

Jetzt  
anmelden!

2026 - 27

Seminarreihe

# ZUKUNFT GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Praxisnahe Lösungsansätze & Innovative Konzepte

Infos & Termine im Innenteil



glutenfrei



Bio



regional



Qualitäts-  
standards



Kitas &  
Schulen



Kliniken

# Seminarreihe

## ZUKUNFT GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

In unserer Seminarreihe erhalten Sie praxisnahe Impulse und Strategien, um Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig, qualitativ hochwertig und wirtschaftlich zu gestalten. Profitieren Sie von Expertenwissen für zukunftsfähige Lösungen!

### Auftaktveranstaltung: **KOSTENFREI** **GV GESTALTEN ZWISCHEN NACHHALTIGKEIT, QUALITÄT & WIRTSCHAFTLICHKEIT**

Gesundheit, Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und hohe Qualität gehören heute zu den zentralen Anforderungen in der modernen Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Veranstaltung zeigt, wie sich diese Faktoren erfolgreich miteinander vereinen lassen. Erleben Sie praxisnahe Lösungsansätze, innovative Konzepte sowie wertvolle Impulse aus Praxis, Wissenschaft und Politik. Nutzen Sie die Gelegenheit, neue Perspektiven zu gewinnen und konkrete Strategien für Ihre Einrichtung mitzunehmen.

#### Zielgruppe:

Fach- und Führungskräfte der Bereiche Küche und Hauswirtschaft aus der Betriebs-, Klinik-, Senioren- sowie Kita- und Schulverpflegung

#### Details:

- Markt- und Branchenentwicklung in der GV
- Impulse aus Wirtschaft, Forschung und politischer Regulierung
- Erfolgsmodelle innovativer Verpflegungskonzepte
- Balance zwischen Gesundheit, Nachhaltigkeit, Qualität & Wirtschaftlichkeit
- Fachlicher Austausch und Netzwerkbildung mit Entscheidungsträgern

#### Experten:

- Veronika Schaper, Dipl. oec. troph., Ernährungsmanagerin DGHEV
- Juliane Rabe, Projektleiterin Öko-Modellregion Münsterland
- Karsten Bessai, Koch und Nachhaltigkeitslotse für die AHV und GV

☎ 0 25 34 / 97 44 370

✉ info@jentschura-akademie.com

*Melden Sie sich  
direkt an!*



**MIT  
GENUSS-  
WERKSTATT**

#### Termin

Mi., 11.03.2026

#### Gebühren:

kostenfrei

#### Uhrzeit

15.00 - 17.30 Uhr

#### Seminarort:

Jentschura Akademie  
Otto-Hahn-Str. 22-26  
48161 Münster



# ZUKUNFT GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

## unsere Profi-Seminare & Workshops



### QUALITÄTSSTANDARDS IN DER GV ZERTIFIZIERUNGEN & GELEBTE QUALITÄT

**Details:**

- Überblick: DGE-, Bio-, EU- und Nachhaltigkeitszertifikate
- Anforderungen, Checklisten & rechtliche Vorgaben
- Hygienemanagement und Lebensmittelsicherheit
- Qualitätskultur: Umsetzung im Küchenalltag
- Dokumentation, Eigenkontrolle & Best Practices

MIT  
ZERTIFIKATS-  
WERKSTATT

**Termin:**  
Di. 16.06.2026  
15.00 - 17.30 Uhr  
**Gebühren:**  
80 €  
Frühbucher: 68 €  
(gültig bis 16.04.2026)  
**Seminarort:**  
Jentschura Akademie  
Münster-Roxel



### BESONDERE ERNÄHRUNG IN SENSIBLEN LEBENSPHASEN UND BEI GESUNDHEITLICHEN EINSCHRÄNKUNGEN

**Details:**

- Ernährung in sensiblen Lebensphasen & gesundheitlichen Einschränkungen
- Sonderkostformen & individuelle Diäten
- Energie- und Nährstoffanreicherung bei Mangelernährung oder Appetitverlust
- Genuss & sensorische Gestaltung trotz Einschränkungen
- Zusammenarbeit von Küche, Pflege und Ernährungstherapie

