



Bilden. Vernetzen. Weiterkommen.

ESG AKADEMIE 2020

Seminare zur Fort- und Weiterbildung für Ernährungsfachkräfte

Als Ernährungsfachkraft sollten Sie Ihren Kunden und Patienten immer einen Schritt voraus sein, neue Ernährungstrends nicht nur kennen, sondern auch beurteilen können und komplexe, medizinische Zusammenhänge unkompliziert erklären können. Dafür ist eine regelmäßige Weiterbildung unerlässlich. Die Seminare der ESG-Akademie bieten Ihnen dazu die richtigen Themen und den richtigen Rahmen.

Bei uns können Sie sich gemeinsam mit Kollegen fachlich und methodisch weiterbilden. Wir organisieren sowohl Seminare aus dem Bereich der präventiven Ernährungsberatung und der Ernährungstherapie als auch zur Beratung verschiedener Personengruppen.

Unsere Referenten und Referentinnen wissen, wovon Sie sprechen. Denn wir legen Wert darauf, dass unsere Seminare von Experten geleitet werden. Deshalb arbeiten wir mit Fachleuten aus Kliniken und Arztpraxen sowie freiberuflich tätigen Experten zusammen. Auf diese Weise stellen wir sicher, dass Sie als Teilnehmer/in passgenaue Lösungen und Ratschläge für Ihren Praxisalltag mitnehmen.

Wir schaffen eine angenehme Atmosphäre für Sie, so dass die Weiterbildung Spaß macht. Bei uns können Sie sich mit den aktuellen Themen der Ernährungstherapie und -beratung auseinandersetzen, sich unter Fachkollegen austauschen und von unseren kompetenten Referenten und Referentinnen profitieren. Unsere Seminare werden selbstverständlich von den Fachverbänden anerkannt, so dass Sie wertvolle Zertifizierungspunkte sammeln können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr ESG – Team

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Amelie Monsieur

M. Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

T. 0201.4395299-13



Seminarübersicht 2020

März

21.03.2020

Schulungsseminar zum Präventionskurs „ESG-Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“ (§ 20 SGB V)

Essen / Preis: 355 €

28. - 29.03.2020

Nachhaltige Ernährung – Ökologische, soziale & ökonomische Faktoren auf dem Prüfstand

Essen / Preis: 275 €

April

24.-25.04.2020

Kinder optimal ernähren - Schwerpunkt auffälliges Essverhalten und Allergien

Bonn / Preis: 275 €

Mai

15.-16.05.2020

Stress isst mit - Neurobiologie des Essverhaltens & genussvolles Gewichtsmanagement

Essen / Preis: 275 €

Juni

06.06.2020

Essen vergessen - Ernährung bei Demenz

Köln / Preis: 190 €

Juli

04.07.2020

Schulungsseminar zum Präventionskurs „ESG-Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“ (§ 20 SGB V)

Essen / Preis: 355 €

August

28.08.2020

Mikrobiota & Ernährung - Gesunder Darm im Fokus

Köln / Preis: 190 €

September

04.-05.09.2020

Herausforderung Schichtarbeit - Aktuelle Empfehlungen für Ernährung & Schlaf

Bonn / Preis: 295 €

26.09.2020

Ernährung in sozialen Medien - Chancen, Risiken & die Rolle der Experten

Berlin / Preis: 190 €

Oktober

02.10.2020

Ernährungstherapie bei Reizdarmsyndrom - Update

Köln / Preis: 190 €

Schulungsseminar zum Präventionskurs „ESG-Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“ (§ 20 SGB V)

März

Im Schulungsseminar zum Präventionskurs „ESG-Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“ erlangen Sie ein Zertifikat, das Sie berechtigt, den Kurs nach dem Konzept der ESG Institut für Ernährung, Sport & Gesundheitsmanagement GmbH selbstständig anzubieten und durchzuführen – sei es in der eigenen Praxis, in einem Gesundheitscenter, einer Klinik oder Arztpraxis. Sie profitieren dadurch von einem bewährten, evaluierten und nach §20 SGB V zertifizierten Präventionsangebot, das Sie nutzen und anbieten können, ohne Zeit in die Konzeption und Zertifizierung eines eigenen Kurses investieren zu müssen. Im Seminar erhalten Sie eine umfangreiche Schulung zu den Inhalten, zum Aufbau und zur Durchführung des Präventionskurses.

