

## Inhouse-Seminarangebote

Flexibel und exklusiv – Einrichtungen können ihre Mitarbeitenden auch vor Ort in ihren eigenen Räumen professionell schulen lassen. Einrichtungen sind bei der Terminauswahl flexibel und können den Arbeitsausfall und den Zeitaufwand besser planen. Es fallen für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer keine Reisekosten an. Referentin bzw. Referent, Seminarmaterialien und Teilnehmerunterlagen werden von der DGE zur Verfügung gestellt. Die Organisation und das Teilnehmermanagement liegen bei dem Träger bzw. der Einrichtung.

### **„Von der Vorbereitung bis zur Ausgabe – Kompetenzgewinn für angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung“**

#### **Zielgruppe**

Angelernte Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung aus Küche und Ausgabe in Kindertagesstätten, Schulen, Betriebsrestaurants, Krankenhäusern, Rehakliniken und Senioreneinrichtungen

#### **Ziel und Inhalt des 1-tägigen Seminars**

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in der Küche und der Ausgabe von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, leisten durch ihre Tätigkeit einen wesentlichen Beitrag zur Verpflegung ihrer Tischgäste. Ziel des Seminars ist es, die Kompetenzen der Mitarbeitenden zu stärken. Es werden Kenntnisse zur optimalen Lebensmittelauswahl und deren Einsatz vermittelt. In praktischen Übungen und Gruppenarbeiten erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer anschaulich und praxisnah Informationen zur hygienischen und nährstoffschonenden Lebensmittelverarbeitung sowie zu Portionsgrößen und typischen Ausgabesituationen.

#### **Inhalte**

- **Lebensmittel und Lebensmittelgruppen**  
Grundlagen zu Nährstoffen  
Optimale Lebensmittelauswahl und Lebensmittelkunde anhand des DGE-Ernährungskreises
- **Vom Lebensmittel zur fertigen Speise**  
Lebensmittelvorbereitung und Hygiene  
Gruppenarbeit zur Lebensmittelzubereitung  
Bedeutung der Sensorik in der Gemeinschaftsverpflegung
- **Ausgabe 1x1**  
Tätigkeiten vor, während und nach der Speisenausgabe  
Praktische Übung zur Portionierung und Erarbeitung eines Kellenplanes  
Kommunikation mit dem Tischgast

Grundlage des Seminars sind die DGE-Qualitätsstandards. Vorkenntnisse sind jedoch nicht erforderlich.

**Teilnehmerzahl**

max. 20

**Seminarumfang**

1-tägig (9h - 17h)

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten,

**Kosten**

580 Euro zuzüglich Reisekosten für die Referentin/den Referenten (nach Bundesreisekostengesetz)

Verpflegung der Teilnehmenden ist durch die Einrichtung selbst zu gewährleisten.

Neben den Seminarunterlagen erhalten die Teilnehmenden eine Teilnahmebescheinigung.

**Ansprechpartnerin**

Eva Hoffmann

Tel.: 0228 3776-636, E-Mail: [hoffmann@dge.de](mailto:hoffmann@dge.de)

# **"Für jedes Kind das richtige Rezept – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder"**

## **Zielgruppe**

Fachkräfte für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und alle, die an der Speisenplanung beteiligt sind

## **Ziel und Inhalt des 1-tägigen Seminars**

Ernährungsgewohnheiten werden in den ersten Lebensjahren geprägt. Zur Unterstützung der körperlichen und geistigen Entwicklung von Kindern ist es umso wichtiger bereits in früher Kindheit den Grundstein für eine ausgewogene Ernährungsweise zu legen. Tageseinrichtungen für Kinder spielen hierbei neben dem familiären Umfeld eine wichtige Rolle.

Ziel des Seminars ist es, die Kenntnisse der Verantwortlichen für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder zur Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots zu vertiefen sowie die Kompetenzen zur Erstellung und Beurteilung eines Speisenplans zu stärken. Alle Inhalte des Seminars werden gemeinsam praxisnah erarbeitet, um eine konkrete Umsetzung ins berufliche Handeln sicherzustellen.

Inhalte

- **Lebensmittel und Lebensmittelgruppen**  
Update Nährstoffe, optimale Lebensmittelauswahl, Besonderheiten bei der Ernährung von Kleinkindern
- **Speisenplanerstellung**  
Erstellung und Beurteilung eines Vier-Wochenspeisenplan für die Mittagsverpflegung
- **Ernährungsbildung**  
Ernährungsverhalten, Umsetzung der Ernährungsbildung in den Kitaalltag

Grundlage des Seminars ist der DGE-Qualitätsstandard. Vorkenntnisse sind jedoch nicht erforderlich.

