

Allen schmeckt's! – So gestalten Sie Ernährung in der Kita optimal



Was sind die Inhalte des Seminars?

Das Ernährungsverhalten als auch das Bewegungsverhalten werden von klein auf geprägt. Somit haben, neben den Eltern, die Kindertageseinrichtungen eine bedeutende Rolle bei der Gestaltung einer ausgewogenen Verpflegung und dem Angebot von Ernährungsbildung im Alltag. In diesem Seminar werden neben den Grundlagen für eine gesundheitsförderliche Ernährung auch Tipps zur Umsetzung in der Krippe und Kita vermittelt.

- Ausrichtung der Verpflegung an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
- Verpflegung von Kleinkindern – Gibt es Besonderheiten?
- Speiseplancheck – Was, wie viel, wie oft?
- Beachtung von kulturellen und religiösen Besonderheiten
- Ernährungsbildung – Welche Aktionen und Projekte lassen sich im Alltag integrieren?
- Guter Gastgeber für Allergiker – Was müssen Sie beachten?
- Produktverkostung
- Betriebsbesichtigung

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.

Für wen eignet sich das Seminar?

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.

Was ist im Preis inbegriffen?

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

Referentinnen:

Asha Marquardt

Diplom-Oecotrophologin

Hanna Urban

Diplom-Oecotrophologin,

Ernährungsberaterinnen für Kindertagesstätten und Schulen

Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

07.05.2019

9:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



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.