Inhalte:

- Darstellung des Konzepts und der Strategie des Programms „ESG-Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“
- Methodisch-didaktische Umsetzung des Konzeptes
- Vermittlung von Aspekten zur Kursleiterrolle, zum Umgang mit Gruppen und zum Umgang mit schwierigen Situationen
- Organisatorische Aspekte zur Planung und zum Platzieren der Kursmaßnahme (z. B. Werbemöglichkeiten, Einstellung der Kurstermine in die Datenbank der ZPP, Kursmappenbestellung bei der ESG GmbH, Informationsveranstaltungen)

Bitte beachten Sie, dass sich das Schulungsseminar ausschließlich an Ernährungsfachkräfte richtet, welche die im Leitfaden Prävention zur Umsetzung der § 20 Abs. 4 Nr. 1 SGB V (Stand: 21. Juni 2000) des GKV-Spitzenverbandes geforderte Anbieterqualifikation erfüllen. Gerne können Sie weitere Informationen zum „ESG Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“ und zum zugehörigen Schulungsseminar bei uns anfordern.

Datum	Zeit
21.03.2020	10.00-17.45
Seminarort	
Gesundheitsinformationszentrum GIZ Heisinger Str. 15 45134 Essen	
Kosten	
355 € Angebotspreis statt 395 € (inkl. Pausengetränke) Keine Ermäßigung möglich 3 Jahre Lizenzlaufzeit mit Nutzungsvereinbarung	
Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 16	21.02.2020
Unterrichtseinheiten	
Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.	



Barbara Stöckl

Referentin

Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Standortpartnerin
ESG Institut für Ernährung, Sport und Gesundheitsmanagement GmbH

Nachhaltige Ernährung – Ökologische, soziale & ökonomische Faktoren auf dem Prüfstand

März

Die Ernährung mit ihrer gesamten Wertschöpfungskette hat einen großen Einfluss auf den Ausstoß von Klimagasen, die Artenvielfalt, die Fruchtbarkeit der Böden und viele andere Nachhaltigkeitsaspekte. Immer mehr Menschen wollen daher ihre Ernährung nachhaltiger gestalten und auch in der Ernährungswissenschaft werden diese Aspekte zunehmend berücksichtigt. Welche Bereiche umfasst eine nachhaltige Ernährung? Wie kann sie konkret im Essalltag umgesetzt werden? Und welche Faktoren hindern uns möglicherweise daran, Absichten einer nachhaltigen Ernährung in die Tat umzusetzen?

Ziel des Seminars ist es, nachhaltige Ernährung definieren zu können, die wesentlichen Aspekte einer nachhaltigen Ernährung zu kennen sowie deren Umsetzung in die Praxis.

Inhalte:

- Definition Nachhaltigkeit
- Die 17 Nachhaltigkeitsziele der UN und ihre Bedeutung für die Ernährung
- Maßzahlen für Nachhaltigkeit
- Nachhaltigkeitssiegel und ihre Aussagekraft
- Vereinbarkeit von Nachhaltigkeit und Gesundheit in der Ernährung
- Integration von Nachhaltigkeit in der Beratung
- Good Practice Beispiele für nachhaltige Ernährung
- Umsetzung von Nachhaltigkeit im Essalltag

Datum	Zeit
28.-29.03.2020	10.00 - 17.45 · 9.00 - 16.45
Seminarort	
BaWiG - Bildungsakademie Ruhrallee 165 45136 Essen	
Kosten	
275 € (inkl. Pausengetränke)	
Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 20	28.02.2020
Unterrichtseinheiten	
Dieses Seminar umfasst 16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.	



Eva-Maria Endres

Referentin

B.Sc. Oecotrophologie, M.Sc. Public Health Nutrition,
Gründerin & Geschäftsführerin von Diderot - Kultur & Essen in Berlin,
Stipendiatin im Promotionskolleg „Ethik, Kultur und Bildung für das
21. Jahrhundert“, Dozentin Hochschule Fulda

