

Veranstalter:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Südstraße 133
53175 Bonn

Anmeldung:

Manuel Soff
Telefon 0228/3776-873
Fax 0228/3776-78873
Email: soff@dge.de



Ansprechpartnerin Seminarbereich:

Marion Romeike
Telefon 0228/3776-636
Fax 0228/3776-78636
Email: romeike@dge.de



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von



IN FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

DGE-Fortbildungsprogramm für die Gemeinschaftsverpflegung

1. Halbjahr 2015

professionell – verständlich – praxisnah



Allgemeine Geschäftsbedingungen

- (1) Zahlungsbedingungen:** Die Seminargebühren sind 14 Tage nach Rechnungserhalt fällig, spätestens jedoch vor Seminarbeginn zahlbar.
- (2) Rücktrittsbedingungen:** Bei Rücktritt bis 14 Tage vor Beginn des Seminars wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 30,00 Euro fällig. Danach ist die Teilnahmegebühr in voller Höhe zu tragen; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig. In diesem Zeitraum ist die Nennung eines den Zielgruppen entsprechenden Ersatzteilnehmers möglich; eine eigene Anmeldung des Ersatzteilnehmers ist erforderlich.
- (3) Copyright:** Die während der Seminare den Teilnehmenden zur Verfügung gestellten Unterlagen dürfen ohne schriftliche Genehmigung nicht vervielfältigt, nachgedruckt, übersetzt oder an Dritte weitergegeben werden. Im Übrigen gilt das Urheberrecht.
- (4) Ausfall einer Veranstaltung:** Sollte die DGE die Veranstaltung absagen müssen, so besteht Anspruch auf volle Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Die DGE übernimmt keinerlei Haftung für Personen- und Sachschäden.

Über IN FORM: IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und vom Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert und ist seitdem bundesweit mit Projektpartnern in allen Lebensbereichen aktiv. Ziel ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen dauerhaft zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.in-form.de.

www.in-form.de
www.fitkid-aktion.de
www.schuleplusessen.de
www.jobundfit.de
www.station-ernaehrung.de
www.fitimalter-dge.de

Chancen nutzen

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat Seminare auf Basis der **DGE-Qualitätsstandards** entwickelt, die angelernte Mitarbeitende und Fachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen, ihre Kompetenzen zu stärken und ihre Kenntnisse zu erweitern.

Seminartitel	Zielgruppe	Termine	Inhalte	Teilnahmegebühr
Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe – Kompetenzgewinn für angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung	Angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung aus Küche und Ausgabe	21. April 2015, Bonn 28. April 2015, Paderborn 06. Mai 2015, Friedrichsdorf	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen zu Nährstoffen • Optimale Lebensmittelauswahl • Lebensmittelkunde • Vor- und Zubereitung • Portionierung, Kellenplan • Kommunikation mit dem Tischgast 	90 Euro pro Person ganztägig www.jobundfit.de
Für jedes Kind das richtige Rezept – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder	Fachkräfte für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und alle, die an der Speisenplanung beteiligt sind	09. April 2015, Bonn 14. April 2015, Friedrichsdorf 21. April 2015, Paderborn 19. Mai 2015, Gotha	<ul style="list-style-type: none"> • Update Nährstoffe • Optimale Lebensmittelauswahl • Besonderheiten bei der Ernährung von Kleinkindern • Wochenspeisenplan erstellen und beurteilen • Ernährungsverhalten und Ernährungsbildung 	110 Euro pro Person ganztägig www.fitkid-aktion.de
Von der Theorie zur Praxis – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung	Küchenfachkräfte in der Schulverpflegung	11. bis 12. April 2015, Künzelsau 23. bis 24. April 2015, Achtung neuer Seminarort: Sassenburg	<ul style="list-style-type: none"> • Update Nährstoffe • Optimale Lebensmittelauswahl • Wochenspeisenplan erstellen und beurteilen • Akzeptanzförderung • Praxisteil: Zubereitung und Verkostung 	160 Euro pro Person eineinhalbtägig www.schuleplusessen.de
Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen	Küchenfachkräfte in der Seniorenverpflegung	28. April 2015, Friedrichsdorf 06. Mai 2015, Bonn 12. Mai 2015, Dresden	<ul style="list-style-type: none"> • Update Nährstoffe • Optimale Lebensmittelauswahl • Bedeutung der Essbiographie • Wochenspeisenplan erstellen und beurteilen • Einführung in die Nährstoffoptimierung • Rahmenbedingungen in Einrichtungen und für die Verpflegung 	110 Euro pro Person ganztägig www.fitimalter-dge.de
Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken	Küchenfachkräfte in Krankenhäusern und Rehakliniken	24. Juni 2015, Bonn	<ul style="list-style-type: none"> • Update Nährstoffe • Optimale Lebensmittelauswahl • Wochenspeisenplan erstellen und beurteilen • Einführung in die Nährstoffoptimierung • Speisenangebot bei besonderen Anforderungen 	110 Euro pro Person ganztägig www.station-ernaehrung.de