## **Teilnehmerzahl**

max. 20

## **Seminarumfang**

1-tägig (9h - 17h)

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

## **Kosten**

580 Euro zuzüglich Reisekosten für die Referentin/den Referenten (nach Bundesreisekostengesetz)

Verpflegung der Teilnehmenden ist durch die Einrichtung selbst zu gewährleisten.  
Neben den Seminarunterlagen erhalten die Teilnehmenden eine Teilnahmebescheinigung.

## **Ansprechpartnerin**

Eva Hoffmann

Tel.: 0228 3776-636, E-Mail: [hoffmann@dge.de](mailto:hoffmann@dge.de)

## **„Von der Theorie zur Praxis – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“**

### **Zielgruppe**

Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in der Schulverpflegung

### **Ziel und Inhalt des 1,5-tägigen Seminars**

Bestandteil des theoretischen Teils am ersten Tag des Seminars sind die Informationen über Lebensmittel und Lebensmittelgruppen in der Schulverpflegung. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erstellen einen Vier-Wochenspeisenplan, der die Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erfüllt. Darüber hinaus steht die Akzeptanzförderung der Schulverpflegung im Mittelpunkt des Seminars. Der praktische Teil am zweiten Tag des Seminars umfasst die Zubereitung und Verkostung von vegetarischen Gerichten für die Schulverpflegung.

### **Inhalte**

- **Lebensmittel und Lebensmittelgruppen**  
Update Nährstoffe, optimale Lebensmittelauswahl
- **Speisenplanerstellung**  
Erstellung und Beurteilung eines Vier-Wochenspeisenplans für die Mittagsverpflegung
- **Akzeptanzförderung**  
Einflussfaktoren auf die Akzeptanz der Schulverpflegung werden ermittelt sowie Maßnahmen zur Erhöhung der Akzeptanz erarbeitet
- **Praxisteil**  
Zubereiten, anrichten und probieren – Kochen nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Durch den praktischen Teil führt ein Küchenleiter bzw. eine Küchenleiterin. Im Mittelpunkt steht neben der Verkostung der Erfahrungsaustausch.

Grundlage des Seminars ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Vorkenntnisse hierzu sind jedoch nicht erforderlich.

### **Teilnehmerzahl**

max. 12

### **Seminarumfang**

1,5- tändig (1.Tag: 9h30 - 17h , 2.Tag: 8h30 - 12h30)  
12 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

### **Kosten**

880 Euro zuzüglich Reisekosten für Referenten Fachtheorie und Fachpraxis (nach Bundesreisekostengesetz)

Bereitstellung der vorgegebenen Lebensmittel für den praktischen Teil.

Verpflegung der Teilnehmenden ist durch die Einrichtung selbst zu gewährleisten.

Neben den Seminarunterlagen erhalten die Teilnehmer eine Teilnahmebescheinigung.

**Ansprechpartnerin**

Eva Hoffmann

Tel.: 0228 3776-636, E-Mail: [hoffmann@dge.de](mailto:hoffmann@dge.de)

# **"Vollwertiger Genuss in der Kantine – Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“**

## **Zielgruppe**

Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Betrieben

## **Ziel und Inhalt des 1-tägigen Seminars**

Eine vollwertige Ernährung leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit und nimmt als Teil der betrieblichen Gesundheitsförderung einen bedeutenden Stellenwert ein. Hier liegt die Chance der Betriebsverpflegung mit einem ausgewogenen Speisenangebot am Arbeitsplatz weit mehr als die Bereitstellung von Speisen und Getränken zu bieten.

Ziel des Seminars ist es, die Kenntnisse der Verantwortlichen für die Verpflegung in Betriebsrestaurants rund um die Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots zu erweitern. Im Mittelpunkt steht die Erstellung und Beurteilung eines Speisenplans auf Basis des DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung. Darüber hinaus werden Konzepte zur Akzeptanzerhöhung erarbeitet. Alle Inhalte des Seminars werden gemeinsam praxisnah erarbeitet, um eine konkrete Umsetzung ins berufliche Handeln sicherzustellen.

## **Inhalte**

- **Lebensmittel und Lebensmittelgruppen**  
Update Nährstoffe, optimale Lebensmittelauswahl
- **Speisenplanerstellung**  
Erstellung und Beurteilung eines Vier-Wochenspeisenplan für die Mittagsverpflegung
- **Gästekommunikation**  
Akzeptanz des Verpflegungsangebotes, Umgang mit Anregungen der Tischgäste

Grundlage des Seminars ist der DGE-Qualitätsstandard. Vorkenntnisse sind jedoch nicht erforderlich.

## **Teilnehmerzahl**

max. 20

## **Seminarumfang**

1-tägig (9h - 17h)

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

## **Kosten**

580 Euro zuzüglich Reisekosten für die Referentin/den Referenten (nach Bundesreisekostengesetz)

Verpflegung der Teilnehmenden ist durch die Einrichtung selbst zu gewährleisten.

