



2017

Fortbildungsprogramm

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

2017

Fortbildungsprogramm
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Informationen und Anmeldebedingungen.....	6
Seminare und Zertifikatslehrgänge des Referats Fortbildung.....	7
Fachseminare zum Ernährungswissen	13
Auffrischungsseminar zur Aktualisierung des Fachwissens.....	14
Fütterstörungen bei Säuglingen und Kleinkindern	16
Kinderernährung – Fakten, Projekte und Ideen.....	17
Kinderernährung: Wie Kinder essen lernen – Mischkost, vegetarisch oder vegan – Essprobleme und Fütterstörungen.....	19
Ernährung im Alter und hohen Alter	20
Ernährungstherapie und Validation bei Demenz.....	22
Therapie des Diabetes mellitus Typ 1 und Typ 2	24
Adipositaschirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie.....	25
Ernährungstherapie in der Onkologie: Mangelernährung vorbeugen – Lebensqualität erhalten.....	26
Lebensmittelallergien und -intoleranzen: Basiswissen und methodisches Vorgehen.....	28
Lebensmittelunverträglichkeiten bei vegetarischer und veganer Ernährung: Was ist in der Beratung zu beachten? – in Kooperation mit dem DAAB –.....	29
FODMAPs-arme Ernährung – ein erfolgversprechender Therapieansatz bei Reizdarmsyndrom und Nahrungsmittelunverträglichkeiten?.....	31
Glutenfrei essen, glutenfrei leben bei Zöliakie: Basiswissen und methodisches Vorgehen – in Kooperation mit der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft –.....	33
Prävention und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten	35
Ernährungsmitbedingte Krankheiten – ein Update	36
Ernährungssoziologie – Essverhalten im individuellen, sozio-kulturellen und globalen Kontext	37
Methoden der Ernährungserhebung	39
Pflanzliche Öle: Herstellung – Qualität – Verwendung in der Küche.....	41
Softwareschulungen zu DGExpert	43
DGExpert für die Ernährungsberatung: Softwareschulung.....	44
DGExpert für die Gemeinschaftsverpflegung: Softwareschulung	45

Fachseminare zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM)47

BGM: Basiswissen für die erfolgreiche Planung von Maßnahmen	48
BGM: Analyseinstrumente zur Ableitung von bedarfsorientierten und zielgerichteten Maßnahmen.....	49

Methodenseminare zur Beratungskompetenz51

Seminar zum DGE-Programm „ICH nehme ab“	52
Adipositasberatung unter anderer Perspektive: Beratungskompetenz stärken durch Adipositasimulation und Praxistools.....	53
Erährungsberatung in Rehabilitationseinrichtungen – Aufträge, Konzepte und Realitäten	55
Erährungsberatung im Krankenhaus – „Zwischen Küche und Station“	56
„Focusing“ – Achtsamkeit zur Kompetenzerweiterung in der Ernährungsberatung	57

Fachseminare zur Gemeinschaftsverpflegung.....59

DGExpert für die Gemeinschaftsverpflegung: Softwareschulung	60
Arbeitsmethodik – Kommunikation (VM-Modul 1)	61
Arbeitsmethodik – Selbstmanagement (VM-Modul 2)	62
Betriebsführung in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 3).....	63
Personalführung (VM-Modul 4).....	64
Qualitätsmanagement und -sicherung in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 5).....	65
Recht in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 6).....	66
IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung	67
Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe – Kompetenzgewinn für angeleitete Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung.....	68
Für jedes Kind das richtige Rezept – Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“	69
Von der Theorie zur Praxis – Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“	70
Vollwertiger Genuss in der Kantine – Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“	71
Die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“	72
Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken	73

Zertifikatslehrgänge	75
ErnährungsberaterIn/DGE.....	76
ErnährungsberaterIn/DGE – kompakt	79
ErnährungsberaterIn/DGE – berufsbegleitend	80
ErnährungsberaterIn/DGE – intensiv	81
VerpflegungsmanagerIn/DGE	84
Diätetisch geschulter Koch/DGE bzw. Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE	86
 Kooperationsseminare	 87
Kooperationsseminare zum DGE-Programm „ICH nehme ab“	88
Kooperation mit dem Universitätsklinikum Leipzig.....	88
Kooperation mit der Sektion Hessen der DGE e. V.....	89
Kooperation mit der Diätschule Stuttgart	89
 Wissenschaftliche Veranstaltungen	 91
54. Wissenschaftlicher Kongress der DGE Ernährungs- und Lebensmittelforschung – werden wir den gesellschaftlichen Herausforderungen gerecht?	92
Arbeitstagung der DGE: Sport und Ernährung.....	93
 Veranstaltungen der DGE-Sektionen	 94
 Sektion Baden-Württemberg der DGE e. V.	 95
16. DGE-BW-Forum: Hülsenfrüchte.....	96
24. Ernährungsfachtagung der DGE-BW: Pränatale Programmierung	96
 Sektion Hessen – DGE e. V.	 97
 DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern.....	 98
13. DGE-Ernährungsbericht: Neues aus Wissenschaft und Forschung	99
Gluten: Gemeingefährlich oder ein Hype um nichts?	100
Laborwerte richtig einschätzen und interpretieren: Klinische Parameter aus dem kleinen Blutbild	101
20. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern	102

DGE-Sektion Niedersachsen	103
Frühjahrsfachtagung 2017 13. DGE-Ernährungsbericht:	
Neues aus Wissenschaft und Forschung	104
Fachtagung für Kinderernährung	105
Fachtagung Gesundheitlicher Verbraucherschutz Oldenburg:	
Nahrungsergänzungsmittel	105
21. Niedersächsisches Ernährungsforum 2017.....	106
Niedersächsische Fachtagung „Schulverpflegung in Bewegung“	106
DGE-Sektion Schleswig-Holstein	107
13. DGE-Ernährungsbericht: Neues aus Wissenschaft und Forschung	108
Laborwerte richtig einschätzen und interpretieren:	
Klinische Parameter aus dem kleinen Blutbild	109
Wohlstandszeiten – Wohlstandsleber	
Das Leben im Überfluss und die Folgen für die Leber.....	110
Gluten: Gemeingefährlich oder ein Hype um nichts?	
Wissenschaftliches und Wissenswertes für die Ernährungsberatung und - therapie.....	111
Fruktose im Fokus – Sind Leber und Darm in Gefahr?.....	113
Sauermilchprodukte! – Erfrischende Warenkunde aus dem Kühlregal?.....	114
Bariatrische Chirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie	115
Mikrobiota und Gesundheit: was kann die Ernährung leisten?	116
Vegane Ernährung: Praktisches Know-how für die Ernährungsberatung.....	117
19. Ernährungsfachtagung	
Ernährung und Immunsystem – Ein Wechselspiel zwischen Angriff und Abwehr	118
Forum Gemeinschaftsverpflegung 2017 – Nachhaltigkeit	119
Veranstaltungen der Vernetzungsstellen Schulverpflegung	120
Jahresübersicht	121
Anfahrtsbeschreibung zur DGE-Hauptgeschäftsstelle in Bonn.....	129
Anfahrtsbeschreibung zum Veranstaltungsort in Esslingen	133
Anfahrtsbeschreibung zum Veranstaltungsort in Hamburg	137
Impressum	140

Allgemeine Informationen und Anmeldebedingungen

Seminare und Zertifikatslehrgänge des Referats Fortbildung

Die Seminare der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) haben einen hohen Praxisbezug und bieten Ernährungsfachkräften die Möglichkeit, sich fachlich und methodisch auf hohem Niveau fortzubilden. Die begrenzte Anzahl an Teilnehmern ermöglicht einen intensiven Austausch untereinander und mit den Referenten – sowohl im Plenum als auch bei der Arbeit in Kleingruppen.

In den **Fachseminaren zum Ernährungswissen** werden aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zur Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen, z. B. Kinder und ältere Menschen, sowie zur Ernährung bei Erkrankungen wie Diabetes mellitus, Krebs, Allergien oder Zöliakie und weitere Themen wie FODMAPs-arme Ernährung oder Adipositaschirurgie vermittelt. **Fachseminare zur Gemeinschaftsverpflegung** greifen zahlreiche Aspekte der verschiedenen Lebenswelten wie Kita, Schule, Krankenhaus oder Senioreneinrichtung auf. Für eine Tätigkeit im Bereich des **Betrieblichen Gesundheitsmanagements** wird Basiswissen vermittelt.

Die **Methodenseminare** richten sich meist an Diätassistenten und Studienabsolventen der Oecotrophologie oder Ernährungswissenschaften, die in der Ernährungsberatung tätig sind oder auf diesem Gebiet tätig werden wollen. So stehen z. B. die besonderen Anforderungen an die Beratung im Krankenhaus und in Rehabilitationskliniken, Focusing und die Einweisung in das DGE-Programm „ICH nehme ab“ auf dem Programm.

Zielgruppen der Seminare sind überwiegend die Berufsgruppen der Diätassistenten, Oecotrophologen, Ernährungswissenschaftler und Absolventen anderer Studiengänge (siehe Seite 76), Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK) und andere Küchenfachkräfte, Hauswirtschaftliche Fachkräfte und Ernährungsmediziner. Die jeweiligen Teilnahmevoraussetzungen entnehmen Sie bitte der Beschreibung der einzelnen Veranstaltungen.

Teilnehmer an den **Zertifikatslehrgängen der DGE** erwerben vielseitige Kenntnisse über Ernährungsberatung und Verpflegungsmanagement und können damit eine fundierte berufliche Fortbildung nachweisen. Durch die Fortbildung zum **Ernährungsberater/DGE** erweitern die Teilnehmer ernährungswissenschaftliche Fachkenntnisse bzw. vor allem auch die Beratungskompetenz und erwerben damit die „Anbieterqualifikation“ der gesetzlichen Krankenkassen für die präventive Ernährungsberatung. Der **Verpflegungsmanager/DGE** bietet einen umfassenden Einblick in alle für die Gemeinschaftsverpflegung relevanten Themengebiete und qualifiziert für eine leitende Funktion in diesem Bereich. Teilnehmer des Lehrgangs zum **Diätetisch geschulten Koch bzw. zur Diätetisch geschulten Fachkraft** setzen sich mit Diätetik in Theorie und Praxis auseinander und werden zu Experten für die Herstellung von Diätkostformen in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.

Referenten

Unsere Referenten sind ausgewiesene Experten auf ihrem jeweiligen Fachgebiet. Sie kommen aus Wissenschaft und Forschung, arbeiten in Fachkliniken, engagieren sich in Expertengruppen und Leitlinienkonferenzen oder sind aktiv in der Ernährungsberatung tätig.

Veranstaltungsorte

Bonn

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Godesberger Allee 18

53175 Bonn

☎ +49 228 3776-600 (Zentrale)

☎ +49 228 3776-661 (Sekretariat Referat Fortbildung)

Fax: +49 228 3776-800

Internet: www.dge.de

siehe Anfahrtsbeschreibung auf Seite 129 des Fortbildungsprogramms

Esslingen

Medizinisch Technische Akademie Esslingen

Kesselwasen 17

73728 Esslingen

Prof. Dr. Peter Grimm

☎ +49 711 469959-10

✉ zentrale@dge-bw.de

Internet: www.dge-bw.de/

siehe Anfahrtsbeschreibung auf Seite 133 des Fortbildungsprogramms

Hamburg

Compass Consulting

Rothenbaumchaussee 30

20148 Hamburg

Ileana Wolff

☎ +49 40 39909616

✉ ileana.wolff@wolff-ernaehrung.de

Internet: www.cc-compass-consulting.de

siehe Anfahrtsbeschreibung auf Seite 137 des Fortbildungsprogramms

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Referat Fortbildung auf einen Blick

Leitung



Dr. Ute Brehme
Diplom-Oecotrophologin
Referatsleiterin

☎ +49 228 3776-637
✉ brehme@dge.de

Sekretariat



Nadine Molis
Fachangestellte für
Bürokommunikation

☎ +49 228 3776-661
✉ molis@dge.de



Rebecca Sirone
Fachangestellte für
Bürokommunikation

☎ +49 228 3776-661
✉ sirone@dge.de

Organisation und Betreuung der Seminare und Lehrgänge



Damaris Geisler
Diplom-Trophologin,
Ernährungsberaterin/DGE

☎ +49 228 3776-634
✉ geisler@dge.de



Jérôme Kreutz
Diätassistent

☎ +49 228 3776-663
✉ kreutz@dge.de



Marion Romeike
Diplom-Oecotrophologin,
Ernährungsberaterin/DGE

☎ +49 228 3776-662
✉ romeike@dge.de



Michael Woyke
Diplom-Oecotrophologe,
Ernährungsberater/DGE

☎ +49 228 3776-635
✉ woyke@dge.de

Anmeldung

Informationen und Anmeldebogen zu den einzelnen Seminaren und Zertifikatslehrgängen des Referats Fortbildung stehen auf der DGE-Internetseite www.dge.de unter dem Menüpunkt „Fortbildungen/Veranstaltungen – Seminare“ bzw. „Fortbildungen/Veranstaltungen – Zertifikatslehrgänge“ für Sie bereit. Nach der Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Für die Anmeldungen gilt die Reihenfolge des Eingangs.

Wartelistenregelung

Wenn ein Seminar ausgebucht ist, besteht die Möglichkeit, sich unverbindlich für einen Platz auf der Warteliste anzumelden. Wir benachrichtigen Sie umgehend per E-Mail bei Freiwerden eines Seminarplatzes; kann dieser Platz nicht angenommen werden, entstehen keine Gebühren.

Die Plätze werden in der Reihenfolge des Anmeldedatums vergeben. Ab 14 Tage vor Beginn des Seminars werden mehrere Interessenten gleichzeitig über freigewordene Plätze informiert. Die Vergabe erfolgt nach Reihenfolge der Angebotsannahme.

Für den Zertifikatslehrgang zum Ernährungsberater/DGE gelten gesonderte Bestimmungen, die bei der Beschreibung der Lehrgänge aufgeführt sind.

Gebühren

Die Teilnahmegebühr beinhaltet Seminarunterlagen und Pausengetränke. Vor Beginn des Seminars (4 – 6 Wochen vorher) erhalten Sie von der Verwaltung der DGE die Rechnung – bitte überweisen Sie erst dann die Teilnahmegebühr unter Angabe der Rechnungsnummer.

Teilnahmebescheinigung

Über jede Veranstaltung stellen wir Ihnen eine Teilnahmebescheinigung mit Angabe der absolvierten Inhalte und Anzahl der Unterrichtseinheiten aus. Außerdem erhalten Sie für die Teilnahme an einem Zertifikatslehrgang nach erfolgreichem Abschluss ein Zertifikat.

Anreise, Unterkunft und Verpflegung

Für Anreise, Unterkunft und Verpflegung sind die Teilnehmer selbst verantwortlich. Wir schicken Ihnen mit der Anmeldebestätigung eine detaillierte Wegbeschreibung und eine Liste mit Unterkünften (Hotels, Pensionen, Privatunterkünfte).

Seit dem 01.07.2015 erhebt die Stadt Bonn eine Beherbergungssteuer für private Übernachtungen. Dienstlich bedingte Übernachtungen, dazu zählen auch Fortbildungsveranstaltungen, sind von dieser Steuer ausgenommen. Weitere Informationen sowie die erforderlichen Formulare stehen im Internet zur Verfügung:

www.bonn.de/rat_verwaltung_buergerdienste/buergerdienste_online/buergerservice_a_z/01915/index.html?lang=de.

Rücktrittsbedingungen für Fach- und Methodenseminare

Bei Rücktritt bis 14 Tage vor Beginn des Seminars wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 30,00 € fällig. Danach ist die Teilnahmegebühr in voller Höhe zu tragen; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig. Alternativ ist in diesem Zeitraum die Nennung eines Zielgruppen entsprechenden Ersatzteilnehmers möglich; die Gebühr beträgt dann 30,00 €. Eine eigene Anmeldung des Ersatzteilnehmers ist erforderlich.

Für den Zertifikatslehrgang zum Ernährungsberater/DGE gelten gesonderte Bestimmungen, die bei der Beschreibung der Lehrgänge aufgeführt sind.

Hinweis zu Rücktrittskosten-Versicherungen

Verschiedene Versicherungen bieten eine Reise- oder Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung an, durch die das finanzielle Risiko bei einer kurzfristigen Absage abgesichert werden kann. Weitere Informationen sowie einen Vergleichsrechner finden Sie im Internet z. B. unter www.reiseversicherung-vergleich.info/seminarversicherung/ oder www.reiseversicherung-vergleich.info/reiseruecktrittsversicherung-vergleich/.

Ausfall einer Veranstaltung/Sonstiges

Sollte die DGE eine Veranstaltung absagen müssen, z. B. bei zu geringer Teilnehmerzahl oder aufgrund anderer, von der DGE nicht zu vertretenden Gründen, besteht Anspruch auf die volle Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Ein Anspruch auf die Durchführung der Veranstaltung besteht nicht. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Die DGE übernimmt keinerlei Haftung für Personen- und Sachschäden.

Hinweis zu Fördermaßnahmen

Das DGE-Referat Fortbildung ist getestet nach dem Qualitätsmodell Lernerorientierte Qualitätstestierung in der Weiterbildung (LQW).

Folgende Fördermaßnahmen werden akzeptiert:

- Bildungsprämie (Internet: www.bildungspraemie.info)
- Bildungsscheck NRW (Internet: www.mais.nrw/bildungsscheck)
- Weitere Fördermaßnahmen auf Anfrage

Weiterführende Informationen zu Fördermaßnahmen finden Sie im Leitfaden „Weiterbildung finanzieren“ der Stiftung Warentest. Er steht als PDF-Dokument zum Download im Internet zur Verfügung unter:

www.test.de/Leitfaden-Weiterbildung-finanzieren-Weiterbildung-zahlt-sich-aus-4886405-0/.

Hinweis zum Bildungsurlaub

Folgende Stadtstaaten und Bundesländer gewähren der DGE Anerkennung nach dem Bildungsurlaubsgesetz: Baden-Württemberg, Berlin, Brandenburg, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland. Als anererkennungsfähige Bildungsveranstaltung gelten in der Regel Angebote, die an mindestens fünf aufeinanderfolgenden Tagen stattfinden; je nach Bundesland werden auch kürzere Veranstaltungen anerkannt. Anfragen zu anderen Bundesländern richten Sie bitte mindestens fünf Monate vor Veranstaltungsbeginn an den jeweiligen Ansprechpartner.

Terminliche, inhaltliche und preisliche Änderungen behalten wir uns vor.

Für die Angebote ab Seite 87 gelten andere Anmelde- und Rücktrittsbedingungen – bitte erkundigen Sie sich direkt beim jeweiligen Anbieter.

Anmerkung zur Gleichstellung in der Sprachverwendung

Soweit personenbezogene Bezeichnungen im Maskulinum stehen, wird diese Form verallgemeinernd verwendet und bezieht sich auf beide Geschlechter. Die DGE geht selbstverständlich von einer Gleichstellung von Mann und Frau aus und hat ausschließlich zur besseren Lesbarkeit die männliche Form verwendet. Wir bitten hierfür um Ihr Verständnis.



Fachseminare zum Ernährungswissen



Auffrischungsseminar zur Aktualisierung des Fachwissens

Seminarziel

Das Fünf-Tage-Intensiv-Seminar richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die nach längerer beruflicher Pause ihre Kenntnisse in Ernährungsphysiologie, Ernährungsmedizin und Diätetik auffrischen und aktualisieren möchten.

Inhalte

- Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
- Sekundäre Pflanzenstoffe in Lebensmitteln
- Funktionelle Lebensmittel
- Vollwertig Essen und Trinken: Tools zur Visualisierung und praktischen Umsetzung
- Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung
- Adipositas – ausgewählte therapeutische Aspekte
- Diabetes mellitus Typ 2: Medikation und ernährungstherapeutische Maßnahmen, Fallbeispiele
- Fettstoffwechselstörungen
- Gastroenterologische Krankheiten
- Nierenerkrankungen: Therapeutische Notwendigkeit einzelner Diätformen
- Neues aus dem Lebensmittelrecht (LFGB)
- Diätetik-Sprechstunde von A-Z

Methoden

Vortrag, Diskussion, Partner- und Gruppenarbeit

Referentinnen

Melanie Braukmann, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Bonn

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz

Damaris Geisler, Diplom-Trophologin, Ernährungsberaterin/DGE, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Dr. Maïke Groeneveld, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Praxis für Ernährungsberatung, Bonn

Dr. Annekristin Hausen, Fachärztin für Innere Medizin und Gastroenterologie, Universitätsklinikum Bonn

Irene Noack, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Praxis für Ernährungsberatung, Sankt Augustin

Claudia Paul, Diätassistentin, Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE, Lindlar

Maria Revermann, Lebensmittelwissenschaftlerin, Hanau

Elke Schaar, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Präventionsmanagerin (FH), Hennef

Sabine Schlicker, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Bad Neuenahr

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“)

Hinweis

Mit der Teilnahme an dem Seminar wird das für den Lehrgang zum Ernährungsberater/DGE erforderliche anererkennungsfähige Modul „Prävention und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten“ erworben.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termine

Montag, 24.04.2017, 09.00 Uhr
bis
Freitag, 28.04.2017, 12.45 Uhr

oder

Montag, 25.09.2017, 09.00 Uhr
bis
Freitag, 29.09.2017, 12.45 Uhr

Seminarumfang

38 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Hinweis

Diese Fortbildung wird nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer (siehe Seite 11) anerkannt.

Gebühr

- DGE-Mitglieder 460,00 €
- Nicht-Mitglieder 480,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Fütterstörungen bei Säuglingen und Kleinkindern

Seminarziel

Dieses Seminar richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die mit der Zielgruppe Säuglinge, Kleinkinder und Eltern arbeiten. Es zeigt das komplexe Zusammenspiel kindlicher, elterlicher und interaktioneller Faktoren bei der Entstehung und Aufrechterhaltung von Fütterstörungen. Mit einer Prävalenz von 15 bis zu 25 % gehören Fütterstörungen im Säuglings- und Kleinkindalter zu den von Eltern am häufigsten thematisierten Auffälligkeiten und stellen subjektiv oft eine große Belastung für das engere und auch weitere Familiensystem dar. Sie treten nicht selten mit anderen Formen von Regulationsstörungen auf, wie z. B. Schlafstörungen, Interaktionsstörungen sowie Störungen der Nähe-Distanz-Regulation. Das Seminar bietet Ernährungsfachkräften viel Raum für Diskussionen und Austausch, wie sie in der Beratung mit problematischem Essverhalten bzw. Fütterstörungen umgehen können.

Inhalte

- Fütterprobleme wie Erbrechen, Nahrungsverweigerung oder übermäßig wählerisches Essverhalten: Ursachen und Mechanismen, die sich dahinter verbergen
- Unterscheidung zwischen vorübergehenden, entwicklungsbedingten Essproblemen und ernstzunehmenden Fütter- und Gedeihstörungen
- Stärkung der Eltern, das Verhalten des Kindes zu Hause positiv zu beeinflussen
- Erweiterung der Kompetenzen für Ernährungsfachkräfte, mit Fütterstörungen umzugehen
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit: Wann wird eine stationäre Behandlung notwendig?

- Struktur und Interventionsmöglichkeiten einer psychosomatischen Komplextherapie

Methoden

Impulsreferate mit Videos, Diagrammen und Einzelfallbeispielen sowie Diskussionsrunden

Referent

Dietmar Langer, Diplom-Psychologe, Abteilung für Pädiatrische Psychosomatik, Kinder- und Jugendklinik Gelsenkirchen

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Kinderärzte, Kinderkrankenschwestern

Teilnehmerzahl

max. 16

Termin

Dienstag, 10.10.2017,
09.15 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 130,00 €
- Nicht-Mitglieder 140,00 €

Ansprechpartnerin

Damaris Geisler

☎ +49 228 3776-634

✉ geisler@dge.de

Kinderernährung – Fakten, Projekte und Ideen

Seminarziel

Eltern wollen, auch bei der Ernährung, das Beste für ihr Kind – und fühlen sich oftmals überfordert angesichts der Diskrepanz zwischen dem, was als „gesunde Ernährung“ wünschenswert wäre, und der Realität am eigenen Esstisch mit Vorlieben der Kinder für Pizza, Pasta oder Pommes. Auch Marketingstrategien für Kinderlebensmittel tragen zur Verunsicherung von Eltern und Multiplikatoren bei. In diesem Seminar werden Ziele und Maßnahmen der Ernährungsbildung und Ernährungsberatung vermittelt und im Hinblick auf ihre Einsatzmöglichkeiten und -grenzen diskutiert. Es werden aktuelle Daten und zahlreiche Projekte vorgestellt, die Ideen und Anregungen für die eigene berufliche Tätigkeit im Bereich der Kinderernährung geben können.

Inhalte

- Stand der Ernährungssituation/Nährstoffversorgung von Kindern in Deutschland
- Vegetarische und vegane Ernährung für Kinder
- Ernährungsbildung – Ziele und Inhalte des REVIS-Orientierungsrahmens
- Warum der „erhobene Zeigefinger“ nicht mehr zeitgemäß ist
- Wie Kinder essen (lernen) und wie Erwachsene dies unterstützen können
- Kinder (und Eltern) in der Ernährungsberatung
- „Entdeckungsreise Essen“ – Sinneschulung zur Geschmacksentwicklung
- Was die Zielgruppe „Kinder“ wirklich interessiert und wie die Werbung dies nutzt
- Präventionsprogramme und Projekte zur Kinderernährung inkl. der Projekte „FIT KID – Die-Gesund-Essen-Aktion für Kitas“ und „Schule + Essen = Note 1“: Vorstellung, Austausch und Diskussion

Methoden

Vortrag, Gruppenarbeit, Workshops, Sensorikschulung, Erfahrungsaustausch

Referenten

Christian Clausnitzer, Diplom-Betriebswirt, iconkids & youth international research GmbH, München

Damaris Geisler, Diplom-Trophologin, Ernährungsberaterin/DGE, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Dr. Annett Hilbig, Diplom-Oecotrophologin, Dortmund

Vera Larisch, Bachelor of Science Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, aid infodienst, Bonn

Maike Schröder, Bachelor of Science Oecotrophologie, Mönchengladbach

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin (QUETHEB-Registrierung), Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Bonn

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner, Erzieher, Verbraucherberater

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Montag, 18.09.2017, 09.30 Uhr
bis
Mittwoch, 20.09.2017, 13.45 Uhr

Seminarumfang

20 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 280,00 €
- Nicht-Mitglieder 295,00 €

Ansprechpartnerin

Damaris Geisler

☎ +49 228 3776-634

✉ geisler@dge.de

Kinderernährung: Wie Kinder essen lernen – Mischkost, vegetarisch oder vegan – Essprobleme und Fütterstörungen

Seminarziel

Eltern fühlen sich oftmals überfordert angesichts der Diskrepanz zwischen dem, was als „gesunde Ernährung“ wünschenswert ist, und der Realität am eigenen Familientisch. Was hilft Eltern, um eine ausgewogene Mischkost oder vegetarische Ernährung auf den Tisch zu bringen? Wie können sie das Essen lernen bei ihren Kindern auf eine gute Art und Weise fördern und bei der Umsetzung einer veganen Kinderernährung unterstützt werden? Neben dem Lebensmittelangebot sollte auch die Gestaltung der Essatmosphäre beachtet werden. Vorübergehende Essschwierigkeiten, langfristige Essprobleme oder Fütterstörungen stellen für Familien eine große Belastung dar. Mit einer Prävalenz von 15 bis 25 % gehören Fütterstörungen im Säuglings- und Kleinkindalter zu den von Eltern am häufigsten thematisierten Auffälligkeiten. Im Seminar erhalten Fachkräfte vielfältige Anregungen und Raum für Erfahrungsaustausch, um ihr Repertoire für geeignete Interaktionen bei problematischen Ernährungsmustern zu erweitern.

