

Organisation

KOSTEN

Tagungsgebühr

Mitglieder	€ 165,- / zzgl. MwSt.
Nichtmitglieder	€ 245,- / zzgl. MwSt.

Abendveranstaltung:

Winterzauber: Feuerabend € 19,- / zzgl. MwSt.
(Info s. u. Termine / Kontakt)

In den Pausen wird über Sponsoring ein Imbiss bzw. werden Kostproben zur Verfügung gestellt! - Das wird ermöglicht dank dem großzügigen materiellen und personellen Einsatz unserer Sponsoren vor Ort! Unterstützt werden sie hierbei durch diverse Getränke- und Lebensmittel-Produzenten und -Lieferanten, z. B. für alle Tagungs-Kaltgetränke die Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH! An Alle richtet sich bereits im Vorfeld unser großer Dank!

ANMELDUNG

für die Tagung bis spätestens **10. März 2010** mit Anmeldeformular per Fax/Post an GEK
Zum Teil begrenzte Teilnehmerkapazität! Vergabepriorität nach Anmeldedatum!

für die Zimmerreservierung

garantiert ausreichende Zimmerkontingente mit Sonderpreisen nur bis spätestens **28. Februar 2010** Stichwort „GEK“
Reservierung unter Tel.: **07726-666-316 /**

E-Mail: mirjam.mueller@badduerrheim.de

(Nach dem 01. März 2010 sind die Zimmer nicht mehr als „GEK“-Sondertarif optioniert und ggf. dann nur noch begrenzte Zimmerkapazität!)

Etwas über Bad Dürrhein

Siehe GEK - *Download Foto-Impressionen* und unter www.badduerrheim.de

Fast alle Wege führen nach Bad Dürrhein:

PKW: Aus Süden A5 Basel > Karlsruhe oder A81 Singen > Stuttgart
Aus Norden A5 Karlsruhe > Basel oder A81 Stuttgart > Singen

Bahn: Zielbahnhof ist Villingen-Schwenningen, von dort Bus Ri. Bad Dürrhein

Flughafen: Stuttgart, dann Bahn oder PKW s.o.

DIE ERFOLGSFORMEL!

$$\text{Kompetenz}^2 = \sqrt{\text{RALGZ110 (GEK+EFK)}}$$



GEK BUNDESKONGRESS

**FORTBILDUNGSTAGUNG
und Mitgliederversammlung der**

**RAL Gütegemeinschaft
Ernährungs-Kompetenz e. V.**

19. bis 20. März 2010

**Haus des Bürgers
Bad Dürrhein**

Programm

Freitag, 19. März 2010, Vormittag

8.00 Uhr MITGLIEDERVERSAMMLUNG Nur für Mitglieder!
bis ca. TOP vor Ort als Tischvorlage & i. Einladungsschreiben Februar 2010 an die GF!
9.30 Uhr **Im Anschluss: Besondere Auszeichnung Re-Audit 2009/ Anerkennungsurkunden**

9.30 Uhr „Snackbüfett im Foyer“

10.00 Uhr Offizielle Eröffnung der Tagung
Walter Klumpp, Bürgermeister Bad Dürrhein
Thomas Bank, Geschäftsführer Kur & Bäder GmbH, Bad Dürrhein
Uwe Röver, Vorsitzender GEK

10.15 Wort zur Tagung & GEK-Update
Nadine Balzani

MULTITASKING DER EFK / CHANCEN & BERUFSFELDER

Moderation: Dieter Staupendahl, Jutta Weber

10.30 Uhr ERÖFFNUNGSVORTRAG:
Neue Wege im Kurwesen und Medical Wellness
> vom Diätausschuss zum Ernährungs-Experten-Team vor Ort!
Rudolf Forcher

