

## Anmeldung

bis zum 15. Juni 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

**Mit dem Auto** von Norden kommend A6 Abfahrt Neuenstein, von Süden kommend A6 Abfahrt Kupferzell abfahren, dann der L1051 folgen Richtung Künzelsau. Am Kreisel nach Ortschaft Neufels die 3. Ausfahrt (Taläckerstrasse) nehmen, von dort erst nach links in die Emil-Nolde-Straße, dann nach rechts in den Lipfersberger Weg abbiegen.

**Mit der Bahn** bis zum Bahnhof Künzelsau. Von der Innenstadt fährt eine Bergbahn alle 15 Minuten in das Stadtgebiet Taläcker.

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



## Seminar

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

für Küchenleitungen und Küchenfachkräfte  
in der Schulverpflegung



**25. und 26. Juni 2016**

#### Veranstaltungsort:

Freie Schule Anne-Sophie,  
Lipfersberger Weg 1  
74653 Künzelsau-Taläcker

#### Veranstalter:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. in  
Kooperation mit dem Verband der Köche  
Deutschlands e.V.

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

# Programm

**Samstag, 25. Juni 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 Peter Fabian, Küchenchef der zertifizierten Mensa der Freien Schule Anne-Sophie, 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. 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, Speiseherstellung

### Speiseplanerstellung

Erstellung und Bewertung eines Vier-Wochenspeiseplans

### Akzeptanzförderung

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

**Sonntag, 26. Juni 2016**  
**9.00 bis 13.00 Uhr**

## Praxisteil

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

Peter Fabian, Küchenchef der Mensa Freie Schule Anne-Sophie, zeigt wie vegetarische Gerichte, Vollkorn und Co das Schulmensaangebot 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.