

26. VFED Kongress 2018
Aachener Diätetik Fortbildung

Verband für Ernährung
und Diätetik (VFED) e.V.
Eupener Straße 128
52066 Aachen

ANMELDUNG

Ich nehme vom _____ bis zum _____ am **26. VFED Kongress** teil.

Mit Eingang Ihrer Anmeldung werden Sie für die Veranstaltung registriert. Eine gesonderte Anmeldebestätigung erhalten Sie nicht. Die Tagungsgebühren sind direkt an der Tageskasse bar zu bezahlen. Kartenzahlung ist nicht möglich.

Anmeldung für die Seminare bitte auf der Rückseite!

Ab 2017 gibt es eine Neuerung:

Als VFED-Mitglied können Sie sich ab sofort vorab unter dieser E-Mail Adresse (info@vfed.de) oder Anmeldekarte zur Tagung anmelden. Damit möchten wir einen schnelleren Anmelde-Einlass erreichen! Hier benötigen Sie keinen Vordruck. Wir werden einen gesonderten Anmeldestand für vorab angemeldete Mitglieder einrichten, bitte achten Sie auf die Beschilderung.

Teilnahmebescheinigungen:

Ausstellung täglich am Tagungsbüro. Kurzfristige Programmänderungen nach Drucklegung vorbehalten. Aktuelles Programm am Tagungsbüro und an den Hörsälen. QUETHEB e.V. Mitglieder erhalten eine Ermäßigung von 10%.

ABSENDER

Name _____ Vorname _____

Straße _____ PLZ _____ Ort _____

E-Mail _____

Datum _____ Unterschrift _____

Ich interessiere mich für die VFED-Mitgliedschaft. Bitte schicken Sie mir mehr Informationen zu.

VFED-VORZUGSANGEBOT

für Mitglieder des Verbandes für Ernährung und Diätetik e.V.

**Abonnieren Sie jetzt
die ERNÄHRUNGS UMSCHAU
mit 20 % Preisvorteil!**

Ihre Vorteile

- TOPINFORMIERT IN BERUF & PRAXIS
- FORTBILDUNGSBONUS: 6-MAL JÄHRLICH ONLINE FORTBILDUNGEN FÜR VFED-ZERTIFIKAT
- BEILAGE ERNÄHRUNGSPRAXIS & DIÄTETIK
- ONLINE: KOSTENLOSE SCHALTUNG VON STELLENGESUCHEN
- ZUGRIFF AUF DAS ONLINE-ARCHIV



Das Kombi-Jahres-Abo
Ernährungs Umschau & DGE Info



**Besuchen Sie uns,
wir freuen uns auf Sie!**

**GEHEN SIE JETZT ONLINE! DIE NEUE WEBSEITE:
www.ernaehrungs-umschau.de**

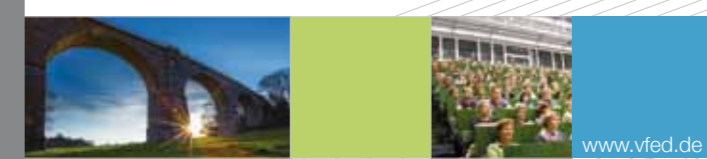


NEWSLETTER:
Jetzt anmelden!
TWITTER: @EUmschau
Folgen Sie uns!

Umschau Zeitschriftenverlag GmbH, Leserservice ERNÄHRUNGS UMSCHAU
Postfach 5709, 65047 Wiesbaden, Ihr Ansprechpartner: Herr Albrecht König, E-Mail: a.koenig@uzv.de

VFED 2018

VFED Kongress
26. AACHENER
DIÄTETIK FORTBILDUNG



HAUPTPROGRAMM

- Vom 14. bis 16.09.2018 in der Uniklinik RWTH Aachen
- Zertifizierte Veranstaltung
- Schirmherrschaft: Frau Ulla Schmidt, Bundesgesundheitsministerin a. D., MdB Oberbürgermeister Marcel Philipp

Veranstalter:

Mein Ess-Coach

Das DGE-Tool für Ihre
Online-Ernährungsberatung



Coaching-Suite
für Ihren PC +
kostenlose
**App für Ihre
Klienten**

Ihre Vorteile

- ✓ Gewinnen Sie ortsunabhängig neue Klienten.
- ✓ Sprechen Sie neue Zielgruppen an.
- ✓ Motivieren Sie Ihre Klienten durch direktes Feedback.
- ✓ Schaffen Sie eine längerfristige Klientenbindung durch Online-Beratung.



