



GGG-Förderungsmöglichkeit für Projekte in der Gemeinschaftsverpflegung 2018

Information, Antrags- und Abrechnungsunterlage

Von jung bis alt soll es allen möglich sein gemeinsam g'sund zu genießen.





Inhalt

Hintergrund zur Projektunterstützung.....	3
Die Projektunterstützung im Schnellüberblick.....	4
Der Weg durch die GGG-Projektunterstützung.....	5
Formalkriterien.....	6
Was wird unterstützt? (Ziele und Inhalt des Projekts).....	6
Wer kann ansuchen? (Gültigkeitsbereich).....	6
Projektdurchführung.....	7
Antragsfrist.....	8
Höhe der Projektunterstützung.....	8
Zuerkennen der Projektunterstützung.....	8
Abrechnung der Projektunterstützung.....	9
Formular: BELEGSAUFSTELLUNG der projektspezifischen Kosten.....	10
Formular: GGG-Förderungsantrag – Förderungsvereinbarung.....	11
Übersicht: Fachpersonen für Ihre Unterstützung.....	13

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Beispiele für Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen.....	6
Tabelle 2 Übersicht Checklisten.....	7
Tabelle 3 Maximale Förderungssumme.....	8
Tabelle 4 Widmungsgemäße Verwendung.....	9

Graz, Jänner 2018 (FachexpertInnen adaptiert Mai 2018)

Fotos: istockphoto.com

Unterlage erstellt von: Mag. Martina Karla Steiner, Fach- und Koordinationsstelle Ernährung

Hintergrund zur Projektunterstützung

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

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



Damit sich Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen professionell mit diesem Leitfaden auseinandersetzen können bzw. um die **Umsetzung der steirischen Mindeststandards zu fördern**, wurde im Zuge der Initiative **GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN (GGG)** die vorliegende Förderungsmöglichkeit für den Einstieg geschaffen.¹

Wenn Sie um eine Förderung ansuchen möchten, dann nutzen Sie bitte die in der vorliegenden Unterlage angeführten Informationen und Formulare. Diese dienen auch der Abrechnung der Förderung.

Haben Sie Fragen zur Förderung dann 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

Weitere Unterstützungsmaßnahmen

Natürlich ist es uns 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-geniesSEN.at

Sie finden hier umfangreiche und kostenlose Informationen. Diese unterstützen Sie bei der Optimierung Ihres Verpflegungsangebotes.

¹ Die Förderungsmöglichkeit beruht auf dem Arbeitsprogramm der Fach- und Koordinationsstelle Ernährung bzw. auf dem Beschluss der Landes-Zielsteuerungskommission vom 23.11.2016 über die Mittel aus dem Gesundheitsförderungsfonds gemäß § 5 des Steiermärkisches Gesundheitsfondsgesetz 2013.

Die Projektunterstützung im Schnellüberblick

FÖRDERGEGENSTAND:

Beratungskosten von ausgewählten Ernährungsfachpersonen.

IHR MEHRWERT:

- ✓ Unabhängige Fachpersonen zeigen Optimierungsmöglichkeiten Ihres Verpflegungsangebotes auf.
→ Kosten könnten so bei einer besseren Qualität sogar reduziert werden!
- ✓ Sie bleiben mit Ihrem Verpflegungsangebot am Puls der Zeit mit einer modernen Gemeinschaftsverpflegung, die gut schmeckende und auch gesundheitsförderliche Angebote aufweist.
- ✓ Sie sind gegenüber kritischen KundInnen besser gerüstet.

DIE VORAUSSETZUNGEN:

- ✓ Sie sind ein Gemeinschaftsverpflegungs-Betrieb oder bieten in Ihrer Einrichtung regelmäßig Gemeinschaftsverpflegung (Jause, Mittagessen, ...) an.
- ✓ Personalressourcen werden zur Verfügung gestellt.
→ mindestens 1 Person aus Ihrem Betrieb setzt sich gemeinsam mit Ernährungsfachpersonen zum Thema Verpflegung auseinander.
- ✓ Die Bereitschaft sich mit den steirischen Mindeststandards auseinanderzusetzen.

