

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages



Bei Interesse oder weiteren Fragen kontaktieren Sie uns:

Telefon: 0228-3776-873

E-Mail: [thieme@dge.de](mailto:thieme@dge.de)

Nähere Informationen finden Sie auch auf unseren Internetseiten in der  
Rubrik Qualitätsstandard / Seminare:

[www.fitkid-aktion.de](http://www.fitkid-aktion.de)

[www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)

[www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de)

[www.station-ernaehrung.de](http://www.station-ernaehrung.de)

[www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de)

## Seminare für Mitarbeitende und Führungskräfte in der Gemeinschaftsverpflegung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) bietet Ihnen verschiedene **Seminare für Fachkräfte** und ein **Seminar für angelernte Mitarbeitende** in der Gemeinschaftsverpflegung an. Die Seminare haben zum Ziel, Sie bei der Umsetzung einer vollwertigen Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung praxisnah und zielgruppengerecht zu unterstützen. Alle Seminare werden **in** unterschiedlichen **Akademien** angeboten; können aber auch bundesweit **als Inhouse-Seminare** gebucht werden.

**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](http://www.in-form.de)

## Unsere Seminarangebote...

### ...in Akademien

Titel des Seminars	Dauer	Zielgruppe	Gebühr pro Teilnehmer
Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe – Kompetenzgewinn für angeleitete Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung	1-tägig	Angelernte Mitarbeitende aus Küche und Ausgabe in der Gemeinschaftsverpflegung	<b>90 Euro</b>
Für jedes Kind das richtige Rezept – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder	1-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Tageseinrichtungen für Kinder und alle, die an der Speisenplanung beteiligt sind	<b>110 Euro</b>
Von der Theorie zur Praxis – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung	1,5-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in der Schulverpflegung	<b>160 Euro</b>
Vollwertiger Genuss in der Kantine – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung	1-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Betriebsrestaurants	<b>110 Euro</b>
Die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen	1-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Senioreneinrichtungen	<b>110 Euro</b>
Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken	1-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Krankenhäusern und Rehakliniken	<b>110 Euro</b>

### ... als Inhouse-Seminare

Flexibel und exklusiv – Einrichtungen können ihre Mitarbeitende auch vor Ort in ihren eigenen Räumen professionell schulen lassen.

Titel des Seminars	Dauer	Zielgruppe	Kosten pro Veranstaltung*
Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe – Kompetenzgewinn für angeleitete Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung	1-tägig	Angelernte Mitarbeitende aus Küche und Ausgabe in der Gemeinschaftsverpflegung	<b>580 Euro</b>
Für jedes Kind das richtige Rezept – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder	1-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Tageseinrichtungen für Kinder und alle, die an der Speisenplanung beteiligt sind	<b>580 Euro</b>
Von der Theorie zur Praxis – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung	1,5-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in der Schulverpflegung	<b>880 Euro</b>
Vollwertiger Genuss in der Kantine – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung	1-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Betriebsrestaurants	<b>580 Euro</b>
Die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen	1-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Senioreneinrichtungen	<b>580 Euro</b>
Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken	1-tägig	Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Krankenhäusern und Rehakliniken	<b>580 Euro</b>

**\*Inklusive MwSt, zuzüglich Reisekosten für die Referentin/den Referenten.**