Inhalte

- Stand der Ernährungssituation von Kindern in Deutschland
- Gutes Gedeihen durch ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung
- Mischkost, vegetarische Kost, vegane Ernährung: Vorzüge und Grenzen
- Wie Kinder essen lernen
- Wenn der Esstisch zum Stresstisch wird
- Vorübergehende Essprobleme und schwerwiegende Fütter- und Essstörungen
- Eltern stärken, damit sie entspannte und gute Esssituationen schaffen können
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit

Methoden

Vortrag, Diskussion, Plenumsarbeit, Paargespräch, Rollenspiel, Sensorikübung

Referentin

Dr. Gabriele Schilling, Diplom-Ernährungswissenschaftlerin, Praxis für Ernährungsberatung, Weil der Stadt

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner, Kinderärzte, Kinderkrankenschwestern, Erzieher, Verbraucherberater

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Freitag, 12.05.2017, 14.00 Uhr
bis
Samstag, 13.05.2017, 18.00 Uhr

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

Esslingen

Gebühr

- DGE-Mitglieder 235,00 €
- Nicht-Mitglieder 250,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Ernährung im Alter und hohen Alter

Seminarziel

Bei älteren Menschen, Hochbetagten und geriatrischen Patienten sind Mangel- und Unterernährung weit verbreitet. Die Anzeichen dafür werden von den Betroffenen selbst, von Angehörigen, Betreuenden oder auch im Pflegealltag oft nicht früh genug erkannt. In dem Seminar werden die wesentlichen Ursachen altersassoziierter Ernährungsprobleme aufgezeigt und Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungssituation bei älteren und hochbetagten Menschen besprochen.

Inhalte

- Altersdefinitionen und -theorien, demografische Veränderungen
- Altersassozierte Veränderungen von Organen und Organsystemen
- Energie- und Nährstoffbedarf; Indikation zur künstlichen Ernährung
- Ernährungssituation von Senioren
- Kennzeichen, Ursachen und Folgen von Mangelernährung
- Diagnostik und Therapie dementieller Syndrome im Alter
- Anforderungen an die Ernährung und Verpflegung von Senioren
- Bedarfsgerechte Ernährung senioren-gerecht umsetzen
- Essen und Trinken bei ernährungsmitbedingten Krankheiten sowie bei gastroenterologischen Störungen
- Essen und Trinken bei Kau- und Schluckstörungen
- Essen und Trinken bei Demenz und Dekubitus
- Qualitätsprüfungs-Richtlinien und Transparenzvereinbarungen des MDK/MDS in der Praxis

Methoden

Vorträge mit der Möglichkeit des Dialogs und Erfahrungsaustauschs

Referenten

Karin Kurzmann, Qualitätsmanagement Pflege, Medizinischer Dienst der Krankenkassen (MDK), Bremen [für Seminar in Bonn]

Marion Romeike, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Jessica Sander, Master of Science Public Health Nutrition, Bachelor of Science Oecotrophologie, Diätassistentin, Ernährungsmanagement Geriatrie/VDD, Frankfurt am Main [für Seminar in Bonn]

Dr. Wolfrid Schröder, Facharzt für Innere Medizin, Klinische Geriatrie, Physikalische Therapie, Klinik für Altersmedizin/Geriatrie, Klinikum Duisburg [für Seminar in Bonn]

Holger Beidl, Bachelor of Arts in Pflege-management, Leiter stationäre Qualitätsprüfung, MDK Baden-Württemberg [für Seminar in Esslingen]

Verena Frick, Diplom-Ernährungswissenschaftlerin, Diätassistentin, Klinikum Stuttgart, Ernährungsteam Krankenhaus Bad Cannstatt [für Seminar in Esslingen]

Dr. Susanne Nowitzki-Grimm, Diplom-Ernährungswissenschaftlerin, Coach, Trainerin und Autorin, Training on Food, Schorndorf [für Seminar in Esslingen]

Dr. Ulrike Wortha-Weiß, Fachärztin für Innere Medizin und Klinische Geriatrie, Klinik für Neurologie und klinische Neurophysiologie, Geriatrischer Schwerpunkt, Esslingen [für Seminar in Esslingen]

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft, Ernährungsmediziner, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Pflegekräfte, Hauswirtschaftliche Fachkräfte

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin in Bonn

Montag, 03.07.2017, 12.00 Uhr
bis
Mittwoch, 05.07.2017, 14.00 Uhr

Termin in Esslingen

Freitag, 31.03.2017, 14.30 Uhr
bis
Sonntag, 02.04.2017, 14.00 Uhr

Seminarumfang

20 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr: Seminar in Bonn

- DGE-Mitglieder 245,00 €
- Nicht-Mitglieder 260,00 €

Gebühr: Seminar in Esslingen

- DGE-Mitglieder 275,00 €
- Nicht-Mitglieder 290,00 €

Ansprechpartnerin: Seminar in Bonn

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Ansprechpartner: Seminar in Esslingen

Jérôme Kreuz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Ernährungstherapie und Validation bei Demenz

Seminarziel

Neurogenerative Demenz, eine der häufigsten psychischen Erkrankungen im höheren Alter, betrifft derzeit rund 1,4 Millionen Männer und Frauen in Deutschland. Menschen mit Demenz besitzen meist kein normales Hungergefühl, der Appetit geht mehr und mehr verloren und das Essen wird häufig abgelehnt oder vergessen. Durch ernährungstherapeutische Maßnahmen und eine individuelle Gestaltung der Mahlzeiten kann die Lebensqualität demenzkranker Menschen verbessert werden. Einer Mangelernährung, dadurch geschwächter Immunabwehr und Dehydratation, den häufigsten Todesursachen bei Demenz, wird so vorgebeugt. Mit der Validation – eine sowohl grundsätzliche wertschätzende und empathische Haltung als auch eine konkrete Umgangs- und Kommunikationsform – kann erreicht werden, dass Menschen mit dementiellen Erkrankungen sich wahrgenommen und verstanden fühlen. Im Seminar wird das Thema Demenz aus medizinischer, ernährungstherapeutischer und psychologischer Sicht behandelt.

Inhalte

- Inzidenz, Morbidität und Mortalität der Demenz
- Prävention, Diagnostik und Therapie der Demenz
- Gestaltung der Ernährung und des Umfelds
- Mangelernährung: Screening, Diagnose, diätetische Behandlung
- Umgang mit typischen Symptomen wie Veränderung der Geschmacksempfindung, des Hunger- und Sättigungsgefühl sowie Schluckbeschwerden
- Einsatz von Trink- und Zusatznahrung, enteraler/parenteraler Ernährung, technischer Hilfen
- Vorstellung der Methode der integrativen Validation nach Richard®

- Kommunikation mit Menschen mit Demenz
- Belastungsfaktoren und psychische Belastungsreaktionen bei Demenzpatienten und ihren Angehörigen
- Beispiele aus der Praxis: Verpflegung demenzkranker Menschen in Senioreneinrichtungen

Methoden

Vorträge, Diskussion, Fallbesprechungen, Erfahrungsaustausch, praktische Übungen zur Validation

Referenten

PD Dr. Klaus Fließbach, Facharzt für Neurologie und Psychiatrie, Diplom-Psychologe, Leiter der Gedächtnisambulanz, Klinisches Behandlungs- und Forschungszentrum für neurodegenerative Erkrankungen (KBFZ) des Universitätsklinikums Bonn

Maria Kobus, Krankenschwester, Autorisierte Trainerin des Institutes für Integrative Validation, Recklinghausen

Vanessa Korpel, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Köln

Rudolf Paulson, Küchen- und Hauswirtschaftsleiter, Haus St. Anna, Stiftung, Düren

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Dienstag, 29.08.2017, 09.00 Uhr
bis

Donnerstag, 31.08.2017, 15.00 Uhr

Seminarumfang

20 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 260,00 €
- Nicht-Mitglieder 275,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Therapie des Diabetes mellitus Typ 1 und Typ 2

Seminarziel

In dem Seminar erhalten die Teilnehmer einen umfassenden Einblick in die Behandlungsgrundlagen des Diabetes mellitus, z. B. medizinische Zusammenhänge, medikamentöse Behandlung und die Bedeutung der Ernährung. Zahlreiche weitere Themen zur aktuellen Diabetikerversorgung in Deutschland werden ausführlich behandelt. Das 4-tägige Seminar richtet sich an Teilnehmer, die ihr Grundlagenwissen aktualisieren möchten.

Inhalte

- Stand der Diabetikerversorgung in Deutschland
- Aktuelle Ernährungsempfehlungen
- Therapie mit oralen Antidiabetika
- Therapie mit Insulin
- Disease-Management-Programme
- Vorstellung des MEDIAS-2-Schulungsprogramms
- Vorstellung ausgewählter Schulungsprogramme des Zentralinstituts für die kassenärztliche Versorgung in der BRD (ZI-Schulungsprogramme)

Methoden

Vorträge, Besprechung der Anwendbarkeit in der Praxis, Bearbeitung von Fallbeispielen, Demonstrationen

Referenten

Susanne List-Krauser, Diabetesberaterin DDG, Ludwigsburg

Dr. Astrid Tombek, Diplom-Oecotrophologin, Diabetesberaterin DDG, Bereichsleitung Diabetes- und Ernährungsberatung an der Diabetes-Klinik Bad Mergentheim

Dr. Karl Zink, Facharzt für Allgemeinmedizin, Diabetologe, Oberarzt, Diabetes-Klinik Bad Mergentheim

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Freitag, 20.10.2017, 14.30 Uhr bis Samstag, 21.10.2017, 17.30 Uhr und Freitag, 17.11.2017, 14.30 Uhr bis Samstag, 18.11.2017, 16.30 Uhr

Seminarumfang

26 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

Esslingen

Gebühr

- DGE-Mitglieder 380,00 €
- Nicht-Mitglieder 400,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Adipositaschirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie

Seminarziel

Die Anzahl adipositaschirurgischer Eingriffe in Deutschland nimmt stetig zu, somit auch die Zahl der Patienten, die eine qualifizierte prä- und postoperative Ernährungstherapie benötigen. Nach einem adipositaschirurgischen Eingriff ist eine stete Begleitung durch eine Ernährungsfachkraft erforderlich, um die Patienten in ihrer veränderten Lebenssituation zu unterstützen und Mangelerscheinungen vorzubeugen. In diesem Seminar setzen sich die Teilnehmer mit den Anforderungen der Ernährungstherapie vor und nach einem adipositaschirurgischen Eingriff auseinander und erhalten somit die Möglichkeit, ihre Beratungskompetenz für die ambulante und klinische Betreuung dieser Patienten zu erweitern.

Inhalte

- Antragsverfahren für einen adipositaschirurgischen Eingriff
- Adipositaschirurgische Verfahren: restriktiv, malabsorptiv, kombiniert
- Prä- und postoperative Ernährungstherapie: Vorbereitung des Patienten auf die Operation, postoperative Ernährungsempfehlungen, Umsetzung der Empfehlungen in den Alltag
- Bedeutung von Supplementen zur Vorbeugung von Mangelerscheinungen
- Umgang mit möglichen Problemen nach der Operation, z. B. Dumping-Syndrom, Proteinmangel, Obstipation, Gewichtsstillstand und -zunahme

Methoden

Interaktiver Vortrag, moderierter Erfahrungsaustausch, Bearbeitung von Fallbeispielen, Diskussion

Referentinnen

Dr. Heike Raab, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Sana Klinikum Offenbach

Dr. Christine Stier, Oberärztin, Fachärztin für Chirurgie, Ernährungsmedizinerin, Sana Klinikum Offenbach

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner
Grundkenntnisse in der Ernährungsberatung von adipösen Klienten werden vorausgesetzt.

Teilnehmerzahl

max. 16

Termine in Bonn

Dienstag, 14.03.2017, 09.00 Uhr
bis
Mittwoch, 15.03.2017, 16.45 Uhr

oder

Dienstag, 17.10.2017, 09.00 Uhr
bis
Mittwoch, 18.10.2017, 16.45 Uhr

Termin in Esslingen

Donnerstag, 19.01.2017, 14.30 Uhr
bis
Freitag, 20.01.2017, 18.00 Uhr

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr: Seminar in Bonn

- DGE-Mitglieder 225,00 €
- Nicht-Mitglieder 240,00 €

Gebühr: Seminar in Esslingen

- DGE-Mitglieder 260,00 €
- Nicht-Mitglieder 275,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Ernährungstherapie in der Onkologie: Mangelernährung vorbeugen – Lebensqualität erhalten

Seminarziel

Bereits bei der Diagnosestellung sind viele onkologische Patienten mangelernährt. Das Risiko, im Verlauf der onkologischen Therapie eine Tumor-Kachexie zu entwickeln, ist extrem hoch. Eine individuelle Ernährungstherapie kann die Mangelernährung begrenzen oder vermeiden. Dadurch wird die Verträglichkeit der Tumorthherapie verbessert, der Krankheitsverlauf positiv beeinflusst und vor allem auch ein wichtiger Beitrag zum Erhalt der Lebensqualität für die Patientinnen und Patienten geleistet. Das Thema wird aus Sicht der Onkologin, der Ernährungsfachkraft und der Psychoonkologin interaktiv mit den Seminarteilnehmern behandelt.

Inhalte

- Überblick zu Tumorhäufigkeiten, Morbidität und Mortalität/epidemiologische Krebsregister
- Grundlagen der Tumorentstehung, Stoffwechsel bei Tumorerkrankungen
- Die onkologische Therapie
- Mangelernährung: Screening, Diagnose, diätetische Behandlung
- Ernährungstherapie während und nach onkologischer Therapie
- Ernährung bei Chemo- und Strahlentherapie
- Umgang mit typischen Symptomen wie Appetitlosigkeit, Schluckbeschwerden, Veränderung der Geschmacksempfindung etc.
- Einsatz von Trink- und Zusatznahrung, enterale/parenterale Ernährung
- Sinn und Unsinn von Krebsdiäten
- Das psychoonkologische Versorgungssystem in Deutschland
- Belastungsfaktoren und psychische Belastungsreaktionen bei Krebspatienten und ihren Angehörigen

- Eigene Ressourcen im Umgang mit belastenden Situationen
- Besprechung von Fallbeispielen

Methoden

Vorträge, Diskussion, Fallbesprechungen, Erfahrungsaustausch

Referentinnen

Dr. Pia Clemens, Internistin, Gastroenterologin, onkologische Gastroenterologie (DGVS), Ernährungsmedizin (DGEM) [für Seminar in Esslingen]

Anja Dehl, Diplom Ökotrophologin (FH), Ernährungsberaterin/DGE, Diabetesassistentin DDG, Ernährungsteam Klinikum Stuttgart [für Seminar in Esslingen]

Verena Frick, Diplom-Ernährungswissenschaftlerin, Diätassistentin, Ernährungsteam Klinikum Stuttgart [für Seminar in Esslingen]

PD Dr. Jutta Hübner, Fachärztin für Innere Medizin, Hämatologie und Internistische Onkologie, Deutsche Krebsgesellschaft, Berlin [für Seminar in Bonn]

Dr. Iris Klapproth, Fachärztin für Psychosomatik und Psychotherapie, Psychoonkologin (WPO), Lehrtherapeutin (C-APP), Esslingen [für Seminar in Esslingen]

Andrea Lütvogt, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Bad Bederkesa [für Seminar in Bonn]

Ulrike Völkel, Diplom-Psychologin, Psychologische Psychotherapeutin, Traumatherapeutin, Psychoonkologin, Leiterin der Psychosozialen Abteilung, Klinik Bellevue, Fachklinik für onkologische Rehabilitation und Anschlussheilbehandlung, Bad Soden-Salmünster [für Seminar in Bonn]

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin in Bonn

Montag, 22.05.2017, 11.00 Uhr
bis

Mittwoch, 24.05.2017, 15.30 Uhr

Termin in Esslingen

Freitag, 12.05.2017, 14.30 Uhr
bis

Sonntag, 14.05.2017, 15.30 Uhr

Seminarumfang

20 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr: Seminar in Bonn

- DGE-Mitglieder 260,00 €
- Nicht-Mitglieder 275,00 €

Gebühr: Seminar in Esslingen

- DGE-Mitglieder 300,00 €
- Nicht-Mitglieder 315,00 €

Ansprechpartnerin:

Seminar in Bonn

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Ansprechpartner:

Seminar in Esslingen

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Lebensmittelallergien und -intoleranzen: Basiswissen und methodisches Vorgehen

Seminarziel

Allergie, Intoleranz oder Malabsorption? Die Symptome – Bauchschmerzen, Völlegefühl, Übelkeit, juckende Hautreaktionen oder Diarrhö nach dem Essen – ähneln sich. Für die ernährungstherapeutische Beratung der Betroffenen ist jedoch eine eindeutige Diagnose zwingend erforderlich. Denn nur bei genauer Kenntnis des vorliegenden Krankheitsbilds können die Beschwerden vermindert oder vermieden, eine adäquate Nährstoffversorgung sichergestellt und den Patienten die Freude am Essen wiedergegeben werden. Betroffene haben oftmals einen langen Leidensweg hinter sich und können zusätzlich durch unseriöse diagnostische Verfahren oder unsinnige Diättempfehlungen verunsichert sein. In diesem Seminar wird fundiertes Basiswissen für die Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten vermittelt. Außerdem wird gemeinsam erarbeitet, wie durch die Art der Gesprächsführung und der Beratungsmethodik auf die besonderen Bedürfnisse der Patienten eingegangen werden kann.

Inhalte

- Definitionen: Lebensmittelunverträglichkeiten, Unterschied Allergie und Intoleranz
- Diagnostik von Lebensmittelallergien und -intoleranzen: Stellenwert von Anamnese, Hauttestungen, Laborergebnissen, Beurteilung allergologischer Befunde
- Grundlagen der Ernährungstherapie bei Lebensmittelallergien, Laktoseintoleranz, Fruktosemalabsorption und Histaminintoleranz
- Beratungsablauf und Möglichkeiten des methodisches Vorgehens
- Umgang mit Falschinformationen/ unseriösen Tests zu Allergien und mit verunsicherten Klienten
- Bearbeitung von Fallbeispielen

Methoden

Vortrag, Gruppenarbeit, Fallbeispiele

Referentin

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin (QUETHEB-Registrierung), Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Bonn

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“)

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin in Bonn

Dienstag, 28.03.2017, 09.00 Uhr
bis
Mittwoch, 29.03.2017, 16.45 Uhr

Termin in Esslingen

Montag, 23.01.2017, 09.00 Uhr
bis
Dienstag, 24.01.2017, 16.45 Uhr

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr: Seminar in Bonn

- DGE-Mitglieder 210,00 €
- Nicht-Mitglieder 225,00 €

Gebühr: Seminar in Esslingen

- DGE-Mitglieder 235,00 €
- Nicht-Mitglieder 250,00 €

Ansprechpartnerin:

Seminar in Bonn

Marion Romeike
☎ +49 228 3776-662
✉ romeike@dge.de

Ansprechpartner: Seminar in Esslingen

Jérôme Kreuz
☎ +49 228 3776-663
✉ kreutz@dge.de

Lebensmittelunverträglichkeiten bei vegetarischer und veganer Ernährung: Was ist in der Beratung zu beachten? – in Kooperation mit dem DAAB –

Seminarziel

Immer mehr Menschen mit Lebensmittelallergien ernähren sich vegetarisch oder vegan. Ohne tierische Lebensmittel wird es bei manchen Lebensmittelunverträglichkeiten jedoch schwierig, eine bedarfsgerechte und abwechslungsreiche Ernährungsweise zu realisieren. Dies stellt besondere Anforderungen an die ernährungstherapeutische Beratung. So müssen z. B. die Lebensmittel-austauschlisten angepasst und Supplementierungen eingesetzt, sowie Informationen über neue vegetarische und vegane Lebensmittel vermittelt werden. Außerdem bietet das Seminar die Möglichkeit, den eigenen Umgang mit Vorurteilen und Bedenken zur vegetarischen und veganen Ernährung zu reflektieren. Wie können Risiken klar und deutlich formuliert werden? In praktischen Übungen werden verschiedene Möglichkeiten der methodischen Gestaltung von Beratungssituationen trainiert.

Inhalte

- Modeerscheinung oder langfristiger Trend?
- Definitionen, Zahlen und Grundlagen zur vegetarischen und veganen Ernährung
- Nährstoffversorgung bei vegetarischer und veganer Ernährung: Potenziell kritische Nährstoffe und empfehlenswerte Lebensmittelauswahl
- Die häufigsten Lebensmittelunverträglichkeiten im Überblick
- Lebensmittelunverträglichkeiten bei vegetarischer bzw. veganer Ernährungsweise:
 - Anpassung der Lebensmittellisten
 - Supplementierung
 - Besondere Anforderungen bei Schwangeren, Stillenden, Säuglingen und Kindern

- Beratungsmethodik: Hilfestellung zur Gesprächsführung und praktische Übungen
- Besprechung von Fallbeispielen

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Selbstreflexion, Gruppenarbeit, Fallbeispiele

Referentin

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin (QUETHEB-Registrierung), Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Bonn

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner

Hinweise

Grundlagenkenntnisse zu Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten werden vorausgesetzt.

Für das Zertifikat „Ernährungsfachkraft Allergologie“ des DAAB zählt dieses Seminar mit 8 Unterrichtseinheiten zu den allergologischen und mit 8 Unterrichtseinheiten zu den angrenzenden Themen.



Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin in Bonn

Donnerstag, 05.10.2017, 09.00 Uhr
bis
Freitag, 06.10.2017, 16.45 Uhr

Termin in Esslingen

Mittwoch, 25.01.2017, 09.00 Uhr
bis
Donnerstag, 26.01.2017, 16.45 Uhr

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr: Seminar in Bonn

- DGE-Mitglieder 210,00 €
- Nicht-Mitglieder 225,00 €

Gebühr: Seminar in Esslingen

- DGE-Mitglieder 235,00 €
- Nicht-Mitglieder 250,00 €

Ansprechpartnerin:

Seminar in Bonn

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Ansprechpartner:

Seminar in Esslingen

Jérôme Kreuz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Kooperationspartner

Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V.
(DAAB)

Fliethstraße 114

41061 Mönchengladbach

☎ +49 2161 814940

✉ info@daab.de

Internet: www.daab.de

FODMAPs-arme Ernährung – ein erfolgversprechender Therapieansatz bei Reizdarmsyndrom und Nahrungsmittelunverträglichkeiten?

Seminarziel

Die Abkürzung **FODMAPs** steht für „Fermentable **O**ligo-, **D**i-, **M**onosaccharides **A**nd **P**olyols“, also kleine Kohlenhydrate wie Fruktose, Laktose, Sorbit, Inulin oder Galaktane. Bei anfälligen Personen und/oder bei Vorliegen von Intoleranzen können sie zu gastrointestinalen Beschwerden führen. Beim Reizdarmsyndrom wurde in verschiedenen Studien gezeigt, dass es durch eine dreistufige Diät, bestehend aus einer Eliminationsphase, einer Testphase und der stabilen Phase, zu einer wesentlichen Linderung der Symptome kommt. Ziel ist, dass der Patient eigenverantwortlich seine individuelle FODMAPs-arme Diät durchführen kann. Dazu braucht er eine kompetente Beratung durch eine in diesem Thema geschulte Ernährungsfachkraft. In diesem Seminar wird die wissenschaftliche Datenlage zu FODMAPs präsentiert. Anhand von Fachinputs und Fallbeispielen wird der Einsatz des Konzepts in der Beratung vermittelt. Außerdem wird gemeinsam erarbeitet, wie durch die Art der Gesprächsführung und der Begleitung auf die besonderen Bedürfnisse der Patienten eingegangen werden kann.

Inhalte

- FODMAPs-Definition und FODMAPs-Gehalt in Lebensmitteln
- Wissenschaftliche Studien zur FODMAPs-armen Ernährung
- Indikationen für eine FODMAPs-arme Ernährung, Möglichkeiten und Grenzen des FODMAPs-Konzepts
- Assessment und Anamnese vor Beginn einer FODMAPs-armen Ernährung
- FODMAPs-arme Eliminationsphase
- Individuelle FODMAPs-Toleranz testen
- Bedarfsdeckende und FODMAPs-reduzierte Langzeiternährung

- Ernährungsberatung bei Reizdarmsyndrom

Methoden

Vortrag, Gruppenarbeit, Fallbeispiele

Referentin

Beatrice Schilling, Dipl. Ernährungsberaterin FH/BSc, Baden, Schweiz

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“)

Hinweis

Kenntnisse zum Krankheitsbild „Reizdarmsyndrom“ werden vorausgesetzt. Beratungserfahrung bei Patienten mit Reizdarmsyndrom und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind erwünscht.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin in Bonn

Dienstag, 24.10.2017, 09.00 Uhr

bis

Mittwoch, 25.10.2017, 13.00 Uhr

Termin in Esslingen

Mittwoch, 18.01.2017, 14.15 Uhr

bis

Donnerstag, 19.01.2017, 16.30 Uhr

Seminarumfang

12 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr: Seminar in Bonn

- DGE-Mitglieder 160,00 €
- Nicht-Mitglieder 175,00 €

Gebühr: Seminar in Esslingen

- DGE-Mitglieder 180,00 €
- Nicht-Mitglieder 195,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Glutenfrei essen, glutenfrei leben bei Zöliakie: Basiswissen und methodisches Vorgehen – in Kooperation mit der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft –

Seminarziel

Für Menschen mit Zöliakie stellt der Verzicht auf das Klebereiweiß Gluten die einzige Behandlungsoption dar. Die Durchführung einer streng glutenfreien Ernährung ist jedoch – insbesondere in der Anfangsphase nach Diagnosestellung – mit Schwierigkeiten bei der Umsetzung im Alltag verbunden. In der Ernährungsberatung stehen Informationsvermittlung und Vermittlung der praktischen Handhabung sowie die Erarbeitung individueller Lösungsstrategien für bestimmte Situationen im Vordergrund. Dabei ist eine ganzheitliche Herangehensweise wichtig. Welche Informationen braucht der Patient? Welche psychosozialen Aspekte sind zu beachten? Wie kann der Patient die Informationen im Alltag umsetzen?

Anhand von Fallbeispielen aus der Praxis werden die häufigsten Stolpersteine und Diätfehler beleuchtet, unterschiedliche Beratungssituationen analysiert und Lösungsansätze entwickelt. Anregungen für praktische Übungen mit den Patienten sowie die Besprechung, wie der Trend zu glutenfreier Ernährung einzuschätzen ist, runden das Seminar ab.

