

Anmeldung

bis zum 24. Oktober 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



in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung



Seminar

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

für Küchenleitungen und Küchenfachkräfte
in der Schulverpflegung



3. und 4. November 2016

Veranstaltungsort 3. November 2016

DGE Nebenstelle
Südstr. 133, 53175 Bonn

Veranstaltungsort 4. November 2016

Kath. Familienbildungsstätte
Lennéstr. 5, 53113 Bonn

Veranstalter:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

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

Wegbeschreibung zum Veranstaltungsort Südstr. 133, Bonn

Anreise per PKW über die A 565

Auf der A 565 die Ausfahrt "Poppelsdorf/Bad Godesberg" wählen und auf die Reuterstraße fahren; der Beschilderung nach Bad Godesberg folgen.

Am Bundeskanzlerplatz die rechte Spur auf die Willy-Brandt-Allee wählen.

Der Straßenverlauf der B9 ist dann immer geradeaus wie folgt: Willy-Brandt-Allee - Friedrich-Ebert-Allee - Godesberger Allee. Rechts in die Hochkreuzallee abbiegen.

Anreise per PKW über die A 59

A 59 bis Autobahnkreuz "Bonn-Ost", dort auf die A 562 fahren. Etwa 4 km geradeaus bis Ampel-T-Kreuzung, dort links auf die August-Bebel-Allee abbiegen. An der 2. Ampel (kurz nach der Unterführung) rechts in die Hochkreuzallee abbiegen.

Anreise per Bahn

von Bonn Hauptbahnhof mit den Stadt-Bahn-Linien U 16 oder U 63 Richtung "Bad Godesberg" bis Haltestelle "Hochkreuz" fahren. Von der Haltestelle aus rechts orientieren und direkt links in die Hochkreuzallee einbiegen.

Auf der Hochkreuzallee an der 2. Ampel links in die Südstraße einbiegen. Nach 100 m befindet sich das Gebäude auf der rechten Seite.

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

Programm

Donnerstag, 3. November 2016
(Südstr. 133, Bonn)
9.30 bis 17.00 Uhr

Begrüßung und Einführung ins Thema

Lebensmittel und Lebensmittelgruppen in der Schulverpflegung

Update Nährstoffe, optimale Lebensmittelauswahl

Speisenplanerstellung

Erstellung und Bewertung eines Vier-Wochen Speiseplans für die Mittagsverpflegung

Akzeptanzförderung

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

Freitag, 4. November 2016
(Lennéstr. 5, Bonn)
9.00 bis 13.00 Uhr

Praxisteil

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

Stefan Gerhardt 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.

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 Stefan Gerhardt vegetarische Gerichte kochen. Herr Gerhardt ist ehemaliger Sternekoch und Küchenleiter der Mensa der IGS Sassenburg sowie der Mensa der DGE-zertifizierten Wilhelm-Bracke-Gesamtschule in Braunschweig.

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.

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.