

Betriebliches Gesundheitsmanagement

Grillen mal anders

**-tolle neue gesunde Grillideen-
Individuelle Schulung zur schrittweisen Bewusstseins- und Verhaltensänderung. Ziel ist das Erlernen von gesundheitsförderlichen Rezepturen für die Sommerküche und den Grill, die schnell zubereitet und lecker sind.**

Inhalte

Sommer, Sonne, grillen – egal ob alleine, mit Familie oder mit Freunden . Gemeinsam grillen und essen macht einfach Spaß.

Aber muss es immer nur Fleisch sein?

Die neue Grillideen sind lecker, einfach zubereitet und machen gute Laune. Probieren Sie es aus und überraschen Sie Ihre Liebsten mit leckeren Rezepten in der nächsten Grillsaison.

Angebot

Praktischer Ernährungsworkshop

min. 8 TN (halber Tag)

max. 14 TN (ganzer Tag)

Dozent

Irmtraud Retzlaff
Zertifizierte Ernährungsberaterin VFED
Einsatzgebiet: Oldenburg und im Umkreis von 60km

Organisation

Raum (ca. 30 qm), Tische, Stühle, Küche

Halbtagesveranstaltung (4,5 Stunden im Block inkl. Pausen) 2 Seminare

Ganztagesveranstaltung (8 Stunden im Block inkl. Pausen) 3 Seminare

