



Seminar 08

Speiseplangestaltung leicht gemacht

Ziele des Workshops:

Selbstverständlich möchten Sie Ihren Essensgästen eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung bieten.

Dieses Seminar will Ihnen durch Tipps und Tricks die Speiseplangestaltung erleichtern. Vorschriften zur Allergen-Kennzeichnung werden ebenfalls angesprochen. Zudem stellen wir Ihnen direkt am Computer unser Web-Portal für die Speiseplangestaltung vor und erläutern die anforderungsgerechte Nutzung für das von Ihnen verwendete Menüsystem.



Zielgruppe:

MahlzeitendienstleiterInnen, Pflegedienstleitungen, KüchenleiterInnen, ReferentInnen, LeiterInnen und MitarbeiterInnen von Kindertagesstätten und Schulen, LehrerInnen

Inhalte des Seminars:

- Ernährungsphysiologische Grundlagen für die Menüauswahl
- Praktische Hilfen für die Speiseplangestaltung
- Web-Portal für die Speiseplangestaltung, für Einzel- und Mehrportionssysteme
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Leistungen:

Seminarunterlagen, Verpflegung während des Seminars, Teilnahmezertifikat. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne eine Übernachtung.

Seminarort & Termin:

»[Kreismedienzentrum Main-Tauber-Kreis](#)«, Flurstr. 2, 97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen, 17. April 2018, 09.00 Uhr bis 13.00 Uhr. Anschließend gemeinsames Mittagessen.

Teilnahmegebühr:

109,- € inklusive aller oben beschriebenen Leistungen. **Sonderpreis für unsere Kunden: 56,- €.**



Ihre ReferentInnen:

Dagmar Heckmann

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

Mario Scheck

Staatlich geprüfter Techniker Computer und Netzwerktechnik; weitreichende Erfahrung im kundennahen IT-Support; begleitende Konzeption, Optimierung und Einführung von kundenspezifischen Softwarelösungen