

## Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung

.....  
Mai 2014

### Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung – Einrichtungen effektiv beraten

.....

In der Berufs- und Arbeitswelt hat ein Wandel stattgefunden. Wir verbringen immer mehr Zeit am Arbeitsplatz, Schulen und Kindergärten werden zu Ganztageseinrichtungen umfunktioniert. Dadurch findet Verpflegung nicht mehr in erster Linie zu Hause statt. Umso wichtiger wird eine qualitativ hochwertige Gestaltung der Gemeinschaftsverpflegung. Denn gesunde Ernährung leistet nicht nur einen wichtigen Beitrag zu Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit, sondern unterstützt auch die Entwicklung. Viele Einrichtungen haben jedoch nicht das Know-How diese selbst bedarfsgerecht zu gestalten und wünschen sich eine kompetente Beratung von Fachkräften. Die Beratung von Betriebsrestaurants, Kindertageseinrichtungen und Schulen stellt somit ein interessantes Arbeitsfeld für Oecotrophologen und Diätassistenten dar.

Dieses Seminar liefert Ihnen das Handwerkzeug für die erfolgreiche und praxisnahe Beratung von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Sie erhalten Tipps von der Angebotsentwicklung über die Durchführung bis zur Planung von Optimierungsmaßnahmen und erhalten einen Einblick in die Arbeit in der Gemeinschaftsverpflegung.

#### Inhalte

- Grundlagen der Gemeinschaftsverpflegung und die verschiedenen Verpflegungssysteme
- Qualitätsstandards der Betriebsverpflegung nach DGE und BMELV
- Rechtliche Rahmenbedingungen und Vorschriften in der Gemeinschaftsverpflegung
- Praxis: Angebotsentwicklung und Maßnahmenplanung
- Analyse und Optimierung von Speisenplänen am Fallbeispiel

Termin	17. Mai 2014
Zeit	10.00 – 17.45 Uhr
Seminarort	GIZ – Gesundheits- Informationszentrum Heisingerstraße 15 45134 Essen
Kosten	170 € (inkl. Pausengetränke)  Ermäßigt für Partner der ESG sowie Mitglieder des VDD, VFED, FET
Teilnehmer	max. 20 Personen
Anmeldeschluss	17.04.2014

.....

**Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten  
à 45 min.**

**Referentin**  
Candy Cermak

Verpflegungsmanagement  
und Ernährungsberatung,  
Diätassistentin



## Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich zu folgendem/n Seminar/en an:

<i>Kürzel</i>	<i>Seminartitel</i>	<i>Datum</i>	<i>Ort</i>	
<b>FS</b>	Ernährungstherapie bei multimorbiden alten Menschen	15.03.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FZ</b>	Ernährungstherapie bei Zöliakie – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	22.03.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FK</b>	Ernährung bei Krebserkrankungen – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	29.-30.03.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FBG</b>	Betriebliche Gesundheitsförderung	05.-06.04.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FKS</b>	Kreative Schreibtechniken für den Berufsalltag – Texte gekonnt formulieren	10.05.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FGM</b>	Qualitätsmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung	17.05.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FA</b>	Grundlagen der interdisziplinären Allergieberatung – Krankheitsverständnis, Diagnostik und Therapie mit Schwerpunkt Ernährung	24.-25.05.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FD</b>	Therapie bei Diabetes mellitus – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	14.-15.06.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FP</b>	Präsentieren, Moderieren, Kurse und Seminare kreativ gestalten	21.06.2014	Chemnitz	<input type="checkbox"/>
<b>FM</b>	Mikronährstoffe: Bedarf und Bedarfsdeckung	28.06.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FB</b>	Ernährungs- und Enzymtherapie bei Erkrankungen der Bauchspeicheldrüse	07.07.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FG</b>	Säuglingsernährung Kooperationsseminar mit „Gesund ins Leben“	23.08.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FL</b>	Diät bei Lebererkrankungen – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	27.09.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FDP</b>	<i>Praxisseminar für Fortgeschrittene:</i> Therapie bei Diabetes mellitus	11.10.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FAP</b>	<i>Praxisseminar für Fortgeschrittene:</i> Beratung und Therapie bei Allergien	18.10.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FN2</b>	Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Laktose-, Fruktose- und Sorbitunverträglichkeit und Histaminintoleranz – <i>Ernährungsmedizin trifft Ernährungsberatung</i>	25.-26.10.2014	Essen	<input type="checkbox"/>
<b>FCS</b>	Ernährungscoaching im Breiten- und Leistungssport	08.-09.11.2014	Essen	<input type="checkbox"/>

## Anmeldung

### *Persönliche Daten*

Name, Vorname	<input type="text"/>
Straße, Hausnummer	<input type="text"/>
Postleitzahl, Wohnort	<input type="text"/>
Telefon	<input type="text"/>
E-Mail	<input type="text"/>
Berufsbezeichnung	<input type="text"/>
Ich bin Mitglied des	<input type="checkbox"/> VDD <input type="checkbox"/> VFED <input type="checkbox"/> FET <input type="checkbox"/> VDOE <input type="checkbox"/> DGE <input type="checkbox"/> Sonstige <input type="checkbox"/>

### *Bildung von Fahrgemeinschaften*

Ich bin damit einverstanden, dass mein Wohnort und meine E-Mail-Adresse zur Bildung von Fahrgemeinschaften vor Beginn des Seminars an andere Teilnehmer weitergegeben wird.

Hiermit erkenne ich die Anmelde- und Rücktrittsbedingungen der ESG-Akademie an.

\_\_\_\_\_  
Datum, Ort

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

### *Anmeldung per Post, Fax oder E-Mail bitte an:*

ESG – Institut für Ernährung • Ursula GirreBer, Dipl. Oec. troph. • Frankenstr. 280 • 45134 Essen  
Fax 0201 - 439 52 99 - 44 • E-Mail. akademie@esg-ernaehrung.de