11.00 Uhr Als EFK im Kurort Bad Mergentheim
Iris Gutbrod

11.30 Uhr Als EFK gut positioniert in der ärztlichen Schwerpunktpraxis
Ute Stille

12.00 Uhr Erfolgreiches Ernährungsberatungs-Konzept für den überregionalen Einsatz
Silke Griebhammer, Doreen Henker

12.30 Uhr Beratungen & Vorträge optimieren! Welche Methode bringt's?
Stephanie Baumann

13.00 Uhr Mittagsbüfett / Kurhaus & Rundgang Aussteller

ReferentenInnen / ModeratorenInnen

Balzani, Nadine, Diätassistentin, Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE, Geschäftsführerin der GEK e. V., Düsseldorf
Baumann, Stephanie, Pädagogin; Diplom-Trainerin und Coach für Kommunikation, Management und Verkauf (BaTB, BDVT), Autorisierte Motivberaterin MSA R (EAMS-European Academy of Systems); Brandenburg
Bender, Inge, Diplom-Oecotrophologin, Ltd. EFK der Saline Bad Sassendorf GmbH, Kliniken Hellweg & Lindenplatz, Güteausschussmitglied der GEK
Bergmann, Sandra, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Diabetesassistentin, GEK-Sachverständige bei der GEK e. V., Düsseldorf
Boeing, Heiner, Prof., Dr., Abteilung Epidemiologie, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrügge (DIfE), Nuthetal
Brunkhardt, Bernd, Küchenmeister, Diätassistent, Karben
Constien, Anja, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, VDD-Zertifikat Allergologie, Lehrkraft der Staatlichen Berufsfachschule für Diätassistenten am Universitätsklinikum Würzburg
Forcher, Prof. Rudolf, Vizepräsident Deutscher Heilbäderverband e. V., Vorsitzender des Baden-Württembergischen Heilbäderverbandes, DHV Berlin, Wohnort Bad Waldsee
Griebhammer, Silke, Diplom-Pädagogin, Trainerin, Dr. Becker Klinikgesellschaft, Köln
Gutbrod, Iris, Diätassistentin, Diätküchenleiterin/DGE, Gesundheitsinstitut, Kurverwaltung Bad Mergentheim
Henker, Doreen, Diätassistentin, Burg-Klinik Stadtlengsfeld, Dr. Becker Klinikgesellschaft, Köln
Lange, Susanne, Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Diabetesassistentin, Ltd. GEK-Sachverständige bei der GEK e. V., Düsseldorf
Linke, Gerlinde, Diätassistentin, VDD-Zert. Ernährung von Senioren, Heimköchin/IHK, Küchenleiterin, Diakonie Stiftung Lazarus, Wohnen und Pflegen in Berlin
Mestrom, Hermann, Dietist [NL]- Ernährungsberater, Klinik Bergisch Land, Helios Klinik, Wuppertal
Meyer, Klaus-Wilfried, Küchenmeister und Diätetisch gesch. Koch/DGE, Ltg. Ern. Therapeut, Städt. Kliniken Bielefeld, Vorstandsmitglied der GEK
Meyer, Sylvia, Dipl.-Ing. Oecotrophologin, Ernährungswissenschaftlicher Dienst, REHAZENTRUM AM MEER, Bad Zwischenahn, Vorstandsmitglied der GEK
Reibnagel, Petra, Ernährungswissenschaftlerin, Ltd. EFK, FEK- Friedrich-Ebert-Krankenhaus GmbH, Neumünster
Reinert, Gerda, Diätassistentin, Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE, **Verpflegungs-betriebswirtin IHK**, Ltd. EFK Hochwald-Kliniken Weiskirchen, Güteausschussmitglied der GEK
Revermann, Maria, Lebensmittelwissenschaftlerin, Referentin, Autorin, Beratung, Hanau-Steinheim
Richter, Werner O., Prof. Dr. med., Leiter des Instituts für Fettstoffwechsel u. Hämorheologie, Windach, Ammersee
Röver, Uwe, Diplom-Psychologe, Diplom-Pädagoge, Gesellschafter, GF & Verwaltungsdirektor von Gesundheits- und Sozialeinrichtungen. Oldenburg, Vorsitzender der GEK
Schitto, Anke, Diätassistentin, überregionale EFK Dorfner Service Management Nürnberg, Laut, Vorstandsmitglied der GEK
Staupendahl, Dieter, Dr. med., Ärztlich-organisatorische Beratung im Gesundheitswesen, Hannover, Vorstandsmitglied der GEK, Obmann Güteausschuss der GEK
Stennei, Ralf, Diätetisch geschulter Koch/DGE, Küchenmeister, **QMB TÜV-Rheinland**, Fachbereichs-leiter Küche / HWS, Integra Service GmbH, Hamburg, Vorstandsmitglied der GEK, Burgdorf
Stille, Ute, Diätassistentin, Ernährungsmedizinische Beraterin/DGE, Schwerpunktpraxis Dr. Winkler, Frankfurt
Trum, Bernd, Küchenmeister, Diätetisch geschulter Koch, Betriebswirt, Leiter der Frontcooking Network GmbH, Limburg / Lahn
Turner, Theresia, Vollwertköchin, Diätetisch geschulte Köchin, **GV- Betriebswirtin**, überregionale EFK, Fachkliniken Heiligenfeld GmbH, Bad Kissingen
Weber, Jutta, Diätassistentin, Diätküchenleiterin/DGE, Betriebsküchenleiterin Seniorenresidenz Nobilis, Troisdorf, Stellvertretende Vorsitzende der GEK, Koblenz
Wiesmüller, Prof. Dr. med. Gerhard A., Umweltprobenbank des Bundes, Universitätsklinikum Münster

