

Anmeldung

bis zum 10. Mai 2016

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Ansprechpartner Herr Manuel Soff

Südstraße 133

53176 Bonn

Telefon 0228/3776-873

Fax 0228/3776-78873

Email: soff@dge.de

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sie erhalten eine schriftliche Bestätigung mit der Ihre Anmeldung verbindlich wird.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von



Wegbeschreibung zum Veranstaltungsort

Von Norden: Über die A5 bis Ausfahrt Friedrichsdorf und von dort über die B455 bis Friedrichsdorf.

Von Süden: Über die A5 am Bad Homburger Kreuz auf die A661 bis Ausfahrt Bad Homburg, durch Bad Homburg und von dort über die B455 bis Friedrichsdorf.

Mit der Bahn: Bis Frankfurt/Main Hauptbahnhof, von dort mit der S5 bis Friedrichsdorf.

Vom Rhein-Main-Flughafen: Fahren Sie mit dem Auto etwa 40 Min. über die A5 (von Süden) oder mit der S-Bahn S8 bis Frankfurt/Main Hauptbahnhof, von dort weiter mit der S5 bis Friedrichsdorf.

Im Stadtgebiet Friedrichsdorf orientieren Sie sich an den Hinweisschildern "Haus der Hessischen Landwirtschaft".

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



Seminar

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

für Küchenleitungen und Küchenfachkräfte
in der Schulverpflegung



20. bis 21. Mai 2016

Veranstaltungsort:

Sektion Hessen – DGE e. V.
TaunusTagungsHotel
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf/Taunus

Veranstalter:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

www.in-form.de
www.schuleplusessen.de

Programm

Freitag, 20. Mai 2016
9.30 bis 17.00 Uhr

Eine vollwertige Ernährung ist eine grundlegende Voraussetzung für die optimale körperliche und geistige Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen. Schulverpflegung kann und muss hier einen Beitrag leisten.

In dem 1,5tägigen Seminar werden Kenntnisse zur optimalen Lebensmittelauswahl, Speiseplanerstellung und Akzeptanzförderung der Schulverpflegung vermittelt und in kleinen Gruppen erarbeitet. Abgerundet wird das Seminar durch den praktischen Teil am zweiten Seminartag, bei dem die Teilnehmenden nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung unter Anleitung von Herrn Rico Wilberg, Küchenchef der Mensa in der DGE-zertifizierten Wilhelm-Bracke-Gesamtschule in Braunschweig, kochen.

Das Seminar umfasst 12 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten. Neben Seminarunterlagen erhalten Sie zum Abschluss eine Teilnahmebescheinigung.

Die **Kosten** pro Teilnehmenden betragen **160 Euro**, inklusive Seminarunterlagen, Wareneinsatz für den praktischen Teil und Pausengetränken. Für Anreise, Unterkunft und Verpflegung sind die Teilnehmenden selbst verantwortlich. Es besteht die Möglichkeit vor Ort ein kostenpflichtiges Mittagessen zu erhalten. Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt.

Das praxisorientierte Seminar basiert auf dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Begrüßung und Einführung ins Thema

Lebensmittel und Lebensmittelgruppen in der Schulverpflegung

Update Nährstoffe, optimale Lebensmittelauswahl, Speisenherstellung

Speiseplanerstellung

Erstellung und Bewertung eines Vier-Wochenspeisenplans

Akzeptanzförderung

Ermittlung von Einflussfaktoren und Erarbeitung von Maßnahmen zur Erhöhung der Akzeptanz der Schulverpflegung

Samstag, 21. Mai 2016
9.30 bis 13.30 Uhr

Praxisteil

Zubereiten, anrichten und probieren – Kochen nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung

Rico Wilberg, Küchenchef der Mensa Wilhelm-Bracke-Gesamtschule, zeigt wie vegetarische Gerichte, Vollkorn und Co das Schulmensenangebot bereichern. Unter seiner Anleitung werden Sie schmackhafte Gerichte zubereiten und verkosten. Darüber hinaus steht ausreichend Zeit zum Austausch und zum Einbringen von Praxiserfahrung zur Verfügung.

Bitte bringen Sie an diesem Tag eine Schürze und geschlossene Schuhe mit.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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

Die DGE übernimmt keinerlei Haftung für Personen- und Sachschäden.