Kinder optimal ernähren - Schwerpunkt auffälliges Essverhalten und Allergien

April

Eine optimale Kinderernährung zu beraten ist heutzutage gar nicht mehr so leicht. Immer mehr Kinder essen nicht so, wie ihre Eltern sich das wünschen. Sie essen gar nicht, zu wenig gesunde Lebensmittel oder beharren auch mit drei Jahren noch auf ihren Brei. Sie werden im Laufen gefüttert oder essen nur mit Hilfe von Ablenkungen, zum Beispiel Medien. Die Mahlzeiten dauern ungewöhnlich lange und erinnern eher an einen Machtkampf. Andere Kinder entwickelnd aufgrund von Lebensmittelallergien Angst vor den Beschwerden und wollen keine neuen Lebensmittel ausprobieren. Sie ernähren sich oftmals einseitig und nicht bedarfsgerecht. Dieses Seminar soll neben der Vermittlung des aktuellen Wissens zur Kinderernährung mehr Sicherheit in diesen besonders fordernden Beratungsaspekten geben.

Inhalte:

- Update: gesunde Kinderernährung
- Wie Kinder essen lernen
- Wenn Kinder nicht essen wollen
- Frühkindliche Essstörungen
- Praktische Tipps rund um die Beratung von auffälligem Essverhalten
- Lebensmittelallergien im Kindesalter
- Einfluss auf die Psyche
- Methodik in der Beratung von Kindern und ihren Eltern

Datum	Zeit
24.-25.04.2020	10.00 - 17.45 · 9.00 - 16.45

Seminarort
Meetinn Bonn Siemensstraße 2-50 53121 Bonn

Kosten
275 € (inkl. Pausengetränke)

Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 24	26.03.2020

Unterrichtseinheiten
Dieses Seminar umfasst 16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.



Claudia Thienel

Referentin

Diplom-Oecotrophologin, zertifizierte Ernährungsfachkraft (QUETHEB),
Neurodermitis-Trainerin und -Dozentin, Ernährungsfachkraft
Allergologie (DAAB)

Stress isst mit - Neurobiologie des Essverhaltens & genussvolles Gewichtsmanagement

Mai

Der erste Seminarteil sensibilisiert für das Zusammenspiel von Stress und Ernährungsverhalten aus neurobiologischer Sicht. Der theoretische Hintergrund bildet die Grundlage für den umfangreichen Praxisteil. Dabei lernen Sie fundierte Methoden und praxiserprobte Strategien kennen, mit denen Ihre Klienten das (Str)ess-Verhalten reflektieren lernen. Auf dieser Basis schließt sich der zweite Seminartag mit dem Schwerpunkt „Genussvolles Gewichtsmanagement“ an. Hier stehen Methoden und Übungen im Vordergrund, die über einen genussvollen Umgang mit dem Essen das allgemeine Wohlbefinden beeinflussen und einen gesunden Lebensstil fördern. Materialien zum Aufbau emotionaler Ess-Kompetenz runden das Programm ab. Sie öffnen Ihren Klienten damit die Tür zu einem nachhaltigen Gewichtsmanagement und die Rückkehr zu innerer Balance.

Inhalte:

- Was ist Stress?
- Neurobiologische Grundlagen
- Hormone unter Stress
- Körperliche Stressreaktion und gesundheitliche Folgen
- Chronischer Stress und Essverhalten
- Möglichkeiten und Grenzen der Stressprävention
- Praxis der Stressbewältigung – Stressoren erkennen, Ressourcen mobilisieren
- Die 7 Arten des Hungers - Emotionales Essen – wenn Gefühle das Essverhalten bestimmen
- Genustraining – was ist das?
- Unbewusste Ess-Gewohnheiten wahrnehmen und verändern • Hunger und Sättigung spüren
- Die Sinne schulen - Genießen schmackhaft machen
- Motivationsstufen erkennen und fördern

Datum	Zeit
15.-16.05.2020	10.00 - 17.45 · 9.00 - 16.45
Seminarort	
BaWiG - Bildungsakademie Ruhrallee 165 45136 Essen	
Kosten	
275 € (inkl. Pausengetränke)	
Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 20	16.04.2020
Unterrichtseinheiten	
Dieses Seminar umfasst 16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.	



