

Fortbildungsseminar „Sensorik - Essen mit allen Sinnen“



TUT GUT-WIRT
GENUSS IN IHRER REGION

Montag, 17. Oktober 2011

Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Vortragssaal

Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten

Bitte legen Sie der Anmeldung zur Schulung eine aktuelle Kopie Ihrer Speisekarte bei!

Die Initiative »Gesundes Niederösterreich: Tut gut!« unterstützt seit dem Jahr 2003 jene Wirte in Niederösterreich, die aktiv zu einer gesünderen Ernährungsweise ihrer Gäste beitragen wollen. Sie richtet sich an jene Betriebe, die es ihren Gästen leichter machen wollen, eine gesündere Essenswahl zu treffen, ohne dabei kulinarische Tradition oder Genuss zu vernachlässigen.

Wir freuen uns, Sie zum Fortbildungsseminar 2011 über das Thema „Sensorik - Essen mit allen Sinnen“ der Initiative »Gesundes Niederösterreich: Tut gut!« einladen zu dürfen. Das diesjährige, für die Erlangung des Jahreszahlenetiketts 2012 verpflichtende Schulungsangebot, steht ganz unter dem Motto „Genuss beim Essen“.



Das Fortbildungsseminar findet mit freundlicher Unterstützung der Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der Wirtschaftskammer Niederösterreich statt.

08.30 - 09.00 Uhr	:	Eintreffen der Gäste
09.00 - 09.15 Uhr	:	Begrüßung
09.15 - 10.00 Uhr	:	Hauptvortrag „Grundlagen der Sensorik und Gesundheit“ Dr. Eva Derndorfer, selbständige Ernährungswissenschaftlerin, Sensorikexpertin
10.00 - 10.15 Uhr	:	Pause
10.15 - 11.15 Uhr	:	Genussschulung Phase 1
11.15 - 11.30 Uhr	:	Pause
11.30 - 12.30 Uhr	:	Genussschulung Phase 2
12.30 - 13.30 Uhr	:	Mittagspause, Buffet
13.30 - 14.30 Uhr	:	Genussschulung Phase 3
14.30 - 15.00 Uhr	:	Abschluss im Plenum
15.00 - 15.30 Uhr	:	Ausklang, Erfahrungsaustausch, Vernetzung

Pro Schulungsphase finden parallel 3 Workshops zu folgenden Themen statt:

„Grundgeschmacksarten, Geschmacksempfindlichkeiten, Sortenraritäten“, Dipl. oeko. troph. (FH) Sabrina Norckauer, FH Wr. Neustadt - Campus Wieselburg, „Lebensmittelqualität - Unterschiede erschmecken“, Mag. Birgit Hartjes, Sensorikum OG, „Harmonie der Geschmäcker, Texturen und Aromen“, Dr. Eva Derndorfer, selbständige Ernährungswissenschaftlerin, Sensorikexpertin

www.gesundesnoe.at