**Jetzt
kostenlos
testen!**

<http://dge.oviva.com>

Mehr Informationen unter
www.mein-ess-coach.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

26. VFED-Kongress Aachener Diätetik Fortbildung vom 14 bis 16. September 2018

Nach der 25-jährigen Jubiläumsfeier letztes Jahr zu dieser Zeit, lädt der Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) e.V. Sie dieses Jahr erneut zu seinem Kongress ein.

Vom 14. bis zum 16. September organisiert der Verband in der Uniklinik RWTH Aachen die jährliche Fortbildung, die seit letztem Jahr den Namen VFED Kongress trägt. Auch mit neuem Namen steht, wie in den vorangegangenen Jahren, die Tagung unter der Schirmherrschaft von Ulla Schmidt, Bundesgesundheitsministerin a.D., MdB und Marcel Philipp, Oberbürgermeister der Stadt Aachen.

Wir freuen uns, Ihnen auch in diesem Jahr eine facettenreiche Fachtagung präsentieren zu können.

Wie immer möchten wir an dieser Stelle den Mitwirkenden der Tagung herzlich danken: den Mitgliedern, Referenten, Unternehmen, Organisatoren und allen ehrenamtlichen Helfern. Ein besonderer Dank gilt der Uniklinik RWTH Aachen, die dem VFED-Kongress seit Jahren ihre Räumlichkeiten zur Verfügung stellt.

Das dreitägige Fortbildungsprogramm umfasst rund 100 Vorträge und Seminare. Unsere renommierten, praxisorientierten und interdisziplinären Referenten aus Wissenschaft und Praxis werden Ihnen wieder viele Möglichkeiten zum Austausch und Anregungen zur Weiterarbeit bieten.

Zentrales Thema der diesjährigen Veranstaltung ist „**Osteoporose**“. Was kann eine gesunde Ernährung zur Verhinderung von Erkrankungen beisteuern?

Unser Festvortrag wird dieses Jahr von Herrn Dr. Mathias Boese mit dem interessanten Titel „Wie

hoch sind unsere Lebensmittel belastet?“ gehalten. Als Themenschwerpunkt möchten wir auch eine Vortragsreihe zur Gastroenterologie von Prof. Alexander Koch, Universitätsklinikum Aachen, sowie eine Vortragsreihe zu Kinderernährung von Prof. Mathilde Kersting, Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund, hervorheben. Zudem berichten wir über „Fette in der Ernährung“, von der Gewinnung des Öls bis zur Vielfalt von Fetten in der täglichen Ernährung. Des Weiteren finden Sie bei uns Information zum Thema „Cholesterin – ein gesteuertes Problem?“ sowie „Diabetes Mellitus Typ II - Ernährungstherapeutisches Vorgehen“.

Ein weiterer wichtiger Baustein der Fortbildungsveranstaltung sind die Seminare und Workshops, bei denen Sie in kleiner Runde ein intensives fachliches Training und einen regen Informationsaustausch erleben können.

Wir freuen uns, Ihnen mehrere Seminare zum Thema Kommunikation in der Berufspraxis anbieten zu können, z. B. zum Thema „Multimodal - Motivieren - Nachhaltig: Programm zur Patientenschulung bei Übergewicht und Adipositas“, von Annika Machleit-Ebner und Uwe Machleit und „Beraten mit und für Kopf, Herz und Hand - die Umsetzung“. Das erfolgreiche Seminar „Essstörungen in der Ernährungstherapie“ wird dieses Jahr sowohl wieder als Basis- als auch als Aufbauseminar angeboten.

