

seit 1960

**Die Menü-Manufaktur
Hofmann®**



**Für alle
Einrichtungen!**
Jetzt
informieren:
07930 /
601-163

Seminare 2022

Seminar 2022-06

Speiseplangestaltung mit Mehrportionsschalen oder Komponenten – zielgruppengerecht und professionell umgesetzt

Ziele des Seminars:

Ein ausgewogener Speiseplan ist das Aushängeschild jeder Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung. Doch alle Wünsche und besonderen Bedürfnisse, aber auch Portionsmengen und Preiskriterien unter einen Hut zu bringen, ist oft eine große Herausforderung.

Unsere Online-Veranstaltung zeigt Ihnen die Grundlagen, aber auch „Fallen“, die bei der Speiseplangestaltung entstehen können und gibt konkrete Umsetzungshilfen für Ihre Arbeit in Kantinen, stationären Einrichtungen, Kitas und Schulen sowie bei Mahlzeitendiensten.

Termin:

Online-Seminar
(Zugangsdaten erhalten Sie per Mail ca. 14
Tage vor dem Termin)

Montag, 09. Mai 2022
14:30 bis 16:00 Uhr
oder nach individueller
Terminabsprache

Teilnahmegebühr:

kostenlos

Inhalte des Seminars:

- Grundlagen der Speiseplangestaltung mit Einblick in die DGE-Qualitätsstandards
- Empfehlungen zu Portionsgrößen und Kombinationsmöglichkeiten
- Kennzeichnungspflichten von Zusatzstoffen und Allergenen
- kurzer Einblick in das Programm „KundenCenter@web“ (s. auch Seminar 9)

Zielgruppe:

Verantwortliche für Verpflegungsleistungen, Küchen/Kantinen-Mitarbeiter*innen in allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung



Ihre Ansprechpartnerin: Ruth Dziumbła • Tel. 07930 / 601-163 • ruth.dziumbla@hofmann-menue.de

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH • Adelbert-Hofmann-Straße 6 • 97944 Boxberg • www.die-menue-manufaktur.de
Geschäftsführer: Dennis Gmeiner (Sprecher), Rainer Baumgärtner • Registergericht Amtsgericht Mannheim, HRB 560522 • UST ID-NR.: DE 187 292 321