

Angebote für Gruppen und Multiplikatoren

✓ **Workshops und Vorträge**

Das aktuelle Angebot finden Sie im Angebotskatalog

✓ **Vermittlung von Betriebsbesichtigungen**

Auf Anfrage vermitteln wir die Besichtigung und Führung in einem landwirtschaftlichen Betrieb in Ihrer Umgebung.

✓ **Fortbildung für Erzieher/innen**

Auf Anfrage führen wir für Gruppen Fortbildungsveranstaltungen im Themenbereich bedarfsgerechte Kinderernährung und Ernährungserziehung durch. Die genauen Inhalte der Fortbildung können nach Absprache festgelegt werden. Die Fortbildung kann auch in Kombination mit einem Workshop angeboten werden.

✓ **Fortbildung für Multiplikatoren im Ernährungsbereich**

Auf Anfrage führen wir für kleinere Gruppen Fortbildungsveranstaltungen im Themenbereich Ernährung, Ernährungserziehung und Lebensmittel durch. Die genauen Inhalte der Fortbildung können nach Absprache festgelegt werden. Die Fortbildung kann auch in Kombination mit einem Workshop angeboten werden.

✓ **Führung durch das Ernährungszentrum in Kombination mit einem ergänzenden Angebot**

Wir stellen die Ziele, die Konzeption und die Angebote des Ernährungszentrums vor. Als ergänzende Angebote eignen sich Vorträge aus unserem weiteren Angebotskatalog.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann setzen Sie sich doch gleich mit uns in Verbindung.

Auf Ihren Besuch freuen sich die Mitarbeiterinnen des Ernährungszentrums

Unser Angebotskatalog für Gruppen

Sachgebiet Hauswirtschaft und Ernährung

Ort: Bad Waldsee, Schillerstraße 34 und
Außenstelle Leutkirch, Wangener Straße 70

Vorträge

- ✓ Das beste Essen für Kinder - Ernährung von Kindern und Jugendlichen
- ✓ Auch im Alter gesund ernährt
- ✓ Was verrät das Etikett? – Kennzeichnung von Lebensmitteln
- ✓ Funktionelle Lebensmittel – Gesundheit zum Kaufen?
- ✓ Milch und Milchprodukte in unserer Ernährung
- ✓ Fit im Sport mit richtiger Ernährung
- ✓ Mehr Schein als sein – Lebensmittel unter der Lupe
- ✓ Zuerst die Milch – und was kommt dann? Ernährung im ersten Lebensjahr
- ✓ Vollwertig ernährt – genussvoll und gesund
- ✓ Kräuter aus dem eigenen Garten – naturgemäß angebaut
(auch mit Vorführung; im Sommer mit Gartenführung möglich)
- ✓ Gewächshaus, Hoch- und Frühbeet – die warme Stube im Garten
- ✓ Bodenpflege, Düngung, Anbauplanung – damit der Boden fruchtbare Erde bleibt
- ✓ Umweltbewusster Gartenbau – gärtnern ohne Gift
- ✓ Frisch und lecker – der kleine Gemüsegarten groß im Kommen
- ✓ Hauswirtschaftliche Dienstleistungen als Marktnische
- ✓ Auskommen mit dem Einkommen

Workshops

- ✓ Vom Korn zu Brot und Brötchen
- ✓ „Dampfgarer Wok und Co.“ – die nährstoffschonende und rationelle Küchentechnik
- ✓ Generation 50+ – leichte Küche
- ✓ Grundkochkurs – Anfänger lernen rationell, saisonal und vollwertig kochen (immer 3 Termine nötig)
- ✓ Väter kochen mit ihren Kindern – vollwertiges Essen mit Spaß zubereitet
- ✓ Schnelle und gesunde Küche für Berufstätige und Eilige
- ✓ Heimische Salatbar- vielseitig und genussvoll (Winter oder Sommersaison)

Vortrag mit Demonstration aus dem Bereich der Arbeitswirtschaft

- ✓ „Schnell – systematisch – sauber“ - professionelle Reinigung

Führungen durch den Schulgarten (Mai bis Oktober)

- ✓ Anlagemöglichkeiten von Kräutern
- ✓ Gemüseanbau in Mischkultur und im Hochbeet

Allgemeine Hinweise

- ✓ Bei Vorträgen ist eine Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen erforderlich
- ✓ Workshops können ab 10 bis max.16 Teilnehmer angeboten werden
- ✓ Zu Workshops bitte Schürze, Spül-, Geschirrtuch und Behälter für Speisen mitbringen.
Die Workshops finden in Bad Waldsee oder Leutkirch statt.
- ✓ Vorträge können auch bei Ihnen vor Ort stattfinden und sind kostenfrei.

Kostenbeitrag bei Workshops

- ✓ Erwachsene: 12 € pro Teilnehmer
- ✓ Kinder und Jugendliche: 4,50 € pro Teilnehmer