

## Veranstalter

---

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Referat Gemeinschaftsverpflegung  
und Qualitätssicherung

Eva Hoffmann

Godesberger Allee 18  
53175 Bonn

**Telefon** 0228 3776-636

**E-Mail** hoffmann@dge.de

## Veranstaltungsort

---

Fortbildungszentrum der  
Landesärztekammer Hessen  
Carl-Oelemann-Weg 5  
61231 Bad Nauheim

## Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

---

### Ab Bahnhof Bad Nauheim:

Den Bus FB-11 in Richtung Usa-Wellenbad nehmen.  
Von der Haltestelle Hochwaldkrankenhaus erreichen  
Sie das Fortbildungszentrum in wenigen Minuten  
Fußweg.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



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

### Seminar

Bad Nauheim, 29. August 2017



**Für Mitarbeiter, die in der Küche und  
der Speisen-Ausgabe tätig sind.**

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

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in der Küche und in 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.

Das Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten. Neben Seminarunterlagen erhalten Sie zum Abschluss eine Teilnahmebescheinigung.

Die **Kosten** pro Teilnehmendem betragen **90 Euro**, inklusive Seminarunterlagen und Pausengetränken. Für Anreise, Unterkunft und Verpflegung sind die Teilnehmenden selbst verantwortlich. Die Teilnehmerzahl ist auf 15 Personen begrenzt.

## Programm

**Dienstag, 29. August 2017**  
09.00 bis 17.00 Uhr

### **Begrüßung und Einführung ins Thema**

#### **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 1 x 1**

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 nicht erforderlich.

## Anmeldung

**bis zum 18. August 2017**

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)  
Ansprechpartnerin: Elke Thieme

**Telefon** 0228 3776-873

**Telefax** 0228 3776-78873

**E-Mail** thieme@dge.de

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Sie erhalten eine schriftliche Bestätigung, mit der Ihre Anmeldung verbindlich wird.

### **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.