

379/2022: Vom Wert ökologischer und nachhaltiger Küche



Zielgruppe

Mitarbeitende in Küchen zur Versorgung von Menschen mit Behinderung und alten Menschen sowie Interessierte

ReferentInnen

Ute Herbst Beratung und Personalentwicklung

Leitung / Organisation

Andreas Görlitz / Karin Friedrich

Kursgebühren

150 €

Termine

03.11.2022

Anmeldung

Nutzen Sie unser Angebot unter www.diakademie.de

Kursgebühren für Mitglieder

120 €

Uhrzeit

09.00 - 16.15 Uhr

Informationen

Tel.: 035207 - 843 50

Bemerkungen zu den Kosten

Ort

Diakonische Akademie
für Fort- und Weiterbildung e.V.
Bahnhofstr. 9
01468 Moritzburg

Beschreibung

Ernährung spielt in jedem Alter eine große Rolle.

Ein genussvolles und gesundes Ess- und Trinkverhalten steht immer wieder im Mittelpunkt unseres Lebens. Schließlich

kann es wesentlich zum Wohlbefinden eines Menschen beitragen.

Bei ökologisch nachhaltig hergestellten Nahrungsmitteln steht das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Alles, was auf den Teller kommt, soll umweltfreundlich erzeugt worden sein - Geht das?

Die Teilnehmenden lernen einschlägige Qualitätssiegel kennen. Das Seminar bietet eine Plattform für den Austausch über die Umsetzung von Ökologie und Nachhaltigkeit in Küchen von Einrichtungen.

Schwerpunkte

- Wert und Bedeutung einer nachhaltigen Ernährung
- Ökologische Herstellung von Lebensmitteln
- Logos, Siegel, Zertifizierungen
- Die Bedeutung ausgewogener Ernährung als Voraussetzung für ein gutes Wohlbefinden
- Möglichkeiten der Umsetzung

Zugangsvoraussetzungen

Bemerkungen