ZIEL der Förderung:

- ➔ Keine Kontrolle, sondern die Möglichkeit das Angebot zu optimieren.

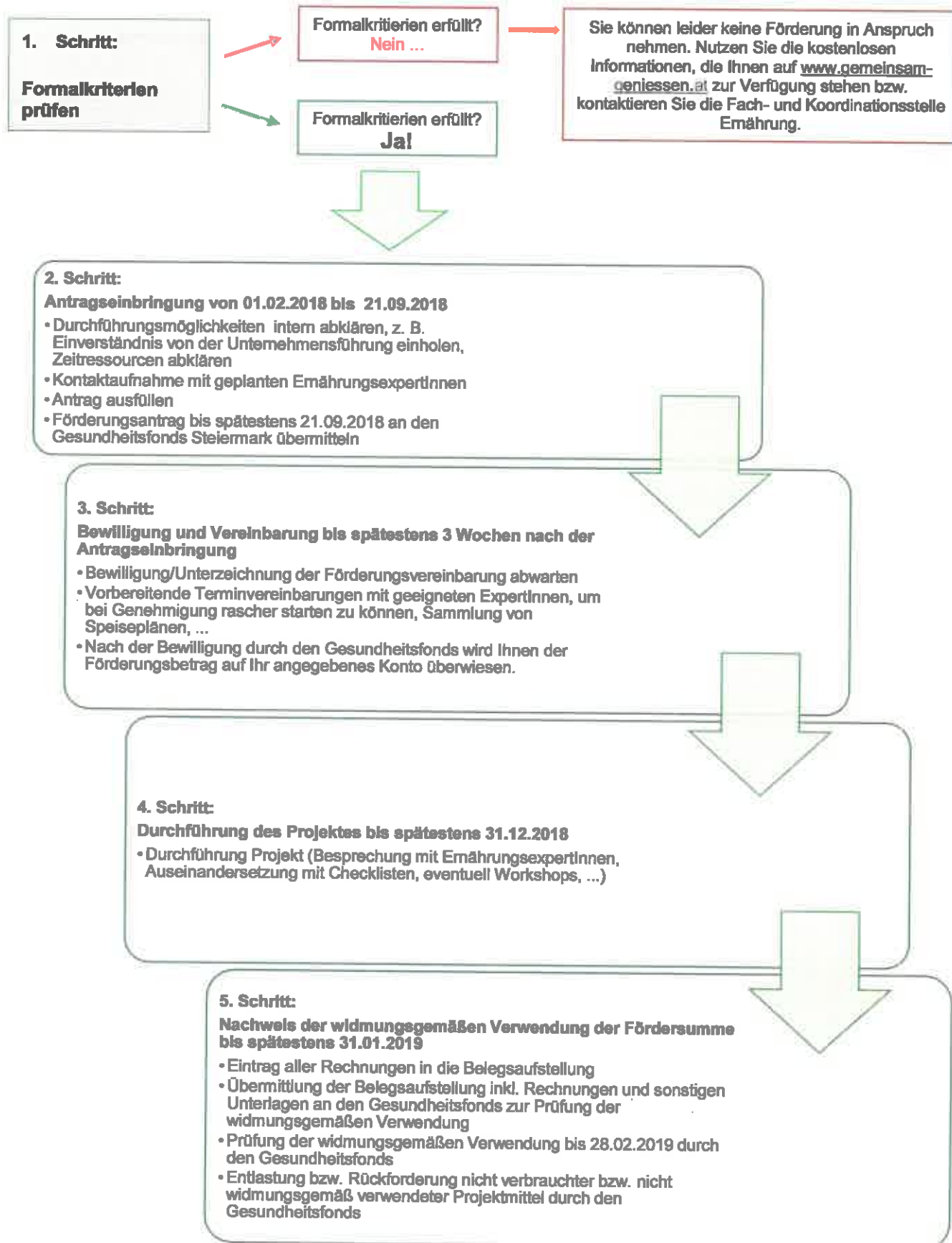


Nutzen Sie als ersten Schritt die angebotene Förderungsmöglichkeit, um sich mit den steirischen Mindeststandards auseinanderzusetzen. Stellen Sie Optimierungsmöglichkeiten fest bzw. arbeiten Sie an der Optimierung.

