



## Vollwertküche in der Gemeinschaftsverpflegung

### Aktuelle Themen >>>

Ernährung - Theorie & Praxis

Was benötigt der Tischgast an Nährstoffen, wie werden wir diesen Anforderungen gerecht

Praktische Umsetzung in Vollwertrezepten

Anforderung - Wie werden wir Allen gerecht?

Mangelernährung

Speiseplangestaltung nach den Richtlinien der DGE



## Alternativen haben Einblicke in eine *neue Art zu kochen*

In diesem Seminar werden wir die Alternativen zu allen Konventionellen Lebensmitteln aufzeigen. Vorzüge von Vollwertkomponenten ausarbeiten. Gemeinsam in der Praxis die Alternativen herstellen. Vom gesunden Protein über gute Kohlehydrate bis hin zum gesunden Fett.

### Ihr Nutzen

- Sie erleben wie einfach es ist, die vollwertige Kost, täglich zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.
- Sie erhalten wertvolle Tipps, wie Sie die angebotenen Speisen den jeweiligen Anforderungen exakt anpassen.
- Durch dieses Praxisseminar und den Erfahrungsaustausch mit anderen Verpflegungsverantwortlichen werden Sie für die Bedürfnisse Ihrer Bewohner und Patienten noch weiter sensibilisiert.
- Die praktischen Beispiele und Anwendungen runden dieses Praxisseminar erfolgreich ab.

Wenn Mangelernährung zum Problem wird. Auch die Küche steht vor immer neuen Herausforderungen. Wir möchten die Verantwortlichen in der Herstellung von Speisen aufzeigen wie der Arbeitsalltag einfacher gestaltet werden kann.

**Tipps & Tricks**  
**Gesunde Alternativen**  
**schnell, einfach selbst hergestellt.**  
**In Theorie und Praxis**