

# Mensa ist lecker – Schulverpflegung optimal gestalten und Schüler begeistern

## Was sind die Inhalte des Seminars?

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

- Herausforderung einer ausgewogenen Schulverpflegung - Ernährungssituation in Schulen
- Ausrichtung der Verpflegung an den Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung
- Speiseplancheck – Was, wieviel, wie oft?
- Beachtung von kulturellen und religiösen Besonderheiten
- Guter Gastgeber für Allergiker – Was müssen Sie beachten?
- Vegetarische und vegane Ernährung für Kinder
- Impulse bei der Essenswahl – Wie kann das Ernährungsverhalten verändert werden
- Produktverkostung
- Betriebsbesichtigung

## 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.

## Für wen eignet sich das Seminar?

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

04.06.2019

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.