Denken Sie daran:

Auch **kleine Veränderungen** können eine **große Wirkung** haben! Speziell geschulte Expertinnen und Experten können dabei **Ideengeber** sein.

Der Weg durch die GGG-Projektunterstützung





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)

Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen 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 Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen bei dieser Aufgabe eine Hilfestellung zu geben, wurde im Mai 2016 der Leitfaden mit den aktualisierten steirischen Mindeststandards veröffentlicht.

Damit sich Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen professionell mit diesem Leitfaden auseinandersetzen können bzw. um die Umsetzung der Mindeststandards zu fördern, dient die gegenständliche Förderungsmöglichkeit für den Einstieg.

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 Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen** oder deren **Erhalter** (z. B. Gemeinden) sowie **Unternehmen**, die solche Einrichtungen regelmäßig beliefern (zum Beispiel auch Gasthäuser, die Kindergärten mit Mittagessen beliefern) ansuchen.

Für die initiale Umsetzung der steirischen Mindeststandards kann maximal zwei Mal eine Förderung gewährt werden.

Tabelle 1 Beispiele für Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen

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/Tageszentren



Projektdurchführung

Der genaue Ablauf des Projekts obliegt dem Förderungswerber.

Zu beachten ist jedoch,

- ✦ dass im Laufe des Projektes zumindest 2 bzw. 3 der zur Verfügung gestellten Checklisten zu den steirischen Mindeststandards thematisiert bzw. ausgefüllt werden müssen (siehe Tabelle 2). Idealerweise wird auch ein GGG-Speiseplancheck durchgeführt.

(Die Checklisten bzw. den Speiseplancheck finden Sie auf der Website www.gemeinsam-genießen.at).

- ✦ dass die 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 13-17.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit weitere Maßnahmen mit den Fördermitteln umzusetzen bzw. Verpflegungs-Optimierungsmaßnahmen einzuleiten. Ob im Laufe des Projektes z. B. Workshops mit Kindern oder mit den Verpflegungspersonal durchgeführt werden, eine gesunde Jause mit Eltern veranstaltet wird, runde Tische mit allen Verpflegungsbeteiligten abgehalten werden oder ein Hochbeet gebaut wird, bleibt dem Förderungswerber überlassen. Abrechenbare Kosten können Sie Tabelle 4 entnehmen.

Tabelle 2 Übersicht Checklisten

Abhängig von der Höhe der Förderung sind insgesamt 2 bzw. 3 der folgenden Checklisten zu thematisieren (mindestens eine Checkliste aus dem Bereich 1 und eine Checkliste aus dem Bereich 2):

Checklisten	Im Rahmen der Förderung zu thematisieren,	
Bereich 1	✓ Checkliste: <u>Besonderheiten bei der Verpflegung von Kindern, Schulkindern und Jugendlichen</u>	... wenn Sie Kinder/Jugendliche verpflegen (z. B. eine Schule, ein Kindergarten)
	✓ Checkliste: <u>Besonderheiten bei der Verpflegung von Berufstätigen</u>	... wenn Sie Berufstätige verpflegen (z. B. eine Betriebskantine)
	✓ Checkliste: <u>Besonderheiten bei der Verpflegung von SeniorInnen</u>	... wenn Sie SeniorInnen verpflegen (z. B. ein Pflegeheim)
Bereich 2	✓ Checkliste: <u>Frühstück, Vormittags- und Nachmittagsjause</u>	... wenn Sie eine Jause anbieten (z. B. im Kindergarten)
	✓ Checkliste: <u>Mittagessen und andere warme Mahlzeiten</u>	... wenn Sie ein Mittagessen anbieten (diese Checkliste kann entfallen, wenn der <u>GGG-Schnellcheck Speiseplan</u> durchgeführt wird).
Bereich 3	✓ Checkliste <u>Rahmenbedingungen</u>	... wenn Sie eine Fördersumme von € 1.000,00 zur Verfügung gestellt bekommen.



