



Kindgerechte Ernährung in Krippe und Kindertagesstätte

Seminarziel

Zu einer ausgewogenen und kindgerechten Ernährung gehört so viel mehr als gesunde Lebensmittel alleine: wie werden Kinder durch gesundes Essen angesprochen, wie lernen sie neue Speisen kennen und probieren, welche Regeln sind dabei wichtig und wie kann eine entspannte Atmosphäre beim Essenstisch geschaffen werden? Rund um die Ernährung und ihrer traditionellen und kulturellen Vielfalt gibt es viel mit den Kindern zu entdecken. Auf der anderen Seite steigen die Ansprüche der Eltern und Kosten- und Zeitengpässe oder Herausforderungen durch Lebensmittelunverträglichkeiten und erschweren so die Arbeit in der Krippe und Kita.

Inhalte

- Krippe/Kita im Spannungsfeld zwischen Eltern, Leitung und pädagogischer Arbeit
- DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder
- Lebensmittelunverträglichkeiten: Möglichkeiten und Grenzen im Einrichtungsalltag
- Kulturelle Vielfalt einbinden und nutzen
- Partizipation der Kinder

Zielgruppen

Erzieher/Pädagogen, Hauswirtschaftskräfte, Einrichtungsleiter, Diätassistenten, Oecotrophologen, Küchenleiter, Hauswirtschaftsleiter

Teilnehmerzahl

max. 20

Termin

Dienstag, 21.03.2017, 08.30 Uhr bis 13.30 Uhr

weiterer Termin:

Donnerstag, 21.09.2017, 08.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Seminarumfang

6 Stunden à 45 Minuten

Ort

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Niedersachsen, Hannover

Gebühr

85,00 €

Ansprechpartner

Nicole Eckelmann

Tel.: 0160 955 144 73

E-Mail: eckelmann@dge-niedersachsen.de



Sicher mit der LMIV – Allergenkennzeichnung und mehr

Seminarziel

Die Kennzeichnung von Allergenen ist für alle Einrichtungen verpflichtend, die eine Verpflegung anbieten. Das bedeutet, dass sie in der gesetzlichen Pflicht sind, Allergikern eine einwandfreie und sichere Information bezüglich der Zusammensetzung ihrer Lebensmittel geben zu können. Was ist dabei zu beachten, wo gibt es Stolpersteine und wie ist die Umsetzung in Praxis möglich? Dazu gehört auch, dass jeder weiß, was hinter den Begriffen Lebensmittelallergie und -unverträglichkeiten steckt und welche Herausforderungen dabei im Alltag einer Einrichtung entstehen können.

Inhalte

- LMIV – Inhalt und Anforderungen
- Lebensmittelallergie in Abgrenzung zu Lebensmittelunverträglichkeiten
- Allergenmanagement
- Umsetzung in die Praxis: Möglichkeiten und Grenzen
- Konzepte für die eigene Einrichtung

Zielgruppen

Diätassistenten, Oecotrophologen, Küchenleiter, Hauswirtschaftsleiter, Einrichtungsleiter, Hauswirtschaftskräfte

Teilnehmerzahl

max. 20

Termin

Dienstag, 16.05.2017, 08.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Seminarumfang

6 Stunden à 45 Minuten

Ort

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Niedersachsen, Hannover

Hinweis

Gebühr

85,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartner

Nicole Eckelmann

Tel.: 0160 – 955 144 73

E-Mail: eckelmann@dge-niedersachsen.de



Rheumatische Erkrankungen – Welche Rolle spielt die Ernährung? - 1.6.2017

Seminarziel

Viele verschiedene Erkrankungen werden unter dem Begriff „Rheumatische Erkrankungen“ zusammengefasst. Gemeinsam ist allen, dass sie Schmerzen und Bewegungseinschränkungen verursachen. Die Ernährung kann wie bei Gicht der auslösende Faktor sein oder sie kann dazu beitragen Entzündungsaktivitäten zu reduzieren bzw. Schmerz zu mindern. Welche Lebensmittelbestandteile spielen dabei eine Rolle und wie kann eine Verpflegung konkret aussehen. Gibt es eine Rheuma-Diät? Und welchen Sinn machen Nahrungsergänzungsmittel?

Inhalte

- Rheumatische Erkrankungen in ihren unterschiedlichen Ausprägungen
- Ansatzpunkte der Ernährung: Lebensmittelauswahl und Mahlzeitenzusammenstellung
- Umsetzung in die Praxis
- Osteoporoseprävention
- Nahrungsergänzungsmittel

Zielgruppen

Diätassistenten, Oecotrophologen, Küchenleiter, Hauswirtschaftsleiter, Hauswirtschaftskräfte, Einrichtungsleiter

Teilnehmerzahl

max. 20

Termin

Donnerstag, 1.06.2016, 08.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Seminarumfang

6 Stunden à 45 Minuten

Ort

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. Sektion Niedersachsen, Hannover

Hinweis

Gebühr

85,00 €

inkl. Seminarunterlagen und Pausengetränke

Ansprechpartner

Nicole Eckelmann

Tel.: 0160 – 955 144 73

E-Mail: eckelmann@dge-niedersachsen.de