



Seminar 01

Basis- und Impulsseminar für Kitas und Schulen

Ziele des Seminars:

Kundenbefragungen belegen es: Qualität steht hoch im Kurs! Die Anforderungen der Eltern von Kita- und Schulkindern an die Qualität von Produkt und Service steigen stetig. Erfahren Sie, wie professioneller Umgang mit dem Produkt, optimale Organisation der Abläufe und kundenorientierter Service die Akzeptanz Ihrer Kita- und Schulverpflegung sichern.



Zielgruppe:

Neue Verpflegungsverantwortliche in Kitas und Schulen

Inhalte des Seminars:

- Ernährungsphysiologische Grundlagen der Kita- und Schulverpflegung
- Lebensmittelrecht
- Sinnvolle und zielgruppengerechte Speiseplangestaltung
- Von der Entwicklungsküche bis zum Endprodukt: Rundgang durch die Menü-Manufaktur
- Sachgerechte Lagerung, Aufbereitung und Transport der Menüs in Ihrer Einrichtung

Teilnahmevoraussetzungen:

Keine

Leistungen:

Seminarunterlagen, Vollverpflegung an beiden Seminartagen, Teilnahme-Zertifikat, eine Übernachtung.

Seminarort & Termin:

Die Menü-Manufaktur Hofmann,
Adelbert-Hofmann-Straße 6, 97944
Boxberg-Schweigern; 15. Mai 2018 ab
15.00 Uhr bis 16. Mai 2018, 15.00 Uhr.

Teilnahmegebühr:

56,- € inklusive aller oben beschriebenen Leistungen. **Für unsere Kunden bieten wir dieses Seminar als kostenlosen Service an.**



Ihre ReferentInnen:

Dagmar Heckmann
Diplom-Ökotrophologin (FH), Präventionsberaterin, Expertin für Ernährungsberatung vielschichtige Berufserfahrung im Gesundheitswesen

W.-Andreas Lamm
Sozialpädagogische Ausbildung, langjährige Geschäftsführer-Tätigkeit im Wohlfahrtsverband, Experte im Verkauf sozialer Dienstleistungen