



Bildungszentrum Triesdorf

3. Triesdorfer Ernährungstag

am 18. Oktober 2019

Anmeldung unter
www.triesdorf.de



Themen

Altes Reithaus

Beginn 9 Uhr, Ende gegen 16 Uhr

Die insulinresistente Gesellschaft: Sind die etablierten Ernährungsempfehlungen noch verantwortbar?

Prof. Dr. Nicolai Worm, Bestsellerautor, Ernährungswissenschaftler

High performance nutrition im Hochleistungssport – Wer braucht denn das?

Carolin Heilmann, Dipl. Sportwissenschaftlerin

Gemeinschaftsgastronomie – Qualität ist messbar!

Christian Feist, Gründer und Inhaber von G E S O C A

Innovative Konzepte für Lebensmittel

Hans-Jürgen Seitz, JRS Rettenmaier & Söhne

Mit allen Sinnen: Sensorik & Genusswertentschlüsselung von Lebensmitteln

Prof. Dr. Helge Fritsch, Studiengangsleiter, BWL-Food Management, Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn

Kann man gesunde Lebensmittel gesünder machen?

Christoph Minhoff, Lebensmittelverband Deutschland, Hauptgeschäftsführer

Gebühr: 65 Euro, Fortbildungspunkte wurden bei Quetheb, VDD, VDOE beantragt.



KERN

Kompetenzzentrum
für Ernährung

HOCHSCHULE
WEIHENSTEPHAN-TRIESDORF
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

