschrift ProjektverantwortlicheR

Der Förderungsnehmer hat das Recht, die vorstehende Zustimmungserklärung zu jeder Zeit schriftlich durch Mitteilung an den Förderungsgeber zu widerrufen. Dieser Widerruf hat rückwirkend das Erlöschen des Förderungsanspruches und die Rückforderung bereits gewährter Förderungen zur Folge. Allfällige Übermittlungen werden unverzüglich nach Einlangen des Widerrufs unbeschadet bestehender gesetzlicher Übermittlungspflichten eingestellt.



GENEHMIGUNG

Förderung mit der Projektbezeichnung

_____ genehmigt:

, am

Ort, Datum

Unterschrift Gesundheitsfonds Fach- und Koordinationsstelle
Ernährung

, am

Ort, Datum

Unterschrift Gesundheitsfonds Geschäftsführung

Viel Erfolg bei der Durchführung Ihres Verpflegungschecks!

ABLEHNUNG

Förderung mit der Projektbezeichnung

_____ abgelehnt:

Begründung:

, am

Ort, Datum

Unterschrift Gesundheitsfonds Fach- und Koordinationsstelle
Ernährung

Bei Fragen nehmen Sie bitte mit der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung Kontakt auf!



BELEGSAUFSTELLUNG

Projektbezeichnung:	GV-Verpflegung 2017-	
ProjektverantwortlicheR:		(Datum, Stempel und Unterschrift des Projektmittelempfängers) Mit der Unterschrift wird erklärt: Die folgenden Angaben entsprechen der Richtigkeit; die Ausgaben wurden ausschließlich widmungsgemäß getätigt und tatsächlich bezahlt und keiner anderen Stelle zur Förderung vorgelegt.

fortlaufende BELEG-NUMMER	Rechnungsleger	Rechnungszweck	Rechnungsdatum	Rechnungsnummer	Rechnungssumme
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
Summe der nachgewiesenen Rechnungen					



ExpertInnen

Geeignete ExpertInnen aus Ihrer Region, welche eine Schulung zu den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung absolviert haben:

Geeignete ExpertInnen		Region						
Kontaktdaten	Kurzbeschreibung der Expertin/des Experten	Liezen	Obersteiermark West	Obersteiermark Ost	Oststeiermark	Steirischer Zentralraum	Südweststeiermark	Südooststeiermark
Sabina Fartek, BSc 8200 Gleisdorf Tel.: 0664/2352112 sabina.fartek@gmx.at	Ich bin im Krankenhausverbund Feldbach-Fürstenfeld tätig und täglich mit der Gemeinschaftsverpflegung konfrontiert. In meiner freiberuflichen Tätigkeit, war ich in verschiedenen Gesundheitsprojekten involviert, wo ich unter anderem Speisepläne für Kindergärten optimierte. Weiters zählen Küchenschulungen und Workshops für verschiedene Zielgruppen zu meinem Aufgabengebiet. Ich komme aus Gleisdorf und arbeite in Fürstenfeld. Also stehe ich in Weiz, Fürstenfeld und Graz Umgebung gerne zu Verfügung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Michaela Friedl 8113 St. Bartholomä Tel.: 0650-9563136 michaela.friedl@gmx.at	Ich habe als Diätologin immer im Küchenbereich GV gearbeitet, ob bei der Speiseplangestaltung, Rezepterstellung oder Allergenkennzeichnung. Zudem bin ich bei einer Firma in einem Angestelltendienstverhältnis tätig, die in Österreich mehr als 40 Produktionsküchen betreibt. Mir ist es wichtig, für die Küche einen optimalen Speiseplan zu finden zwischen regional, saisonal, abwechslungsreich, kundenorientiert und motivierend für die Köche!	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wolfgang Gunzer, BSc MSc 8055 Graz Tel. Firma: 0316 5453 6768 Tel. priv: 0650 4071078 wolfgang.gunzer@fh-	Diätologe und Radiologietechnologe. Master of Science in Food, Nutrition and Health am University College Dublin. Nach 10 Jahren Berufserfahrung im Spitalsbereich, seit 2013 Mitarbeiter an der FH JOANNEUM, Studiengang Diätologie. Lehraufträge an der Medizinischen Universität Graz und der Pädagogischen Hochschule Kärnten. Ernährungsmedizinische Beratung im	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



