

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



DGE-Fortbildungsprogramm für die Gemeinschaftsverpflegung

1. Halbjahr 2016

professionell – verständlich – praxisnah



Allgemeine Geschäftsbedingungen

- (1) Zahlungsbedingungen:** Die Seminargebühren sind 14 Tage nach Rechnungserhalt fällig.
- (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

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	23. Februar 2016, 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 ganztätig 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 Speiseplanung beteiligt sind	09. März 2016, Friedrichsdorf 17. März 2016, Paderborn 19. April 2016, Leipzig 26. April 2016, Bonn 21. Juni 2016, München	<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 ganztätig www.fitkid-aktion.de
Von der Theorie zur Praxis – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung	Küchenfachkräfte in der Schulverpflegung	14./15. April 2016, Bonn 20./21. Mai 2016, Friedrichsdorf 25./ 26. Juni 2016, Künzelsau	<ul style="list-style-type: none"> • Update Nährstoffe • Optimale Lebensmittelauswahl • Wochenspeisenplan erstellen und beurteilen • Akzeptanzförderung • Praxisteil: Zubereitung und Verkostung 	160 Euro pro Person eineinhalbtätig www.schuleplusesessen.de
Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken	Küchenfachkräfte in Krankenhäusern und Rehakliniken	20. Juni 2016, Paderborn	<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 ganztätig www.station-ernaehrung.de
Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen	Küchenfachkräfte in der Seniorenverpflegung	15. März 2016, Leipzig 23. April 2016, Berlin 28. Juni 2016, Bonn	<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 ganztätig www.fitimalter-dge.de