Inhalte

- Zöliakie und Weizensensitivität: Leitlinie, medizinische Grundlagen
- Die glutenfreie Ernährung
 - Basis und Update
 - Umsetzung bei Kindern
 - Anforderungen an die Außer-Haus-Verpflegung
 - Umgang mit dem Lifestyle-Hype „G-free diet“
- Lebensmittelkennzeichnung glutenfreier Produkte
- Psychosoziale Aspekte in der Ernährungsberatung
- Rezepte und Tipps zum glutenfreien Kochen und Backen (Theorie)
- Beratungsablauf und Möglichkeiten des methodischen Vorgehens
- Informationen zu Angeboten und Materialien der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft für Ernährungsfachkräfte und Betroffene

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Gruppenarbeit, praktische Übungen, Bearbeitung von Fallbeispielen

Referentin

Simone Schwarz, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e. V., Stuttgart

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“)



Deutsche Zöliakie
Gesellschaft e.V.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin in Bonn

Montag, 12.06.2017, 09.00 Uhr
bis
Dienstag, 13.06.2017, 16.45 Uhr

Termin in Esslingen

Freitag, 10.11.2017, 14.00 Uhr
bis
Samstag, 11.11.2017, 18.00 Uhr

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr: Seminar in Bonn

- DGE-Mitglieder 210,00 €
- Nicht-Mitglieder 225,00 €

Gebühr: Seminar in Esslingen

- DGE-Mitglieder 235,00 €
- Nicht-Mitglieder 250,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Kooperationspartner

Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e. V. (DZG)

Kupferstraße 36

70565 Stuttgart

☎ +49 711 459981-0

✉ info@dzg-online.de

Internet: www.dzg-online.de

Prävention und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten

Seminarziel

Die Inzidenz ernährungsmitbedingter Krankheiten kann durch Präventionsmaßnahmen verringert werden. Ziel der Fortbildung ist es, aktuelle Erkenntnisse zu präventiven Konzepten zu vermitteln und das Fachwissen zu therapeutischen Maßnahmen zu aktualisieren.

Inhalte

- Adipositas
- Metabolisches Syndrom
- Herz-Kreislauf-Krankheiten
- Osteoporose
- Krankheiten des Darms
- Ernährung und Krebs
- Ernährung bei Demenz
- Lebensmittelallergien/Pseudoallergien
- Fütterstörungen

Methoden

Vortragsreihe, Diskussion

Referenten

Dr. Ute Brehme, Diplom-Oecotrophologin, Leiterin des DGE-Referats Fortbildung, Bonn

Dr. Parvis Farahmand, Facharzt für Innere Medizin, Osteologe DVO, Hypertensiologe DHL®, Oberarzt der Medizinischen Klinik II, Schwerpunkt Nephrologie, Universitätsklinikum Gießen und Marburg GmbH, Gießen

Dr. Maike Groeneveld, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Praxis für Ernährungsberatung, Bonn

Dr. Heike Raab, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Sana Klinikum Offenbach

Ute Körner, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Bornheim

Claudia Paul, Diätassistentin, Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE, Lindlar

Elke Schaar, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Präventionsmanagerin (FH), Hennef

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin (QUETHEB-Registrierung), Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Bonn

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner

Hinweis

Mit der Teilnahme an dem Seminar wird das für den Lehrgang zum Ernährungsberater/DGE erforderliche anererkennungsfähige Modul „Prävention und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten“ erworben.

Teilnehmerzahl

max. 30

Termin

Dienstag, 16.05.2017, 09.30 Uhr
bis
Freitag, 19.05.2017, 12.30 Uhr

Seminarumfang

26 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 325,00 €
- Nicht-Mitglieder 345,00 €

Ansprechpartnerin

Damaris Geisler

☎ +49 228 3776-634

✉ geisler@dge.de

Ernährungsmitbedingte Krankheiten – ein Update

Seminarziel

Die Inzidenz ernährungsmitbedingter Krankheiten kann durch Präventionsmaßnahmen verringert werden. Ziel der Fortbildung ist es, aktuelle Erkenntnisse zu ausgewählten präventiven Konzepten zu vermitteln und das Fachwissen zu therapeutischen Maßnahmen zu aktualisieren.

Inhalte

- Ernährung und Krebs
- Lebensmittelallergien/Pseudoallergien
- Erkrankungen des Darms
- Essen und Trinken bei Rheuma und Gicht
- Osteoporose
- Fütter- und Essstörungen im Säuglings- und Kleinkindalter

Methoden

Vortragsreihe, Diskussion

Referentinnen

Ingrid Müller, Diplom-Ernährungswissenschaftlerin, Ernährungsberaterin VDOE, Klinikum Stuttgart, Katharinenhospital

Dr. Susanne Nowitzki-Grimm, Diplom-Ernährungswissenschaftlerin, Coach, Trainerin und Autorin Training On Food, Schorndorf

Dr. Gabriele Schilling, Diplom-Oecotrophologin, Praxis für Ernährungsberatung, Weil der Stadt

Sandra Strehle, Diätassistentin, Ernährungsfachkraft Allergologie (DAAB und VDD), Gerstetten-Gussenstadt

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner

Hinweis

Mit der Teilnahme an diesem Seminar und einem zusätzlichen Seminar- oder Kongresstag zu einem diätetischen Thema wird das für den Lehrgang zum Ernährungsberater/DGE erforderliche anererkennungsfähige Modul „Prävention und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten“ erworben.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Freitag, 31.03.2017, 13.30 Uhr
bis

Sonntag, 02.04.2017, 14.15 Uhr

Seminarumfang

20 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

Esslingen

Gebühr

- DGE-Mitglieder 300,00 €
- Nicht-Mitglieder 315,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Ernährungssoziologie – Essverhalten im individuellen, sozio-kulturellen und globalen Kontext

Seminarziel

„Warum essen wir das, was wir essen?“
In dem Seminar wird der Einfluss von sozialer Umwelt und sozialem Verhalten auf die Ernährungsgewohnheiten erarbeitet. Die Teilnehmer lernen ernährungssoziologische Zusammenhänge zu erkennen und in der Ernährungsberatung einzusetzen.

Inhalte

- Die soziokulturellen Hintergründe der Ernährung und des Ernährungsverhaltens, z. B. Funktion von Mahlzeiten, Bedeutung des Kochens, Esskultur, Tischsitten
- Bedeutung von Normen und Werten für die Ernährungsweise: Einfluss der Medien, Bedeutung von Körperidealen, Selbstinszenierung durch Essen
- Ernährung als biografisches Konstrukt
- Emotionale, sensorische und biologische Wirkungen von Essen
- Geschlechtsspezifisches Ernährungsverhalten
- Bedeutung der Salutogenese für das Ernährungs- und Gesundheitsbewusstsein
- Ernährungsarmut und Lebensmittelhilfe in Deutschland
- Lebensmittel-Lügen – was steckt wirklich in unseren Lebensmitteln; Aktuelles aus der Lebensmittelkennzeichnung

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Selbstreflexion, Filmmaterial zur Veranschaulichung

Referenten

Prof. Dr. Christine Brombach, Diplom-Oecotrophologin, Master of Science und Second Major in Gerontologie, Dozentin Consumer Science, Life Sciences und Facility Management, Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, Wädenswil, Schweiz [für Seminar in Bonn und Esslingen]

Nora Dittrich, Diplom-Ökotrophologin, Verbraucherzentrale NRW e. V., Bereich Ernährung und Umwelt, Gruppe Lebensmittel und Ernährung, Düsseldorf [für Seminar in Bonn]

Sabine Holzäpfel, Dipl. Ing. (FH) Ernährungs- und Hygienetechnik, Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V., Abteilung Lebensmittel und Ernährung, Stuttgart [für Seminar in Esslingen]

Dr. Daniel Kofahl, Diplom-Soziologe, APEK Consult – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur, Witzhenhausen, Zürich [für Seminar in Bonn und Esslingen]

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner

Hinweis

Mit der Teilnahme an dem Seminar wird das für den Lehrgang zum Ernährungsberater/DGE erforderliche anererkennungsfähige Modul „Ernährungssoziologie“ erworben.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin in Bonn

Montag, 26.06.2017, 09.30 Uhr
bis
Donnerstag, 29.06.2017, 12.30 Uhr

Termin in Esslingen

Montag, 23.01.2017, 09.30 Uhr
bis
Donnerstag, 26.01.2017, 12.30 Uhr

Seminarumfang

26 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr: Seminar in Bonn

- DGE-Mitglieder 325,00 €
- Nicht-Mitglieder 345,00 €

Gebühr: Seminar in Esslingen

- DGE-Mitglieder 380,00 €
- Nicht-Mitglieder 400,00 €

Ansprechpartnerin: Seminar in Bonn

Damaris Geisler

☎ +49 228 3776-634

✉ geisler@dge.de

Ansprechpartner: Seminar in Esslingen

Jérôme Kreuz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Methoden der Ernährungserhebung

Seminarziel

In dem Grundlagenseminar werden verschiedene Methoden zur Durchführung von Ernährungserhebungen vorgestellt, z. B. 7-Tage-Ernährungsprotokoll oder 24-Stunden-Recall. Neben Anwendungsbeispielen und der kritischen Beurteilung der Methoden trainieren die Teilnehmer die praktische Umsetzung in Form von Fallbeispielen und Rollenspielen. In einem weiteren Schwerpunkt erhalten die Teilnehmer einen Überblick über verschiedene Nährwertberechnungsprogramme im Vergleich. Das Seminar richtet sich an alle, die in ihrem Berufsalltag bisher wenig Berührungspunkte mit den verschiedenen Methoden der Ernährungserhebung hatten und ihr Wissen dazu erweitern möchten.

Inhalte

- Aufgaben, Ziele und Inhalte von Ernährungserhebungen
- Organisation und Ablauf von Ernährungserhebungen
- Nationale und internationale Verzehrsstudien
- Praktisches Training von der Entwicklung einer Ernährungserhebung über die Durchführung bis hin zur Auswertung
- Methoden zur Erfassung des Ernährungszustands
- Vorstellung verschiedener Ernährungssoftwareprogramme im Vergleich

Methoden

Vortrag, Diskussion, Gruppenarbeit, Einzelarbeit, praktische Übung

Referentinnen

Dr. Jon Chim Bai-Habelski, Diplom-Oecotrophologin, Bonn

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz

Prof. Dr. Sabine Ellinger, Diplom-Oecotrophologin, Professur Ernährungswissenschaft, Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Mönchengladbach

Dr. Vivien Faust, Diplom-Oecotrophologin, Interdisziplinäre Adipositas-Ambulanz, Klinik für Gastroenterologie und gastrointestinale Onkologie, Universitätsmedizin Göttingen

FH-Prof. Dr. Jutta Möseneder, Ernährungswissenschaftlerin, Dozentin im Studiengang Diätologie, Department Gesundheit, Fachhochschule St. Pölten GmbH, Österreich

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner

Hinweis

Mit der Teilnahme an dem Seminar wird das für den Lehrgang zum Ernährungsberater/DGE erforderliche anererkennungsfähige Modul „Methoden der Ernährungserhebung“ erworben.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Dienstag, 11.07.2017, 10.00 Uhr
bis
Freitag, 14.07.2017, 13.15 Uhr

Seminarumfang

26 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 325,00 €
- Nicht-Mitglieder 345,00 €

Ansprechpartnerin

Damaris Geisler

☎ +49 228 3776-634

✉ geisler@dge.de

Pflanzliche Öle: Herstellung – Qualität – Verwendung in der Küche

Seminarziel

Nativ, kaltgepresst oder raffiniert? Muss gute Qualität teuer sein? Welche Empfehlungen zum „richtigen“ Pflanzenöl können in der Beratung gegeben werden? Im Seminar wird der Einfluss von Rohware und Herstellungsverfahren auf die sensorische Qualität behandelt, außerdem werden Kontaminationsrisiken besprochen. Die zahlreichen und immer wiederkehrenden Verbraucherfragen zur korrekten koch- und küchentechnischen Verwendung mit Ölen werden erörtert. Im Workshop Ölsensorik erhalten die Teilnehmer Gelegenheit verschiedene Pflanzenöle kennenzulernen und sensorisch zu testen.

Inhalte

- Herstellungsweise: verwendete Techniken und Prozesse
- Eigenschaften von Pflanzenölen: Sortenkunde, Charakteristika, Zusammensetzung, Fettbegleitstoffe
- Umwelt- und Prozesseinflüsse auf die Qualität von Ölen
- Kontaminationsrisiken
 - Rückstände, Mykotoxine, Umweltkontaminanten wie Polyzyklische Aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Mineralöle
 - Prozesskontaminanten: trans-Fettsäuren und 3-MCPD (3-Monochlorpropandiol)-Esterbildung bei der Herstellung
- Gesetzliche Regelungen
- Verwendung in der Küche
 - Welches Öl für welchen Zweck? Kalte Küche, Braten, Backen und Frittieren
 - Empfohlene Temperaturbereiche
 - Richtige Lagerung
- Workshop Ölsensorik

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Austausch im Plenum, sensorische Übungen

Referenten

Martin Geiger, Diplom-Lebensmittelingenieur, Naturamus GmbH, Aichelberg

Ludwig Keller-Bauer, Master of Arts NPO-Management, Naturamus GmbH, Aichelberg

Ruben Schumacher, Bachelor of Science ökologische Landwirtschaft, Naturamus GmbH, Aichelberg

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft, Köche, Hauswirtschaftliche Fachkräfte, Verbraucherberater

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Samstag, 21.10.2017,
09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

Esslingen

Gebühr

- DGE-Mitglieder 140,00 €
- Nicht-Mitglieder 150,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Softwareschulungen zu DGExpert



DGExpert für die Ernährungsberatung: Softwareschulung

Seminarziel

Dieses Seminar richtet sich an Fachkräfte in der Ernährungsberatung, die das Nährwertberechnungsprogramm DGExpert nutzen bzw. nutzen möchten.

DGExpert bietet umfassende Funktionen für einen zeitgemäßen Einsatz in der Ernährungsberatung. Die leistungsstarke und intuitiv zu bedienende Software ermöglicht eine umfangreiche Klientenverwaltung, eine einfache Erfassung und Auswertung von Verzehrprotokollen, eine übersichtliche Speisenplangestaltung sowie eine umfassende Rezeptverwaltung. So können mit DGExpert alle anfallenden Aufgaben schnell, strukturiert und standardisiert erledigt werden. Jedem Teilnehmer steht ein PC zur Verfügung.

Inhalte

- Programmfunktionen und Grundeinstellungen
- Klienten verwalten
- Auswertung von Verzehrprotokollen: Eingabe, Analyse (Vergleich mit den Referenzwerten für die Nährstoffzufuhr)
- Modifizierung von Protokollvorlagen, z. B. für Vegetarier
- Verwalten der Lebensmitteldatenbank und Anlegen eigener Lebensmittel
- Eingabe eigener Rezepturen
- Berechnung von Tages- und Wochen-speisenplänen

Methoden

Input durch den Referenten, praktisches Erarbeiten und Ausprobieren am PC

Referent

Jan Horsky, Diplom-Oecotrophologe (FH), Mönchengladbach

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“)

Hinweis

Mit der Teilnahme an dem Seminar wird das für den Lehrgang zum Ernährungsberater/DGE erforderliche anerkanntsfähige Modul „EDV-unterstützte Nährwertberechnung“ erworben.

Teilnehmerzahl

max. 12

Termine

Donnerstag, 30.03.2017,
08.45 Uhr bis 17.15 Uhr

oder

Montag, 10.07.2017,
08.45 Uhr bis 17.15 Uhr

oder

Mittwoch, 19.07.2017,
08.45 Uhr bis 17.15 Uhr

Seminarumfang

9 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 130,00 €
- Nicht-Mitglieder 140,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

DGExpert für die Gemeinschaftsverpflegung: Softwareschulung

Seminarziel

Dieses Seminar richtet sich an Fachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung, die das Nährwertberechnungsprogramm DGExpert nutzen bzw. nutzen möchten.

DGExpert bietet umfassende Funktionen für einen zeitgemäßen Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung. Die leistungsstarke und intuitiv zu bedienende Software ermöglicht eine umfangreiche Verwaltung von Speisenplänen in frei definierbaren Sammlungen, eine Lebensmittelsuche für bis zu vier Lebensmittelinhaltsstoffe, eine übersichtliche Speisenplangestaltung sowie eine umfassende Rezeptverwaltung. So können mit DGExpert alle anfallenden Aufgaben schnell, strukturiert und standardisiert erledigt werden. Jedem Teilnehmer steht ein PC zur Verfügung.

Inhalte

- Programmfunktionen und Grundeinstellungen
- Klienten und Speisenpläne verwalten und miteinander verknüpfen
- Auswertung von Speisenplänen für Klienten: Analyse anhand der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
- Modifizierung vorhandener Speisenpläne nach individuellen Vorlieben der Klienten
- Verwalten der Lebensmitteldatenbank und Anlegen eigener Lebensmittel
- Eingabe eigener Rezepturen
- Berechnung von Tages- und Wochen-speisenplänen für eine oder mehrere Personen
- Überblick über praxisrelevante Funktionen und Grundeinstellungen des Programms

Methoden

Input durch den Referenten, praktisches Erarbeiten und Ausprobieren am PC

Referent

Jan Horsky, Diplom-Oecotrophologe (FH), Mönchengladbach

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Küchenmeister, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft

Hinweis

Mit der Teilnahme an dem Seminar wird das für den Lehrgang zum Ernährungsberater/DGE erforderliche anererkennungsfähige Modul „EDV-unterstützte Nährwertberechnung“ erworben.

Teilnehmerzahl

max. 12

Termin

Donnerstag, 26.10.2017,
08.45 Uhr bis 17.15 Uhr

Seminarumfang

9 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 130,00 €
- Nicht-Mitglieder 140,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de



Kostenlose Testversion unter:
www.dgexpert.de

DGE^xpert

Das Nährwertberechnungsprogramm der DGE

Intuitiv – funktionell – praxisorientiert



In der **Gemeinschaftsverpflegung** deckt DGExpert alle Aufgabenbereiche von der Speiseplanberechnung in der Küche bis hin zur Beratung von Einzelpersonen und Gruppen ab. Damit ist es ideal für den Einsatz in Kliniken, Wohnheimen und in der Betriebsgastronomie.

Wichtige Features auf einen Blick:

- ✗ Leistungsstarke und umfangreiche Klientenverwaltung
- ✗ Übersichtliche Speiseplangestaltung
- ✗ Kennzeichnung ausgewählter Zusatzstoffe
- ✗ **Komfortable Allergenkennzeichnung**
- ✗ Umfassende Rezeptverwaltung
- ✗ Kompletter Bundeslebensmittelschlüssel 3.02
- ✗ D-A-CH-Referenzwerte in der Umsetzung für die Gemeinschaftsverpflegung
- ✗ Rubrik DGE-Logo zu den Vorgaben der DGE-Zertifizierung
- ✗ Speisepläne und Rezepte aus
IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Fachseminare zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM)



BGM: Basiswissen für die erfolgreiche Planung von Maßnahmen

Seminarziel

Für Oecotrophologen, Diätassistenten und weitere in der Gesundheitsförderung aktive Berufsgruppen ergeben sich im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) bzw. der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) durch das 2015 verabschiedete Präventionsgesetz neue Möglichkeiten zur Durchführung von Maßnahmen.

Für eine erfolgreiche Akquise und die Einbettung von Maßnahmen im Betrieb sind neben einem soliden Basiswissen umfassende Kenntnisse der Voraussetzungen in Unternehmen und der Prozessschritte des BGM erforderlich. Dieses Einführungsseminar bereitet auf die Akquise und die Planung (ernährungsbezogener) Maßnahmen im Betrieb vor.

Inhalte

- Aktuelles Verständnis von Gesundheit
- Überblick zu gesundheitlichen Herausforderungen in der Arbeitswelt
- BGF und BGM: Definitionen
- Gesetz zur Stärkung der Gesundheitsförderung und der Prävention (Präventionsgesetz – PräVG)
- Prozessschritte des BGM
- Aufbau eines BGM in Betrieben
- Zugangswege und Akquise
- Entwicklung einer Projektskizze oder Praxis-Beispiele

Methoden

Vortrag, Diskussion, Plenumsarbeit, Paargespräch, Gruppenarbeit

Referentin

Ileana Wolff, Ökotrophologin (Bachelor of Science), Ernährungsberaterin/DGE, Diplom-Kauffrau, Hamburg

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Angehörige anderer in der Gesundheitsförderung tätigen Berufsgruppen

Teilnehmerzahl

max. 16

Termin

Freitag, 12.05.2017, 10.00 Uhr
bis
Samstag, 13.05.2017, 17.00 Uhr

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

Hamburg

Gebühr

- DGE-Mitglieder 260,00 €
- Nicht-Mitglieder 275,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

BGM: Analyseinstrumente zur Ableitung von bedarfsorientierten und zielgerichteten Maßnahmen

Seminarziel

Für Oecotrophologen, Diätassistenten und weitere in der Gesundheitsförderung aktive Berufsgruppen ergeben sich im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) bzw. der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) durch das 2015 verabschiedete Präventionsgesetz neue Möglichkeiten zur Durchführung von Maßnahmen. Der erste Schritt besteht in einer Analyse der Situation im Unternehmen. Ohne sie ist es nicht möglich, bedarfsorientierte und zielgerichtete Interventionen des BGM bzw. der BGF zu planen und umzusetzen.

Dieses Seminar vermittelt einen Überblick zu erprobten Instrumenten und zur Nutzung betrieblicher Daten. Die Teilnehmer lernen Instrumente zur Diagnose der betrieblichen Gesundheitssituation in Form von Praxissimulationen kennen und erfahren, wie mit den Ergebnissen aus der Analyse weiter gearbeitet werden kann.

Inhalte

- Vorstellung ausgewählter Analyseinstrumente: quantitative und qualitative Methoden
 - Was sind die Vor- und Nachteile?
 - Welche Methode eignet sich wofür?
- Planungsschritte einer Analyse im Betrieb
- Überblick zu den betrieblichen Akteuren
- Zusammenstellung und Auswertung von Unternehmensdaten (evtl. in einem Gesundheitsbericht)
- Einordnung der Analyse der betrieblichen Gesundheitssituation im Prozess des BGM
- Ausblick: Wie es nach der Analyse weitergeht

Methoden

Vortrag, Diskussion, Plenumsarbeit, Paargespräch, Gruppenarbeit

Referentin

Ileana Wolff, Ökotrophologin (Bachelor of Science), Ernährungsberaterin/DGE, Diplom-Kauffrau, Hamburg

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Angehörige anderer in der Gesundheitsförderung tätigen Berufsgruppen

Hinweis

Wenn keine Vorkenntnisse zu Maßnahmen des BGM bzw. des BGF vorliegen, wird die Teilnahme am DGE-Seminar „Betriebliches Gesundheitsmanagement: Basiswissen für die erfolgreiche Planung von Maßnahmen“ empfohlen.

Teilnehmerzahl

max. 16

Termin

Freitag, 30.06.2017, 10.00 Uhr
bis
Samstag, 01.07.2017, 17.00 Uhr

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

Hamburg

Gebühr

- DGE-Mitglieder 260,00 €
- Nicht-Mitglieder 275,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Methodenseminare zur Beratungskompetenz



Seminar zum DGE-Programm „ICH nehme ab“

Seminarziel

Das evidenzbasierte und evaluierte DGE-Programm zur Gewichtsreduktion ist als Selbsthilfe-Manual konzipiert, kann aber auch in der Gruppenberatung eingesetzt werden. Ziel des Seminars ist es, die Anwendung des Programms „ICH nehme ab“ in Gruppen aufzuzeigen, eigene Erfahrungen mit Aspekten des Programms zu reflektieren und das Verhaltensspektrum im Umgang mit herausfordernden Beratungssituationen zu erweitern.

Inhalte

- Darstellung der Konzeption des Programms „ICH nehme ab“
- Grundlegende Aspekte zur Thematik: spezifische Anforderungen an die Kursleiterrolle, Konsequenzen für die Leitung von Gruppenkursen „ICH nehme ab“
- Entspannungsübungen in Theorie und Praxis
- Praktische Anwendung und Auswertung des Ernährungs- und Bewegungsprotokolls
- Bedeutung von Bewegung und Sport – praktische Anwendung
- Methodisch-didaktische Umsetzung des Manuals in einer Gruppenschulung einschließlich Gestaltung von Anfangs- und Abschlusssituationen

Methoden

Vortragssequenzen, Erfahrungsaustausch, Erleben, Selbstreflexion, Angebote zu Entspannungsübungen

Referentinnen

Heidrun Meyer-Kruse, Diplom-Supervisorin, Praxis für Supervision, Training und Organisationsberatung, Hattingen

Karen Nespethal, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Fachberaterin für Essstörungen, Köln

Irene Noack, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Praxis für Ernährungsberatung, Sankt Augustin

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge, Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“)

Beratungserfahrung mit Gruppen ist erwünscht.

Hinweis

Bitte Kopie der Urkunde zum Nachweis des Berufs- bzw. Studienabschlusses beilegen.

Teilnehmerzahl

max. 16

Termin

Dienstag, 04.04.2017, 09.00 Uhr
bis

Donnerstag, 06.04.2017, 16.00 Uhr

oder

Dienstag, 25.07.2017, 09.00 Uhr
bis

Donnerstag, 27.07.2017, 16.00 Uhr

Seminarumfang

26 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 335,00 €
- Nicht-Mitglieder 355,00 €

Verbindlich angemeldete Seminarteilnehmer erhalten vier Wochen vor Seminarbeginn einen Sonderbestellschein. Damit können sie den für das Seminar benötigten Ordner „ICH nehme ab“ mit 20 % Rabatt auf den Normalpreis bestellen.

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Siehe Seite 88 für weitere Termine und Orte.

Adipositasberatung unter anderer Perspektive: Beratungskompetenz stärken durch Adipositasimulation und Praxistools

Seminarziel

In der Therapie der hochgradigen Adipositas muss die hohe Sensibilität der Patienten, ihre Erfahrungen mit Stigmatisierung und Diskriminierung sowie ihr Gefühl von Schuld und Scham angemessen berücksichtigt werden. Dies erfordert von den Ernährungsfachkräften, die eigenen Einstellungen zum Thema Adipositas zu reflektieren und möglicherweise vorhandenen Vorurteilen entgegenzutreten.

In diesem Seminar werden die Grundlagen der verhaltensorientierten ernährungstherapeutischen Begleitung von übergewichtigen Klienten praxisnah behandelt. Den Teilnehmern werden die besonderen Bedürfnisse dieser Patientengruppe nahe gebracht – verbunden mit der Möglichkeit, die alltägliche Last von Übergewicht und veränderten Körperproportionen einmal selbst erleben zu können. Durch eine praktisch erfahrbare Adipositas-/Übergewichtssimulation mit Hilfe eines sogenannten Adipositasanzugs können die Teilnehmer anhand alltäglicher Herausforderungen (Schuhe anziehen, Treppen steigen etc.) die Lebenssituation schwergewichtiger Menschen nachempfinden und so ein besseres Verständnis für deren Lebenssituation entwickeln.

