

# Food

## *Gesunde Ernährung 2020 und ehrliche Nachhaltigkeit in der Produktion* – Ansätze für Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung

### Zielgruppe

KüchenleiterInnen

### Referent

**Elmar Weber**

(Projektleiter/RGP Verpflegungsmanagement GmbH & Co. KG für das Gesundheitswesen)

### Ziele

Insbesondere in der heutigen Zeit stehen gesunde Ernährung sowie ehrliche Nachhaltigkeit in der Produktion immer mehr im Fokus. In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die Thematik, einen Einblick in die unterschiedlichen Bereiche sowie praxisrelevante Informationen zur Umsetzung in Ihrer Küche.

### Inhalte

- Was ist gesunde Ernährung?
- Welche Garverfahren sind am geeignetsten? Welche Kochverfahren sind die effektivsten?
- Bioprodukte ja oder nein?
- Zusammenstellung eines ausgewogenen Speiseplanes
- Nährwertberechnung unter Anwendung von Rezepturen
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen
- Mengenbestimmung bei der Herstellung von Speisen
- Vermeidung von Überproduktion
- Abfallvermeidung und Verfahren
- Moderne Abfallentsorgung in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung
- Unterschiede in Kliniken, Krankenhäusern, Rehakliniken und Senioreneinrichtungen

### Methoden

Wissensvermittlung, Austausch und Diskussion, Praxisbeispiele mit Anwendung

### Datum

Dienstag,  
03.11.2020

### Zeitplanung

10:00–16:30 Uhr

### Veranstaltungsort

Eden Hotel Wolff  
Arnulfstraße 4  
80335 München

### Teilnehmer

max. 15

