

Betriebliches Gesundheitsmanagement

Die neue Essklasse

Individuelle Schulung zur schrittweisen Bewusstseins- und Verhaltensänderung. Ziel ist das Erlernen von Vorbereitung und Umsetzung einer gesundheitsförderlichen Ernährung mit neuen Rezepturen, die etwas anspruchsvoller sind

Inhalte

Möchten Sie gerne mal anspruchsvolle, leckere und trotzdem schnell zubereitete Rezepturen kennenlernen mit Zutaten, die nicht in der alltäglichen Küche zu finden sind?

Wir bereiten kulinarische „Highlights“ mit raffinierten Gewürzen und Zutaten, viele vegetarische und ungewöhnliche Gerichte ... die neue Essklasse eben!

Angebot

Praktischer Ernährungsworkshop

Dauer: 3-4 Stunden

Min. TN-Zahl: 8 TN (halber Tag)

Max. TN-Zahl: 14 TN (ganzer Tag)



Dozent

Irmtraud Retzlaff
Zertifizierte Ernährungsberaterin VFED

Einsatzgebiet: Oldenburg und im Umkreis von 60km

Organisation

wird vom Betrieb gestellt: Raum (ca. 30 m²), Tische und Stühle, Küche

wird vom Dozent gestellt: Lebensmittelattrappen, Präsentation

Halbtagesveranstaltung (4,5 Stunden im Block inkl. Pausen)

Ganztagesveranstaltung (8 Stunden im Block inkl. Pausen)