Inhalte

- Adipositas in Zahlen und Ursachen für die Entwicklung des heterogenen Krankheitsbildes Adipositas
- Leitliniengerechte ernährungstherapeutische Beratung von adipösen Patienten
- Vorstellung von gesundheitspsychologischen Modellen und Theorien als Orientierungshilfe für den Beratungsalltag mit adipösen Patienten
- Vorstellung von Kommunikationsmodellen und Strategien der Gesprächsgestaltung, Umgang mit schwierigen Beratungssituationen

- Gesellschaftliche Stigmatisierung des adipösen Menschen und sich daraus ergebende Folgen und Fragestellungen für die ernährungstherapeutische Beratung
- Vorstellung und Einsatz von Adipositasanzügen zur Selbsterfahrung der „Schwere und Last“ des Übergewichts im Alltag
- Praxistools für die ernährungstherapeutische Beratung ausgerichtet auf den adipösen Patienten
- Fallbeispiele aus dem Beratungsalltag mit adipösen Patienten
- Erfassung und Bestimmung des individuellen Beratungserfolges im Rahmen der Adipositas therapie

Methoden

Interaktiver Vortrag, Diskussion, Erfahrungsaustausch, Partner- und Gruppenarbeiten, Workshop, Perspektivenwechsel, Selbsterfahrung mit Adipositas-Übergewichtssimulation anhand alltäglicher Herausforderungen

Referenten

Dr. Sascha Filz, Arzt, Experte für medizinische Simulationen, Gründer der PerspektivenPioniere, Walzbachtal

Irene Noack, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Praxis für Ernährungsberatung, Sankt Augustin

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“), Ernährungsmediziner

Teilnehmerzahl

max. 16

Termin

Dienstag, 30.05.2017, 09.00 Uhr

bis

Mittwoch, 31.05.2017, 16.45 Uhr

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 240,00 €
- Nicht-Mitglieder 255,00 €

Ansprechpartnerin

Damaris Geisler

☎ +49 228 3776-634

✉ geisler@dge.de

Ernährungsberatung in Rehabilitationseinrichtungen – Aufträge, Konzepte und Realitäten

Seminarziel

In vielen Rehabilitationseinrichtungen führen Ernährungsfachkräfte Informationsveranstaltungen, Schulungen und Beratungen zu ernährungsbezogenen Themen durch. Voraussetzungen für den Erfolg einer Maßnahme sind die konzeptionelle Verankerung, ausreichende Gestaltungsmöglichkeiten und die gute Zusammenarbeit in einem multiprofessionellen Team. Dieses lösungsorientierte Seminar richtet den Blick auf verschiedene Aspekte der Ernährungsberatung in Rehabilitationseinrichtungen und lebt von den eingebrachten Erfahrungen und Kompetenzen der Teilnehmenden. Sie können Ideen für Neues entwickeln, Motivation durch den Austausch in der Gruppe erhalten und Anstöße für Veränderungen in ihren Arbeitsalltag mitnehmen. Bewährtes erfährt Bestätigung. Konkrete Anliegen und Themen der Teilnehmenden werden nach Anmeldung per Mail erfragt und bilden die Grundlage des Programms.

Inhalte

- Ein Blick auf das System – Auftraggeber, Profis und Patienten: Wer will was, wer braucht was, wer macht was wie?
- Als Ernährungsfachkraft im System: Was will ich, was kann ich, was darf ich (nicht)?
- Wie könnte es (noch) besser gehen? Konzeption, Zusammenarbeit, Gestaltung von Beratungsgesprächen und Vorträgen, Umgang mit schwierigen Beratungssituationen

Methoden

Reflexion und Erfahrungsaustausch, Selbsterfahrung, Übungen zur Gesprächsführung, praktisches Erproben von kreativen Methoden, Fallbesprechung

Referentin

Heidrun Meyer-Kruse, Diplom-Supervisorin, Praxis für Supervision, Training und Organisationsberatung, Hattingen

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“)

Teilnehmerzahl

max. 16

Termin

Dienstag, 06.06.2017, 10.00 Uhr
bis
Donnerstag, 08.06.2017, 15.00 Uhr

Seminarumfang

23 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 320,00 €
- Nicht-Mitglieder 340,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Ernährungsberatung im Krankenhaus – „Zwischen Küche und Station“

Seminarziel

Ernährungsfachkräfte im System Krankenhaus, ob Universitätsklinikum oder Einrichtung der Normalversorgung, haben ein hohes Arbeitspensum und ein spannendes, aber häufig auch sehr spannungsreiches Aufgabenfeld zu bewältigen. Als Mitglied des Verpflegungs- oder Ernährungsteams arbeiten sie in der Ernährungsberatung oft direkt am Krankenbett oder kurz vor der Entlassung des Patienten. Wie können sie mit Zeitdruck oder fehlender Anerkennung im System umgehen und Verbesserungen initiieren?

Dieses lösungsorientierte Seminar richtet den Blick auf unterschiedliche Arbeitsbereiche und Arbeitsweisen von Ernährungsfachkräften im Krankenhaus. Die Teilnehmer sollen Stärkung für sich und ihre Aufgaben erhalten und Ideen für Neues entwickeln. Durch den Austausch in der Gruppe können sie neue Motivation erhalten und Ideen für Veränderungen in ihren Arbeitsalltag mitnehmen. Bewährtes erfährt Bestätigung.

Inhalte

- Ein Blick auf das System – Auftraggeber, Profis und Patienten: Wer will was, wer braucht was, wer macht was wie?
- Als Ernährungsfachkraft im System: Was will ich, was kann ich, was darf ich (nicht)?
- Die Zusammenarbeit im multiprofessionellen Team – wie kann sie gelingen?
- Wie könnte es (noch) besser gehen? Gestaltung von Beratungsgesprächen und Vorträgen, Umgang mit herausfordernden Beratungssituationen
- Umgang mit Belastungen

Methoden

Informationsvermittlung, Reflexion und Erfahrungsaustausch, Selbsterfahrung, Übungen zur Gesprächsführung, Übungen zur Achtsamkeit und Entspannung

Referentin

Heidrun Meyer-Kruse, Diplom-Supervisorin, Praxis für Supervision, Training und Organisationsberatung, Hattingen

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“)

Teilnehmerzahl

max. 16

Termin

Montag, 03.07.2017, 10.00 Uhr

bis

Mittwoch, 05.07.2017, 13.00 Uhr

Seminarumfang

21 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 295,00 €
- Nicht-Mitglieder 310,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

„Focusing“ – Achtsamkeit zur Kompetenzerweiterung in der Ernährungsberatung

Seminarziel

Focusing oder die „Arbeit mit der inneren Achtsamkeit“ ist eine körperorientierte Methode, die auch in der Ernährungsberatung eingesetzt werden kann. Die Grundhaltungen Akzeptanz und Echtheit – wichtige Elemente der klientenzentrierten Gesprächsführung nach Rogers – werden vertieft und stärken sowohl die Beratungsbeziehung als auch den Berater selbst.

Eine Annäherung an das Thema Essen und Lebensmittel in achtsamer Haltung kann neue Einsichten und Erkenntnisse bringen. Indem körperliches Empfinden greifbar gemacht wird, können auch tiefergehende Themen des Klienten er- und bearbeitet werden. Hierzu werden im Seminar erprobte Übungen vorgestellt, die in der Einzel- und in der Gruppenberatung gut durchführbar sind. Auch können durch eine gestärkte Beratungsbeziehung stimmige Lösungen von innen heraus entstehen, die über das schon gewusste „Kopf-Wissen“ hinausgehen. Diese Art von Begleitung bei sich entwickelnden Prozessen wird in kleinen Schritten praxisnah vermittelt und trainiert.

Inhalte

- Theorie zum Thema Focusing – ein Weg innerer Achtsamkeit
- Übungen zu grundlegenden Techniken im Focusing
- Achtsamkeitsübungen und das Anleiten des „Felt Sense“
- Übungen zur Verhaltensänderung, Motivation und Zufriedenheit
- Übungen zum bewussten, achtsamen Umgang mit sich, den Lebensmitteln und dem Essen

Methoden

Theorieeinheiten und Runden zum Erfahrungsaustausch, Gruppenübungen, Rollenspiele, dyadische Übungsformen

Hinweis

Bitte mitbringen: Isomatte, Decke und warme Socken

Referentin

Andrea Molter, Diplom-Oecotrophologin, Focusing-Therapeutin (DAF), NLP-Practitioner (DVNLP), Mönchengladbach

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“).

Beratungserfahrung ist erwünscht.

Teilnehmerzahl

max. 16

Termin

Dienstag, 05.12.2017, 11.00 Uhr
bis

Donnerstag, 07.12.2017, 13.30 Uhr

Seminarumfang

20 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 280,00 €
- Nicht-Mitglieder 295,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Fachseminare zur Gemeinschaftsverpflegung

DGExpert für die Gemeinschaftsverpflegung: Softwareschulung

Seminarziel

Dieses Seminar richtet sich an Fachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung, die das Nährwertberechnungsprogramm DGExpert nutzen bzw. nutzen möchten.

DGExpert bietet umfassende Funktionen für einen zeitgemäßen Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung. Die leistungsstarke und intuitiv zu bedienende Software ermöglicht eine umfangreiche Verwaltung von Speisenplänen in frei definierbaren Sammlungen, eine Lebensmittelsuche für bis zu vier Lebensmittelinhaltsstoffe, eine übersichtliche Speisenplangestaltung sowie eine umfassende Rezeptverwaltung. So können mit DGExpert alle anfallenden Aufgaben schnell, strukturiert und standardisiert erledigt werden. Jedem Teilnehmer steht ein PC zur Verfügung.

Inhalte

- Programmfunktionen und Grundeinstellungen
- Klienten und Speisenpläne verwalten und miteinander verknüpfen
- Auswertung von Speisenplänen für Klienten: Analyse anhand der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr
- Modifizierung vorhandener Speisenpläne nach individuellen Vorlieben der Klienten
- Verwalten der Lebensmitteldatenbank und Anlegen eigener Lebensmittel
- Eingabe eigener Rezepturen
- Berechnung von Tages- und Wochenessenplänen für eine oder mehrere Personen
- Überblick über praxisrelevante Funktionen und Grundeinstellungen des Programms

Methoden

Input durch den Referenten, praktisches Erarbeiten und Ausprobieren am PC

Referent

Jan Horsky, Diplom-Oecotrophologe (FH), Mönchengladbach

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Küchenmeister, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft

Hinweis

Mit der Teilnahme an dem Seminar wird das für den Lehrgang zum Ernährungsberater/DGE erforderliche anererkennungsfähige Modul „EDV-unterstützte Nährwertberechnung“ erworben.

Teilnehmerzahl

max. 12

Termin

Donnerstag, 26.10.2017,
08.45 Uhr bis 17.15 Uhr

Seminarumfang

9 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Gebühr

- DGE-Mitglieder 130,00 €
- Nicht-Mitglieder 140,00 €

Ansprechpartner

Jérôme Kreutz

☎ +49 228 3776-663

✉ kreutz@dge.de

Arbeitsmethodik – Kommunikation (VM-Modul 1)

Seminarziel

Schwerpunkte dieses Seminars sind Grundlagen der Kommunikation und betriebs-spezifische Gesprächssituationen, z. B. Beschwerdemanagement und Argumentationstraining. Die Kommunikationstechniken werden praktisch geübt.

Inhalte

- Grundlagen der Kommunikation
- Kommunikationsmodelle
- Soziologische Aspekte der Kommunikation
- Kommunikationsstörungen
- Führungsstile
- Geschlechtsspezifische Kommunikation
- Argumentationstraining
- Beschwerdemanagement
- Praktische Übungen zur Kommunikation

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, videounterstützte Kommunikationsübungen

Referenten

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz

Dr. Nikolaus Nagel, Kommunikationswissenschaftler, Bonn

Zielgruppen

Diätassistenten, Köche mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Küchenmeister, Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft

Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer anknüpfen.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Montag, 09.01.2017, 08.30 Uhr
bis
Freitag, 13.01.2017, 16.30 Uhr

Seminarumfang

40 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Hinweis

Diese Fortbildung wird nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer (siehe Seite 11) anerkannt. Das Modul ist Bestandteil des Zertifikatslehrgangs „Verpflegungsmanager/DGE“ (siehe Seite 84), kann aber auch einzeln gebucht werden.

Gebühr

- DGE-Mitglieder 460,00 €
- Nicht-Mitglieder 480,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Arbeitsmethodik – Selbstmanagement (VM-Modul 2)

Seminarziel

Wie präsentiere ich mich persönlich und mein Arbeitsgebiet effektiv und ansprechend? Wie nutze ich zur Lösung von Problemen die Ressource „Kollegen“? Wie kann das Zeitmanagement verbessert werden? Wie motiviere ich meine Mitarbeiter und mich selbst? Diese und weitere Fragen werden im Seminar beantwortet.

Inhalte

- Berufs- und Handlungsfeldanalyse
- Ausgewählte Aspekte der Selbstpräsentation
- Zeitmanagement
- Selbstmarketing in der Gemeinschaftsverpflegung
- Methoden zur kollegialen Beratung
- Aspekte der Fremd- und Selbstmotivation
- Moderationstechniken

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Partner- und Gruppenarbeiten, praktische Übungen

Referenten

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz

Stefan Kalle, Diplom-Sozialwissenschaftler, Organisationsentwicklung, Bonn

Zielgruppen

Diätassistenten, Köche mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Küchenmeister, Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft

Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer anknüpfen.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Montag, 06.02.2017, 08.30 Uhr
bis
Freitag, 10.02.2017, 16.30 Uhr

Seminarumfang

40 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Hinweis

Diese Fortbildung wird nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer (siehe Seite 11) anerkannt. Das Modul ist Bestandteil des Zertifikatslehrgangs „Verpflegungsmanager/DGE“ (siehe Seite 84), kann aber auch einzeln gebucht werden.

Gebühr

- DGE-Mitglieder 460,00 €
- Nicht-Mitglieder 480,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Betriebsführung in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 3)

Seminarziel

In dem Seminar werden die Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre praxisnah vermittelt. Die speziellen Anforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung stehen dabei im Mittelpunkt. Seminarinhalte sind Personalbedarfsberechnung, Buchführung, Grundlagen der Kostenrechnung, Kostenmanagement, Budgetierung sowie Fragestellungen zu Einkauf, Lagerung und Inventur.

Inhalte

- Betriebswirtschaftslehre
- Großküchenverwaltung (Einkauf – Lager – Inventur)
- Verpflegungssysteme – eine Standortbestimmung
- Warenwirtschaftssysteme
- Personalbedarfsberechnung

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Berechnungen, Gruppenarbeiten

Referenten

Candy Cermak, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Chemnitz

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz

Joachim Dieringer, Diplom-Betriebswirt (FH), Bilanzbuchhalter IHK, Bad Neuenahr

Andreas Essing, Prokurist/Verkaufsleiter, Hannover

Zielgruppen

Diätassistenten, Köche mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Küchenmeister, Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Master-

studiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft.

Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer anknüpfen.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Montag, 06.03.2017, 08.30 Uhr

bis

Freitag, 10.03.2017, 16.30 Uhr

Seminarumfang

40 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Hinweis

Diese Fortbildung wird nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer (siehe Seite 11) anerkannt. Das Modul ist Bestandteil des Zertifikatslehrgangs „Verpflegungsmanager/DGE“ (siehe Seite 84), kann aber auch einzeln gebucht werden.

Gebühr

- DGE-Mitglieder 460,00 €
- Nicht-Mitglieder 480,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Personalführung (VM-Modul 4)

Seminarziel

Bewerbungsgespräche führen, Stellenbeschreibungen verfassen, Arbeitsleistungen beurteilen – diese und weitere Aspekte der Personalführung werden in Theorie und Rollenspielen erarbeitet.

Inhalte

- Planung und Durchführung einer Mitarbeiterbesprechung
- Stellen- und Arbeitsplatzbeschreibungen
- Bewerbungsverfahren, Einstellungsgespräche
- Planung und Durchführung von Kritikgesprächen
- Einführung neuer Mitarbeiter im Betrieb
- Betriebsvereinbarungen zum Betriebsklima
- Leistungsbeurteilung – Zeugnisse
- Mobbing am Arbeitsplatz

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Partner- und Gruppenarbeiten, videounterstützte Kommunikationsübungen

Referenten

Silke Brehme, Diätassistentin, Personalfachkauffrau IHK, Leverkusen-Opladen

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz

Stefan Kalle, Diplom-Sozialwissenschaftler, Organisationsentwicklung, Bonn

Dr. Nikolaus Nagel, Kommunikationswissenschaftler, Bonn

Zielgruppen

Diätassistenten, Köche mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Küchenmeister, Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absol-

venten der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft

Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer anknüpfen.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Montag, 03.04.2017, 08.30 Uhr bis Freitag, 07.04.2017, 16.30 Uhr
--

Seminarumfang

40 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Hinweis

Diese Fortbildung wird nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer (siehe Seite 11) anerkannt. Das Modul ist Bestandteil des Zertifikatslehrgangs „Verpflegungsmanager/DGE“ (siehe Seite 84), kann aber auch einzeln gebucht werden.

Gebühr

- DGE-Mitglieder 460,00 €
- Nicht-Mitglieder 480,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Qualitätsmanagement und -sicherung in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 5)

Seminarziel

In diesem Seminar werden grundsätzliche Bereiche der Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung unter die Lupe genommen, z. B. EDV, Verpflegungskatalog, Umsetzung der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und Speisenplangestaltung unter formalen Aspekten.

Inhalte

- Vorstellung von Institutionen und Verbänden im Bereich Ernährung
- Arbeitsablaufplanung
- Ernährungsphysiologie und Ernährungsempfehlungen in der Gemeinschaftsverpflegung
- Grundlagen des Qualitätsmanagements
- Einsatz von EDV in der Gemeinschaftsverpflegung
- Rationelle Diätetik und Verpflegungskatalog
- Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung
- Inhaltliche Gestaltung von Speisenplänen

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Gruppenarbeiten

Referenten

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences

Dr. Ute Brehme, Diplom-Oecotrophologin, Leiterin des DGE-Referats Fortbildung, Bonn

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz

Jérôme Kreutz, Diätassistent, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Jessica Sander, Master of Science Public Health Nutrition, Bachelor of Science Oecotrophologie, Diätassistentin, Ernährungsmanagement Geriatrie/VDD, Diätküchenleiterin VM/DGE, Frankfurt am Main

Zielgruppen

Diätassistenten, Köche mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Küchenmeister, Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft
Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer anknüpfen.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Montag, 08.05.2017, 08.30 Uhr
bis
Freitag, 12.05.2017, 16.30 Uhr

Seminarumfang

40 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Hinweis

Diese Fortbildung wird nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer (siehe Seite 11) anerkannt. Das Modul ist Bestandteil des Zertifikatslehrgangs „Verpflegungsmanager/DGE“ (siehe Seite 84), kann aber auch einzeln gebucht werden.

Gebühr

- DGE-Mitglieder 460,00 €
- Nicht-Mitglieder 480,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

Recht in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 6)

Seminarziel

Die allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen eines Betriebs wie Arbeitnehmerschutzgesetze oder Arbeitsstättenverordnung stehen im Mittelpunkt. Außerdem werden arbeitsrechtliche Fragestellungen und maßgebliche Aspekte zum Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie zur Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) besprochen.

Inhalte

- Ausgewählte Aspekte zum Bürgerlichen Recht
- Ausgewählte Aspekte zum Arbeitsrecht
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Infektionsschutzgesetz
- Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)
- Arbeitnehmerschutzgesetz
- Betriebsverfassungsgesetz
- Arbeitsstättenverordnung
- Unfallverhütungsvorschriften
- Brandschutz
- Gentechnik in der Gemeinschaftsverpflegung

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Gruppenarbeiten, Austausch im Plenum, Besprechung von Beispielen der Teilnehmer

Referenten

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz

Alexia Joannidis, Rechtsanwältin, Köln

Jérôme Kreutz, Diätassistent, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Maria Revermann, Lebensmittelwissenschaftlerin, Hanau

Rüdiger Schütte / Albert Vossebürger, Rechtsanwälte, Köln

Heiko Weiler, Juristische Erwachsenenbildung, Kaarst

Zielgruppen

Diätassistenten, Köche mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Küchenmeister, Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft
Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer anknüpfen.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termin

Montag, 19.06.2017, 08.30 Uhr
bis
Freitag, 23.06.2017, 16.30 Uhr

Seminarumfang

40 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE, Bonn

Hinweis

Diese Fortbildung wird nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer (siehe Seite 11) anerkannt. Das Modul ist Bestandteil des Zertifikatslehrgangs „Verpflegungsmanager/DGE“ (siehe Seite 84), kann aber auch einzeln gebucht werden.

Gebühr

- DGE-Mitglieder 460,00 €
- Nicht-Mitglieder 480,00 €

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Im Rahmen von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ bietet die DGE Seminare für Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Tageseinrichtungen für Kinder, Schulen, Krankenhäusern, Rehakliniken und Senioreneinrichtungen sowie für angeleitete Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung an. Mit dem Schulungsangebot auf Basis der DGE-Qualitätsstandards werden Einrichtungen bei der Umsetzung einer vollwertigen Verpflegung praxisnah und zielgruppengerecht unterstützt. Die Seminare werden bundesweit in verschiedenen Akademien bzw. Bildungseinrichtungen angeboten.

Ansprechpartner

Anmeldung



Manuel Soff

☎ +49 228 3776-873

✉ soff@dge.de

Seminare



Eva Hoffmann

☎ +49 228 3776-636

✉ hoffmann@dge.de



Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe – Kompetenzgewinn für angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung

Seminarziel

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in der Küche und der Ausgabe von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, leisten durch ihre Tätigkeit einen wichtigen Beitrag für die Verpflegung von Tischgästen. Ziel des Seminars ist es, diese Kompetenzen zu stärken. Es werden Kenntnisse zur optimalen Lebensmittelauswahl und deren Einsatz vermittelt. Die Teilnehmenden erhalten anschaulich und praxisnah Informationen zur hygienischen und nährstoffschonenden Lebensmittelverarbeitung sowie zu Portionsgrößen und typischen Ausgabesituationen.

Inhalte

- Grundlagen zu Nährstoffen
- Optimale Lebensmittelauswahl
- Lebensmittelkunde
- Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln
- Sensorik
- Speisenausgabe
- Portionierung und Erarbeitung eines Kellenplans
- Kommunikation mit dem Tischgast

Grundlage des Seminars ist der DGE-Qualitätsstandard. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Zielgruppen

Angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung aus Küche und Ausgabe in Kindertagesstätten, Schulen, Betriebsrestaurants, Krankenhäusern, Rehakliniken und Senioreneinrichtungen

Teilnehmerzahl

max. 15

Termine und Veranstaltungsorte

Im Internet unter www.dge.de/gv/seminare-fuer-die-gv/ oder www.jobundfit.de/qualitaetsstandard/seminarangebot.html

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr

- 90,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartnerin

Eva Hoffmann

☎ +49 228 3776-636

✉ hoffmann@dge.de

Für jedes Kind das richtige Rezept – Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“

Seminarziel

Ernährungsgewohnheiten werden in den ersten Lebensjahren geprägt. Zur Unterstützung der körperlichen und geistigen Entwicklung von Kindern ist es daher umso wichtiger, bereits in früher Kindheit den Grundstein für eine ausgewogene Ernährungsweise zu legen. Tageseinrichtungen für Kinder spielen hierbei neben dem familiären Umfeld eine wichtige Rolle. Ziel des Seminars ist es, die Kenntnisse der Verantwortlichen für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder zur Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots zu vertiefen sowie die Kompetenzen zur Erstellung und Beurteilung eines Speisenplans zu stärken. Alle Inhalte des Seminars werden gemeinsam praxisnah erarbeitet, um eine konkrete Umsetzung ins berufliche Handeln sicherzustellen.

Inhalte

- Update Nährstoffe
 - Optimale Lebensmittelauswahl
 - Besonderheiten bei der Ernährung von Kleinkindern
 - Erstellung und Beurteilung eines Vier-Wochen-Speisenplans für die Mittagsverpflegung
 - Entwicklung des Ernährungsverhaltens bei Kindern
 - Umsetzung von Maßnahmen der Ernährungsbildung in den Kita-Alltag
- Grundlage des Seminars ist der DGE-Qualitätsstandard. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Zielgruppen

Fachkräfte für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und alle, die an der Speisenplanung beteiligt sind.

Teilnehmerzahl

max. 20

Termine und Veranstaltungsorte

Im Internet unter www.dge.de/gv/seminare-fuer-die-gv/ oder www.fitkid-aktion.de/qualitaetsstandard/seminarangebot.html

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr

- 110,00 €
- inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartnerin

Eva Hoffmann

☎ +49 228 3776-636

✉ hoffmann@dge.de

Von der Theorie zur Praxis – Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“

Seminarziel

Ziel des theoretischen Teils des 1,5-tägigen Seminars ist, die Kenntnisse der Fachkräfte in der Schulverpflegung zur optimalen Lebensmittelauswahl zu vertiefen und Kompetenzen zur Erstellung eines Vier-Wochen-Speisenplans auf Basis des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ zu erlangen. Darüber hinaus steht die Akzeptanzförderung der Schulverpflegung im Mittelpunkt des Seminars. Abgerundet wird das Seminar durch den praktischen Teil am zweiten Seminartag, bei dem die Teilnehmenden vegetarische Gerichte unter Anleitung einer Küchenleiterin bzw. eines Küchenleiters zubereiten und verkosten. Es steht ausreichend Zeit zum Austausch und zum Einbringen von Praxiserfahrungen zur Verfügung.

Inhalte

- Update Nährstoffe
- Optimale Lebensmittelauswahl
- Erstellung und Beurteilung eines Vier-Wochen-Speisenplans für die Mittagsverpflegung
- Einflussfaktoren auf die Akzeptanz der Schulverpflegung
- Maßnahmen zur Erhöhung der Akzeptanz der Schulverpflegung
- Zubereitung und Verkostung von Gerichten, die dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ entsprechen

Grundlage des Seminars ist der DGE-Qualitätsstandard. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Zielgruppen

Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in der Schulverpflegung

Teilnehmerzahl

max. 12

Termine und Veranstaltungsorte

Im Internet unter www.dge.de/gv/seminare-fuer-die-gv/ oder www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/seminarangebot.html

Seminarumfang

12 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr

- 160,00 €

inkl. Seminarunterlagen, Pausengetränke und Wareneinsatz für den praktischen Teil

Ansprechpartnerin

Eva Hoffmann

☎ +49 228 3776-636

✉ hoffmann@dge.de

Vollwertiger Genuss in der Kantine – Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“

Seminarziel

Eine vollwertige Ernährung leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit und nimmt als Teil der betrieblichen Gesundheitsförderung einen bedeutenden Stellenwert ein. Hier liegt die Chance der Betriebsverpflegung mit einem ausgewogenen Speisenangebot am Arbeitsplatz weit mehr als die Bereitstellung von Speisen und Getränken zu bieten. Ziel des Seminars ist es, die Kenntnisse der Verantwortlichen für die Verpflegung in Betriebsrestaurants rund um die Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots zu erweitern. Im Mittelpunkt steht die Erstellung und Beurteilung eines Speisenplans auf Basis des „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“. Darüber hinaus werden Konzepte zur Akzeptanzhöhung erarbeitet. Alle Inhalte des Seminars werden gemeinsam praxisnah erarbeitet, um eine konkrete Umsetzung ins berufliche Handeln sicherzustellen.

Inhalte

- Update Nährstoffe
 - Optimale Lebensmittelauswahl
 - Erstellung und Beurteilung eines Vier-Wochen-Speisenplan für die Mittagsverpflegung
 - Akzeptanz des Verpflegungsangebotes
 - Umgang mit Anregungen der Tischgäste
- Grundlage des Seminars ist der DGE-Qualitätsstandard. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Zielgruppen

Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Betrieben

Teilnehmerzahl

max. 20

Termine und Veranstaltungsorte

Im Internet unter www.dge.de/gv/seminare-fuer-die-gv/ oder www.jobundfit.de/qualitaetsstandard/seminarangebot.html

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr

- 110,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartnerin

Eva Hoffmann

☎ +49 228 3776-636

✉ hoffmann@dge.de

Die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“

Seminarziel

Das Seminar hat zum Ziel, Fachkräften in der Seniorenverpflegung Kenntnisse zur Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots für gesunde wie auch mangelernährte Bewohnerinnen und Bewohner von Senioreneinrichtungen zu vermitteln. Neben Informationen über Nährstoffe und eine optimale Lebensmittelauswahl stellt die Erarbeitung eines Wochenspeisenplans einen Schwerpunkt des Seminars dar. Alle Inhalte werden gemeinsam mit den Teilnehmenden praxisnah erarbeitet, um eine konkrete Umsetzung ins berufliche Handeln sicherzustellen. Darüber hinaus steht ausreichend Zeit für den Erfahrungsaustausch zur Verfügung.

