

Allen schmeckt`s! – Verpflegung in der Kita optimal gestalten

Seminar-Ziel:

Eine schmackhafte und ausgewogene Ernährung ist die beste Grundlage für ein gesundes Wachstum sowie für die körperliche und geistige Entwicklung bei Kindern. Neben den Eltern hat somit die Kindertagesstätte eine bedeutende Rolle bei der Gestaltung einer ausgewogenen Verpflegung.

In diesem Seminar werden neben den Grundlagen für eine gesundheitsförderliche Ernährung auch Tipps zur Umsetzung in der Krippe und Kita vermittelt.

Seminar-Inhalt:

- Grundlagen einer ausgewogenen Kitaverpflegung anhand der Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
- Speiseplancheck – Was, wieviel, wie oft?
- Guter Gastgeber für Allergiker – Was sollten Sie beachten?
- Verpflegung von Kleinkindern – Gibt es Besonderheiten?
- Beachtung von kulturellen und religiösen Besonderheiten
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Hauptzielgruppe sind alle, die sich in Ihrer Krippe oder Kindertagesstätte mit dem Thema Verpflegung beschäftigen, z.B. Küchenmitarbeiter/-innen, aber auch Pädagogen/-innen und Erzieher/-innen.

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie Ihr Wissen rund um eine kindgerechte Ernährung vertiefen wollen, sind Sie genau richtig. Das Seminar bietet Ihnen außerdem die Möglichkeit sich mit den anderen Teilnehmern über kreative Ideen zur Verpflegung von Kindern auszutauschen.



Referentinnen:

Anna Kösters

M. Sc. Ernährung und Gesundheit

Hanna Urban

Diplom-Oecotrophologin

Ernährungsberaterinnen für Kindertagesstätten und Schulen

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

23.3.2020

9:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 95,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 190,00 Euro zzgl. MwSt.

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpausche und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 42.