Claudia Kümmel

Referentin

Diplom-Biologin, Entspannungspädagogin, Kinderentspannungs-
Trainerin, Kursleiterin Stressbewältigung, Stressberaterin, Arbeits-
medizinische Assistentin, Betreuungsassistentin nach § 53c SGB XI

Essen vergessen - Ernährung bei Demenz

Juni

Essen und Trinken sind lebensnotwendig, bringen Genuss und Kontakt mit Menschen. Bei Demenzerkrankten kann die Ernährung zum großen Problem werden, wenn der Geschmackssinn verloren geht, eine Schluckstörung auftritt, die Fähigkeit zur Nahrungszubereitung verloren geht oder allgemeingültige Tischregeln vergessen werden. Ernährungsfachkräfte werden hier in der Beratung Angehöriger, Pfleger und stationärer Einrichtungen herausgefordert. Die aktuelle Alzheimerforschung lässt die Hoffnung auf neue Ernährungstherapien aufkommen. Es werden spannende Ausblicke vermittelt. Das Seminar gibt Antworten auf die Fragen: Kann eine spezielle Ernährung die Gesundheit des Gehirns fördern? Welche Bedeutung hat die Ernährung für einen an Demenz erkrankten Menschen? Wie kann eine drohende Mangelernährung verhindert und welche Maßnahmen können bei der häuslichen und der stationären Pflege von Demenzerkrankten ergriffen werden? Wie kann die Eigenständigkeit des Demenzerkrankten möglichst lange bewahrt werden?

Inhalte:

- Ess- und Trinkprobleme bei Demenz - Mangelernährung
- Speisen- und Getränkeauswahl, Speiseplanerstellung
- Brainfood
- Ketose bei Alzheimer

Datum	Zeit
06.06.2020	10.00 - 17.45
Seminarort	
Deutsche Jugendherberge Köln - Riehl An der Schanz 14 50735 Köln	
Kosten	
190 € (inkl. Pausengetränke und Mittagessen)	
Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 20	08.05.2020
Unterrichtseinheiten	
Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.	



Vanessa Korpel

Referentin

Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, VDD-zertifiziert,
aus dem Ernährungsteam des Universitätsklinikums Düsseldorf
für Gastroenterologie, Hepatologie und Infektiologie

Schulungsseminar zum Präventionskurs „ESG-Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“ (§ 20 SGB V)

Juli

Im Schulungsseminar zum Präventionskurs „ESG-Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“ erlangen Sie ein Zertifikat, das Sie berechtigt, den Kurs nach dem Konzept der ESG Institut für Ernährung, Sport & Gesundheitsmanagement GmbH selbstständig anzubieten und durchzuführen – sei es in der eigenen Praxis, in einem Gesundheitscenter, einer Klinik oder Arztpraxis. Sie profitieren dadurch von einem bewährten, evaluierten und nach §20 SGB V zertifizierten Präventionsangebot, das Sie nutzen und anbieten können, ohne Zeit in die Konzeption und Zertifizierung eines eigenen Kurses investieren zu müssen. Im Seminar erhalten Sie eine umfangreiche Schulung zu den Inhalten, zum Aufbau und zur Durchführung des Präventionskurses.

Inhalte:

- Darstellung des Konzepts und der Strategie des Programms „ESG-Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“
- Methodisch-didaktische Umsetzung des Konzeptes
- Vermittlung von Aspekten zur Kursleiterrolle, zum Umgang mit Gruppen und zum Umgang mit schwierigen Situationen
- Organisatorische Aspekte zur Planung und zum Platzieren der Kursmaßnahme (z. B. Werbemöglichkeiten, Einstellung der Kurstermine in die Datenbank der ZPP, Kursmappenbestellung bei der ESG GmbH, Informationsveranstaltungen)

Bitte beachten Sie, dass sich das Schulungsseminar ausschließlich an Ernährungsfachkräfte richtet, welche die im Leitfaden Prävention zur Umsetzung der § 20 Abs. 4 Nr. 1 SGB V (Stand: 21. Juni 2000) des GKV-Spitzenverbandes geforderte Anbieterqualifikation erfüllen. Gerne können Sie weitere Informationen zum „ESG Gewichtsmanagement – erfolgreich abnehmen“ und zum zugehörigen Schulungsseminar bei uns anfordern.

Datum	Zeit
04.07.2020	10.00 - 17.45
Seminarort	
Gesundheitsinformationszentrum GIZ Heisinger Str. 15 45134 Essen	
Kosten	
355 € Angebotspreis statt 395 € (inkl. Pausengetränke) Keine Ermäßigung möglich 3 Jahre Lizenzlaufzeit mit Nutzungsvereinbarung	
Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 16	05.06.2020
Unterrichtseinheiten	
Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.	