Geeignete ExpertInnen		Region						
Kontaktdaten	Kurzbeschreibung der Expertin/des Experten	Liezen	Obersteiermark West	Obersteiermark Ost	Oststeiermark	Steirischer Zentralraum	Südweststeiermark	Südooststeiermark
joanneum.at	Rahmen der freiberuflichen Praxis.							
Andrea Haring, MSc 8455 Oberhaag Tel.: 0664/1462301 andrea.haring@gmx.net	Seit mehr als 20 Jahren bin ich als Diätologin sowohl freiberuflich als auch im klinischen Bereich tätig und konnte so zahlreiche Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung sammeln. Ich bin davon überzeugt, dass es möglich ist, durch den Einsatz frischer Lebensmittel aus der Region und der liebevollen Zubereitung der Speisen, nicht nur ein schmackhaftes, sondern auch ein gesundes Essen in der Gemeinschaftsverpflegung anbieten zu können. Tätigkeitsgebiet: Bezirk Leibnitz, Bezirk Deutschlandsberg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Karin Horn, MSc 8763 Bretstein Tel.: 0664/ 36 95 979 horn.karin@aon.at	<i>Es gibt nur ein Vergnügen, das größer ist als die Freude, gut zu essen: Das Vergnügen, gut zu kochen. (Zitat von Günter Grass)</i> Ich bin selbständige Diätologin und Diabetesberaterin in der Region Murau und Murtal und bin Ihre Ansprechpartnerin zu allen Fragen der Ernährung, Diätetik, Verpflegung und Gesundheitsförderung. Meine weiteren Spezialgebiete sind die Ernährung und Diätetik nach TCM mit einheimischen Lebensmitteln und Gewürzen, Heilkräuter der Volksheilkunde und Küchenkräuter.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Judith Karner TROJ UND PARTNER OG. 8330 Feldbach Tel.: 0664/134 5989	Ich arbeite bei der Firma TROJ UND PARTNER OG. als selbstständige Diätologin. Meine Spezialgebiete sind: gesunde Ernährung in Betrieben, Sporternährung, Ernährung bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie Kinderernährung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