Neben den Seminarunterlagen erhalten die Teilnehmenden eine Teilnahmebescheinigung.

**Ansprechpartnerin**

Eva Hoffmann

Tel.: 0228 3776-636, E-Mail: [hoffmann@dge.de](mailto:hoffmann@dge.de)

# **"Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen"**

## **Zielgruppe**

Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Senioreneinrichtungen

## **Ziel und Inhalt des 1-tägigen Seminars**

Ziel des Seminars ist es, die Kenntnisse der Fachkräfte zur Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots für gesunde und mangelernährte Bewohnerinnen und Bewohner von Senioreneinrichtungen zu erweitern und zu vertiefen. Neben Informationen über Nährstoffe und eine optimale Lebensmittelauswahl, steht die Erstellung eines Wochenspeisenplans im Mittelpunkt des Seminars. Alle Inhalte werden gemeinsam mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern praxisnah erarbeitet, um eine konkrete Umsetzung ins berufliche Handeln sicherzustellen.

## **Inhalte**

- **Gestaltung der Verpflegung**  
Update Nährstoffe, optimale Lebensmittelauswahl und Lebensmittelauswahl bei Mangelernährung, Bedeutung der Essbiographie
- **Anforderung an den Speisenplan**  
Erstellung und Beurteilung eines Wochenspeisenplans für die Vollverpflegung, Einführung in die Nährstoffoptimierung
- **Rahmenbedingungen in Einrichtungen und für die Verpflegung**  
Kenntnisse zu spezieller Ernährung, Kau- und Schluckstörungen sowie zu den Rahmenbedingungen in der Einrichtung

Grundlage des Seminars ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“. Vorkenntnisse hierzu sind jedoch nicht erforderlich.

## **Teilnehmerzahl**

max. 20

## **Seminarumfang**

1-tägig (9h – 17h)

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

## **Kosten**

580 Euro zuzüglich Reisekosten für die Referentin/den Referenten (nach Bundesreisekostengesetz)

Verpflegung der Teilnehmenden ist durch die Einrichtung selbst zu gewährleisten.

Neben den Seminarunterlagen erhalten die Teilnehmenden eine Teilnahmebescheinigung.

**Ansprechpartnerin**

Eva Hoffmann

Tel.: 0228 3776-636, E-Mail: [hoffmann@dge.de](mailto:hoffmann@dge.de)

# **„Die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern und Rehakliniken“**

## **Zielgruppe**

Küchenleitungen und Küchenfachkräfte in Krankenhäusern und Rehakliniken

## **Ziel und Inhalt des 1-tägigen Seminars**

Ziel des Seminars ist es, die Kenntnisse der Fachkräfte zur Gestaltung eines vollwertigen Speisenangebots für Patientinnen und Patienten in Krankenhäusern und Rehaeinrichtungen zu erweitern und zu vertiefen. Neben Informationen über Nährstoffe, eine optimale Lebensmittelauswahl sowie spezielle Kostformen, steht die Erstellung eines Wochenspeisenplans im Mittelpunkt des Seminars. Alle Inhalte werden gemeinsam mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern praxisnah erarbeitet, um eine konkrete Umsetzung ins berufliche Handeln sicherzustellen.

## **Inhalte**

- **Gestaltung der Verpflegung**  
Update Nährstoffe, optimale Lebensmittelauswahl und Lebensmittelauswahl bei Mangelernährung
- **Anforderung an den Speisenplan**  
Erstellung und Beurteilung eines Wochenspeisenplans für die Vollverpflegung , Einführung in die Nährstoffoptimierung
- **Speisenangebot bei besonderen Anforderungen und Rahmenbedingungen**  
Kenntnisse zu Leichter Vollkost, energiereduzierter Kost, Kau- und Schluckstörungen sowie zu den Rahmenbedingungen in der Einrichtung.

Grundlage des Seminars ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern“ und der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Rehabilitationskliniken“. Vorkenntnisse sind jedoch nicht erforderlich.

## **Teilnehmerzahl**

max. 20

## **Seminarumfang**

1-tägig (9h – 17h)

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten

## **Kosten**

580 Euro zuzüglich Reisekosten für die Referentin/den Referenten (nach Bundesreisekostengesetz)

Verpflegung der Teilnehmenden ist durch die Einrichtung selbst zu gewährleisten.

Neben den Seminarunterlagen erhalten die Teilnehmenden eine Teilnahmebescheinigung.

**Ansprechpartnerin**

Eva Hoffmann

Tel.: 0228 3776-636, E-Mail: [hoffmann@dge.de](mailto:hoffmann@dge.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt



Stand. Januar 2017

**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)