

Leistungsfähig in der Schule durch Gesunde Ernährung

Vom Pausenbrot zum ausgereiften Verpflegungskonzept

- Bietet Ihre Schule Mittagsverpflegung an oder möchten Sie in Zukunft eine Schulverpflegung anbieten?
- Produzieren Sie selbst oder haben Sie einen Caterer im Haus?
- Möchten Sie Ihren Schülern mehr bieten als Pommes und Currywurst?
- Wie können die Qualitätsanforderungen der DGE umgesetzt werden?
- Wie können Sie bei eingeschränkten Budgets für eine ausgewogene Ernährung sorgen?
- Haben Sie eine Lehrküche?
- Ist das Thema Ernährung Bestandteil Ihres Lehrplans?
- Möchten Sie Ihre Schüler spielerisch an das Thema gesunde Ernährung heranführen?
- Planen Sie Projektwochen zum Thema Ernährung?

Wenn Sie sich diese Fragen auch schon gestellt haben, dann laden Sie sich hier unser Informationsmaterial herunter oder vereinbaren Sie mit uns einen Termin für eine kostenlose Fachberatung.

IsoVEMa unterstützt Sie bei Ihrer Profilpflege und Organisationsoptimierung.

Hierzu steht Ihnen ein Team von staatlich geprüften Diätassistenten und Oecotrophologen mit der Zusatzausbildung EDV und Verpflegungsmanagement zur Verfügung.

Wir qualifizieren Ihr Team:

- Organisationsberatung nach Leitlinien
- Beratung und Schulung des Kollegiums und der Küchenmitarbeiter
- Ernährungsberatung für Schülerinnen und Schüler
- praxiserprobte IT-Konzepte der Firma Soft & Hard

Unser Konzept "Gesunde Ernährung - in jedem Alter" begeistert Ihre Schüler, Lehrer, Küchenmitarbeiter und Elternschaft