Zwischen den Vorträgen bietet sich Ihnen die Gelegenheit, die Industrierausstellung zu besuchen. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, mit mehr als 50 Ausstellern ins Gespräch zu kommen. Die Firmenmitarbeiter beraten Sie gerne zu spezifischen Produkten und bieten für die Ernährungsfachkräfte Informationsmaterial und Kostproben an.

Unter der Rubrik „Aktuelles aus der Industrie“ berichten namhafte Unternehmen über Neuig-

keiten aus der Forschung, wissenschaftliche Sachverhalte, interessante neue Produkte und spezielle Anwendungsgebiete.

Aufgrund der großen Vielfalt der Angebote können wir Ihnen ein hohes Maß an Interdisziplinarität gewährleisten, durch die es uns möglich ist für alle Ernährungsfachkräfte in ihren unterschiedlichen Arbeitsgebieten qualifizierte Beiträge anzubieten und sie so in ihrem Berufsalltag zu fördern.

Im Verlauf der gesamten Fortbildungsveranstaltung besteht immer die Möglichkeit, neue Kontakte zu knüpfen oder alte aufzufrischen. Dazu bieten sich nicht nur die Hörsäle, sondern auch die charakteristischen grünen Korridore des Klinikums und insbesondere die Industrieausstellung an, in der Sie über Beiträge und Innovationen diskutieren können.

Nutzen Sie den Besuch des VFED-Kongresses auch für Ihre Zertifizierung: Für die Teilnahme vergeben der VFED und weitere nach § 20 SGB V zertifizierende Fachgesellschaften am Freitag und Samstag jeweils 6, am Sonntag 3 Fortbildungspunkte. Zusatzpunkte können durch die Teilnahme an Seminaren erworben werden, die allerdings kosten- und/oder anmeldepflichtig sind.

Für die QUETHEB-Registrierung wird die Gesamtveranstaltung mit 4 Punkten im Modul F anerkannt.

Teilnahmebescheinigungen erhalten Sie ab 14 Uhr am Tagungsbüro, am Sonntag bereits ab 11:00 Uhr. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass der VFED nach Ende der Fortbildung keine Teilnahmebescheinigungen mehr ausstellen kann.

Fühlen Sie sich herzlich zu dieser besonderen Tagung und einem Besuch in der Kaiserstadt Aachen eingeladen!



E. Linker



PD Dr. med. E. A. Purucker



S. Rosenkranz



A.-G. Hugot



H. Hugot



A. Nickel



Ulla Schmidt
Mitglied des Deutschen Bundestages
Vizepräsidentin a. D.
Bundesministerin a. D.



**Grüßwort Ulla Schmidt, MdB – Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED),
26. Aachener Diätetik Fortbildung in der Uniklinik RWTH Aachen vom
14. bis 16. September 2018**

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer,
liebe Leserinnen und Leser,

der VFED Kongress ist inzwischen zu einer festen Institution in Aachen geworden: Bereits zum 26. Mal findet die vom Verband für Ernährung und Diätetik veranstaltete Aachener Diätetik Fortbildung nun statt und erfreut sich nicht nur beim Fachpublikum wachsender Beliebtheit.

Seit seiner Gründung im Jahr 1992 fühlt sich der VFED „den Menschen und der Ernährung“ verpflichtet und leistet alljährlich wichtige Aufklärungsarbeit zu einem Thema von gesundheitspolitischer Bedeutung. Nachdem im vergangenen Jahr die „Ernährung im Alter“ im Mittelpunkt stand, wird der diesjährige Schwerpunkt auf der Knochenkrankheit „Osteoporose“ liegen. Während der dreitägigen Fortbildungsveranstaltung können Sie gespannt sein auf Lehrveranstaltungen und Vorträge, die sich mit einer gesunden Ernährung und Lebensmittelauswahl für Menschen mit Osteoporose befassen.