Inhalte

- Update Nährstoffe
- Optimale Lebensmittelauswahl
- Lebensmittelauswahl bei Mangelernährung
- Bedeutung der Essbiografie
- Erstellung und Beurteilung eines Wochenspeisenplans für die Vollverpflegung
- Einführung in die Nährstoffoptimierung
- Rahmenbedingungen in Einrichtungen und für die Verpflegung

Grundlage des Seminars ist der DGE-Qualitätsstandard. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Zielgruppen

Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Senioreneinrichtungen

Teilnehmerzahl

max. 20

Termine und Veranstaltungsorte

Im Internet unter www.dge.de/gv/seminare-fuer-die-gv/ oder www.fitimalter-dge.de/qualitaetsstandards/seminarangebot.html

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr

- 110,00 €
- inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartnerin

Eva Hoffmann

☎ +49 228 3776-636

✉ hoffmann@dge.de

Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken

Seminarziel

Ziel des Seminars ist es, Verpflegungsfachkräften Kenntnisse zur Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots für Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern und Rehaeinrichtungen zu vermitteln. Neben Informationen über Nährstoffe, eine optimale Lebensmittelauswahl sowie spezielle Kostformen steht die Erstellung eines Wochenspeisenplans im Mittelpunkt des Seminars. Alle Inhalte werden gemeinsam mit den Teilnehmenden praxisnah erarbeitet, um eine konkrete Umsetzung ins berufliche Handeln sicherzustellen. Darüber hinaus steht ausreichend Zeit für den Erfahrungsaustausch zur Verfügung.

Inhalte

- Update Nährstoffe
 - Optimale Lebensmittelauswahl
 - Lebensmittelauswahl bei Mangelernährung
 - Erstellung und Beurteilung eines Wochenspeisenplans für die Vollverpflegung
 - Einführung in die Nährstoffoptimierung
 - Speisenangebot bei besonderen Anforderungen
 - Rahmenbedingungen in der Einrichtung
- Grundlage des Seminars ist der DGE-Qualitätsstandard. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Zielgruppen

Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Krankenhäusern und Rehakliniken

Teilnehmerzahl

max. 20

Termine und Veranstaltungsorte

Im Internet unter www.dge.de/gv/seminare-fuer-die-gv/ oder www.station-ernaehrung.de/qualitaetsstandards/seminarangebot/

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Gebühr

▪ 110,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartnerin

Eva Hoffmann

☎ +49 228 3776-636

✉ hoffmann@dge.de

Zertifikatslehrgänge

ErnährungsberaterIn/DGE

Lehrgangsziel

Der Lehrgang richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die sich für die qualitätsgesicherte Ernährungsberatung qualifizieren möchten. Die Schwerpunkte und Inhalte der insgesamt zwölf Module zielen darauf ab, die Fach-, Beratungs- und Sozialkompetenz zu erweitern und zu vertiefen. Die Teilnehmenden haben die Möglichkeit, sich mit verschiedenen Situationen in der Einzelberatung und in Gruppenschulungen auseinander zu setzen und ihr eigenes Verhalten zu reflektieren.

Lehrgangsform

Der Lehrgang wird in drei Formen angeboten: „kompakt“ und „berufsbegleitend“ mit je 215 Unterrichtseinheiten sowie „intensiv“ mit 56 Unterrichtseinheiten in der Präsenzphase.

Methoden

Vortrag mit interaktiven Elementen, Diskussion, Partner- und Gruppenarbeiten, Präsentationen in Kleingruppen und im Plenum, Rollenspiele, videogestütztes Beratungstraining, Erfahrungsaustausch, Selbstreflexion, Erleben von Methoden durch eigenes Ausprobieren

Anerkennung

Das Zertifikat „Ernährungsberaterin/DGE“ bzw. „Ernährungsberater/DGE“ ist anerkannt für die Anbieterqualifikation laut „Leitfaden Prävention“ vom 21. Juni 2000 in der jeweils gültigen Fassung.

Inhalte

Das Curriculum des Lehrgangs „Ernährungsberater/DGE“ umfasst insgesamt 12 Module. Davon können vier Module (mit * gekennzeichnet) aus vorhergehender Aus- oder Fortbildung (maximal zehn Jahre alt) nachgewiesen werden. Das DGE-Referat Fortbildung bietet auch Seminare (siehe Seiten 35-39 und 44, 45) zu diesen Modulen an. Der Nachweis der anererkennungsfähigen Module sollte in der Regel bei

Beginn der Präsenzphase vorliegen.

- Prävention und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten*
- Methoden der Ernährungserhebung*
- Ernährungssoziologie*
- EDV-unterstützte Nährwertberechnung*
- Ernährung und Gesundheit
- Ernährungspsychologie
- Methodik und Didaktik in der Beratung
- Gesprächsführung – Theorie und Methoden
- Praxis der Gesprächsführung – Training und Supervision
- Marketing und Projektplanung
- Qualitätssicherung der Ernährungsberatung und Evaluation
- Rechtliche Situation der Ernährungsberatung in Deutschland

Das detaillierte Curriculum zum Lehrgang steht im Internet auf der Seite www.dge.de/fortbildungen-veranstaltungen/zertifikatslehrgaenge/ernaehrungsberater/ als Download zur Verfügung.

Zugangsvoraussetzung

Berufsausbildung bzw. Studienabschluss:

- Diätassistenten
- Bachelor of Science Diätetik / Bachelor of Science in Diätetik
- Oecotrophologen (Abschlüsse: Diplom [ernährungswissenschaftliche Ausrichtung]; Bachelor of Science, Master of Science entsprechend den DGE-Zulassungskriterien*)
- Ernährungswissenschaftler (Abschlüsse: Diplom; Bachelor of Science, Master of Science entsprechend den DGE-Zulassungskriterien*)
- Diplom-Ingenieure Ernährungs- und Hygienetechnik, Schwerpunkt „Ernährungstechnik“; Diplom-Ingenieure Ernährung und Versorgungsmanagement, Schwerpunkt „Ernährung“
- Bachelor- und Masterabsolventen anderer Studiengänge mit Anerkennung des Studiengangs nach den DGE-Zulassungskriterien*

* siehe DGE-Zulassungskriterien (Internet: www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/DGE-Zulassungskriterien-Ernaehrungsberatung-2011.pdf)

Nachweis der anererkennungsfähigen
Module 1 – 4

Termin

Ernährungsberater/DGE – kompakt
(siehe Seite 79)

Ernährungsberater/DGE – berufsbegleitend
(siehe Seite 80)

Ernährungsberater/DGE – intensiv
(siehe Seite 81)

Zertifikat

Die erfolgreiche Teilnahme wird durch das Zertifikat „Ernährungsberaterin/DGE“ bzw. „Ernährungsberater/DGE“ bescheinigt.

Qualitätssicherung

Die Gültigkeit des Zertifikats ist an eine kontinuierliche Fortbildung geknüpft. Innerhalb von drei Jahren sind mindestens 50 Fortbildungspunkte nachzuweisen. Bei Fortbildungsseminaren entspricht 1 Punkt einer Unterrichtseinheit von 45 Minuten. Die Überprüfung der Teilnahmebescheinigungen erfolgt durch die DGE. Detaillierte Informationen im Internet unter www.dge.de/fortbildungen-veranstaltungen/zertifikatslehrgaenge/qualitaetssicherung/

Hinweis

Weitere Informationen und Anmeldeunterlagen im Internet unter www.dge.de.

Ort

DGE, Bonn

Ansprechpartner

Michael Woyke

☎ +49 228 3776-635

✉ woyke@dge.de



Referenten in der Lehrgangsform „kompakt“ und „berufsbegleitend“

Melanie Braukmann, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Bonn

Dr. Ute Brehme, Diplom-Oecotrophologin, Leiterin des DGE-Referats Fortbildung, Bonn

Julia Busch, Diplom-Erziehungswissenschaftlerin, Langenfeld

Ursula Dany, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz

Peter Dürrschmidt, Diplom-Pädagoge, Trainer für Personalentwicklung, Bonn

Damaris Geisler, Diplom-Trophologin, Ernährungsberaterin/DGE, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Dr. Maike Groeneveld, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Praxis für Ernährungsberatung, Bonn

Andrea Haase, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Aha! Ernährungsberatung, Kierspe

Franka Hanysek, Diplom-Psychologin, Psychologische Psychotherapeutin, Münster

Achim Heck, Diplom-Oecotrophologe, Diplom-Sportlehrer, Institut für Sport und Gesundheit, Bonn

Dr. Annett Hilbig, Diplom-Oecotrophologin, Dortmund

Claudia Karrasch, Diplom-Sozialwissenschaftlerin, Bonn

Vanessa Korpel, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Köln

Jérôme Kreutz, Diätassistent, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

Julia Kugler, Diplom-Psychologin, Münster

Manuela Michel, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, DGE-Referat Fachmedien/Sektionskoordination, Bonn

Irene Noack, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Praxis für Ernährungsberatung, Sankt Augustin

Dr. Helmut Oberritter, Geschäftsführer Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Bonn

Prof. Dr. Roswitha Siener, Diplom-Oecotrophologin, Klinik und Poliklinik für Urologie, Bonn

Christina Schmidt, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Praxis für Ernährung, Beratung & Therapie, Düsseldorf

Doris Steinkamp, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Kompetenz Ernährung – Beratungsagentur, Krefeld

Claudia Thienel, Diplom-Oecotrophologin (QUETHEB-Registrierung), Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Bonn

Michael Woyke, Diplom-Oecotrophologe, Ernährungsberater/DGE, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

ErnährungsberaterIn/DGE – kompakt

Lehrgangsform

Die Präsenzphase umfasst 30 Tage und wird in drei Blöcken durchgeführt. Jeder Block besteht aus zwei Wochen; der Unterricht findet von montags bis freitags statt.

Erfolgskontrolle

- Zwei schriftliche Tests à 45 Minuten (überwiegend im Multiple-Choice-Verfahren)
- Mündliche Abschlussprüfung (in der letzten Lehrgangswoche)
- Projektarbeit: Erstellung innerhalb von vier Monaten nach Beendigung der Präsenzphase (oder nach individueller Terminabsprache)

Teilnehmerzahl

max. 24

Termine 2017

kompakt (Frühjahr)

Block 1: 16.01. – 27.01.
 Block 2: 13.02. – 24.02.
 Block 3: 13.03. – 24.03.

kompakt (Herbst)

Block 1: 04.09. – 15.09.
 Block 2: 09.10. – 20.10.
 Block 3: 06.11. – 17.11.

Hinweis

Berufserfahrung mit dem Schwerpunkt „Beratungspraxis unter Anleitung bzw. im Team“ ist erwünscht. Diese Fortbildung wird nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer (siehe Seite 11) anerkannt.

Gebühr

- 2.350,00 €
 inkl. Prüfungsgebühr, Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, DGE-Beratungs-Standards, Seminarunterlagen und Pausengetränke

Wartelistenregelung

Eine Anmeldung auf die Warteliste ist unverbindlich. Wir benachrichtigen Sie per E-Mail bei Freiwerden eines Lehrgangsplatzes. Kann dieser Platz nicht angenommen werden, entstehen keine Gebühren. Die Plätze werden in der Reihenfolge des Anmeldedatums vergeben. Ab sechs Wochen vor Beginn des Lehrgangs werden mehrere Interessenten gleichzeitig über freigewordene Plätze informiert. Die Vergabe erfolgt nach der Reihenfolge der Angebotsannahme.

Rücktrittsbedingungen

Bei Rücktritt nach Erhalt der Anmeldebestätigung sind 30,00 € zu zahlen; hiervon ausgenommen ist eine Umbuchung in einen anderen Zertifikatslehrgang sowie eine Absage seitens der DGE. Bei Rücktritt ab drei Monaten vor Lehrgangsbeginn sind 75,00 € zu zahlen. Bei Rücktritt ab sechs Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Ausfallgebühr in Höhe von 475,00 € fällig, ab zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn beträgt die Gebühr 1.950,00 €. Die Gebühren werden unabhängig vom Grund der Absage fällig. Dieses Risiko kann über eine Reise- oder Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung abgesichert werden. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist nicht möglich.

Ansprechpartner

Michael Woyke
 ☎ +49 228 3776-635
 ✉ woyke@dge.de

ErnährungsberaterIn/DGE – berufsbegleitend

Lehrgangsform

Der Lehrgang wird an zehn Wochenenden innerhalb eines Jahres durchgeführt.

Erfolgskontrolle

- Zwei schriftliche Tests à 45 Minuten (überwiegend im Multiple-Choice-Verfahren)
- Mündliche Abschlussprüfung (in der letzten Präsenzveranstaltung)
- Projektarbeit: Erstellung innerhalb von vier Monaten nach Beendigung der Präsenzphase (oder nach individueller Terminabsprache)

Teilnehmerzahl

max. 24

Termine 2017

10 x 3 Tage (Fr., Sa., So.)
03.02. – 05.02.2017
03.03. – 05.03.2017
31.03. – 02.04.2017
05.05. – 07.05.2017
09.06. – 11.06.2017
07.07. – 09.07.2017
25.08. – 27.08.2017
22.09. – 24.09.2017
27.10. – 29.10.2017
23.11. – 25.11.2017 (Do., Fr., Sa.)

Hinweis

Berufserfahrung mit dem Schwerpunkt „Beratungspraxis unter Anleitung bzw. im Team“ ist erwünscht.

Gebühr

- 2.600,00 €
- inkl. Prüfungsgebühr, Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, DGE-Beratungs-Standards, Seminarunterlagen und Pausengetränke

Wartelistenregelung

Eine Anmeldung auf die Warteliste ist unverbindlich. Wir benachrichtigen Sie per E-Mail bei Freiwerden eines Lehrgangsplatzes. Kann dieser Platz nicht angenommen

werden, entstehen keine Gebühren.

Die Plätze werden in der Reihenfolge des Anmeldedatums vergeben. Ab sechs Wochen vor Beginn des Lehrgangs werden mehrere Interessenten gleichzeitig über freigewordene Plätze informiert. Die Vergabe erfolgt nach der Reihenfolge der Angebotsannahme.

Rücktrittsbedingungen

Bei Rücktritt nach Erhalt der Anmeldebestätigung sind 30,00 € zu zahlen; hiervon ausgenommen ist eine Umbuchung in einen anderen Zertifikatslehrgang sowie eine Absage seitens der DGE. Bei Rücktritt ab drei Monaten vor Lehrgangsbeginn sind 75,00 € zu zahlen. Bei Rücktritt ab sechs Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Ausfallgebühr in Höhe von 475,00 € fällig, ab zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn beträgt die Gebühr 2.200,00 €. Die Gebühren werden unabhängig vom Grund der Absage fällig. Dieses Risiko kann über eine Reise- oder Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung abgesichert werden. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist nicht möglich.

Ansprechpartnerin

Damaris Geisler

☎ +49 228 3776-634

✉ geisler@dge.de

ErnährungsberaterIn/DGE – intensiv

Lehrgangsform

Das Angebot richtet sich an berufserfahrene Ernährungsfachkräfte, die die Inhalte des Curriculums zu einem großen Teil in einer Selbstlernphase erarbeiten möchten. Die Selbstlernphase schließt mit einer Prüfung ab. Die Präsenzphase mit 56 Unterrichtseinheiten wird bei der DGE absolviert.

Selbstlernphase und Prüfung

Mit Hilfe der DGE-Beratungs-Standards, Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, ausgewählter Online-Fortbildungen der Ernährungs Umschau sowie weiterer Literatur werden die Themen des Curriculums selbstständig erarbeitet. Je nach individuellen Kenntnissen und Erfahrungen ist dafür ein Zeitaufwand von etwa 300 Stunden erforderlich. Die Teilnehmer weisen in einer eintägigen schriftlichen Prüfung nach, dass sie die in der Selbstlernphase erarbeiteten Themen beherrschen.

Präsenzphase

In der praxisorientierten Präsenzphase (56 Unterrichtseinheiten) liegt der Schwerpunkt auf Supervision und kollegialem Erfahrungsaustausch, z. B. in Form von videogestütztem Beratungstraining (Einzel- und Gruppenberatung). Außerdem werden einzelne Inhalte aus dem Selbststudium aufgegriffen und vertieft. Prüfung und Präsenzphase sind innerhalb von maximal zwei Jahren nach Erhalt der Anmeldebestätigung zu absolvieren.

Zugangsvoraussetzung

- Berufsausbildung bzw. Studienabschluss: siehe Seite 76
- Nachweis der mit * markierten anerkenungsfähigen Module (siehe Seiten 35-39 und 44, 45)
- Mindestens 2-jährige berufliche Tätigkeit (inkl. Praktika) in der Ernährungsberatung oder

- Spezieller Nachweis durch die Ausbildungsinstitution (max. 5 Jahre rückwirkend) in Verbindung mit einem Praktikum von mindestens 20 Wochen in der Ernährungsberatung (weitere Informationen auf Anfrage)
- Für die Präsenzphase: bestandene Prüfung

Erfolgskontrolle

- Schriftliche Prüfung: drei 90-minütige Klausuren (Multiple-Choice-Verfahren sowie offene Fragen)
- Projektarbeit: Erstellung innerhalb von vier Monaten nach Beendigung der Präsenzphase (oder nach individueller Terminabsprache)

Teilnehmerzahl

Prüfung: mind. 8 Teilnehmer;
Präsenzphase: mind. 10, max. 15 Teilnehmer

Termine

Prüfung

Montag, 27.03.2017,
10.00 Uhr bis 16.30 Uhr

oder

Montag, 21.08.2017,
10.00 Uhr bis 16.30 Uhr

Präsenzphase

Dienstag, 25.04.2017 bis
Freitag, 28.04.2017

und

Dienstag, 16.05.2017 bis
Freitag, 19.05.2017

oder

Dienstag, 26.09.2017 bis
Freitag, 29.09.2017

und

Dienstag, 28.11.2017 bis
Freitag, 01.12.2017

jeweils 08.30 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

Bei Bedarf werden weitere Termine angeboten.

Gebühr

Insgesamt: 975,00 €

- Anmeldeverfahren inkl. Literaturliste für die Selbstlernphase: 75,00 €
- Prüfung: 100,00 € (inkl. Pausenverpflegung)
- Präsenzphase: 800,00 € (inkl. Seminarunterlagen, Pausengetränke, Prüfungsgebühr für die Projektarbeit)
- individuell fallen Kosten für Bücher, Artikel und andere Unterlagen an

Wartelistenregelung für die Präsenzphase

Eine Anmeldung auf die Warteliste ist unverbindlich. Wir benachrichtigen Sie per

E-Mail bei Freiwerden eines Lehrgangsplatzes. Kann dieser Platz nicht angenommen werden, entstehen keine Gebühren.

Die Plätze werden in der Reihenfolge des Anmeldedatums vergeben. Ab sechs Wochen vor Beginn des Lehrgangs werden mehrere Interessenten gleichzeitig über freigewordene Plätze informiert. Die Vergabe erfolgt nach der Reihenfolge der Angebotsannahme.

Rücktrittsbedingungen

Die Rücktrittsbedingungen für die Prüfung und die Präsenzphase sind gesondert geregelt und gelten nach Erhalt der Anmeldebestätigung; hiervon ausgenommen ist eine Absage seitens der DGE. Die Gebühren werden unabhängig vom Grund der Absage fällig. Dieses Risiko kann über eine Reise- oder Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung abgesichert werden. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist nicht möglich.

- Prüfung: Bei Rücktritt bis zwei Wochen vorher wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 30,00 € fällig (hiervon ausgenommen ist eine Verschiebung des Prüfungstermins); ab zwei Wochen vor dem Termin beträgt die Gebühr bei Rücktritt oder Verschiebung 75,00 €.
- Präsenzphase: Bei Rücktritt bis zwei Wochen vorher wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 75,00 € fällig, ab zwei Wochen vor der Präsenzphase beträgt die Gebühr 640,00 €.

Hinweis

Detaillierte Informationen sind auf der DGE-Internetseite veröffentlicht.

Ort

DGE, Bonn

Ansprechpartner

Michael Woyke

☎ +49 228 3776-635

✉ woyke@dge.de

Referenten in der Lehrgangsform „intensiv“

- Melanie Braukmann**, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Bonn
- Dr. Ute Brehme**, Diplom-Oecotrophologin, Leiterin des DGE-Referats Fortbildung, Bonn
- Ursula Dany**, Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda), Ernährungsberaterin VFED, Koblenz
- Damaris Geisler**, Diplom-Trophologin, Ernährungsberaterin/DGE, DGE-Referat Fortbildung, Bonn
- Dr. Maike Groeneveld**, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Praxis für Ernährungsberatung, Bonn
- Andrea Haase**, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Aha! Ernährungsberatung, Kierspe
- Jérôme Kreutz**, Diätassistent, DGE-Referat Fortbildung, Bonn
- Julia Kugler**, Diplom-Psychologin, Münster
- Heidrun Meyer-Kruse**, Diplom-Supervisorin, Praxis für Supervision, Training und Organisationsberatung, Hattingen
- Irene Noack**, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin/DGE, Praxis für Ernährungsberatung, Sankt Augustin
- Christina Schmidt**, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Praxis für Ernährung, Beratung & Therapie, Düsseldorf
- Doris Steinkamp**, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Kompetenz Ernährung – Beratungsagentur, Krefeld
- Michael Woyke**, Diplom-Oecotrophologe, Ernährungsberater/DGE, DGE-Referat Fortbildung, Bonn

VerpflegungsmanagerIn/DGE

Lehrgangsziel

Der Lehrgang richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die ihre Kompetenzen für eine Führungsposition im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung (GV) erweitern möchten. Der Schwerpunkt der sieben Module liegt in den Bereichen Selbstmanagement, Betriebs- und Projektmanagement. Ziel ist es, die Teilnehmer für die gestiegenen Anforderungen an eine Leitungsfunktion im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zu qualifizieren. Bei Interesse an ausgewählten Themengebieten können auch einzelne Module belegt werden. In diesem Fall erfolgt keine Prüfung.

Inhalte

Das Curriculum des Lehrgangs „VerpflegungsmanagerIn/DGE“ umfasst insgesamt sieben Module. Sie werden auf den Seiten 61-66 ausführlich beschrieben.

Das detaillierte Curriculum zum Lehrgang steht im Internet auf der Seite www.dge.de/fortbildungen-veranstaltungen/zertifikatslehrgaenge/verpflegungsmanager/ als Download zur Verfügung.

Methoden

Siehe bei den einzelnen Modulen (Seiten 61-66)

Zugangsvoraussetzung

Diätassistenten, Köche mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung, Diätetisch geschulte Köche/DGE, Diätköche (IHK), Küchenmeister, Hauswirtschaftliche Fachkräfte mit mindestens 2-jähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter, Meister der Hauswirtschaft, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft
Berufserfahrung ist empfehlenswert, da die Lehrgangsinhalte an den praktischen Erfahrungen der Teilnehmer anknüpfen.

Teilnehmerzahl

max. 24

Termine

Siehe Tabelle, Details siehe Seiten 61-66

Modul	Termin	Titel
M 1	09.01. – 13.01.2017	Arbeitsmethodik – Kommunikation
M 2	06.02. – 10.02.2017	Arbeitsmethodik – Selbstmanagement
M 3	06.03. – 10.03.2017	Betriebsführung in der Gemeinschaftsverpflegung
M 4	03.04. – 07.04.2017	Personalführung
M 5	08.05. – 12.05.2017	Qualitätsmanagement und -sicherung in der Gemeinschaftsverpflegung
M 6	19.06. – 23.06.2017	Recht in der Gemeinschaftsverpflegung
M 7	17.07. – 21.07.2017	Projektmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung
Prüfung	17.07.2017	

Erfolgskontrolle

Die Erfolgskontrolle besteht aus einem schriftlichen Test à 90 Minuten (Multiple-Choice-Verfahren, Berechnungen) und einer Projektarbeit (Erstellung innerhalb von vier Monaten nach Beendigung der Präsenzphase). Als Voraussetzung für die schriftliche Abschlussprüfung müssen die Module 1 – 6 absolviert worden sein.

Zertifikat

Der Titel „Verpflegungsmanagerin/DGE“ bzw. „Verpflegungsmanager/DGE“ wird nur verliehen, wenn alle Module erfolgreich absolviert wurden sowie die schriftliche Abschlussprüfung und die Projektarbeit positiv bewertet wurden.

Qualitätssicherung

Die Gültigkeit des Zertifikats ist an eine kontinuierliche Fortbildung geknüpft. Innerhalb von drei Jahren sind mindestens 50 Fortbildungspunkte nachzuweisen. Bei Fortbildungsseminaren entspricht 1 Punkt einer Unterrichtseinheit von 45 Minuten. Die Überprüfung der Teilnahmebescheinigungen erfolgt durch die DGE. Detaillierte Informationen im Internet unter www.dge.de/fortbildungen-veranstaltungen/zertifikatslehrgaenge/qualitaetsicherung/

Ort

DGE, Bonn

Hinweis

Diese Fortbildung wird nach den Bildungsurlaubsgesetzen der Stadtstaaten und Bundesländer (siehe Seite 11) anerkannt.

Gebühr

Preis für die VM-Module 1 – 6, jeweils:

- DGE-Mitglieder 460,00 €
- Nicht-Mitglieder 480,00 €

Preis für den gesamten Lehrgang (VM-Module 1 – 7):

- 2.520,00 €
- zuzüglich Prüfungsgebühr von 150,00 €

Rücktrittsbedingungen

Bei Rücktritt bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 30,00 € pro gebuchtem Modul fällig. Danach ist die Teilnahmegebühr in voller Höhe zu tragen; die Gebühr wird unabhängig vom Grund der Absage fällig. Bei Buchung einzelner Module ist in diesem Zeitraum die Nennung eines den Zielgruppen entsprechenden Ersatzteilnehmers möglich; die Gebühr beträgt dann 30,00 €. Eine eigene Anmeldung des Ersatzteilnehmers ist erforderlich.

Ansprechpartnerin

Marion Romeike

☎ +49 228 3776-662

✉ romeike@dge.de



Diätetisch geschulter Koch/DGE bzw. Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE

Lehrgangsziel

Dieser Zertifikatslehrgang vermittelt in mindestens 210 Unterrichtseinheiten Grundlagenwissen auf den Gebieten Ernährungsphysiologie, Anatomie und Physiologie, Pathophysiologie, Lebensmittelkunde sowie Hygiene. Schwerpunkt des Lehrgangs ist die Diätetik in Theorie und Praxis. Absolventen des Lehrgangs sind anschließend in der Lage, in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung sowie der Gastronomie die erforderlichen Diätkostformen herzustellen und den Gast darüber zu informieren.

Zielgruppen

- Köche mit abgeschlossener Berufsausbildung erhalten nach erfolgreicher Absolvierung des Lehrgangs den Titel „Diätetisch geschulter Koch/DGE“
- Personen mit zum Koch verwandten Berufen (z. B. Metzger, Bäcker, Konditor, Hauswirtschaftler) erhalten nach erfolgreicher Absolvierung des Lehrgangs den Titel „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“

Qualitätssicherung

Die Gültigkeit des Zertifikats ist an eine kontinuierliche Fortbildung geknüpft. Innerhalb von drei Jahren sind mindestens 24 Fortbildungspunkte nachzuweisen. Bei Fortbildungsseminaren entspricht 1 Punkt einer Unterrichtseinheit von 45 Minuten. Die Überprüfung der Teilnahmebescheinigungen erfolgt durch die jeweiligen Lehrgangsanbieter.

