

VEREINSFEIERN – WIE GELINGT EHRENAMTLICHEN DIE VERPFLEGUNG VON GRUPPEN?

Kennen Sie diese Aussagen? “Wir haben doch geplant und kalkuliert wie beim letzten Mal – und trotzdem war es diesmal zu viel/zu wenig Essen”. “Wir haben mit den Vorbereitungen zu spät angefangen und waren in Zeitnot”. “Wir trauen uns die Verpflegung nicht zu, weil wir nicht wissen, welche Lebensmittel im Sommer unkritisch sind”.

Im Seminar erfahren Sie, dass Planung und Vorbereitung die Grundvoraussetzungen für eine gelingende Gruppenverpflegung sind. Anhand von Beispielen lernen Sie Mengen und Portionsgrößen zu kalkulieren. Zudem werden wichtige Hygienevorgaben im Umgang mit Lebensmitteln vermittelt.

Auf die Gruppenverpflegung im Rahmen von Orts-/Stadtfesten kann nicht eingegangen werden.

Zielgruppe

Ehrenamtlich Tätige in Sachsen aus allen Bereichen des gesellschaftlichen Lebens

Inhalte

- Organisation der Gruppenverpflegung (Planung, Vorbereitung und Durchführung)
- Kalkulation von Portionsmengen
- Hygienevorgaben im Umgang mit Lebensmitteln

Methoden

Vortrag, Erfahrungsaustausch, Fragerunde

Voraussetzungen

Technische Voraussetzungen:

- PC, Laptop oder Tablet mit aktuellem Betriebssystem und Audio (ggf. USB-Headset) und Webcam
- stabile Internetverbindung

Hinweise

Dies ist ein kostenfreies Angebot der Ehrenamtsakademie Südwestsachsen. Diese Maßnahme wird mitfinanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen

Haushaltes.

Dozent*in:

[Anja Schindhelm](#)

(Dipl.-Gesundheitswirtin (FH), UGB-Gesundheitstrainerin Ernährung)

Kosten:

Kostenlos

Seminar-Nr:

EA 24-03-06

Anmeldung bis:

28.02.2024

Datum/Uhrzeit	Ort	Anmeldung
06.03.2024	Online	
15:30 - 17:30 Uhr	Online	