Geeignete ExpertInnen		Region						
Kontaktdaten	Kurzbeschreibung der Expertin/des Experten	Liezen	Obersteiermark West	Obersteiermark Ost	Oststeiermark	Steirischer Zentralraum	Südweststeiermark	Südoststeiermark
judith@troj.at www.troj.at								
Melanie Neumann, BSc Forstgasse 4 8580 Köflach Tel.: 0650/4847386 mail@melanieneumann.at	Als freiberufliche Diätlogin in der Lipizzanerheimat (Köflach/Piber) biete ich ernährungsmedizinische Einzelberatungen sowie Beratungen bei Gewichtsreduktion an. Außerdem bin ich Diätlogin im Kurhotel NOVA Köflach, sowie Verantwortliche für den Ernährungspart der UNIQA Fit aufwachsen Camps. Meine Leidenschaft im Beruf gehört vor allem der gesunden Ernährung von Kindern, welche die Schulung von Eltern, das spielerische Lernen der Kinder und besonders das Kochen mit den Kindern, umfasst. Tätigkeitsgebiet: Bezirk Voitsberg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Daniela Pirstinger, BSc 8114 Friesach (Peggau) Tel.: 0664/45 99 021 daniela.pirstinger@gmx.at	Ich bin Diätlogin und frei nach meinem Leitgedanken – „Kleine Schritte können Großes bewirken“ – stehe ich Ihnen gerne bei dem ersten Schritt, dem Basischeck Ihres Speiseplanes, mit Rat und Tat zur Seite. Da viele Steirerinnen und Steirer, angefangen vom Kindergartenkind über Schülerinnen und Schüler, Berufstätige bis hin zu Seniorinnen und Senioren, täglich Mahlzeiten in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Anspruch nehmen, trägt ein ausgewogenes Speisenangebot auch bei Ihnen maßgeblich zum Wohlbefinden bei. In diesem Sinne - Lassen Sie uns gemeinsam das gesundheitsförderliche Potential von gesundem Essen ausschöpfen.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Geeignete ExpertInnen		Region						
Kontaktdaten	Kurzbeschreibung der Expertin/des Experten	Liezen	Obersteiermark West	Obersteiermark Ost	Oststeiermark	Steirischer Zentralraum	Südweststeiermark	Südoststeiermark
Mag. Alexandra Schreiner 8502 Lannach Tel.: 0676/79 39 050 alexandraschreiner@basic-food.at www.basic-food.at	Ich bin selbständig als Ernährungswissenschaftlerin tätig. Mein Angebot umfasst u. a. Vortragstätigkeiten für Firmen im Bereich der Betriebsgesundheitsförderung sowie Beratungen für Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen (Menükomponentenanalyse, Unterstützung bei der Umsetzung der steir. Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung, etc.).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Styria vitalis 8010 Graz Ansprechperson: Manuela Reiter, MSc Tel.: 0316/822094-74 manuela.reiter@styriavitalis.at http://styriavitalis.at/	Wir von Styria vitalis arbeiten mit Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen schon seit über 10 Jahren erfolgreich zusammen. Wir checken gemeinsam Speisepläne, schauen wo es Veränderungspotential gibt, verbinden Theorie mit Praxis. Unser Leitsatz ist, dass die wahren ExpertInnen die Köchinnen und Köche, die jeden Tag in der Küche stehen sind. Es gilt die individuellen Voraussetzungen vor Ort mit Kriterien und Mindeststandards abzustimmen. Außerdem sehen wir das Thema Gemeinschaftsverpflegung globaler – nicht nur die Küche, sondern auch belieferte Einrichtungen, das Personal das Essen bestellt und ausgibt oder Kinder beim Mittagessen betreut gehört ins Boot geholt und ihrer Verantwortung bewusst gemacht. Gemeinsam mit viel Engagement und Fachwissen kommen wir einer gesünderen Verpflegung vieler Steirerinnen und Steirer einen Schritt näher.	<input checked="" type="checkbox"/>						



Geeignete ExpertInnen		Region						
Kontaktdaten	Kurzbeschreibung der Expertin/des Experten	Liezen	Obersteiermark West	Obersteiermark Ost	Oststeiermark	Steirischer Zentralraum	Südweststeiermark	Südoststeiermark
Maria Elisabeth Tropper 8342 Perlsdorf Tel.: 0664/64 90 931 maria.tropper@aon.at www.kostbarsein.at , www.facebook.com/kostbarsein	„Als freiberufliche Diätologin ist es mir sehr wichtig, fundiertes Ernährungswissen möglichst praxisnah zu vermitteln. Essen ist für mich „kostbar“. Was ich alles darunter verstehe und noch mehr über mich, erfahren Sie auf „www.kostbarsein.at“. Arbeiten möchte ich primär in der Region Süd, bin aber aufgeschlossen für Betriebe in anderen Orten, die ich in max. 60 Minuten Autofahrzeit erreichen kann.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Andrea Wagner 8045 Graz Tel.: 0664/5151594 an.wagner@A1.net	Ich bin seit über 20 Jahre als Diätologin tätig. Mein Leitsatz lautet „Gesundes lustvoll genießen“. Aus diesem Grund engagiere ich mich auch freiberuflich für das Thema „Gesunde Ernährung“ und stehe Ihnen gerne bei der Umsetzung der Mindeststandards in der GV mit Rat und Tat zur Verfügung. Tätigkeitsgebiet: Region Graz, Graz-Umgebung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>