Parallelprogramm

Freitag, 19. März 2010

14.30 bis ca. 18.00 Uhr

Parallel- Workshop speziell für Ernährungsberater

mit Trainerin Stephanie Baumann

SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG:

Methoden zur überzeugenden Ernährungsberatung

Methoden kennen lernen & vertiefen, Übungen in Arbeitsgruppen und Ergebnisse, Vorbereitung auf Präsentation am Samstag im Plenum

Samstag, 20. März 2010

8.30 bis ca. 12.30 Uhr

Parallel- Workshop speziell für Küchenpraktiker

(Köche, Küchenmeister, Diätetisch geschulte Köche, ggf. Diätassistenten, Oecotrophologen)

KÜCHENPRAXIS MAL ANDERS:

Moderation: Anke Schitto, Ralf Stennei

8.30 Uhr Von „analogen“ bis „digitalen“ Lebensmitteln – Imitate > mehr Schein als Sein?

Bernd Brunkhardt

9.30 Uhr Esskultur speziell auch für Menschen mit Demenz – Fingerfood & mehr...

Gerlinde Linke

11.00 Uhr Erfolgreiche Kochschule & Frontcooking – auf „Tuchführung“ mit dem Küchenchef

Bernd Trum

Ausdrücklich gewünscht:

Diskussionen & Fachaustausch während der Vorträge

Programm

Samstag, 20. März 2010

MULTITASKING DER EFK / CHANCEN & BERUFSFELDER

Moderation: Klaus-Wilfried Meyer, Sylvia Meyer

8.30 Uhr Methoden zur überzeugenden Ernährungsberatung: Präsentation der Ergebnisse des Parallel-Workshops
Arbeitsgruppen mit Stephanie Baumann

9.30 Uhr Von 0 auf 100 > das Ernährungs-Kompetenz-Team im Krankenhaus!
Petra Reibnagel

10.00 Uhr Aber bitte mit BIO > das überzeugende Heiligenfeld Frischekonzept!
Theresia Turner

10.30 Uhr Diskussion und Kaffeepause

DOSIS – WIRKUNGS – PRINZIP VON LEBENSMITTELN

Moderation: Klaus-Wilfried Meyer, Sylvia Meyer

11.00 Uhr Fettsäuren-Mix > ernährungsphysiologisch wertvoll!
Werner O. Richter

11.45 Uhr Allergiekost: vom Eliminieren übers Suchen und Provozieren bis zur individuell optimalen Diät!
Anja Constien

12.30 Uhr Mittagbüfett / Kurhaus & Rundgang Aussteller

MULTITASKING DER EFK / CHANCEN & BERUFSFELDER

Moderation: Nadine Balzani, Gerda Reinert

14.00 Uhr Leistungskatalog Küche & Kompetenzzentrum Ernährung in der Reha!
Gerda Reinert

14.30 Uhr Für Jeden das passende Konzept – mit dem RAL-GZ gut aufgestellt!
Anke Schitto

15.00 Uhr TAGUNGS-INFO-BÖRSE: Aktuelle Trends unter der Lupe!
z. B. Metabolic Balance, Heizmann-Konzept, Doc Weight Programm, Dialyse Pyramide
Sandra Bergmann, Susanne Lange