Osteoporose, im Volksmund auch Knochenschwund genannt, ist eine der häufigsten Knochenerkrankungen im höheren Lebensalter. Heute ist mehrfach wissenschaftlich belegt, dass eine gesunde Ernährung Zivilisationskrankheiten vorbeugt oder lindert und gar geringfügige positive Veränderungen in der Ernährungsweise die Lebensqualität merklich verbessert. Wer gezielt Osteoporose vorbeugen möchte, sollte daher auf einen gesunden Lebensstil mit einer ausgewogenen, calciumreichen Ernährung achten. Regelmäßiges körperliches Training und Fitness beeinflussen einen Krankheitsverlauf ebenfalls positiv.

Eine gute fachliche Aufklärung und verbrauchergerechte Informationen sind für eine richtige Vorbeugung unerlässlich. In diesem Sinne wünsche ich allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern der diesjährigen Aachener Diätetik Fortbildung eine aufschlussreiche und informative Veranstaltung. Tragen Sie Ihr Wissen weiter und helfen Sie, die Gesellschaft gesünder und damit glücklicher zu machen!

Herzlichst
Ihre

	Hörsaal 4	Hörsaal 3
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Esther Linker
Thema	Osteoporose	Beratungspraxis / Fette in der Ernährung
10.00 - 10.40	Zweckmäßige Osteoporosediagnostik und -therapie Prof. Dr. Dr. Dr. h.c. Christian Kasperk, Heidelberg	Salz und Bluthochdruck in der Schwangerschaft Sabine Föhl-Kuse, Issum
10.45 - 11.25	Kalzium-Phosphat-Stoffwechsel und Osteoporose Dr. med. Dag Schütz, Essen	Sensorisch hochwertige Speiseöle und deren Herstellung Detlef Möbus, Haubern
11.30 - 12.10	Säure-Basen-Haushalt und der Knochenstoffwechsel Prof. Dr. Jürgen Vormann, Ismaning	Pflanzenölvierfalt in der täglichen Ernährung Andrea Halberstadt, Hamburg
MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG (2 Standorte)		
13.30 - 14.25	Begrüßung durch den Vorstand und den Tagungspräsidenten Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany Festvortrag: Wie hoch sind unsere Lebensmittel belastet? Dr. Matthias Boese, Würselen	Festvortrag Videoübertragung
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Prof. Dr. med. Alexander Koch
Thema	Osteoporose	Gastroenterologie
14.30 - 15.10	Ernährung bei Osteoporose – Praxis Birgit Blumenschein, Münster	Anatomie und Funktion des Darmtrakts Dr. med. Ulf Herbers, Aachen
15.15 - 15.55	Besuch der Industrierausstellung (2 Standorte)	Mehr als Verdauung: wie der Darm unser Immunsystem beeinflusst Dr. med. Max Hatting, Aachen
16.00 - 16.40	Ernährungsberatung bei Osteoporose Barbara Haidenberger, München	Ernährungstherapie bei gastrektomierten Patienten Dr. med. Lukas Bündgens, Aachen
16.45 - 17.30	Vitamin D3 und der Knochenstoffwechsel bei Osteoporose Dr. med. Jan Brünsing, Köln	Ernährung bei akuter und chronischer Pankreatitis Prof. Dr. med. Alexander Koch, Aachen
17.45 UHR MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VFED e.V.		

Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 5 / 6 / Phoniatrie
Sabine Rosenkranz	Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft	
Aus der Wissenschaft/ Berufspraxis	Aktuelles aus der Industrie	Workshops und Seminare
Kaffee und Gesundheit Prof. Dr. Jürgen Vormann, Ismaning	Pflanzenbetonte Ernährung – nicht nur vegetarisch und vegan! Birgit Blumenschein, Münster, für Alpro GmbH, Düsseldorf	Raum Phoniatrie 10.30 - 12.30 h Workshop: Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Wesel Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR
Hafer und Gerste – Einfluss einer Röstung auf gesundheitsrelevante Inhaltsstoffe und Wirkungen Dr. med. Wiebke Schlörmann, Jena	Mikrobiota, Ernährung und Darmgesundheit Dr. Maïke Groeneveld, Bonn, für Yakult Deutschland GmbH, Neuss	Hörsaal 6 11.00 - 17.00 h Seminar: Multimodal – Motivieren – Nachhaltig, Programm zur Patientenschulung bei Übergewicht und Adipositas (MMN) Annika Machleit-Ebner, Herne Uwe Machleit, Bochum Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 70,- EUR
Relevanz der BIA in der Ernährungstherapie mit onkologischen Patienten Dr. Anna-Claudia Böwingloh, Hamburg	Nutri-Epigenetik – wie Obst und Gemüse auf Genebene unsere Gesundheit beeinflusst! Daniel Kolitsch, Dr. Wolz Zell GmbH, Geisenheim	Hörsaal 5 11.30 - 12.30 h Workshop: Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung Edburg Edlinger, Innsbruck für Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI), Bonn Anmeldung erforderlich Workshop kostenfrei
MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG		
Festvortrag	Festvortrag	
Esther Linker Sabine Rosenkranz	Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft	
Aktuelles aus der Industrie	Aktuelles aus der Industrie	
Besuch der Industrierausstellung (2 Standorte)	Cholesterin – ein gesteuertes Problem? Dominik Hoffmann, HLH-BioPharma Vertriebs GmbH, Balve	Hörsaal 5 14.30 h - 17.30 h Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Basisseminar) Nataly Kind, Aachen Sylvia Herberg, Recklinghausen Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 50,- EUR
Technologie-unterstützte Ernährungsberatung – Erfahrungen und Perspektiven Dr. med. Dirk Krause, Potsdam	Verboten, verbannt, verschrien – Süße mit Geschichte Anja Krumbé für Süßstoff Verband e.V., Köln	Raum Phoniatrie 15.15 - 17.15 h Workshop: Wie leite ich Gruppen? Von der Psychoedukation zur Psychodynamik? Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Wesel Anmeldung erforderlich Workshop kostenpflichtig, 40,- EUR
OptiDiet im Einsatz – Vorstellung OptiDiet Nährwertprogramm Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen für GOE mbH, Linden	Ernährungstherapie bei Reizdarm: Wann und wie FODMAP, glutenfrei oder was? (Fallbeispiele und in Detektivarbeit werden die Lösungen serviert) Edburg Edlinger, Innsbruck für Dr. Schär AG, Burgstall	
Innovationen und Ernährung Prof. Dr. Jan Wirsam GOE mbH, Linden	Natürlich Superfood Dr. Wiebke Elsner für American Pistachio Growers, Hamburg	
17.45 UHR MITGLIEDERVERSAMMLUNG DES VFED e.V.		

	Hörsaal 4	Hörsaal 3
Vorsitz	Esther Linker PD Dr. med. Edmund Purucker	PD Dr. Thomas Ellrott
Thema	Berufspraxis	Symposium
09.00 - 09.40	Ketogene Ernährung bei Krebs: wissenschaftliche Grundlagen und Realisierung Prof. Dr. rer. hum. biol. Ulrike Kämmerer, Würzburg	09.00 - 12.00 h Symposium: Stigmatisierung von Adipositas – Konsequenzen für Prävention und Therapie Moderation: PD Dr. med. Thomas Ellrott, Göttingen
09.45 - 10.25	CASH - chemotherapy-associated steatohepatitis – Ursachen und Folgen Prof. Nicolai Worm, München	Formen von Gewichtsdiskriminierung und Handlungsressourcen Betroffener Steffen Beigang, Berlin
10.30 - 11.10	Ketogene Ernährung in der Praxis mit Einbindung von Leberfasten, Ketolol/Aminolol und Mikrobiom Dr. Hardy Walle, Kirkel	Stigma von Adipositas in Deutschland Jennifer Spiegel, Leipzig
11.15 - 11.55	Besuch der Industrierausstellung (2 Standorte)	Individuelle Beweggründe schwergewichtiger Personen zur Teilnahme an einem Gewichtsreduktionsprogramm Carolin Hauck und Studierende/r (Forschungsprojekt FoLL), Göttingen
		Haben Stigmatisierungen ein Gewicht? Lebensgeschichten von Männern* und Frauen* mit hohem Körpergewicht und Konsequenzen für Therapie und Prävention Dr. Eva Tolasch, Frankfurt/Innsbruck
		Reclaiming the F-Word. Die Fat Acceptance-Bewegung und ihr Eintreten gegen Gewichtsdiskriminierung Dr. Friedrich Schorb, Bremen
MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG (2 Standorte)		
Vorsitz	PD Dr. med. Edmund Purucker Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Esther Linker
Thema	Adipositas	Allergologie
13.30 - 14.10	BIA – die bioelektrische Impedanzanalyse: Interpretation & Einsatz in der Ernährungsberatung Edburg Edlinger, Innsbruck	Neues aus der Allergologie – neue Optionen in der Ernährungstherapie? Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen
14.15 - 14.55	Sarkopene Adipositas – Adipöse HungerkünstlerInnen in der Ernährungsberatung Edburg Edlinger, Innsbruck	Unverträglichkeiten gegenüber glutenhaltigem Getreide: Allergie, Hypersensitivität oder Zöliakie? Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Gießen
15.00 - 15.40	Besuch der Industrierausstellung (2 Standorte)	Glutenfreie Ernährung – eine Trenddiät? Bianca Maurer, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Stuttgart
15.45 - 16.25	Adipositas- und metabolische Chirurgie – Operationsverfahren und deren Langzeitprobleme Dr. med. Matthias Schlensak, Düsseldorf	Besuch der Industrierausstellung (2 Standorte)
16.30 - 17.10	Ernährung nach bariatrischer Operation Nadine Legutko, Hagen	

