

## Veranstalter

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)  
Godesberger Allee 18  
53175 Bonn

## Anmeldung

Elke Thieme

**Telefon** 0228 3776-873  
**Telefax** 0228 3776-78873  
**E-Mail** thieme@dge.de



## Ansprechpartnerin Seminarbereich

Eva Hoffmann

**Telefon** 0228 3776-636  
**Telefax** 0228 3776-78636  
**E-Mail** hoffmann@dge.de



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



## professionell – verständlich – praxisnah DGE-Fortbildungsprogramm für die Gemeinschafts- verpflegung

### 1. Halbjahr 2018



### 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.

**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](http://www.in-form.de)

[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.jobundfit.de](http://www.jobundfit.de)  
[www.fitkid-aktion.de](http://www.fitkid-aktion.de)

[www.fitimalter-dge.de](http://www.fitimalter-dge.de)  
[www.schuleplusessen.de](http://www.schuleplusessen.de)  
[www.station-ernaehrung.de](http://www.station-ernaehrung.de)

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) hat Seminare auf Basis der **DGE-Qualitätsstandards** entwickelt, die angelernte Mitarbeitende und Fachkräfte in der Gemeinschaftsverpflegung unterstützen, ihre Kompetenzen zu stärken und ihre Kenntnisse zu erweitern.



Seminarartikel	Zielgruppe	Inhalte	Termine	Teilnahmegebühr
Für jedes Kind das richtige Rezept – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder	Fachkräfte für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und alle, die an der Speiseplanung beteiligt sind	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Update Nährstoffe</li> <li>■ Optimale Lebensmittelauswahl</li> <li>■ Besonderheiten bei der Ernährung von Kleinkindern</li> <li>■ Wochenspeisenplan erstellen und beurteilen</li> <li>■ Ernährungsverhalten und Ernährungsbildung</li> </ul>	<p>13. März 2018, Leipzig</p> <p>16. Juni 2018, Berlin</p> <p>19. Juni 2018, Bonn</p>	<p>110 Euro pro Person</p> <p>ganztägig</p> <p><a href="http://www.fitkid-aktion.de">www.fitkid-aktion.de</a></p>
Vollwertiger Genuss in der Kantine – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung	Küchenfachkräfte in der Betriebsgastronomie	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Update Nährstoffe</li> <li>■ Optimale Lebensmittelauswahl</li> <li>■ Wochenspeisenplan erstellen und beurteilen</li> <li>■ Gästekommunikation</li> </ul>	<p>8. März 2018, Paderborn</p> <p>5. Juni 2018, Leipzig</p>	<p>110 Euro pro Person</p> <p>ganztägig</p> <p><a href="http://www.jobundfit.de">www.jobundfit.de</a></p>
Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen	Küchenfachkräfte in der Seniorenverpflegung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Update Nährstoffe</li> <li>■ Optimale Lebensmittelauswahl</li> <li>■ Bedeutung der Essbiographie</li> <li>■ Wochenspeisenplan erstellen und beurteilen</li> <li>■ Einführung in die Nährstoffoptimierung</li> <li>■ Rahmenbedingungen in Einrichtungen für die Verpflegung</li> </ul>	<p>17. April 2018, Leipzig</p> <p>7. Juni 2018, Bonn</p>	<p>110 Euro pro Person</p> <p>ganztägig</p> <p><a href="http://www.fitimalter-dge.de">www.fitimalter-dge.de</a></p>
Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken	Küchenfachkräfte in Krankenhäusern und Rehakliniken	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Update Nährstoffe</li> <li>■ Optimale Lebensmittelauswahl</li> <li>■ Wochenspeisenplan erstellen und beurteilen</li> <li>■ Einführung in die Nährstoffoptimierung</li> <li>■ Speisenangebot bei besonderen Anforderungen</li> </ul>	<p>25. April 2018, Dresden</p>	<p>110 Euro pro Person</p> <p>ganztägig</p> <p><a href="http://www.station-ernaehrung.de">www.station-ernaehrung.de</a></p>