15.30 Uhr Verabschiedung und Ausklang
-ca. 16.00 Uhr

Termine / Kontakt

Mitgliederversamml. Freitag, 19. März 2010, 8.00 Uhr bis 9.30 Uhr
Dauer der Tagung Freitag, 19. März 2010, 8.00 bis Samstag, 20. März 16.00 Uhr

Tagungsadresse Haus des Bürgers, Stadtverwaltung, Luisenstraße 11 / Zufahrt ausgewiesene P-Plätze über Salinenstraße / 78073 Bad Dürkheim
nur in dringenden Fällen: Telefon Tagungsbüro: 07726-666-253 / Fax: 07726-666-361

Kontakt- und Anmeldeadresse **GEK e. V.**, Kampstraße 14, 40591 Düsseldorf
Tel.: 0211-333985 / Fax: 0211-317691
gek@gek-ev.de / www.gek-ev.de

Tagungsbüro **Fr** 7.30-8.00 & in den Pausen / **Sa** 8.00-8.30 & in den Pausen

FAKULTATIVANGEBOTE: Vorherige Anmeldung dringend nötig!

Donnerstag **Kennenlern-Treff / <Selbstzahler >**
18. März ab 19.00 Uhr **Parkhotel Waldeck Schrenk**, Waldstraße 18, Bad Dürkheim

Freitag, 20. März **Abendveranstaltung / <Kosten siehe Organisation!>**
Treff um 19.00 Uhr **Parkhotel Waldeck Schrenk / Adr. s. o. zum „Winterzauber: Feuerabend“**
Geführte Fackelwanderung (ca. 20 Min.) durch Winterlandschaft Felder & Kurpark mit Schwarzwald-Tequila-Station, retour zum bunten geselligen Abend im Parkhotel Waldeck mit Büfett, Unterhaltung & Musik

Während GEK-Bundeskongress **Großzügige Einladung** durch d. Kur & Bäder GmbH **an alle Teilnehmer:**
Freikarten für das Schwimmbad Minara oder 50% Ermäßigung für Tageskarte des Solebades Solemar

Info / Impressum

WICHTIGE INFORMATION! Diese Tagung wird als Fortbildungsveranstaltung anerkannt von: GEK Pflichtfortbildung lt. RAL-GZ 110, DGE-Referat Fortbildung, Bonn, Regelfortbild. für DKL & EB/DGE; VDD Essen, Qualifizierung für DiätassistentenInnen; QUETHEB als Fortbildung zur QUETHEB-Registrierung.
Anzahl der U-Std. 14 > auf Teilnahme-Zertifikat ausgewiesen!

VERANTWORTLICH

GEK Gütegemeinschaft Ernährungs-Kompetenz e. V., Kampstraße 14, 40591 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 211-333985 Fax: +49 (0) 211-317691 gek@gek-ev.de www.gek-ev.de

Leitung: Uwe Röver, Vorsitzender GEK
Organisation: Nadine Balzani, Geschäftsführerin GEK
Tagungsbüro: Susanne Lange, Ltd. GEK-Sachverständige
Sandra Bergmann, GEK-Sachverständige

– **Alle Angaben ohne Gewähr** –

Bitte beachten Sie während der Tagung die aktuellen Hinweise & Informationen im Tagungsbüro!