	Hörsaal 1	Hörsaal 2	Hörsaal 5 / 6
	Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft	Sabine Rosenkranz	Nataly Kind Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany
Nephrologie		Berufspraxis	Essstörungen / Workshop
Besuch der Industrierausstellung (2 Standorte)		Besuch der Industrierausstellung (2 Standorte)	Hörsaal 5 09.30 - 12.30 h Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Aufbauseminar) Nataly Kind, Aachen Sylvia Herberg, Recklinghausen Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 50,- EUR
Ernährungsmanagement in der Nephrologie 1. Erkennen Was ändert sich? Funktionseinschränkungen bei Niereninsuffizienz Medizinische Gründe für eine fachlich qualifizierte Ernährungstherapie. 2. Planen Was soll erreicht werden? Zielgerichtete und individuelle Handlungsschritte der Ernährungstherapie bei Hämodialyse bzw. Peritonealdialyse. Berechnung von Flüssigkeitsmenge und Nährstoffbedarf. 3. Handeln Was ist zu tun? Vermeidung von Malnutrition und Lebensqualitätsverlust. Funktionserhaltung der Muskel- und Körpermasse. Stolpersteine und psychologische Hürden bei der Umsetzung der Ernährungstherapie aus Sicht des Beraters. Gebote - statt Verbote: Mithilfe der richtigen Ernährungstherapie entscheidet der Patient selbstständig über die Auswahl seiner Lebensmittel und hat damit entscheidenden Einfluss auf seine Lebensqualität! Barbara Contzen, Bergisch Gladbach		09.30 - 12.30 h Seminar: Moderne Ansprache und konkrete Zielgruppenorientierung – Ernährungsfachkräfte gestalten moderne Betriebliche Gesundheitsförderung Birgit Blumenschein, Münster Hanna-Kathrin Kraaibeek, Pinneberg	Hörsaal 6 09.00 - 10.00 h Workshop und 10.45 - 11.45 h Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung Edburg Edlinger, Innsbruck für Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI), Bonn Anmeldung erforderlich, kostenfrei
		Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 40,- EUR	
MITTAGSPAUSE UND BESUCH DER INDUSTRIEAUSSTELLUNG (2 Standorte)			
	Prof. Dr. Hans-Joachim Franz Zunft	Sabine Rosenkranz	Günter Wagner
Berufspraxis		Seminar / Beratung	Berufspraxis
Vorstellung einer Studie: Veränderte Geschmackswahrnehmung durch kognitive Ablenkung bei Adipositas Dr. Rea Rodriguez-Raecke, Aachen		Besuch der Industrierausstellung (2 Standorte)	Besuch der Industrierausstellung (2 Standorte)
Klartext reden – Nahrungsergänzung Angela Clausen, Verbraucherzentrale NRW e.V., Düsseldorf		14.00 - 15.30 h Seminar: Beraten mit und für Kopf, Herz und Hand – die Umsetzung Heidi Homann, Bremen	Silent Inflammation und Sport Uwe Schröder, Bad Nauheim
Superfoods – wirklich so super? Dr. Sigrid Röchter, Verbraucherzentrale NRW e.V., Düsseldorf			Clever essen und trinken nach dem ABDD-Modell Günter Wagner, Bad Nauheim
Einsatzmöglichkeiten von Heilwasser in der Ernährungstherapie – aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und praxisrelevante Tipps Dr. Marion Wüstefeld-Würfel, VDM Bonn		Positive Beeinflussung von Blutzuckerspiegeln – worauf sollte man bei der Lebensmittelauswahl achten? Silke Ullmann, Mannheim	Hörsaal 5 15.45 - 17.45 h Seminar: Methoden in der Arbeit mit Menschen mit Behinderung Margarete Nowag, Hamburg
Kriterien für die Auswahl eines Verpflegungssystems für Kitas Prof. Dr. Günter Eissing, Dortmund		Männergesundheit – Nahrung für Körper und Geist Philip Klumpen, Essen	