Barbara Stöckl

Referentin

Diätassistentin, Ernährungsberaterin/DGE, Standortpartnerin
ESG Institut für Ernährung, Sport und Gesundheitsmanagement GmbH

Mikrobiota & Ernährung - Gesunder Darm im Fokus

August

Jeder Mensch besitzt ein einzigartiges Profil aus etwa 100-200 verschiedenen Bakterienarten. Biologisch aktive Substanzen der Bakterien beeinflussen sowohl die Physiologie des Gastrointestinaltraktes als auch die Funktionen extraintestinaler Organe wie Leber und Gehirn. Erkrankungen wie Reizdarmsyndrom, chronisch entzündliche Darmerkrankungen, Adipositas und Diabetes werden heutzutage mit der Mikrobiota im Zusammenhang gesehen. Da die Ernährung einen enormen Einfluss auf die Aktivität der Darmbakterien hat, ist es für Ernährungsfachkräfte besonders wichtig, die Zusammenhänge zu kennen. Im Seminar werden wissenschaftliche Erkenntnisse vermittelt und daraus praxisbezogene Empfehlungen für den Beratungsalltag abgeleitet.

Inhalte:

- Basiswissen Mikrobiota
- Wechselwirkungen zwischen Darmbakterien und Körperfunktionen
- Einfluss der Ernährung auf die Mikrobiota
- Ernährungsempfehlungen zur Förderung einer gesunden Mikrobiota

Datum	Zeit
28.08.20	10.00 - 17.45
Seminarort	
Deutsche Jugendherberge Köln Deutz City Hostel Siegesstraße 5 50679 Köln	
Kosten	
190 € (inkl. Pausengetränke und Mittagessen)	
Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 16	30.07.20
Unterrichtseinheiten	
Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.	

Dr. oec. troph. Maike Groeneveld

Referentin

Diplom-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin VDOE, Ernährungsfachkraft Allergologie DAAB, Fachautorin, Inhaberin einer Praxis für Ernährungsberatung und -therapie



Foto: Christoph Herrlich

Herausforderung Schichtarbeit - Aktuelle Empfehlungen für Ernährung & Schlaf

September

Schichtarbeit ist mit hohen körperlichen und psychischen Belastungen der Beschäftigten verbunden und stellt eine besondere Herausforderung für den gesamten Organismus dar. Die hohen Anforderungen führen zu einem höheren Risiko für gesundheitliche Beeinträchtigungen, die sich auf das allgemeine Wohlbefinden, den Schlaf sowie die Ernährungsgewohnheiten auswirken. Dieses Seminar sensibilisiert Ernährungsfachkräfte für das enge Zusammenspiel von Schlaf, Hormonaktivität und Ernährungsverhalten. Neben aktuellen Studienergebnissen und Hintergrundwissen erwartet die Teilnehmer/innen praktische Tipps für Ernährungsberatung und Schlafhygiene.

Inhalte:

Thema Ernährung:

- Herausforderung Schichtdienst
- Gesundheitliche Aspekte/Der Magen-Darm-Trakt
- Ernährung bei Schichtdienst
- Mahlzeitenplanung für verschiedene Schichten
- Gesunde Snacks
- Fett- und Kalorienfallen
- Einkaufstraining und Vorratshaltung
- Achtsamkeit
- Arbeitsfeld Schichtarbeit

Thema Schlaf:

- Was ist Schlaf?
- Was passiert im Schlaf?
- Warum ist erholsamer Schlaf so wichtig?
- Formen der Schlafstörungen
- Das Schichtarbeiter-Syndrom: Zirkadiane Rhythmusstörungen des Schlafs und seine Folgeerscheinungen
- Nachtaktive Hormone und ihr Einfluss auf das Essverhalten bei Schichtarbeiten
- Was sagt die Schlafmedizin zur Schichtarbeit?
- Gesunder Schlaf trotz Schichtarbeit?
- Schlafhygiene unter den Bedingungen der Schichtarbeit