Programm

Freitag, 19. März 2010, Nachmittag

GESUNDHEITSWUNSCH – LEBENSITUATION – LEBENSSTIL – ERKRANKUNGSRISIKO

Moderation: Inge Bender, Uwe Röver

14.30 Uhr Alles im Griff: von bester Hygiene bis zur optimierten Deklaration
Maria Revermann

15.15 Uhr Lebensmittelempfehlungen versus Nährstoffempfehlungen – gesund erhaltende oder krank machende Lebensmittel?
Heiner Boeing

16.00 Uhr Diskussion und Kaffeepause

16.30 Uhr Appetit- und Esslust in der Onkologie – ein Widerspruch? Erfolgreiche Diättherapie nach Gastrektomie
Herman Mestrom

17.15 Uhr MCS Multiple-Chemikaliensensitivität und Ernährung – Zusatzstoffe, Rückstände, Verunreinigungen
Gerhard A. Wiesmüller

18.00 Uhr Ende
(Abendprogramm ab 19.00 Uhr siehe „Termine“)

WÄHREND DER FORTBILDUNG FINDEN SIE INFOS FOLGENDER GEK-PARTNER:

- > **Software MBS 5: Herrlich & Ramuschkat / Förderndes GEK - Mitglied**
- > **Software Prodi 5 etc.: Nutri-Science GmbH**
- > **Software euro-MIS online: eurosoft Informationstechnologie GmbH**
- > **Albaöl: Taste of Sweden / Förderndes GEK - Mitglied**

Weitere Informationen und das nebenstehende Anmeldeformular in Originalgröße finden Sie auch unter >>> www.gdv-ev.de

Anmelde-Formular zum GEK – Bundeskongress / Fortbildungstagung 2010

Bitte vollständig ausgefüllt und unterschrieben per Postweg oder Fax an GEK schicken!

..... 2010
Ort Datum

GEK
RAL Gütegemeinschaft
Ernährungs-Kompetenz e.V.
Stichwort: Bundeskongress 2010
Kampstraße 14
40591 Düsseldorf

GEK-FAX: 0211- 31 76 91

ANMELDUNG

GEK – Bundeskongress / Fortbildungstagung vom 18. bis 20. März 2010 in Bad Dürkheim

Bitte: Druckbuchstaben gut lesbar! Bei GEK – Mitgliedsbetrieb vollständigen Firmenstempel oben rechts unter Datum!

Absender:

Name > Teilnehmer (& Betriebsname):

Straße/Nr.:

PLZ / Ort:

Nur falls abweichend von oben, Rechnungsadresse hier eintragen:

Rechnungs-Adressat:

Straße/Nr.:

PLZ / Ort:

Bitte die Teilnahme an den gewünschten Aktionspunkten ankreuzen:

Donnerstag, 18.03.2010 01. Kennenlern-Treff „Parkhotel Waldeck Schrenk“

Freitag, 19.03.2010 02. Mitgliederversammlung

03. Vorträge ganztags

oder Parallel-Nachmittag speziell für Ernährungsberatungsfachkräfte wie folgt:

04. 14.30-18.00 Uhr Workshop: Methoden zur überzeugenden Ernährungsber.

05. ab 19.00 h > Abendveranstaltung „Winterzauber: Feuerabend“ *

Samstag, 20.03.2010 06. Vorträge ganztags

oder Parallel-Vormittag speziell für Küchenpraktiker wie folgt:

07. 8.30-12.30 Uhr Workshop: Küchenpraxis mal anders

* **Kosten Abendveranstaltung Freitag siehe Programm: „Organisation“!**

Bei der gesamten Veranstaltung sowie ausgewählten Programmpunkten begrenzte Teilnehmerzahl, Vergabepriorität entsprechend Anmeldedatum!

Sind Sie/Ihr Betrieb Mitglied der GEK nein ja

Mitglied-Nr., wenn bekannt _____

Name, Vorname (bitte deutlich) _____

Unterschrift _____

Diätass. / Diät.gesch.Koch / Dipl.Oec. / Ernährungsmediz. / Andere _____

Telefon / Durchwahl: _____

Wir bitten um Ihr freundliches Verständnis für folgende Regelungen:

1. Die Anmeldung ist verbindlich.
2. Bei Anmeldestornierung bis max. zum 05. März 2010 wird eine Bearbeitungsgebühr von € 25,- zzgl. 19% MwSt. pro Person fällig.
3. Bei späterer Stornierung bzw. bei Nichterscheinen wird die gesamte Tagungsgebühr fällig. – Eine Vertretung des Angemeldeten ist möglich!