



Oktober 2010

Beratung von Kantinen und Betriebsrestaurants im Rahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung

Was macht eine gesunde und beliebte Betriebsverpflegung aus? Welche rechtlichen Vorgaben existieren? Existieren Qualitätsstandards, die eingehalten werden müssen? Worauf ist bei Aufbau und Durchführung einer Kantine zu achten? Wie sieht ein abwechslungsreicher und optimaler Speisenplan aus?

In interessanten Vorträgen und einem Praxisworkshop zur Speisenplangestaltung erlangen Sie das Handwerkzeug zur Organisation und Durchführung von Kantineberatungen für verschiedene Auftraggeber und Kunden. Sie erfahren, worauf es bei erfolgreichen Maßnahmen der Kantineberatung im betrieblichen Gesundheitsmanagement ankommt und wo mögliche Probleme in der Durchführung auftreten.

Inhalte:

- 🕒 Qualitätsstandards der Betriebsverpflegung nach DGE und BMELV
- 🕒 Rechtliche Rahmenbedingungen und Vorschriften in der Gemeinschaftsverpflegung
- 🕒 Praxis: Bearbeitung eines Auftrags für eine Kantineberatung
- 🕒 Beispiele für den Aufbau verschiedener Kantineberatungen
- 🕒 Analyse und Optimierung von Speisenplänen am Fallbeispiel

Referentinnen: Nadia Röwe, MSc. Oec. troph., Candy Cermak, Diätassistentin und Ernährungsberaterin/DGE

Termin: 23.10.2010

Zeit: 10.00 – 16.00 Uhr

Ort: Alfried Krupp Krankenhaus /
Olympiastützpunkt Rhein-Ruhr
Wittekindstr. 62
45131 Essen

Kosten: 155 € / 140 €

(inkl. Verpflegung und
Fortbildungsunterlagen)
Ermäßigt für Honorarkräfte u.
Lizenzpartner der ESG, sowie für
Mitglieder des VDD.

Teilnehmer: ca. 25 Personen

Anmeldeschluss: 20.09.2010

Diese Fortbildung umfasst
6 UE à 45 min.