

Betriebliche Gesundheitsförderung

Die Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF) schafft für Mitarbeiter die Grundlage für Gesundheit, ein intaktes Immunsystem und Leistungsfähigkeit. Sie sorgt im Unternehmen für die Erhaltung der Arbeitskraft. Zudem präsentiert sich der Betrieb als fürsorglicher und attraktiver Arbeitgeber.



Unser Workshop und das begleitende E-Learning zielt darauf ab, die Küchenmitarbeiter für gesunde Ernährung zu sensibilisieren und damit zu gewährleisten, dass die Tischgäste schmackhafte und attraktive Vital-Gerichte mit und ohne Fleisch angeboten bekommen. Besonders wird dabei auf die Umsetzbarkeit im Verpflegungssystem geachtet.

Unsere Trainer verfügen über langjährige Erfahrungen in den Bereichen Ernährungsphysiologie, Diätetik und Prozessmanagement. Damit erzielen wir bei den Mitarbeitern Akzeptanz, erzeugen Motivation und gewährleisten eine tragfähige Umsetzung der Inhalte.



Nachstehende Inhalte werden vermittelt:



- Vorstellung heutiger Ernährungsweisen und Erarbeitung der Vital-Prinzipien (DGE, UGB)
- Ernährungsphysiologische Stoffwechsell-zusammenhänge
- Speisekarten- bzw. Sortimentsanalyse des Gesundheitswerts
- Vitale Speisenplanung durch kreative Rezeptideen oder Zutaten- bzw. Komponententausch
- Zubereitung von schmackhaften Vital-Gerichten

Bitte prüfen Sie im Vorfeld die Förderungsmöglichkeiten über Ihre Krankenkasse, das Gesundheitsministerium oder Ihre Berufsgenossenschaft. Zudem können Sie den Workshop in Kombination mit dem Workshop VEGETARSICH-VEGAN buchen.

Termine: Aktuelle Workshop-Termine unter www.frontcooking-academy.de
Trainer: Bernd Trum oder Enrico Steuer
Ort: ICA Bildungszentrum, Im Brühl 1, 65589 Niederzeuzheim-Hadamar
Preis: 425,00 € plus MwSt. Der beinhaltet ein Script mit Rezeptsammlung und ein personenbezogenes E-Learning. Der E-Learning-Zugang wird zur Vorbereitung im Vorfeld zur Verfügung gestellt.