Weitere Informationen

Die Fortbildung zum „Diätetisch geschulten Koch/DGE“ bzw. zur „Diätetisch geschulten Fachkraft/DGE“ basiert auf einem Curriculum der DGE, das die Durchführung des Lehrgangs regelt. Der Lehrgang wird nicht von der DGE angeboten, sondern von verschiedenen Institutionen bzw. Fortbildungseinrichtungen im gesamten Bundesgebiet. Die externen Fortbildungseinrichtungen wurden von der DGE überprüft und sind berechtigt, den Lehrgang durchzuführen. Eine Liste der Anbieter ist bei der DGE erhältlich oder im Internet unter www.dge.de/fortbildungen-veranstaltungen/zertifikatslehrgaenge/diaetetisch-geschulter-kochfachkraft/ abrufbar.

Ansprechpartnerinnen

DGE-Sektion Schleswig-Holstein

Renate Nissen

Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de



Kooperationsseminare

Kooperationsseminare zum DGE-Programm „ICH nehme ab“

Seminarziel

Das evidenzbasierte und evaluierte DGE-Programm zur Gewichtsreduktion ist als Selbsthilfe-Manual konzipiert, kann aber auch in der Gruppenberatung eingesetzt werden. Ziel des Seminars ist es, die Anwendung des Programms „ICH nehme ab“ in Gruppen aufzuzeigen, eigene Erfahrungen mit Aspekten des Programms zu reflektieren und das Verhaltensspektrum im Umgang mit herausfordernden Beratungssituationen zu erweitern.

Inhalte

- Darstellung der Konzeption des Programms „ICH nehme ab“
- Grundlegende Aspekte zur Thematik: spezifische Anforderungen an die Kursleiterrolle, Konsequenzen für die Leitung von Gruppenkursen „ICH nehme ab“
- Entspannungsübungen in Theorie und Praxis

- Praktische Anwendung und Auswertung des Ernährungs- und Bewegungsprotokolls
- Bedeutung von Bewegung und Sport – praktische Anwendung
- Methodisch-didaktische Umsetzung des Manuals in einer Gruppenschulung einschließlich Gestaltung von Anfangs- und Abschlussituationen

Zielgruppen

Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Diplom-Ernährungswissenschaftler, Absolventen der Bachelor- und Masterstudiengänge Oecotrophologie/Ernährungswissenschaft (Schwerpunkt „Ernährung“) Beratungserfahrung mit Gruppen ist erwünscht.

Hinweis

Bitte Kopie der Urkunde zum Nachweis des Berufs- bzw. Studienabschlusses beilegen.

Kooperation mit dem Universitätsklinikum Leipzig

Teilnehmerzahl

max. 16

Termin

Donnerstag, 03.08.2017, 09.30 Uhr
bis
Samstag, 05.08.2017, 16.00 Uhr

Ort

Universitätsklinikum Leipzig – AöR
04103 Leipzig
Internet: www.uniklinik-leipzig.de

Gebühr

- 420,00 €
- inkl. Seminarunterlagen, Pausengetränke und Mittagessen
Verbindlich angemeldete Seminarteilnehmer erhalten vier Wochen vor Seminarbeginn einen Sonderbestellschein. Damit

können sie den für das Seminar benötigten Ordner „ICH nehme ab“ mit 20 % Rabatt auf den Normalpreis bei der DGE bestellen.

Ansprechpartnerin

Für inhaltliche Fragen:

Bereich 4 – Personal und Recht/
Bildungszentrum
Claudia Brunner-Seifert
☎ +49 341 97-26016
✉ claudia.brunner-seifert@medizin.uni-leipzig.de

Für organisatorische Fragen:

Zentrales Veranstaltungsmanagement
Jana Richter
☎ +49 341 97-26036
✉ jana.richter@medizin.uni-leipzig.de



Kooperation mit der Sektion Hessen der DGE e. V.

Teilnehmerzahl

16

Bei Unterschreiten der Teilnehmerzahl kann das Seminar 4 Wochen vor Beginn abgesagt werden.

Termin

Freitag, 10.11.2017, 10.00 Uhr

bis

Sonntag, 12.11.2017, 16.00 Uhr

Ort

TaunusTagungsHotel
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf

Gebühr

- DGE-Mitglieder 425,00 €
- Nicht-Mitglieder 450,00 €

inkl. Seminarunterlagen, Pausengetränke, Zwischenmahlzeiten und Mittagessen

Verbindlich angemeldete Seminarteilnehmer erhalten vier Wochen vor Seminarbeginn einen Sonderbestellschein. Damit können sie den für das Seminar benötigten Ordner „ICH nehme ab“ mit 20 % Rabatt auf den Normalpreis bei der DGE bestellen.

Ansprechpartnerin

Sektion Hessen der DGE e. V.
Dr. Ulrike Kreinhoff
Taunusstraße 151
61381 Friedrichsdorf
☎ +49 6172 959810
✉ dgehessen@arcor.de
Internet: www.dge-hessen.de

Kooperation mit der Vinzenz von Paul Kliniken gGmbH – Marienhospital Stuttgart

Teilnehmerzahl

16

Bei Unterschreiten der Teilnehmerzahl kann das Seminar 4 Wochen vor Beginn abgesagt werden.

Termin

Donnerstag, 16.03.2017, 09.30 Uhr

bis

Samstag, 18.03.2017, 16.00 Uhr

Ort

Vinzenz von Paul Kliniken gGmbH
Bildungszentrum Vinzenz von Paul
Diätschule
Böheimstraße 37
70199 Stuttgart
Eingang: Bildungszentrum
Eierstraße 55
Internet: www.vinzenz.de

Gebühr

- 430,00 €

inkl. Seminarunterlagen, Pausengetränke und Mittagessen

Verbindlich angemeldete Seminarteilnehmer erhalten vier Wochen vor Seminarbeginn einen Sonderbestellschein. Damit können sie den für das Seminar benötigten Ordner „ICH nehme ab“ mit 20 % Rabatt auf den Normalpreis bei der DGE bestellen.

Ansprechpartnerin

Elisabeth Höfler, Diätschule
☎ +49 711 6489-2854
✉ elisabeth.hoefler@vinzenz.de



54. Wissenschaftlicher Kongress
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.



Ernährungs- und Lebensmittelforschung – werden wir den gesellschaftlichen Herausforderungen gerecht?



1.– 3. März 2017

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel



WISSENSCHAFTLICHE LEITUNG

Prof. Dr. Manfred J. Müller
Prof. Dr. Gerald Rimbach
Prof. Dr. Karin Schwarz

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel,
Institut für Humanernährung und
Lebensmittelkunde

Wissenschaftliche Veranstaltungen

54. Wissenschaftlicher Kongress der DGE Ernährungs- und Lebensmittelforschung – werden wir den gesellschaftlichen Herausforderungen gerecht?

In den letzten Jahren hat die Ernährungs- und Lebensmittelforschung in Deutschland und Europa eine erhebliche Förderung durch Drittmittel erfahren. So gibt es zahlreiche interdisziplinäre Forschungsprojekte im Bereich der Ernährung und Gesundheitsforschung.

Können die großen Verbundprojekte der Ernährungsforschung auch zur Lösung der heute dringlichen Ernährungs- und Gesundheitsprobleme in unserer Gesellschaft beitragen? Wie begegnen wir den unverändert hohen Prävalenzen von Adipositas, Diabetes mellitus und Mangelernährung? Welchen Mehrwert hat die moderne Ernährungsforschung? Forschen wir zu den richtigen Themen und mit den richtigen Methoden? Wie gut sind die bisherigen Ergebnisse? Was haben wir erreicht? Was können wir verbessern?

Inhalte

In Vorträgen und Posterpräsentationen werden aktuelle Forschungsergebnisse aus dem gesamten Bereich der Ernährungswissenschaft sowie aus angrenzenden Disziplinen präsentiert und diskutiert.

Themenbereiche

- Epidemiologie
- Ernährungsberatung
- Ernährungsbildung
- Ernährungsmedizin
- Ernährungsverhaltensforschung
- Gemeinschaftsverpflegung
- Lebensmittelwissenschaft
- Physiologie und Biochemie der Ernährung
- Public Health Nutrition

Wissenschaftliche Leitung

Prof. Dr. Manfred J. Müller,
Abteilung Humanernährung
Prof. Dr. Gerald Rimbach,
Abteilung Lebensmittelwissenschaft
Prof. Dr. Karin Schwarz,
Abteilung Lebensmitteltechnologie

Zielgruppen

Wissenschaftler, Studierende, Ernährungsfachkräfte aus Forschung und Praxis, Mediziner, Fachjournalisten

Termin

Mittwoch, 01.03.2017, 12.00 Uhr
bis
Freitag, 03.03.2017, ca. 15.00 Uhr

Ort

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Audimax/Hörsaalgebäude
Christian-Albrechts-Platz 2
24118 Kiel

Ansprechpartner

Referat Öffentlichkeitsarbeit
☎ +49 228 3776-631
✉ kongress@dge.de

Nähere Informationen und das ausführliche Kongressprogramm ab Januar 2017 unter www.dge.de

Arbeitstagung der DGE: Sport und Ernährung

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte aus Forschung und Praxis, Mediziner, Lehrer, Studierende, Wissenschaftler, Fachjournalisten

Termin

Ende September 2017

Ort

Bonn

Ansprechpartner

Referat Öffentlichkeitsarbeit

☎ +49 228 3776-631

✉ veranstaltung@dge.de

Nähere Informationen ab Mai 2017
unter www.dge.de

Veranstaltungen der DGE-Sektionen

Die Sektionen im jeweiligen Bundesland sind direkte Ansprechpartner für Verbraucher, Bildungsträger und Institutionen im Bereich Ernährung und Gesundheit.

Zur Verbreitung gesicherter Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft führen die DGE-Sektionen regelmäßig Multiplikatorenveranstaltungen durch, initiieren Projekte, z. B. aus den Bereichen Ernährungserziehung oder Lebensmittelkunde, und koordinieren Aktivitäten rund um Ernährungsaufklärung und -beratung in lokalen Netzwerken. Seminare, Vorträge und Telefon-Hotlines sind weitere Angebote der Ernährungsinformation.

Die Sektionen sind inhaltlich an die DGE gebunden, rechtlich können sie unselbstständig oder selbstständig sein. Hessen und Baden-Württemberg sind seit 2006 rechtlich selbstständige Sektionen.

Aktuelle Termine und weitere Informationen zu den Veranstaltungen in den Sektionen finden Sie ab Januar 2017 auf der DGE-Internetseite www.dge.de unter „Wir über uns – Sektionen“.

Sektion Baden-Württemberg der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
www.dge-bw.de

Sektion Hessen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
www.dge-hessen.de

DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern
www.dge-mv.de

DGE-Sektion Niedersachsen
www.dge-niedersachsen.de

DGE-Sektion Schleswig-Holstein
www.dge-sh.de

DGE-Sektion Thüringen
www.dge-thueringen.de

Sektion Baden-Württemberg der DGE e. V.

Mit Unterstützung des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (BW) und der Universität Hohenheim wurde 1989 die Sektion BW gegründet. Schwerpunkte der Arbeit sind Fortbildungen für Multiplikatoren und Projekte für verschiedene Zielgruppen. Die Sektion ist eng mit der Universität Hohenheim verknüpft. Seit 2008 ist bei der DGE-BW e. V. das Projekt Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung BW angesiedelt. Diese aus Mitteln des Landes BW und im Rahmen der Bundesinitiative IN FORM geförderte Einrichtung ist die Anlaufstelle in BW für Kita- und Schulträger, Schulen, Caterer, Ämter etc. – kurz für alle, die sich mit der Verpflegung in Kitas und Schulen beschäftigen. Seit 2014 werden in Esslingen in Kooperation mit dem DGE-Referat Fortbildung Seminare für Ernährungsfachkräfte angeboten.

Ansprechpartner



Prof. Dr. Peter Grimm

☎ +49 711 469959-10

✉ zentrale@dge-bw.de

(Prof. Dr. Grimm mit dem Team der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg: hinten v.l.n.r. Tina Janitz, Alexandra Knauß, Katrin Bergen; vorne Corinna Küfer)

16. DGE-BW-Forum: Hülsenfrüchte

Inhalte

Fachvorträge und Workshops zu ernährungsphysiologischen und lebensmitteltechnologischen Teilgebieten

Zielgruppen

Lehr- und Beratungskräfte, Multiplikatoren aus dem Ernährungsbereich, Firmen, Verbände

Teilnehmerzahl

max. 350

Termin

Donnerstag, 16.03.2017,
09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

Universität Hohenheim in Stuttgart

Hinweis

Nähere Informationen und Online-Anmeldung im Internet unter www.dge-bw.de

Gebühr

- DGE-Mitglieder 25,00 €
- Nicht-Mitglieder 35,00 €

reduzierte Teilnahmegebühren für Studenten und bestimmte Organisationen inkl. Seminarunterlagen

Ansprechpartner

Prof. Dr. Peter Grimm

☎ +49 711 469959-10

✉ zentrale@dge-bw.de

24. Ernährungsfachtagung der DGE-BW: Pränatale Programmierung

Inhalte

Detaillierte Informationen sind in Planung

Zielgruppen

Lehr- und Beratungskräfte, Multiplikatoren aus dem Ernährungsbereich, Firmen, Verbände

Teilnehmerzahl

max. 500

Termin

Donnerstag, 21.09.2017,
09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

Universität Hohenheim in Stuttgart

Hinweis

Nähere Informationen und Online-Anmeldung im Internet unter www.dge-bw.de

Gebühr

- DGE-Mitglieder 25,00 €
- Nicht-Mitglieder 35,00 €

reduzierte Teilnahmegebühren für Studenten und bestimmte Organisationen inkl. Seminarunterlagen

Ansprechpartner

Prof. Dr. Peter Grimm

☎ +49 711 469959-10

✉ zentrale@dge-bw.de

Für Seminarangebote in Baden-Württemberg siehe Seiten 19, 20, 24, 25, 26, 28, 29, 31, 33, 36, 37, und 41.

Sektion Hessen – DGE e. V.

Die Sektion Hessen fördert in einem Netzwerk mit Multiplikatoren und Institutionen die Ernährungsaufklärung auf Landesebene. Dafür stellen wir Fachkräften des Ernährungs- und Gesundheitssektors aktuelle und gesicherte ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse zur Verfügung. Wir wollen Ernährungswissen verbessern und mit didaktisch fundierten Lerntechniken dabei helfen, dieses Wissen im Alltag zu nutzen. Wir unterstützen neben individuellen Verhaltenskorrekturen Veränderungen in den Lebenswelten der Menschen (Verhaltens- und Verhältnisprävention). Dabei sehen wir Ernährung im Zusammenhang mit Bewegung und Entspannung. Wir schulen Fachkräfte, unterstützen Verbraucherbildung, Ernährungsberatung und -erziehung und tragen zu ihrer Qualitätssicherung bei. Damit begleiten wir die ernährungsbezogene Verbraucherschutzpolitik des Landes Hessen.

Ansprechpartnerin



Dr. Ulrike Kreinhoff

☎ +49 6172 959810

✉ dgehessen@arcor.de

Zu folgenden Themen werden Seminare angeboten:

- Seminar zum DGE-Programm „ICH nehme ab“ vom 10.11.2017 bis 12.11.2017.

Siehe Seite 89.

Dieses und weitere aktuelle Seminarangebote sind unter www.dge-hessen.de einsehbar.

Veranstaltungsorte sind z. B. Friedrichsdorf, Fulda, Wiesbaden oder Kassel.

DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern

Seit 1993 wird die DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern e. V. (DGE-Sektion MV) durch das Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Verbraucherschutz Mecklenburg-Vorpommern finanziell gefördert. Zur Verbreitung gesicherter Erkenntnisse aus der Ernährungswissenschaft organisiert die DGE-Sektion MV regelmäßige Multiplikatoren-Fortbildungen und koordiniert in lokalen Netzwerken Aktivitäten und Projekte rund um Ernährungsaufklärung und -beratung.

Ansprechpartnerinnen



Gesine Roß

☎ +49 385 5213455

✉ info@dge-mv.de



Sina Wagner

☎ +49 385 5213455

✉ info@dge-mv.de

13. DGE-Ernährungsbericht: Neues aus Wissenschaft und Forschung

Norddeutsches Symposium der DGE-Sektionen Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein

Ziel

Was und wie viel wird in Deutschland gegessen? Wie verändern sich das Ernährungsverhalten und die Versorgung der Menschen? Werden Ernährungsempfehlungen umgesetzt? Welche Maßnahmen sind notwendig, um die Gesundheit der Menschen zu fördern? Die Ernährungsberichte der DGE dienen Ernährungsfachkräften als wissenschaftlich fundierte, objektive Informationsquelle.

Im 13. Ernährungsbericht ist neben den aktuellen Ergebnissen zur Ernährungssituation – im Besonderen zur Versorgung mit kritischen Nährstoffen wie Jod, Vitamin D, Folat oder NaCl – die Bewertung der Wirkung bisheriger Verhaltens- und Verhältnisprävention von Adipositas von besonderem Interesse. Im Seminar werden aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse präsentiert und die Bedeutung der Ergebnisse für die praktische Arbeit diskutiert.

Inhalte

- Aktuelle Ernährungssituation in Deutschland
- Nährstoffversorgung
- Evidenz für die Wirkung von Maßnahmen der Verhaltens- und Verhältnisprävention von Adipositas

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Multiplikatoren aus den Bereichen Ernährung und Gesundheit, Prävention, Verbraucherschutz, Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft, Landwirtschaft, Gesundheit, Soziales, Bildung, Ernährungs- und Gesundheitswirtschaft, Handel, Public Health sowie Fachjournalisten

Teilnehmerzahl

max. 150

Termin

erstes Quartal 2017

Ort

Schwerin

Ansprechpartnerinnen

Gesine Roß, Sina Wagner

☎ +49 385 5213455

✉ info@dge-mv.de

Gluten: Gemeingefährlich oder ein Hype um nichts?

Seminarziel

Gluten ist die Ursache für eine Zöliakie. Keine neue Erkenntnis – auch nicht für Ernährungsfachkräfte. Inzwischen überschlagen sich aber gastroenterologische Medien, Fachliteratur und die Laienpresse mit zunehmend kontroversen Diskussionen um das Thema Gluten und seiner möglicherweise negativen Auswirkung auf die Gesundheit.

Ein neuer Hype im Schlaraffenland? Ist es wirklich das Gluten oder ist es doch nur der Weizen? Oder vielleicht auch nichts von Beidem? Oder müssen erst sportliche Aktivitäten dazu kommen, damit das Gluten/der Weizen seine schädliche Wirkung entfalten kann? Die zahlreichen Publikationen und Diskussionen rund um das Gluten zwingen in der Gruppe der Ernährungsfachkräfte sowohl diejenigen, die beratend, als auch diejenigen, die lehrend tätig sind, sich mit dieser Thematik auseinanderzusetzen.

Vor Empfehlung einer rigiden Kostform sollten wir uns über physiologische Wirkung und über mögliche pathologische Auswirkungen dieser Karenz auseinandersetzen, aktuelle Veröffentlichungen auch hinsichtlich ihrer Empfehlungen und Inhaltstiefe sowie wissenschaftlicher Relevanz beleuchten. Einfach weglassen ist in den seltensten Fällen eine kluge Entscheidung.

Das Tagesseminar gibt Einblicke, schärft kritische Blickweisen und zeigt Ausblicke auf, die den Teilnehmern eine fundierte Basis für den therapeutischen Alltag liefern.

Inhalte

- Ernährungsphysiologisches Update zu Getreide und Getreideerzeugnissen
- Herstellung und Bearbeitungsprozesse: Aus vollem Schrot & Korn?... von wegen!
- Die Sache mit dem Gluten: Da muss ein Zauber drin sein, oder?

- S2k-Leitlinie: Zöliakie – Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität
- Sonderformen: NCWS – Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität
- Umgang und kritische Betrachtung der Datenlage

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker, Fachkräfte und Multiplikatoren aus den Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention und Public Health

Teilnehmerzahl

max. 25

Termin

Freitag, 17.03.2017,
09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

AOK Gebäude
Am Grünen Tal 50, Raum 80
19063 Schwerin

Gebühr

- DGE-Mitglieder 120,00 €
- Nicht-Mitglieder 140,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartnerinnen

Gesine Roß, Sina Wagner

☎ +49 385 5213455

✉ info@dge-mv.de

Laborwerte richtig einschätzen und interpretieren: Klinische Parameter aus dem kleinen Blutbild

Seminarziel

Neben anderen medizinischen Befunden spielen bei der professionellen Begleitung von Patienten die Laborwerte eine bedeutende Rolle in der qualifizierten Ernährungstherapie. Laborwerte zeigen als Stoffwechselfparameter nicht nur pathologische Entgleisungen an, wir nutzen sie auch zur Kontrolle von Mikro- und Makronährstoffen sowie zur Diagnostik unterschiedlicher Erkrankungen. Das kleine Blutbild kann auf verschiedene Erkrankungen, auf Entzündungen oder auf Mangelerscheinungen hinweisen. Es birgt aber immer die Gefahr von Fehlinterpretationen durch z. B. tageszeitliche und saisonale Schwankungen oder differierende Referenzwerte. Der Inhalt dieses Seminars soll die Aussagetiefe des kleinen Blutbildes vertiefen. Da wir dies meist ohne Umstände anfordern können, ist es wichtig, die Informationen zwischen den Zeilen auch lesen und interpretieren zu können.

Inhalte

- Standardprofil: Was können wir wie nutzen?
- Präanalytik
- Kleines Blutbild
- Fehlerquellen – Fehlinterpretationen?
- Welche Laborparameter sind bei welchen Krankheiten für die Ernährungstherapie von Bedeutung?
- Stolperfälle Entzündungsmarker

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker, Fachkräfte und Multiplikatoren aus den Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention und Public Health

Teilnehmerzahl

max. 25

Termin

Freitag, 11.09.2017,
09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

AOK Gebäude
Am Grünen Tal 50, Raum 80
19063 Schwerin

Hinweis

Ernährungstherapeutische Kenntnisse werden vorausgesetzt.

Gebühr

- 145,00 €
- inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Ansprechpartnerinnen

Gesine Roß, Sina Wagner
☎ +49 385 5213455
✉ info@dge-mv.de

20. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern

Das detaillierte Tagungsprogramm wird im Frühjahr 2017 unter www.dge-mv.de veröffentlicht.

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker, Fachkräfte und Multiplikatoren aus den Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention und Public Health

Teilnehmerzahl

max. 150

Termin

Herbst 2017

Ort

Schweriner Schloss

Ansprechpartnerinnen

Gesine Roß, Sina Wagner

☎ +49 385 5213455

✉ info@dge-mv.de

DGE-Sektion Niedersachsen

Die DGE-Sektion Niedersachsen, gefördert vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, ist im Bereich Ernährungsaufklärung und Verbraucherkommunikation für Multiplikatoren, Organisationen, öffentliche Medien, Verbraucher sowie für Bildungsträger tätig. Die Sektion führt wissenschaftliche Fachtagungen, Fortbildungen und Seminare zu aktuellen Themen aus Ernährungsforschung, Ernährungsbildung und Beratungspraxis durch. Die Veranstaltungen sollen einen Beitrag zur Qualitätssicherung leisten sowie die zunehmend widersprüchlichen Aussagen rund um das Thema „Essen und Trinken“ aus gesicherter fachlicher Sicht beleuchten. Ein besonderes Merkmal ist die praxisorientierte und multidisziplinäre Ausrichtung der Veranstaltungen, die sich in der Kooperation mit diversen Partnern wie z. B. der Ärztekammer Niedersachsen (ÄKN) und Landesvereinigung für Gesundheit Niedersachsen und Akademie für Sozialmedizin (LVG&AfS) widerspiegelt.

Ansprechpartnerinnen



Helga Strube

☎ +49 511 380-2466

✉ strube@dge-niedersachsen.de



Dörthe Hennemann

☎ +49 511 380-2466

✉ hennemann@dge-niedersachsen.de



Nicole Eckelmann

☎ +49 511 380-2466

✉ eckelmann@dge-niedersachsen.de

Frühjahrsfachtagung 2017

13. DGE-Ernährungsbericht: Neues aus Wissenschaft und Forschung

Norddeutsches Symposium der DGE-Sektionen Mecklenburg- Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein

Ziel

Was und wie viel wird in Deutschland gegessen? Wie verändern sich das Ernährungsverhalten und die Versorgung der Menschen? Werden Ernährungsempfehlungen umgesetzt? Welche Maßnahmen sind notwendig, um die Gesundheit der Menschen zu fördern? Die Ernährungsberichte der DGE dienen Ernährungsfachkräften als wissenschaftlich fundierte, objektive Informationsquelle. Im 13. Ernährungsbericht ist neben den aktuellen Ergebnissen zur Ernährungssituation – im Besonderen zur Versorgung mit kritischen Nährstoffen wie Jod, Vitamin D, Folat oder NaCl – die Bewertung der Wirkung bisheriger Verhaltens- und Verhältnisprävention von Adipositas von besonderem Interesse. Im Seminar werden aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse präsentiert und die Bedeutung der Ergebnisse für die praktische Arbeit diskutiert.

Inhalte

- Aktuelle Ernährungssituation in Deutschland
- Nährstoffversorgung
- Evidenz für die Wirkung von Maßnahmen der Verhaltens- und Verhältnisprävention von Adipositas

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Multiplikatoren aus den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Prävention, Verbraucherschutz, Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft, Landwirtschaft, Soziales, Bildung, Ernährungs- und Gesundheitswirtschaft, Handel, Public Health sowie Fachjournalisten

Teilnehmerzahl

max. 150

Termin

erstes Quartal 2017

Ort

Hannover

Anmeldungen

Institut für Ernährungspsychologie
An der Georg-August-Universität Göttingen
Universitätsmedizin
Humboldtallee 32
37073 Göttingen
☎ +49 551 396741
✉ sekretariat.ernaehrung@med.uni-goettingen.de (Angelika Vollmer)

Ansprechpartnerin

Helga Strube
☎ +49 511 380-2466
✉ strube@dge-niedersachsen.de

Hinweis

Eine Veranstaltung der DGE-Sektion Niedersachsen in Kooperation mit der Universitätsklinik Göttingen.

Fachtagung für Kinderernährung

Ziel

- Fortbildung/Qualifizierung von Multiplikatoren zum Thema frühkindliche Ernährung in der Kita und dem Primarbereich
- Diskussion anwendungsorientierter Ansätze
- Vernetzung

Inhalte

Präsentation neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse und anwendungsorientierter Modelle zum Thema Kinderernährung

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Pädagogen, Hauswirtschaftliche Fachkräfte, Mitarbeiter aus Kitas und Primarbereich, Übungsleiter, Experten und Meinungsbildner aus den Bereichen Bewegung und Sport, Gesundheit, Bildung und Soziales, Verbraucher-

schutz, Prävention, Gesundheits- und Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft, Public Health sowie Fachjournalisten

Teilnehmerzahl

max. 100

Termin

erstes Halbjahr 2017

Seminarumfang

Tagesveranstaltung

Ort

Niedersachsen

Ansprechpartnerin

Dörthe Hennemann

☎ +49 511 380-2466

✉ hennemann@dge-niedersachsen.de

Fachtagung Gesundheitlicher Verbraucherschutz Oldenburg: Nahrungsergänzungsmittel

Eine Veranstaltung der DGE-Sektion Niedersachsen e. V. in Kooperation mit dem niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) und der Ärztekammer Niedersachsen.