Datum	Zeit
04.-05.09.2020	10.00 - 17.45 · 9.00 - 16.45
Seminarort	
Jugendherberge Bonn Haager Weg 42 53127 Bonn	
Kosten	
295 € (inkl. Pausengetränke und Mittagessen)	
Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 20	06.08.2020
Unterrichtseinheiten	
Dieses Seminar umfasst 16 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.	
Claudia Kümmel & Claudia Thienel  	
Referentinnen	
Claudia Kümmel: Diplom-Biologin, Entspannungspädagogin, Kinderentspannungs-Trainerin, Kursleiterin Stressbewältigung, Stressberaterin, Arbeitsmedizinische Assistentin, Betreuungsassistentin nach § 53c SGB XI Claudia Thienel: Diplom-Ökotrophologin, zertifizierte Ernährungsfachkraft (QUETHEB), Neurodermitis-Trainerin und -Dozentin, Ernährungsfachkraft Allergologie (DAAB)	

Ernährung in sozialen Medien - Chancen, Risiken & die Rolle der Experten

September

Bereits jetzt bezieht ein Großteil der Bevölkerung Ernährungsinformationen aus dem Internet und in Sozialen Medien ist Ernährung neben Fitness das beliebteste Themenfeld. Für Ernährungsfachkräfte stellt dies eine besondere Herausforderung dar. Denn Verbrauchern fällt es zunehmend schwer, zwischen den zahlreichen Ernährungsinformationen Orientierung zu finden. Ziel des Seminars ist es, zunächst einen Überblick über dieses für viele noch neue Feld zu vermitteln und die Veränderungen aufzuzeigen, die mit der neuen medialen Öffentlichkeit einhergehen. Zudem werden Chancen für den Ernährungsbereich dargestellt und wie Sie diese als Fachkraft für sich nutzen können.

Inhalte:

- Grundlagen zur Ernährungskommunikation
- Zentrale Prinzipien Sozialer Medien
- Gesellschaftliche Veränderungen durch Soziale Medien
- Chancen und Risiken für Ernährungsfachkräfte
- Studienlage zu Ernährung in Sozialen Medien
- Ernährungstrends in Sozialen Medien
- Umgang mit Sozialen Medien für Ernährungsfachkräfte

Datum	Zeit
26.09.2020	10.00 - 17.45
Seminarort	
kenicroom Linienstraße 130 (Oranienburger Straße/ Ecke Friedrichstraße) 10115 Berlin	
Kosten	
190 € (inkl. Pausengetränke)	
Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 20	28.08.2020
Unterrichtseinheiten	
Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.	



Eva-Maria Endres

Referentin

B.Sc. Oecotrophologie, M.Sc. Public Health Nutrition, Gründerin & Geschäftsführerin von Diderot – Kultur & Essen in Berlin, Stipendiatin im Promotionskolleg „Ethik, Kultur und Bildung für das 21. Jahrhundert“, Dozentin Hochschule Fulda

Ernährungstherapie bei Reizdarmsyndrom - Update

Oktober

Die von den Reizdarmpatienten beschriebenen Beschwerden sind so vielfältig wie die seit Jahren kontrovers diskutierten Behandlungsmöglichkeiten. Zu finden sind zahlreiche Diäten ohne Laktose, Fruktose, Histamin und Gluten oder gar Kombinationen daraus. Aber ist der Patient damit gut beraten? Und was ist wirklich sinnvoll für den Einzelnen? Neben dem Exkurs in den Reizdarm-Diättschungel wird in diesem Seminar auch die Bedeutung allgemeiner Ernährungsempfehlungen für einen gesunden Darm aufgezeigt. Die Besprechung aktueller Fälle rundet die Thematik ab. Ziel dieses Seminars ist es, das Handwerkzeug für eine professionelle und praxisbezogene Beratung von Reizdarmpatienten zu vermitteln.

Inhalte:

- Definition des Krankheitsbildes
- Ursachen, Symptome und Diagnostik
- Vermittlung neuester Erkenntnisse
- Laktose, Fruktose, Histamin, Gluten & Co.
- Ernährungsempfehlungen für den Darm
- Diättschungel „Reizdarm“
- Psychologische Aspekte der Beratung
- Planung von Beratungseinheiten
- Praxis: Fallbeispiele aus dem Beratungsalltag

Datum	Zeit
02.10.2020	10.00 - 17.45
Seminarort	
Deutsche Jugendherberge Köln - Deutz City Hostel Siegessstraße 5 50679 Köln	
Kosten	
190 € (inkl. Pausengetränke und Mittagessen)	
Teilnehmer	Anmeldeschluss
max. 16	03.09.2020
Unterrichtseinheiten	
Dieses Seminar umfasst 8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten.	