MIT  
SENSORIK-  
WERKSTATT

**Termin:**  
Di. 29.09.2026  
15.00 - 17.30 Uhr  
**Gebühren:**  
80 €  
Frühbucher: 68 €  
(gültig bis 29.07.2026)  
**Seminarort:**  
Jentschura Akademie  
Münster-Roxel



### ALLERGENE SICHER MANAGEN IN DER GV RECHTSSICHERHEIT & VERTRAUEN SCHAFFEN

**Details:**

- rechtliche Grundlagen
- Organisation & Hygiene in der Allergen-Küche
- Praxis: glutenfreie Komponenten zubereiten
- Kommunikation mit Gästen und Personal
- Checkliste "Sichere Allergenpraxis in der Küche"

MIT  
KÖCH-  
WERKSTATT

**Termin:**  
Do. 12.11.2026  
15.00 - 17.30 Uhr  
**Gebühren:**  
80 €  
Frühbucher: 68 €  
(gültig bis 12.09.2026)  
**Seminarort:**  
Jentschura Akademie  
Münster-Roxel



### GESUND, LECKER, KINDGERECHT VOLLWERTIGE ERNÄHRUNGSKONZEPTE FÜR JUNGE ESSER

**Details:**

- ernährungsphysiologische Grundlagen für Kinder und Jugendliche
- Menügestaltung nach DGE-Standards
- Akzeptanzförderung durch Geschmack, Vielfalt & Partizipation
- Kommunikation mit Eltern, Kita & Schule
- Workshop: Kochübungen und Rezeptideen

MIT  
ERLEBNIS-  
KÖCHEN

**Termin:**  
Anfang 2027  
**Gebühren:**  
80 €  
**Seminarort:**  
Jentschura Akademie  
Münster-Roxel



### NACHHALTIG WIRTSCHAFTEN IN DER GV RESSOURCEN SCHONEN & VERANTWORTUNGSSVOLL PLANEN

**Details:**

- klimafreundliche Speisenplanung und nachhaltige Beschaffung
- Energie- und Ressourceneffizienz in Küche, Lager und beim Transport
- Strategien zur Abfallvermeidung (Food Waste)
- Nachhaltige Organisations- und Prozessgestaltung
- Praxisbeispiele aus verschiedenen GV-Bereichen

MIT  
NACHHALTIGKEITS-  
WERKSTATT

**Termin:**  
Anfang 2027  
**Gebühren:**  
80 €  
**Seminarort:**  
Jentschura Akademie  
Münster-Roxel



### SPEISEPLANUNG MIT SYSTEM VON DER NÄHRSTOFFBILANZ BIS ZUR AKZEPTANZ

**Details:**

- Grundlagen einer modernen, vollwertigen und nachhaltigen Speiseplanung
- Anforderungen aus Standards, LM-Kennzeichnung & Nachhaltigkeitskriterien
- Tools & Methoden: Menüplanung, Kalkulation und Qualitätssicherung
- Berücksichtigung von Zielgruppen und Akzeptanz
- Workshop: Erstellung und Bewertung eines Wochenplans

MIT  
NÄHRSTOFF-  
WERKSTATT

**Termin:**  
Mitte 2027  
**Gebühren:**  
80 €  
**Seminarort:**  
Jentschura Akademie  
Münster-Roxel



Jetzt die Jentschura Akademie online entdecken!

*P. Jentschura*<sup>®</sup>

[www.p-jentschura.com](http://www.p-jentschura.com)



JENTSCHURA  
AKADEMIE

**Jentschura Akademie**

– ein Geschäftsbereich der

**Jentschura International GmbH**

Otto-Hahn-Straße 22 – 26 · D-48161 Münster

Tel.: +49 (0) 25 34 - 97 44 - 370

E-Mail: [info@jentschura-akademie.com](mailto:info@jentschura-akademie.com)

[www.jentschura-akademie.com](http://www.jentschura-akademie.com)