Ziel

- Fortbildung/Qualifizierung von Multiplikatoren
- Diskussion zukunftsorientierter Ansätze

Inhalte

Präsentation aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Multiplikatoren aus den Bereichen Ernährungsmedizin, Verbraucherschutz, Verbraucherschutz,

Prävention, Gesundheit, Soziales, Bildung Public Health sowie Fachjournalisten

Teilnehmerzahl

max. 80

Termin

Herbst 2017

Seminarumfang

Halbtagsveranstaltung

Ort

Oldenburg

Ansprechpartnerin

Nicole Eckelmann

☎ +49 511 380-2466

✉ eckelmann@dge-niedersachsen.de

21. Niedersächsisches Ernährungsforum 2017 – Aktuelles aus Ernährungsmedizin und Beratungspraxis

Eine gemeinsame Veranstaltungsreihe der DGE-Sektion Niedersachsen e. V. und der Ärztekammer Niedersachsen.

Ziel

- Fortbildung/Qualifizierung von Multiplikatoren aus Ernährungsmedizin und Beratungspraxis
- Präsentation und Diskussion von aktuellen Erkenntnissen
- Transfer: Reflexion von Ernährungsempfehlungen auf Praxistauglichkeit; Wege zur Verbesserung der Ernährungskommunikation

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Multiplikatoren aus den Bereichen Ernährungsmedizin, Ernährungsbildung, Wissenschaft, Psychologie, Prävention, Verbraucherschutz, Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft,

Landwirtschaft, Gesundheit, Soziales, Bildung, Ernährungs- und Gesundheitswirtschaft, Handel, Public Health sowie Fachjournalisten und Studierende

Teilnehmerzahl

max. 150

Termin

Mittwoch, 25. Oktober 2017

Ort

Akademie des Sports im
Landessportbund e. V.
Ferdinand-Wilhelm-Fricke-Weg 10
30169 Hannover

Ansprechpartnerin

Helga Strube
☎ +49 511 380-2466
✉ strube@dge-niedersachsen.de

Niedersächsische Fachtagung „Schulverpflegung in Bewegung“

Eine Veranstaltung der DGE-Sektion Niedersachsen in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung.

Ziel

- Fortbildung/Qualifizierung von Multiplikatoren zu aktuellen Themen
- Diskussion anwendungsorientierter Ansätze
- Vernetzung

Inhalte

Präsentation aktueller Themen rund um die Schulverpflegung

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Verantwortliche aus Schule/Schulverpflegung, Schulträger, Experten und Meinungsbildner aus den Bereichen Schulverpflegung, Gesundheit, Bildung und Soziales, Verbraucherschutz,

Prävention, Gesundheits- und Ernährungswirtschaft, Elternvertreter, Caterer sowie Fachjournalisten

Teilnehmerzahl

max. 100

Termin

2017

Seminarumfang

Tagesveranstaltung

Ort

Niedersachsen

Ansprechpartnerin

Dörthe Hennemann
☎ +49 511 380-2466
✉ hennemann@dge-niedersachsen.de

DGE-Sektion Schleswig-Holstein

Schwerpunkte der seit 1956 im Land aktiven Sektion sind die Fort- und Weiterbildung von z. B. Ernährungsfachkräften, (Diät-) Köchen, pädagogischem, hauswirtschaftlichem und in der Pflege tätigem Personal sowie die fachliche Unterstützung des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Wissenschaft und Gleichstellung des Landes Schleswig-Holstein und die Vernetzung von Institutionen im Ernährungsbereich.

Die Qualitätssicherung in der Beratung gemäß §§ 20 und 43 SGB V ist ein weiteres Hauptanliegen der Sektion.

Wesentliche Projekte sind die von Land und/oder Bund geförderte „Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung“ sowie die „Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein“. Fachinformationen und zielgruppenspezifische Angebote werden unter www.dge-sh.de dargestellt.

Ansprechpartnerinnen



Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de



Renate Nissen

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de



13. DGE-Ernährungsbericht: Neues aus Wissenschaft und Forschung

Norddeutsches Symposium der DGE-Sektionen Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein

Ziel

Was und wie viel wird in Deutschland gegessen? Wie verändern sich das Ernährungsverhalten und die Versorgung der Menschen? Werden Ernährungsempfehlungen umgesetzt? Welche Maßnahmen sind notwendig, um die Gesundheit der Menschen zu fördern? Die Ernährungsberichte der DGE dienen Ernährungsfachkräften als wissenschaftlich fundierte, objektive Informationsquelle.

Im 13. DGE-Ernährungsbericht ist neben den aktuellen Ergebnissen zur Ernährungssituation – im Besonderen zur Versorgung mit kritischen Nährstoffen wie Jod, Vitamin D, Folat oder NaCl – die Bewertung der Wirkung bisheriger Verhaltens- und Verhältnisprävention von Adipositas von besonderem Interesse. Im Seminar werden aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse präsentiert und die Bedeutung der Ergebnisse für die praktische Arbeit diskutiert.

Inhalte

- Aktuelle Ernährungssituation in Deutschland
- Nährstoffversorgung
- Evidenz für die Wirkung von Maßnahmen der Verhaltens- und Verhältnisprävention von Adipositas

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Multiplikatoren aus den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Prävention, Verbraucherschutz, Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft, Landwirtschaft, Soziales, Bildung, Ernährungs- und Gesundheitswirtschaft, Handel, Public Health sowie Fachjournalisten

Teilnehmerzahl

max. 100

Termin:

erstes Quartal 2017

Veranstaltungsumfang

Halbtagsveranstaltung

Ort

Kiel

Gebühr

- 50,00 €

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

Hinweis

Aktuelle Informationen zur Veranstaltung werden rechtzeitig auf der Homepage der Sektion bekannt gegeben.

Laborwerte richtig einschätzen und interpretieren: Klinische Parameter aus dem kleinen Blutbild

Seminarziel

Neben anderen medizinischen Befunden spielen bei der professionellen Begleitung von Patienten die Laborwerte eine bedeutende Rolle in der qualifizierten Ernährungstherapie. Laborwerte zeigen als Stoffwechselfparameter nicht nur pathologische Entgleisungen an, wir nutzen sie auch zur Kontrolle von Mikro- und Makronährstoffen sowie zur Diagnostik unterschiedlicher Erkrankungen. Das kleine Blutbild kann auf verschiedene Erkrankungen, auf Entzündungen oder auf Mangelerscheinungen hinweisen. Es birgt aber immer die Gefahr von Fehlinterpretationen durch z.B. tageszeitliche und saisonale Schwankungen oder differierende Referenzwerte. Der Inhalt dieses Seminars soll die Aussagetiefe des kleinen Blutbildes vertiefen. Da wir dies meist ohne Umstände anfordern können, ist es wichtig, die Informationen zwischen den Zeilen auch lesen und interpretieren zu können.

Inhalte

- Standardprofil: Was können wir wie nutzen?
- Präanalytik
- Kleines Blutbild
- Fehlerquellen – Fehlinterpretationen?
- Welche Laborparameter sind bei welchen Krankheiten für die Ernährungstherapie von Bedeutung?
- Stolperfalle Entzündungsmarker

Referentin

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin, Schwerpunktpraxis Colonnaden, Hamburg

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker

Teilnehmerzahl

max. 25

Termin

Freitag, 27.01.2017,
09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE-Sektion Schleswig-Holstein, Kiel

Hinweis

Ernährungstherapeutische Kenntnisse werden vorausgesetzt.

Gebühr

- 145,00 €
- inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

Wohlstandszeiten – Wohlstandsleber Das Leben im Überfluss und die Folgen für die Leber

Seminarziel

Die Leber gehört zu den zentralsten und größten Organen im Körper. Ihre Funktionen sind vielfältig, ihre Regenerationsfähigkeit beachtlich – aber auch endlich. Entsprechend umfangreich sind die Folgen für den Körper, wenn die Leber mit den Anforderungen unseres Schlaraffenlandes nicht mehr fertig wird. Besonders die Nicht-alkoholische Fettleber verbreitet sich in großen Schritten weiter, da sie zwar teilweise als Nebendiagnose vermutet, aber leider häufig nicht entsprechend frühzeitig therapiert wird.

Das Seminar wendet sich an erfahrene Ernährungsfachkräfte, die ihr Wissen im Fachgebiet der Inneren Medizin erweitern möchten. Anhand der aktuellen Leitlinien werden Risiken und Therapieoptionen, die die Regeneration der Leber aktiv fördern, als Tools für eine qualifizierte Ernährungsberatung erarbeitet.

Inhalte

- Krankheitsbild – Prävalenz – Ursachen
- Diagnostik – Welche Laborparameter können Sie nutzen?
- Risikoprofile erkennen und gezielt für die Ernährungstherapie einsetzen
- Therapiestandards und Leitlinien
- Studienlage und Fallbeispiele

Referentin

Dr. rer. physiol. Bettina Jagemann,
Tornesch

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker

Teilnehmerzahl

max. 25

Termin

Freitag, 17.02.2017,
09.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE-Sektion Schleswig-Holstein, Kiel

Hinweis

Ernährungstherapeutische Kenntnisse werden vorausgesetzt.

Gebühr

- 145,00 €
inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

Gluten: Gemeingefährlich oder ein Hype um nichts? Wissenschaftliches und Wissenswertes für die Ernährungs- beratung und -therapie

Seminarziel

Gluten ist die Ursache für eine Zöliakie. Keine neue Erkenntnis – auch nicht für Ernährungsfachkräfte. Inzwischen überschlagen sich aber gastroenterologische Medien, Fachliteratur und die Laienpresse mit zunehmend kontroversen Diskussionen um das Thema Gluten und seine möglicherweise negativen Auswirkungen auf die Gesundheit. Bei gastrointestinaler Symptomatik erwarten Patienten förmlich einen glutenfreien Speiseplan!

Ein neuer Hype im Schlaraffenland? Was ist wirklich dran am Gluten, oder ist es doch „nur“ der Weizen? Oder vielleicht auch nichts von Beidem? Oder müssen erst sportliche Aktivitäten dazu kommen, damit das Gluten/der Weizen seine schädliche Wirkung entfalten kann? Die zahlreichen Publikationen und Diskussionen rund um das Gluten zwingen Ernährungsfachkräfte – sowohl diejenigen, die beratend, als auch diejenigen, die lehrend tätig sind – sich mit dieser Thematik sehr kritisch auseinanderzusetzen. Vor Empfehlung einer solch rigiden Kostform sollten wir uns mit deren physiologischer Wirkung und mit möglichen pathologischen Auswirkungen dieser Karenz auseinandersetzen und aktuelle Veröffentlichungen auch hinsichtlich ihrer Empfehlungen und Inhaltstiefe/wissenschaftlichen Relevanz beleuchten. Denn im Windschatten dieser Kostform lauern Gefahren und Unzulänglichkeiten aus verschiedenen Richtungen. Einfach weglassen ist in den seltensten Fällen eine kluge Entscheidung.

Das Tagesseminar gibt Einblicke, schärft kritische Blickweisen und zeigt Ausblicke auf, die Ihnen eine fundierte Basis für Ihren therapeutischen Alltag liefern.

Inhalte

- Ernährungsphysiologisches Update Getreide und Getreideerzeugnisse
 - Herstellung & Bearbeitungsprozesse : Aus vollem Schrot & Korn?... von wegen!
 - Die Sache mit dem Gluten: Da muss ein Zauber drin sein, oder???
 - S2k-Leitlinie: Zöliakie – Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität
 - Sonderform: NCWS – Nicht-Zöliakie-Weizensensitivität
- Umgang und kritische Betrachtung der Datenlage

Referentin

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin, Schwerpunktpraxis Colonnaden, Hamburg

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker, Fachkräfte und Multiplikatoren aus den Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention und Public Health

Hinweis

Ernährungstherapeutische Kenntnisse werden vorausgesetzt.

Termin

Mittwoch, 22.02.2017

09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE-Sektion Schleswig-Holstein, Kiel

Gebühr

▪ 145,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausen-
verpflegung

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

Fruktose im Fokus – Sind Leber und Darm in Gefahr?

Seminarziel

Was früher fast nur mit Obst aufgenommen wurde, findet sich heute zusätzlich z. B. in gesüßten Getränken, Konserven, Fertiggerichten, Backwaren, Süßwaren, Fruchtojoghurt usw. Der Einsatz von Fruktose als Süßungsmittel in verarbeiteten Lebensmitteln hat in den letzten Jahrzehnten erheblich zugenommen. Was einerseits für die Lebensmittelindustrie von besonderem Interesse und bei Verbrauchern häufig mit einem positiven Image besetzt ist, wird von Ernährungswissenschaftlern kritisch gesehen.

Hat diese „Fruktose-Flut“ Folgen für den Körper? Zählt vor allem die Kalorienmenge oder unterscheidet der Körper bei der biochemischen Verarbeitung von Fruktose und Glukose? Kann uns der Darm bei einem Überfluss an Fruktose durch eine Malabsorption schützen oder kann die Leber Schaden nehmen? Worauf sollte die Ernährungstherapie den Fokus setzen? Wird damit auch Obst plötzlich zur Gefahr? Welche Laborparameter können dabei genutzt werden?

Ernährungsfachkräfte müssen gerade angesichts der teilweise sehr unreflektierten Darstellung in der Presse in diesem Thema fit sein. Im Seminar wird der aktuelle Stand der Wissenschaft zum Thema Fruktose vermittelt und praktische Vorgehensweisen im Umgang mit Ratsuchenden aufgezeigt.

Inhalte

- Geschichte und Vorkommen von Fruktose – Wieso reden wir darüber und wie erkenne ich ein mögliches Problem?
- Krankheitsbilder – Wann kann Fruktose dem Körper schaden? Was sagt die Literatur?
- Ein Ausflug in die Biochemie des Fruktosestoffwechsels

- Wer hat die Hosen an: die Leber oder der Darm? Oder können auch beide zum Problem werden?
- Klinische Diagnostik, Therapie und Leitlinien
- Welche Tools kann die Ernährungsberatung zusätzlich nutzen?

Referentin

Dr. rer. physiol. Bettina Jagemann,
Tornesch

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker

Teilnehmerzahl

max. 25

Termin

Freitag, 31.03.2017,
09.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE-Sektion Schleswig-Holstein, Kiel

Gebühr

- 145,00 €
inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

Sauermilchprodukte! – Erfrischende Warenkunde aus dem Kühlregal?

Seminarziel

Das Warensortiment bei den Sauermilchprodukten ist mittlerweile so vielfältig und auch therapeutisch nutzbar bzw. unzumutbar, dass dazu dringend ein Update erforderlich ist.

Durch die modernen Herstellungsverfahren ist es selbst für uns als Fachleute schwer geworden, hier einen roten Faden für die Beratungsmodule zu erstellen. Das Seminar ist inhaltlich rein auf die Warenkunde ausgerichtet und soll den Teilnehmern einen Überblick über die „moderne“ Produktwelt vermitteln.

Inhalte

Inhaltlicher Schwerpunkt an diesem Tag ist die Warenkunde in der Untergruppe der Sauermilchprodukte. Wir wollen die wichtigsten Beispiele im Warenangebot dieser speziellen Produktgruppe von allen Seiten beleuchten: Probieren – vergleichen – bewerten, das steht an diesem Tag im Vordergrund!

- Wer bist du? – Teile des Warensortiments
- Wer wohnt da? – Bearbeitungsprozesse
- Was nützt es? – Spezialitäten & Besonderheiten
- Wozu soll das gut sein? – Symptomorientierte Bewertung

Referentin

Christiane Schäfer, Diplom-Oecotrophologin, Schwerpunktpraxis Colonnaden, Hamburg

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker, Fachkräfte und Multiplikatoren aus den Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention und Public Health

Teilnehmerzahl

max. 25

Termin

Freitag, 12.05.2017,
09.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE-Sektion Schleswig-Holstein, Kiel

Gebühr

- 145,00 €
- inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

Bariatrische Chirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie

Seminarziel

Adipositaschirurgische Eingriffe nehmen in Deutschland stetig zu. Für viele massiv adipöse Patienten sind sie der letzte Ausweg nach dem Scheitern konservativer Therapieansätze. Durch Restriktion der Nahrungszufuhr und/oder Malabsorption von Nährstoffen soll eine Gewichtsabnahme erreicht werden. Um die Patienten in ihrer veränderten Lebenssituation zu unterstützen und Mangelerscheinungen vorzubeugen, ist eine ernährungstherapeutische Begleitung – neben gegebenenfalls weiteren Unterstützungen bei Veränderungen des Lebensstils – ein entscheidender Baustein in der prä- und postoperativen Versorgung. Das Seminar erweitert die Beratungskompetenz für die Betreuung dieser Patientengruppe.

Inhalte

- Operationsverfahren
 - Übersicht, Auswirkungen, Risiken
- Präoperative Ernährungstherapie
 - Leitlinien, Indikation, Antragsverfahren, Antragsverfahren für einen adipositaschirurgischen Eingriff
 - Vorbereitung des Patienten auf die OP
- Postoperative Ernährungstherapie
 - Energie- und Nährstoffbedarf
 - Supplemente zur Vorbeugung von Mangelerscheinungen
- Umgang mit postoperativen Problemen
 - z. B. Dumping-Syndrom, Obstipation, Gewichtsstillstand oder erneute Zunahme, Proteinmangel, mangelnde Compliance, psychische Probleme

Referenten

Prof. Dr. Matthias Laudes, Dr. Dominik Schulte, Dipl. psych. Frauke Harders, Dr. Markus Ahrens, Universitätsklinikum Schleswig-Holstein, Campus Kiel

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker

Teilnehmerzahl

max. 25

Termin

Mittwoch, 14.06.2017,
09.00 Uhr bis 16.45 Uhr

Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE-Sektion Schleswig-Holstein, Kiel

Gebühr

- 145,00 €
- inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

Mikrobiota und Gesundheit: Was kann die Ernährung leisten?

Seminarziel

Immer mehr Studien belegen, dass die Mikrobiota eine große Bedeutung für die Gesundheit hat. Die Aktivität der Bakterien beeinflusst nicht nur die Darmbakterien, sondern auch unseren Stoffwechsel und spielt damit eine wichtige Rolle bei der Entwicklung chronischer Erkrankungen wie Adipositas und Diabetes mellitus. Da die Ernährung als einer der wichtigsten Einflussfaktoren auf die Zusammensetzung und Aktivität der Darmbakterien gilt, ist das Thema für Ernährungsfachkräfte von zentraler Bedeutung.

Das Seminar zeigt die Zusammenhänge zwischen Mikrobiota und Gesundheit auf und stellt dar, wie mit der Ernährung die Mikrobiota positiv beeinflusst werden kann. Dabei sind Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe ebenso bedeutsam wie Probiotika. Im Seminar werden der aktuelle Forschungsstand formuliert und Beratungskonzepte für Patienten mit unterschiedlichen Krankheitsbildern entwickelt.

Inhalte

- Zusammenhänge zwischen Mikrobiota und Gesundheit
- Einfluss der Mikrobiota auf die Entstehung von Adipositas, Diabetes mellitus und Darmerkrankungen
- Einsatz von Probiotika in der Prävention und Therapie
- Ernährungsempfehlungen für eine gesunde Mikrobiota
- Fallbeispiele aus der Praxis

Referentin

Dr. Maike Groeneveld, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Praxis für Ernährungsberatung, Bonn

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker, Fachkräfte und Multiplikatoren aus den Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention und Public Health

Teilnehmerzahl

max. 25

Termin

Dienstag, 11.07.2017, 09.00 Uhr
bis
Mittwoch, 12.07.2017, 16.30 Uhr

Seminarumfang

16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

DGE-Sektion Schleswig-Holstein, Kiel

Gebühr

▪ 245,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

Vegane Ernährung: Praktisches Know-how für die Ernährungsberatung

Seminarziel

Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine vegane Ernährung. Fachgesellschaften sehen dies kritisch und verweisen auf mögliche Nährstoffdefizite. Veganer lassen sich dadurch jedoch meist nicht von ihrer Entscheidung abbringen. Nach dem Prinzip, Klienten dort abzuholen, wo sie stehen, ist es sinnvoll, Veganer dabei zu unterstützen, dass sie diese Ernährungsweise so gut wie möglich praktizieren können.

Inhalte

Im Mittelpunkt steht die praktische Umsetzung der veganen Ernährung für verschiedene Zielgruppen. Welche Vorteile bietet diese Ernährungsweise in gesundheitlicher Hinsicht? Wie lassen sich Nährstoffdefizite vermeiden?

- Wissenschaftliche Studien zum Ernährungs- und Gesundheitsstatus
- Stellungnahmen von Fachgesellschaften und Verbänden
- Empfehlungen zur Vermeidung von Fehl- und Mangelernährung
- Überblick: vegane Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel
- Praktische Tipps für die Umsetzung
- Umgang mit Risikogruppen, z. B. Schwangere, Stillende, Säuglinge
- Personenzentrierter Umgang mit Veganern in der Ernährungsberatung

Referentin

Dr. Maïke Groeneveld, Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Praxis für Ernährungsberatung, Bonn

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker, Fachkräfte und Multiplikatoren aus den Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention und Public Health

Teilnehmerzahl

max. 25

Termin

Freitag, 14.07.2017,
09.00 Uhr bis 16.45 Uhr

Seminarumfang

8 Stunden à 45 Minuten

Ort

DGE-Sektion Schleswig-Holstein, Kiel

Gebühr

- 145,00 €
- inkl. Seminarunterlagen und Pausenverpflegung

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

19. Ernährungsfachtagung Ernährung und Immunsystem – Ein Wechselspiel zwischen Angriff und Abwehr

Zielgruppen

Ernährungsfachkräfte, Ärzte, Apotheker,
Fachkräfte und Multiplikatoren aus den
Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention
und Public Health

Teilnehmerzahl

max. 250

Termin

Mittwoch, 27.09.2017,
09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Ort

Kiel

Gebühr

80,00 €

40,00 € für Studierende

inkl. Seminarunterlagen und Pausen-
verpflegung

Ansprechpartnerinnen

Renate Nissen, Dr. Petra Schulze-Lohmann

☎ +49 431 62706

✉ kontakt@dge-sh.de

Forum Gemeinschaftsverpflegung 2017 – Nachhaltigkeit

Ziel

Essen und Trinken sind nicht nur für Gesundheit und Wohlbefinden wichtig, sondern haben erheblichen Einfluss auf Umwelt, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur. Die Bundesregierung strebt bis 2030 eine Halbierung der Nahrungsmittelverschwendung an.

Immer mehr Menschen nehmen immer häufiger eine oder mehrere Mahlzeiten im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung/-gastronomie zu sich. Dementsprechend nimmt auch bei den Anbietern und Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung das Interesse an dem Thema Nachhaltigkeit stetig zu. Eine klimafreundliche und nachhaltige Küche stellt neue Anforderungen und Herausforderungen an Mensen und Betriebskantinen. Im Seminar werden Strategien erörtert und Lösungsansätze präsentiert, die Anbieter gezielt unterstützen können.

Inhalte

- Nachhaltigkeit auf internationaler, Bundes- und Landesebene
- Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung in den Bereichen Einkauf/ Speiseplanung, Produktion, Ausgabe/ Gästekommunikation
- Umsetzungsbeispiele aus der Praxis
- „Tue Gutes und vermarkte es gewinnbringend“
- Markt der Möglichkeiten

Zielgruppen

Verantwortliche und Mitarbeitende aus dem Bereich der Gemeinschaftsverpflegung:
Business (Betriebe), Education (Kita und Schule), Care (Senioreneinrichtungen, Rehakliniken, Kliniken)
Kommunen als Träger von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Teilnehmerzahl

max. 100

Termin

Dienstag, 21.11.2017

oder

Donnerstag, 23.11.2017

Seminarumfang

6 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

Ort

Kiel/Flintbek

Ansprechpartnerinnen

Dr. Petra Schulze-Lohmann, Dr. Birgit Braun

☎ +49 431 62706 oder +49 431 200133

✉ kontakt@dge-sh.de

Hinweis: Im Vorfeld dieser Veranstaltung werden Werkstattgespräche stattfinden, bei denen gemeinsam mit Teilnehmenden Schwerpunkte bearbeitet werden. Die Durchführung erfolgt in Kooperation mit dem Ministerium für Energiewende, Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume und dem Ministerium für Soziales, Gesundheit, Wissenschaft und Gleichstellung des Landes Schleswig-Holstein. Details zur Veranstaltung sowie zu den Werkstattgesprächen werden rechtzeitig über die Homepage veröffentlicht.

Veranstaltungen der Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Als eine Initialmaßnahme des Nationalen Aktionsplans „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ hat das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gemeinsam mit den Bundesländern Vernetzungsstellen Schulverpflegung eingerichtet. Sie unterstützen bundesweit Schulen, in einigen Ländern auch Kitas, bei der Entwicklung und Qualitätsverbesserung eines ausgewogenen Verpflegungsangebotes in schulischen Einrichtungen. Die Basis dafür bildet der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, den die DGE im Auftrag des BMEL erarbeitet hat.

In den Bundesländern Baden-Württemberg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein ist die DGE der Projektträger. Die Vernetzungsstellen sind bei den jeweiligen Sektionen der DGE angesiedelt.

Die Vernetzungsstellen stellen Informationen zur Verfügung, organisieren Veranstaltungen und sorgen dafür, dass die Akteure bei Planung, Aufbau und Optimierung einer adäquaten Gemeinschaftsverpflegung unterstützt und vernetzt werden.

Die Vernetzungsstellen geben den Schulen Hinweise und Hilfestellungen zu Fragen einer ausgewogenen, ansprechenden Schulverpflegung. So sollen ein landesweites Informations- und Beratungsnetzwerk aufgebaut sowie Informations- und Fortbildungsveranstaltungen initiiert werden, die die Kommunikation zwischen Multiplikatoren und Verantwortlichen der Schulverpflegung sowie Eltern und Schülern erleichtern.

Aktuelle Termine und weitere Informationen zu den bei den Sektionen der DGE angesiedelten Vernetzungsstellen Schulverpflegung finden Sie ab Januar 2017 im Internet.

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg

www.dge-bw.de

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern

www.dgevesch-mv.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

www.dgevesch-ni.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein

www.dgevesch-sh.de

Informationen zu den Vernetzungsstellen Schulverpflegung in allen Bundesländern finden Sie im Internet unter www.in-form.de/startseite-vns-portal/start.html.