Claudia Thienel

Referentin

Diplom-Oecotrophologin, zertifizierte Ernährungsfachkraft (QUETHEB),
Neurodermitis-Trainerin und -Dozentin, Ernährungsfachkraft
Allergologie (DAAB)

Geschäftsbedingungen der ESG-Akademie

Anmeldung

Für alle Seminare ist eine schriftliche Anmeldung erforderlich. Mit der Anmeldung erkennt der Teilnehmer diese Teilnahme- und Zahlungsbedingungen an und die Anmeldung ist verbindlich. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Anmeldeschluss ist das im Programm angegebene Datum oder das Erreichen der Höchstteilnehmerzahl. Bei ausgebuchten Veranstaltungen nehmen wir Sie gerne in die Warteliste auf und informieren Sie umgehend über frei werdende Plätze.

Die Anmeldungs- und Rechnungsabwicklung erfolgt von Seiten der ESG Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH aus per E-Mail.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung erhalten Sie per E-Mail drei Wochen vor dem Seminartermin. Nach Erhalt dieser Rechnung ist die Seminargebühr innerhalb von zehn Tagen an die ESG Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH zu zahlen. Bei verspäteter Zahlung behalten wir uns das Recht vor, Teilnehmer/innen vom Seminar auszuschließen. Die Seminargebühren beinhalten die Teilnahme am Seminar und die Teilnehmerunterlagen. Die Verpflegung ist bei den einzelnen Seminaren separat geregelt, hier gelten

die Informationen im Seminarprogramm. Für Anreise und Unterkunft sind die Teilnehmer selbst verantwortlich. Am Ende des Seminars erhalten die Teilnehmer eine Teilnahmebescheinigung mit Angaben zu absolvierten Inhalten und der Anzahl der Unterrichtseinheiten.

Rücktrittsbedingungen

Die ESG Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH erkennt einen schriftlich mitgeteilten Rücktritt von der Anmeldung bis vier Wochen vor Seminarbeginn an, wenn der/ die Angemeldete nach Aufforderung eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30 Euro auf das Konto der ESG Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH überweist. Erfolgt der Rücktritt nicht fristgerecht, so ist der Teilnehmer zur Zahlung der vollen Seminargebühr verpflichtet. Die Stellung von Ersatzteilnehmern ist möglich. Nimmt ein Teilnehmer nicht die volle Leistung in Anspruch, so besteht für den nicht genutzten Teil kein Rückvergütungsanspruch. Diese Rücktrittsbedingungen gelten auch bei Krankheit.

Absage eines Seminars

Die ESG Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH behält sich vor, Seminare bei zu geringer Teilnehmerzahl oder aufgrund anderer von der ESG Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH nicht zu verantwortender Gründe abzusagen oder ggf. Ersatztermine anzubieten. Ein Anspruch auf Durchführung des Seminars oder einen Ersatztermin besteht nicht. Ein Anspruch auf Ersatz von Reise- und Übernachtungskosten sowie Arbeitsausfall besteht nicht, alle weitergehenden Ansprüche werden ausgeschlossen.

Sonstiges

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Klauseln dieser Geschäftsbedingungen bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

Nutzen Sie unsere Ermäßigungen!

Sie sind Mitglied eines Fachverbandes (VDD, VFED, FET, VDOE, DGE oder QUETHEB), Student/in, Auszubildende/r oder Kooperationspartner der ESG – Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH? **Dann profitieren Sie von unseren Ermäßigungen!**

Mitglieder eines der genannten Fachverbände sowie Honorarkräfte der ESG – Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH erhalten eine Ermäßigung von 15 Euro pro Seminar. Ab der Buchung von zwei Seminaren in einem Jahr erhalten Sie zusätzlich 15 Euro Doppelbucher-Rabatt.

Maximal können zwei Ermäßigungen kombiniert werden, z.B. 15 Euro Verbandsmitgliedschaft und 15 Euro Doppelbucher-Rabatt. Studenten und Auszubildende nehmen bei uns zum halben Seminarpreis teil.

www.esg-akademie.de

ESG Institut für Ernährung, Sport und Gesundheitsmanagement GmbH
Frankenstr. 280 · 45134 Essen · T 0201 4395299 18
info@esg-akademie.de · www.esg-akademie.de