Antragsfrist

Der schriftliche Antrag muss mittels bereitgestellten Antrags-Formulars (siehe Seite 11 und Seite 12) erfolgen und bis zum **21.09.2018 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.

Höhe der Projektunterstützung

Die Höhe der einmaligen Förderungssumme ist abhängig vom jeweiligen Verpflegungsumfang (siehe Tabelle 3) der Organisationen, die um eine Förderung ansucht.

Tabelle 3 Maximale Förderungssumme

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

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

Zuerkennen der Projektunterstützung

Die Prüfung der Formalkriterien sowie die Bewilligung erfolgt durch den Gesundheitsfonds Steiermark. Eine Bewilligung bzw. eine Ablehnung erfolgt schriftlich jeweils bis spätestens 3 Wochen nach Antragsstellung bzw. bis spätestens **12. Oktober 2018**.



Abrechnung der Projektunterstützung

Die vollständige Abrechnung der Projektunterstützung muss bis zum **31. Jänner 2019** erfolgen.

Als Nachweis für die widmungsgerechte Verwendung der Projektunterstützung müssen dem Gesundheitsfonds Steiermark vom Förderungswerber in Papierform oder digital folgende Unterlagen übermittelt werden:

- ✦ eine Kopie der ausgefüllten Checklisten bzw. gegebenenfalls auch des Speiseplanchecks.
- ✦ Eine Belegsauflistung der abgerechneten Belege inkl. der zugehörigen Originalrechnungen.

Die Originalbelege (zum Beispiel Honorarmoten ErnährungsexpertInnen) sind gesammelt mit einer Auflistung, die eine chronologische Auflistung der Belege inkl. Verwendungszweck und Betragsangabe enthält, zu übermitteln (siehe Seite 10).

Es können nur Originalrechnungen abgerechnet werden, die sich direkt auf die Einrichtung, die als Projektpartnerin fungiert, beziehen.

Nicht widmungsgemäß verwendete Mittel (siehe Tabelle 4) sowie nicht verbrauchte Mittel sind zurückzuerstatten.

Tabelle 4 Widmungsgemäße Verwendung

Was kann abgerechnet werden? (Widmungsgemäße Verwendung)	Was kann nicht abgerechnet werden? (Nicht widmungsgemäße Verwendung)
Entstandene projektspezifische Kosten zwischen Förderungsbewilligung und 31.12.2018	Entstandene Kosten <u>vor</u> Förderungsbewilligung bzw. <u>nach</u> dem 31.12.2018
Primär: Personalkosten für die extern hinzuzuziehenden geschulten Fachpersonen, die z. B. bei der Bearbeitung der Checklisten unterstützen, einen Speiseplancheck durchführen oder z. B. Workshops abhalten.	Eigene Personalkosten für MitarbeiterInnen der Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtung
Sachkosten (in Summe max. € 400,00), die für die Organisation und Umsetzung anfallen. Zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lebensmittel für eine im Zuge der Beratung geplanten gesunden Jause ✓ Workshopmaterialien ✓ gesundheitsförderliche Besprechungsverpflegung ✓ Kindgerechte Spiele zum Thema Essen und Trinken ✓ Materialien für ein Hochbeet, welches sich im Zuge der Beratung als Bedarf herausgestellt hat 	(Sach-)Kosten, die nicht im Zusammenhang mit dem Projekt stehen Zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> × Anschaffung von Büro-Geräten (Laptop, PC, Drucker, Smartphone, Handy, Tablet, ...) × Alkohol × Tabakwaren × Werbung
	Inserate oder sonstige kostenpflichtige Werbeeinschaltungen



