

Mensa is(s)t lecker – Schüler optimal verpflegen

Seminar-Ziel:

Durch die ganztägige Betreuung der Schüler nimmt der Einfluss der Schule auf die Verpflegung und Essgewohnheiten immer mehr zu. Damit eine ausgewogene Schulverpflegung gelingen kann, werden in diesem Seminar u.a. die Grundlagen zur Gestaltung einer gesundheitsförderlichen Verpflegung sowie die Herausforderung alle Schüler für einen gesünderen Lebensstil zu begeistern, besprochen.

Seminar-Inhalt:

- Grundlagen einer ausgewogenen Schulverpflegung anhand der Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung
- Speiseplancheck – Was, wieviel, wie oft?
- Guter Gastgeber für Allergiker – Was müssen Sie beachten?
- Beachtung von kulturellen und religiösen Besonderheiten
- Nudging in der Schulverpflegung
- Knigge für Schüler
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Hauptzielgruppe sind alle, die sich in Ihrer Schule mit dem Thema Verpflegung beschäftigen, z.B. Küchenmitarbeiter/-innen, aber auch Lehrer/-innen und Pädagogen/-innen des Ganztagesangebotes.

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie neu in die Schulverpflegung einsteigen oder Ihr Wissen um eine ausgewogene und attraktive Speisenplanung vertiefen wollen, sind Sie in diesem Seminar genau richtig. Das Seminar bietet Ihnen außerdem die Möglichkeit, sich mit den anderen Teilnehmern über kreative Ideen zur Schulverpflegung 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

19.05.2020

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 Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 42.