Jahresübersicht

Termine 2017	Veranstaltung	Ort	Seite
09.01. – 13.01.	Arbeitsmethodik – Kommunikation (VM-Modul 1)	Bonn	61
16.01. – 27.01. + 13.02. – 24.02. + 13.03. – 24.03.	Zertifikatslehrgang „Ernährungsberater/DGE – kompakt“	Bonn	79
18.01. – 19.01.	FODMAPs-arme Ernährung – ein erfolgversprechender Therapieansatz bei Reizdarmsyndrom und Nahrungsmittelunverträglichkeiten?	Esslingen	31
19.01. – 20.01.	Adipositaschirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie	Esslingen	25
23.01. – 24.01.	Lebensmittelallergien und -intoleranzen. Basiswissen und methodisches Vorgehen	Esslingen	28
23.01. – 26.01.	Ernährungssoziologie – Essverhalten im individuellen, sozio-kulturellen und globalen Kontext	Esslingen	37
25.01. – 26.01.	Lebensmittelunverträglichkeiten bei vegetarischer und veganer Ernährung: Was ist in der Beratung zu beachten? – in Kooperation mit dem DAAB –	Esslingen	29
27.01.2017	Laborwerte richtig einschätzen und interpretieren: Klinische Parameter aus dem kleinen Blutbild	Kiel	109
erstes Quartal 2017	13. DGE-Ernährungsbericht: Neues aus Wissenschaft und Forschung (Norddeutsches Symposium der DGE-Sektionen Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein)	Schwerin	99
erstes Quartal 2017	13. DGE-Ernährungsbericht: Neues aus Wissenschaft und Forschung (Norddeutsches Symposium der DGE-Sektionen Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein)	Hannover	104
erstes Quartal 2017	13. DGE-Ernährungsbericht: Neues aus Wissenschaft und Forschung (Norddeutsches Symposium der DGE-Sektionen Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein)	Kiel	108
erstes Halbjahr 2017	Fachtagung für Kinderernährung	Niedersachsen	105

Termine 2017	Veranstaltung	Ort	Seite
03.02. – 05.02.	Zertifikatslehrgang „Ernährungsberater/DGE – berufsbegleitend“ (10 Wochenenden)	Bonn	80
06.02. – 10.02.	Arbeitsmethodik – Selbstmanagement (VM-Modul 2)	Bonn	62
17.02.2017	Wohlstandszeiten – Wohlstandsleber Das Leben im Überfluss und die Folgen für die Leber	Kiel	110
22.02.2017	Gluten: Gemeingefährlich oder ein Hype um nichts? Wissenschaftliches und Wissenswertes für die Ernährungsberatung und -therapie	Kiel	111
01.03. – 03.03.	Wissenschaftlicher Kongress der DGE Ernährungs- und Lebensmittelforschung	Kiel	92
06.03. – 10.03.	Betriebsführung in der Gemeinschafts- verpflegung (VM-Modul 3)	Bonn	63
14.03. – 15.03.	Adipositaschirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie	Bonn	25
16.03.2017	16. DGE-BW-Forum: Hülsenfrüchte	Stuttgart	96
16.03. – 18.03.	Kooperationsseminar zum DGE-Programm „ICH nehme ab“ den Vinzenz von Paul Kliniken gGmbH und dem Marienhospital Stuttgart	Stuttgart	89
17.03.2017	Gluten: Gemeingefährlich oder ein Hype um nichts?	Schwerin	100
27.03.2017	Prüfung Zertifikatslehrgang „Ernährungsberater/DGE – intensiv“	Bonn	82
28.03. – 29.03.	Lebensmittelallergien und -intoleranzen. Basiswissen und methodisches Vorgehen	Bonn	28
30.03.2017	DGExpert für die Ernährungsberatung: Softwareschulung	Bonn	44
31.03.2017	Fruktose im Fokus – Sind Leber und Darm in Gefahr?	Kiel	113
31.03. – 02.04.	Ernährung im Alter und hohen Alter	Esslingen	20
31.03. – 02.04.	Ernährungsmitbedingte Krankheiten – ein Update	Esslingen	36

Termine 2017	Veranstaltung	Ort	Seite
03.04. – 07.04.	Personalführung (VM-Modul 4)	Bonn	64
04.04. – 06.04.	Seminar zum DGE-Programm „ICH nehme ab“	Bonn	52
24.04. – 28.04.	Auffrischungsseminar zur Aktualisierung des Fachwissens	Bonn	14
25.04. – 28.04. + 16.05. – 19.05.	Präsenzphase „Ernährungsberater/DGE – intensiv“	Bonn	82
08.05. – 12.05.	Qualitätsmanagement und -sicherung in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 5)	Bonn	65
12.05.2017	Sauermilchprodukte! – Erfrischende Warenkunde aus dem Kühlregal?	Kiel	114
12.05. – 13.05.	Betriebliches Gesundheitsmanagement: Basiswissen für die erfolgreiche Planung von Maßnahmen	Hamburg	48
12.05. – 13.05.	Kinderernährung: Wie Kinder essen lernen – Mischkost, vegetarisch oder vegan – Essprobleme und Fütterstörungen	Esslingen	19
12.05. – 14.05.	Ernährungstherapie in der Onkologie: Mangelernährung vorbeugen – Lebensqualität erhalten	Esslingen	26
16.05. – 19.05.	Prävention und Therapie ernährungsmitbedingter Krankheiten	Bonn	35
22.05. – 24.05.	Ernährungstherapie in der Onkologie: Mangelernährung vorbeugen – Lebensqualität erhalten	Bonn	26
30.05. – 31.05.	Adipositasberatung unter anderer Perspektive: Beratungskompetenz stärken durch Adipositas-simulation und Praxistools	Bonn	53
06.06. – 08.06.	Ernährungsberatung in Rehabilitationseinrichtungen	Bonn	55
12.06. – 13.06.	Glutenfrei essen, glutenfrei leben bei Zöliakie: Basiswissen und methodisches Vorgehen – in Kooperation mit der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft –	Bonn	33
14.06.	Bariatrische Chirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie	Kiel	115
19.06. – 23.06.	Recht in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 6)	Bonn	66

Termine 2017	Veranstaltung	Ort	Seite
26.06. – 29.06.	Ernährungssoziologie – Essverhalten im individuellen, sozio-kulturellen und globalen Kontext	Bonn	37
30.06. – 01.07.	Betriebliches Gesundheitsmanagement: Analyseinstrumente zur Ableitung von bedarfsorientierten und zielgerichteten Maßnahmen	Hamburg	49
03.07. – 05.07.	Ernährung im Alter und hohen Alter	Bonn	20
03.07. – 05.07.	Ernährungsberatung im Krankenhaus – „Zwischen Küche und Station“	Bonn	56
10.07.2017	DGExpert für die Ernährungsberatung: Softwareschulung	Bonn	44
11.07. – 12.07.	Mikrobiota und Gesundheit: Was kann die Ernährung leisten?	Kiel	116
11.07. – 14.07.	Methoden der Ernährungserhebung	Bonn	39
14.07.2017	Vegane Ernährung: Praktisches Know-how für die Ernährungsberatung	Kiel	117
17.07.2017	Prüfung Zertifikatslehrgang „Verpflegungsmanager/DGE“	Bonn	84
17.07. – 21.07.	Projektmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung (VM-Modul 7)	Bonn	84
19.07.2017	DGExpert für die Ernährungsberatung: Softwareschulung	Bonn	44
25.07. – 27.07.	Seminar zum DGE-Programm „ICH nehme ab“	Bonn	52
03.08. – 05.08.	Kooperationsseminar zum DGE-Programm „ICH nehme ab“ mit dem Universitätsklinikum Leipzig	Leipzig	88
21.08.2017	Prüfung Zertifikatslehrgang „Ernährungsberater/DGE – intensiv“	Bonn	82
29.08. – 31.08.	Ernährungstherapie und Validation bei Demenz	Bonn	22
04.09. – 15.09. + 09.10. – 20.10. + 06.11. – 17.11.	Zertifikatslehrgang „Ernährungsberater/DGE – kompakt“	Bonn	79
11.09.2017	Laborwerte richtig einschätzen und interpretieren: Klinische Parameter aus dem kleinen Blutbild	Schwerin	101

Termine 2017	Veranstaltung	Ort	Seite
18.09. – 20.09.	Kinderernährung – Fakten, Projekte und Ideen	Bonn	17
21.09.2017	24. Ernährungsfachtagung der DGE-BW: Pränatale Programmierung	Stuttgart	96
25.09. – 29.09.	Auffrischungsseminar zur Aktualisierung und Vertiefung des Fachwissens	Bonn	14
26.09. – 29.09. + 28.11. – 01.12.	Präsenzphase „Ernährungsberater/DGE – intensiv“	Bonn	82
27.09.2017	19. Ernährungsfachtagung Ernährung und Immunsystem – Ein Wechselspiel zwischen Angriff und Abwehr	Kiel	118
Ende September 2017	Arbeitstagung der DGE: Sport und Ernährung	Bonn	93
Herbst 2017	20. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Mecklenburg-Vorpommern	Schwerin	102
Herbst 2017	Fachtagung Gesundheitlicher Verbraucherschutz Oldenburg: Nahrungsergänzungsmittel	Oldenburg	105
05.10. – 06.10.	Lebensmittelunverträglichkeiten bei vegetarischer und veganer Ernährung: Was ist in der Beratung zu beachten? – in Kooperation mit dem DAAB –	Bonn	29
10.10.2017	Fütterstörungen bei Säuglingen und Kleinkindern	Bonn	16
17.10. – 18.10.	Adipositaschirurgie – prä- und postoperative Ernährungstherapie	Bonn	25
20.10. – 21.10. + 17.11. – 18.11.	Therapie des Diabetes mellitus Typ 1 und Typ 2	Esslingen	24
21.10.2017	Pflanzliche Öle: Herstellung – Qualität – Verwendung in der Küche	Esslingen	41
24.10. – 25.10.	FODMAPs-arme Ernährung – ein erfolgversprechender Therapieansatz bei Reizdarmsyndrom und Nahrungsmittelunverträglichkeiten?	Bonn	31
25.10.2017	21. Niedersächsisches Ernährungsforum 2017	Hannover	106
26.10.2017	DGExpert für die Gemeinschaftsverpflegung: Softwareschulung	Bonn	45, 60

Termine 2017	Veranstaltung	Ort	Seite
10.11. – 11.11.	Glutenfrei essen, glutenfrei leben bei Zöliakie: Basiswissen und methodisches Vorgehen	Esslingen	33
10.11. – 12.11.	Kooperationsseminar zum DGE-Programm „ICH nehme ab“	Friedrichsdorf	89
21.11. oder 23.11.	Forum Gemeinschaftsverpflegung 2017 – Nachhaltigkeit	Kiel	119
05.12. – 07.12.	Focusing – Achtsamkeit zur Kompetenzerweiterung in der Ernährungsberatung	Bonn	57
	Diätetisch geschulter Koch/DGE bzw. Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE		86
	Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe – Kompetenzen für angeleitete Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung		68
	Für jedes Kind das richtige Rezept – Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“		69
	Von der Theorie zur Praxis – Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“		70
	Vollwertiger Genuss in der Kantine – „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“		71
	Die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“		72
	Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken		73
	Niedersächsische Fachtagung „Schulverpflegung in Bewegung“	Niedersachsen	106

Bei fehlenden Angaben stand der Termin und/oder der Ort zum Zeitpunkt des Drucks noch nicht fest oder erfolgt auf Anfrage (siehe detailliertere Seminarbeschreibungen auf den angegebenen Seiten und Recherchehinweise für das Internet).

Anfahrtsbeschreibung zur DGE-Hauptgeschäftsstelle in Bonn

Anreise per Bahn

- 1) Von Bonn Hauptbahnhof mit der U 16 oder U 63 Richtung „Bad Godesberg“ bis Haltestelle „Wurzerstraße“ fahren (Tarif 1b)
- 2) Den linksseitigen Ausgang benutzen (= Godesberger Allee) und auf der Godesberger Allee links ca. 100 m in Richtung Bonn gehen, rechts befindet sich das dreigeschossige DGE-Gebäude

Anreise per Flugzeug

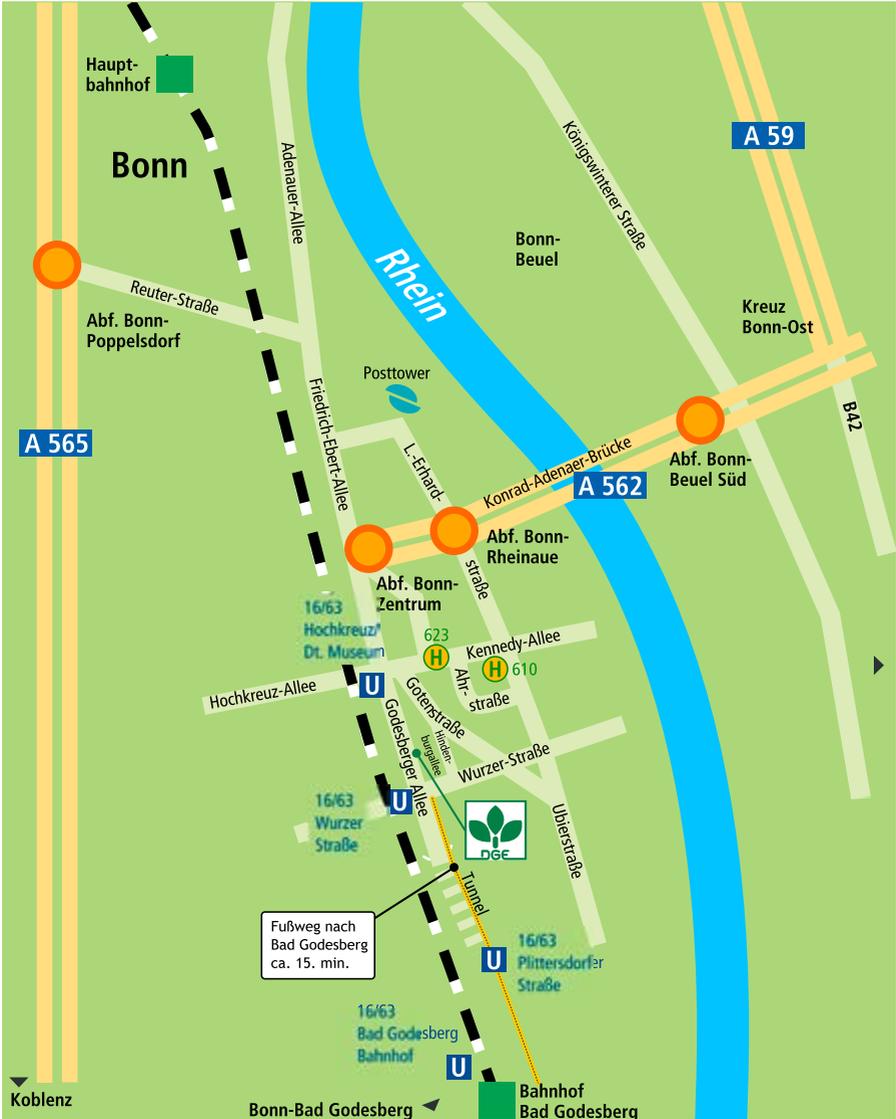
Vom Flughafen Köln/Bonn fährt regelmäßig alle 30 Minuten die Buslinie SB60 bis Bonn Hauptbahnhof. Die Fahrt dauert ca. 30 Minuten. Von dort siehe „Anreise mit der Bahn“.

Anreise per PKW über die A 555

- 1) A 555 bis Autobahnkreuz „Bonn-Nord“ (Ausfahrtsnummer 6)
- 2) Hier auf die A 565 fahren Richtung „Bad Godesberg“
- 3) Ausfahrt „Poppelsdorf/Bad Godesberg“ (Ausfahrtsnummer 7) wählen und auf die Reuterstraße fahren.
- 4) Der Beschilderung nach Bad Godesberg geradeaus folgen (B9): Willy-Brandt-Allee ➔ Friedrich-Ebert-Allee ➔ Godesberger Allee
- 5) Auf der Godesberger Allee links in die Kennedyallee abbiegen (Beschilderung: Wissenschaftszentrum)
- 6) Sofort wieder rechts in die Gotenstraße abbiegen (Beschilderung: Rheinfähre Plittersdorf, Zentralfriedhof)
- 7) An der nächsten Ampel rechts in die Hindenburgallee und dann an der 2. Straße rechts auf die Wurzerstraße abbiegen
- 8) Geradeaus bis zur Ampelkreuzung Wurzerstraße/Godesberger Allee fahren; rechts abbiegen Richtung „Zentrum“ (= Godesberger Allee); nach ca. 100 m befindet sich rechts das dreigeschossige DGE-Gebäude
- 9) Parkmöglichkeiten bestehen in den Seitenstraßen: Germanenstraße, Hindenburgallee, Wurzerstraße, Augustastraße

Anreise per PKW über die A 59

- 1) A 59 bis Autobahnkreuz „Bonn-Ost“ (Ausfahrtsnummer 42)
- 2) Hier auf die A 562 fahren
- 3) Ausfahrt „Bonn-Rheinaue“ abfahren und links auf die Ludwig-Erhard-Allee abbiegen (Richtung „Rheinaue“)
- 4) Ca. 2 km geradeaus fahren (Ludwig-Erhard-Allee, Mittelstraße)
- 5) An der Ampelkreuzung Mittelstraße/Wurzerstraße (rechts befindet sich ein REWE-Supermarkt) rechts abbiegen in die Wurzerstraße
- 6) Geradeaus bis zur Ampelkreuzung Wurzerstraße/Godesberger Allee fahren; rechts abbiegen Richtung „Zentrum“ (= Godesberger Allee); nach ca. 100 m befindet sich rechts das dreigeschossige DGE-Gebäude
- 7) Parkplätze: Parkmöglichkeiten bestehen in den Seitenstraßen: Germanenstraße, Hindenburgallee, Wurzerstraße, Augustastraße



Anfahrtsbeschreibung zum Veranstaltungsort in Esslingen

Anreise mit der Bahn

Zu Fuß 8 min. (650 m) vom Bahnhof Esslingen am Neckar

1. Auf Südtangente nach Südosten Richtung Busbahnhof
2. Links abbiegen auf Bahnhofstraße
3. Nach ca. 4 min vor der Neckarbrücke auf Wehrneckerstraße abbiegen
4. Links abbiegen auf Kesselwasen
5. Die Medizinisch Technische Akademie Esslingen befindet sich auf der linken Seite

Anreise mit dem Flugzeug

1. Vom Flughafen Stuttgart mit der Buslinie 122 direkt nach Esslingen zum Bahnhof fahren. Die Buslinie fährt ca. jede halbe Stunde. Am Bahnhof aussteigen, von dort siehe „Anreise mit der Bahn“ für den Weg vom Bahnhof zur Medizinisch Technischen Akademie Esslingen.
2. Vom Flughafen Stuttgart mit der S-Bahn S2 Richtung Schorndorf fahren, in Bad Cannstatt umsteigen in die S-Bahn S1 Richtung Plochingen. In Esslingen am Bahnhof aussteigen; die Fahrt dauert ca. 55 min. Von dort siehe „Anreise mit der Bahn“.

Anreise mit dem PKW

B 10 von Göppingen (ca. 30 Min)

Ausfahrt „Esslingen am Neckar (Zentrum)“

B 10 von Stuttgart (ca. 20 Min)

Ausfahrt „Esslingen am Neckar (Zentrum)“ Straßenverlauf folgen

A 8 von München (ca. 20 Min)

Ab Ausfahrt 55 „Esslingen (Zentrum)“ auf B 313/B 10 Richtung Esslingen am Neckar auf B 10 bis Ausfahrt „Esslingen am Neckar (Zentrum)“

A 8 von Karlsruhe/Stuttgart Flughafen (ca. 25 Min)

Ab Ausfahrt 54 „Esslingen“ in Richtung Esslingen; in Esslingen auf B 10 Richtung Stuttgart „Esslingen am Neckar (Zentrum)“

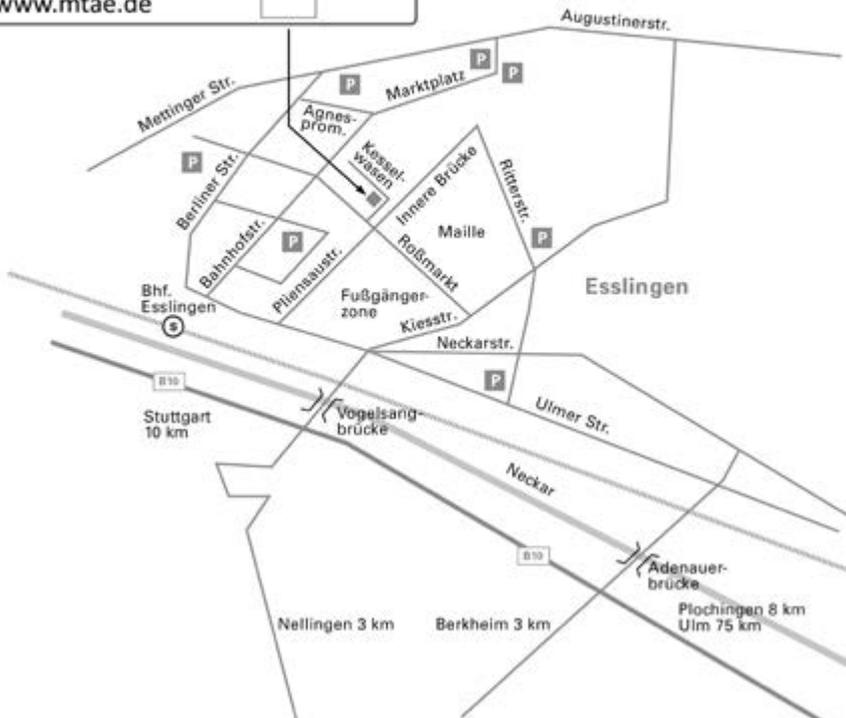
B 29 von Schorndorf (ca. 30 Min)

auf B 29/B 14 in Richtung Stuttgart vorbei an Waiblingen, nach dem Kappelbergtunnel auf die B 10 Richtung Ulm bis Ausfahrt „Esslingen am Neckar (Zentrum)“

Parkplätze: Bitte beachten Sie, dass bei der Medizinisch Technischen Akademie Esslingen keine Parkplätze zu Verfügung stehen. Nutzen Sie bitte die umliegenden Parkhäuser (auf der Karte mit P gekennzeichnet); es wird häufig kontrolliert.

Medizinisch Technische Akademie
Kesselwasen 17
73728 Esslingen

www.mtae.de



Anfahrtsbeschreibung zum Veranstaltungsort in Hamburg

Anreise per Bahn

Bis Bahnhof „Hamburg Dammtor“ fahren. Das Bahnhofsgebäude verlassen, den Theodor-Heuss-Platz überqueren und in die Rothenbaumchaussee gehen. 450 m der Rothenbaumchaussee folgen. Auf der rechten Seite befindet sich die Hausnummer 30 (gegenüber der Alster-Klinik).

Von Hamburg Hauptbahnhof: mit den S-Bahn-Linien S 11 (Richtung „Blankenese“), S 21 (Richtung „Elbgaustraße“) oder S 31 (Richtung „Altona“) bis Haltestelle „Bahnhof Hamburg Dammtor“ fahren. Die Fahrt dauert 3 Minuten. Weiter siehe Fußweg im vorigen Absatz.

Anreise per Flugzeug

Vom Flughafen Hamburg fährt regelmäßig alle 10 Minuten die S-Bahnlinie S 1 bis Hamburg Hauptbahnhof. Die Fahrt dauert ca. 25 Minuten. Von dort siehe „Anreise mit der Bahn“.

Anreise per PKW über die A1

- 1) der A1 Richtung Lübeck/Berlin/Hamburg folgen, bis Beschilderung zur A255 erscheinen
- 2) an der Gabelung links halten und auf die A255 fahren
- 3) weiter auf der A255 fahren und der Beschilderung für „HH-Centrum“ folgen
- 4) am „Veddeler Marktplatz“ mündet die A255 in die B4/B75, dieser weiter folgen
- 5) nach 1,3 km links abbiegen auf die B4
- 6) nach 1,9 km einen der drei rechten Fahrstreifen nutzen, um in die „Amsinckstraße“ abzubiegen
- 7) rechts auf „Klosterwall“ ➔ weiter geradeaus auf „Glockengießerwall“ ➔ weiter geradeaus auf „Lombardsbrücke/Ring“ ➔ rechts auf „Neuer Jungfernstieg“ ➔ links auf „Alsterglaci“ ➔ weiter geradeaus auf „Theodor-Heuss-Platz“ ➔ leicht rechts abbiegen auf „Rothenbaumchaussee“

Anreise per PKW über die A7

- 1) der A7 Richtung Hamburg folgen
- 2) Ausfahrt 24 „Hamburg-Schnelsen“ nehmen
- 3) Am Ende der Ausfahrt links auf die B447 abbiegen
- 4) Nach 6,7 km weiter geradeaus der „Hoheluftchaussee“ folgen
- 5) leicht rechts auf „Grindelberg“ ➔ links auf „Hallerstraße“ ➔ rechts auf „Rothenbaumchaussee“

Anreise per PKW über die A24

- 1) A24 Richtung Hamburg bis zum Ende folgen
- 2) im Kreisverkehr erste Ausfahrt „Sievekingsallee“ nehmen
- 3) weiter geradeaus auf „Bürgerweide“ ➔ rechts auf „Wallstraße“ (Schilder Richtung Zentrum) ➔ weiter geradeaus auf „Sechslingspforte“ ➔ links auf „Schwanenwik“ ➔ weiter geradeaus auf „An der Alster“ ➔ weiter geradeaus auf „Kennedybrücke“ ➔ weiter geradeaus auf „Alsterglaci“ ➔ weiter geradeaus auf „Theodor-Heuss-Platz“ ➔ leicht rechts abbiegen auf „Rothenbaumchaussee“

Parkplätze: Entlang der „Rothenbaumchaussee“ sind Parkplätze zu finden. Das nächste Parkhaus befindet sich am Congress Centrum Hamburg (CCH)



Map data © OpenStreetMap, Tiles © Sputnik

Impressum

Fortbildungsprogramm 2017 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

Herausgegeben von der

Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE),
Godesberger Allee 18, 53175 Bonn
mit Förderung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines
Beschlusses des Deutschen Bundestages.

Redaktion

Constanze Schoch, Referat Öffentlichkeitsarbeit, DGE
Dr. Ute Brehme, Referat Fortbildung, DGE

Bildnachweis

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., © fotolia.com/Thomas Reimer,
© fotolia.com/Photographee.eu

Gestaltung und Produktion

Köllen-Druck + Verlag GmbH, Bonn

Art.-Nr.: 100417

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form der Vervielfältigung oder die Weitergabe
mit Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den
Herausgeber gestattet.

© DGE Bonn, 2016

Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

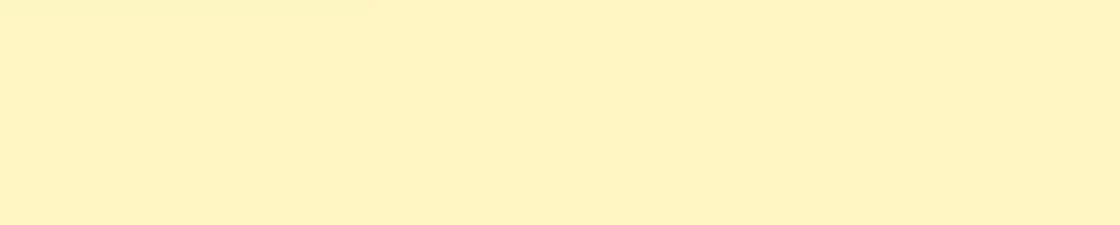
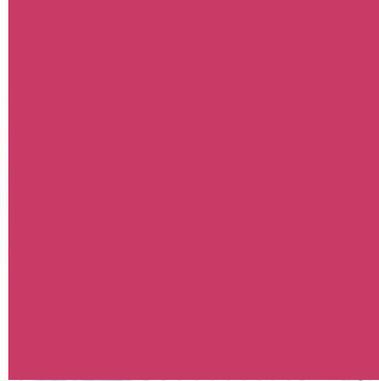
Internet: www.dge.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



www.dge.de