Formular: BELEGSAUFSTELLUNG der projektspezifischen Kosten

Projektbezeichnung:	GV-Verpflegung 2018-	
ProjektverantwortlicheR:		<p>(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.</p>

fortlaufende BELEG-NUMMER	Rechnungsleger	Beschreibung bzw. Verwendungszweck im Rahmen des Projekts	Rechnungsdatum	Rechnungsnummer	Rechnungssumme
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
Summe der nachgewiesenen Rechnungen					



Formular: GGG-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 2018 -

(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	
Bankinstitut	
KontoinhaberIn	

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

Form der Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtung			
<input type="checkbox"/> Kinderheim	<input type="checkbox"/> SchülerInnenheim	<input type="checkbox"/> Kaseme	<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 1-2 Mahlzeiten pro Tag an, deshalb beantragen wir eine Förderungssumme in der Höhe von € 600,00.
<input type="checkbox"/> wir bieten 3 und mehr Mahlzeiten pro Tag an, deshalb beantragen wir eine Förderungssumme in der Höhe von € 1.000,00.

KooperationspartnerIn
Mit welcher Fachperson (siehe Seite 13-17) werden Sie zusammenarbeiten/ist eine Zusammenarbeit geplant.



Projektbeschreibung inkl. groben Zeitplan
(Wie stellt man sich das Projekt vor? Wie viele Besprechungstermine sind geplant? Wer wird zu diesen Besprechungen eingeladen? Wann werden die Checklisten besprochen? ...)

Projektkosten:
(Wie soll die beantragte Förderungssumme aufgeteilt werden? - Bitte um eine Kostenschätzung. Kleine Abweichungen sind im Laufe des Projekts möglich, große Abweichungen nur nach Rücksprache!)

POSTEN	BETRAG
Honorare an Ernährungsexpertinnen	€
Reisekosten	€
Material	€
Gesunde Verpflegung	€
Sonstiges (bitte beschreiben Sie uns genau, 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 erhaltenen 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.



Übersicht: Fachpersonen für Ihre Unterstützung

In der folgenden Übersicht finden Sie geeignete ExpertInnen aus Ihrer Region, welche eine Schulung zu den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung absolviert haben.

Diese Fachpersonen unterstützen Sie bei der Optimierung Ihrer Verpflegung.



Fachpersonen für Ihre Unterstützung		Region						
Kontaktdaten	Kurzbeschreibung der Expertin/des Experten	Liezen	Obersteiermark West	Obersteiermark Ost	Oststeiermark	Steiermark Zentral	Southsteiermark	Southsteiermark
<p>Sabina Fartek, BSc 8200 Gleisdorf Tel.: 0664 / 235 21 12 sabina.fartek@gmx.at</p>	<p>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.</p> <p>Ich komme aus Gleisdorf und arbeite in Fürstenfeld. Also stehe ich in Weiz, Fürstenfeld und Graz Umgebung gerne zu Verfügung.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Michaela Friedl 8113 St. Bartholomä Tel.: 0650 / 956 31 26 michaela.friedl@foma.at</p>	<p>Ich habe als Diätologin immer im Küchenbereich GV gearbeitet, ob bei der Speiseplangestaltung, Rezepterstellung oder Allergenkennzeichnung. Zudem bin ich bei einer Firma in einem Angestelltdienstverhältnis tätig, die in Österreich mehr als 40 Produktionsküchen betreibt.</p> <p>Mir ist es wichtig, für die Küche einen optimalen Speiseplan zu finden zwischen regional, saisonal, abwechslungsreich, kundenorientiert und motivierend für die Köche!</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Anita Grabner-Ostermann MSc.nut.med 8160 Weiz Tel.: 0664 / 238 04 41 Anita@dietaer-naehrungsberatung.at www.dietaer-naehrungsberatung.at</p>	<p>Ich bin seit 2006 Diätologin und seitdem freiberuflich tätig sowie im KH Verbund Feldbach-Fürstenfeld angestellt. Neben meiner Tätigkeit als Diätologin bin ich auch Mutter zweier kleiner Kinder und täglich für ein frisches, regionales und vor allem genussvolles Essen verantwortlich.</p> <p>Bezirke/Region: Oststeiermark (vorwiegend Weiz, Fürstenfeld)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Wolfgang Gunzer, BSc MSc 8055 Graz Tel. Firma 0316 / 545 367 68 Tel. priv 0650 / 407 10 78 wolfgang.gunzer@fh-josanneum.at</p>	<p>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.</p> <p>Ernährungsmedizinische Beratung im Rahmen der freiberuflichen Praxis.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



Fachpersonen für Ihre Unterstützung		Region						
Kontaktdaten	Kurzbeschreibung der Expertin/des Experten	Liezen	Ober- steier- mark West	Ober- steier- mark Ost	Öst- steie- r- mark	Steier- mark Zentral- raum	Süd- west- steier- mark	Süd- ost- steier- mark
<p>Andrea Haring, MSc 8455 Oberhaag Tel.: 0664 / 146 23 01 andrea_hanning@gmx.net</p>	<p>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: <u>Bezirk Leibnitz</u>, <u>Bezirk Deutschlandsberg</u></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Mag. (FH) Doris Hiller- Baumgartner Ligist 113 A-8563 Ligist Tel.: 0664 / 350 69 75 mail@donahiller.at www.donshiller.at</p>	<p>Als freiberufliche Diätologin betreue ich seit vielen Jahren steiermarkweit Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wie Senioren- bzw. Pflegeheime und Betriebskantinen. Zusätzlich bin ich Lehrgangsleiterin in der Ausbildung zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin am WIFI Steiermark und Vorstandsmitglied in der Österreichischen Gesellschaft für Sporternährung. Würdevolles Essen und Trinken kann aus meiner Sicht nur dann gewährleistet werden, wenn bestmöglich alle Kriterien des nachhaltigen Lebensmittelmanagements berücksichtigt und integriert werden. In diesem Zusammenhang bietet der Leitfaden mit den steirischen Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung eine wunderbare Möglichkeit, verschiedenste Kriterien zu beleuchten und diverse Optimierungsfelder zu erkennen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Judith Karner TROJ UND PARTNER OG 8330 Feldbach Tel.: 0664 / 134 59 89 judith@troj.at www.troj.at</p>	<p>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.</p>	<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"/>
<p>Melanie Neumann, BSc Forstgasse 4 6580 Köflach Tel.: 0650 / 484 73 86 mail@melanienumann.at</p>	<p>Als freiberufliche Diätologin in der Lipizzanerheimat (Köflach/Piber) biete ich ernährungsmedizinische Einzelberatungen sowie Beratungen bei Gewichtsreduktion an. Außerdem bin ich Diätologin 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: <u>Bezirk Voitsberg</u></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Fachpersonen für Ihre Unterstützung		Region						
Kontaktdaten	Kurzbeschreibung der Expertin/des Experten	Liessee	Ober- steier- mark West	Ober- steier- mark Ost	Ost- steie- r- mark	Steier- char- Zentral- raum	Süd- west- steier- mark	Süd- ost- steier- mark
<p>Daniela Firstinger, BSc 8114 Friesach (Peggau) Tel.: 0664 / 458 90 21 daniela.firstinger@gmx.at</p>	<p>Ich bin Diätologin 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 Gemeinschaftsverpflegungs-Einrichtungen 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.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Damaris Schütz, BSc 8041 Graz Tel: 0664 / 918 77 67 beratung@ess-lebe.at www.ess-lebe.at</p>	<p>Meine Tätigkeitsbereiche als freiberufliche Diätologin umfassen die Einzelbetreuung von Klienten und Klientinnen in Ernährungsfragen aller Art sowie Vorträge und Workshops vor allem im Bereich der Gesundheitsförderung. Dabei gilt meine Leidenschaft vor allem der gesunden Ernährung von Kindern. Besonders wichtig ist mir ein praktischer Zugang und Begeisterung für das Thema zu wecken. Ich stehe für Projekte ab Herbst 2018 zur Verfügung (davor ist eine Kontaktaufnahme für die Planung natürlich möglich).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Kerstin Schrotter, MSc 8641 St. Marein im Mürztal Tel.: 0664 / 333 1 332 kerstin.schrotter@hway.at</p>	<p>Als selbständige Ernährungswissenschaftlerin sehe ich es als meine berufliche Verantwortung, Menschen und Einrichtungen durch den „Dschungel“ an Meinungen und Ratschlägen rund um die Ernährung, zu helfen. Gesundes und genussvolles Essen ist stets das Ziel meiner Arbeit und ich unterstütze Sie gerne dabei, Ihre Ziele praxisnah und unter Berücksichtigung der individuellen Gegebenheiten, umzusetzen. Mein Angebot umfasst: Unterstützung von Einrichtungen bei der Umsetzung qualitativ hochwertigen Gemeinschaftsverpflegungsmaßnahmen, Vortragstätigkeiten (Ernährung aller Altersgruppen und Lebenslagen), Schulung von MultiplikatorInnen und Beratungstätigkeiten in Einrichtungen für Menschen mit Beeinträchtigungen.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Fachpersonen für Ihre Unterstützung		Region						
Kontaktdaten	Kurzbeschreibung der Expertin/des Experten	Leibnitz	Ober- steier- mark West	Ober- steier- mark Ost	Diät- steier- mark	Styria vitalis Central Region	Süd- steier- mark	Süd- ost- steier- mark
<p>Martina Strohrriegl, BSc Tel.: 0699 / 81 15 59 72 info@ernaehrung-mst.at www.ernaehrung-mst.at</p>	<p>Ich bin als selbstständige Diätologin seit 2013 darum bemüht, Steirerinnen und Steirer im Rahmen von Vorträgen, Workshops und individuellen Einzelberatungen gesund zu erhalten bzw. auf dem Weg zur Gesundheit zu begleiten. Im Rahmen von „Gemeinsam g'sund genießen in der Gemeinschaftsverpflegung“ darf ich nun auch die Verpflegung von Gemeinschaftseinrichtungen genauer unter die Lupe nehmen. Ich freue mich schon auf viele gemeinsame Projekte mit Ihnen in den Bezirken Leibnitz, Graz-Umgebung, Deutschlandsberg!</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Styria-vitalis 8010 Graz</p> <p>Ansprechpersonen Dr. Maria Petroquanni Tel.: 0316 / 82 20 94-72 maria.petroquanni@styriavitalis.at styriavitalis.at</p> <p>Mag. Sabine Wallner (ab 01.08.2018) Tel.: 0316 / 82 20 94-74 sabine.wallner@styriavitalis.at http://styriavitalis.at/</p>	<p>Wir von Styria vitalis arbeiten mit Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen schon seit über 10 Jahren erfolgreich zusammen.</p> <p>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.</p> <p>Gemeinsam mit viel Engagement und Fachwissen kommen wir einer gesünderen Verpflegung vieler Steirerinnen und Steirer einen Schritt näher.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<p>Maria Elisabeth Tropper 8342 Perlsdorf Tel.: 0664 / 64 90 931 maria.tropper@leobn.at www.kostbarseln.at</p>	<p>„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.kostbarseln.at“.</p>	<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"/>
<p>Andrea Wagner 8045 Graz Tel.: 0664 / 515-15-94 an.wagner@a1.net</p>	<p>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.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>