	Hörsaal 4	Hörsaal 3
Vorsitz	Sabine Rosenkranz	Esther Linker PD Dr. med. Edmund Purucker
Thema	Diabetes mellitus	Laborwerte
09.30 - 10.10	Differenzierung Diabetes Typ I und Typ II Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	09.30 - 12.00 h: Laborwerte in der Ernährungsberatung: Teil 1: Die klassische Serumchemie Teil 2: Labordiagnostik der Nahrungsmittelallergie
10.15 - 10.55	Bei Dir piep's wohl - Von Insulinpumpen und rtCGM Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	
11.00 - 11.40	Flash Glucose Monitoring: Wer profitiert vom Glucosesensor? Dr. med. Winfried Keuthage, Münster	

Hörsaal 1	Hörsaal 5	
Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany	Nataly Kind	Christa Brosch
Kinderernährung	Essstörungen	Seminar
09.30 - 12.10 h: Ernährungskonzepte aktuell Ernährungsplan für das 1. Lebensjahr, Optimierte Mischkost Prof. Dr. Mathilde Kersting, FKE Bochum Neue Forschungsstudien, Kinderernährung und Kognition, Mittagessen und kognitive Leistungsfähigkeit bei Kindern Kathrin Sinnigen, Ph. D., FKE Bochum Trinkverhalten, Bewegung und Kognition Alina Drozdowska, FKE Bochum Anreize für gesundes Essen bei Kindern Dr. Stefanie Pohlhausen, FKE Bochum	09.30 h - 12.30 h Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet Einblick in die Praxis mit Fallbeispielen und Supervision (Vertiefungsseminar) Nataly Kind, Aachen Sylvia Herberg, Recklinghausen Anmeldung erforderlich Seminar kostenpflichtig, 50,- EUR	10.15 - 11.45 h Seminar: Exkursion in den „Karlskräutergarten“ Christa Brosch Treffpunkt Tagungsbüro

Zweckmäßige Osteoporosediagnostik und -therapie

10.00 - 10.40 Uhr

Die Volkskrankheit Osteoporose ist ein Symptom für eine zugrundeliegende Kalzium- oder Knochenstoffwechselstörung, die es zu identifizieren gilt. Daher ist die Erhebung eines Osteoporose-Risikoprofils eine unverzichtbare Voraussetzung für eine aussagekräftige Diagnostik. Wenn keine ursächliche Behandlung einer Osteoporose möglich oder sinnvoll erscheint, gilt es den Lebensstil und die Ernährung zu prüfen und auch eine individuell zweckmäßige Therapie zu veranlassen.

Prof. Dr. Dr. h.c. Christian Kasperk, Medizinische Universitätsklinik Heidelberg Innere Medizin I und Klinische Chemie, Heidelberg

Kalzium-Phosphat-Stoffwechsel und Osteoporose

10.45 - 11.25 Uhr

Dr. med. Dag Schütz, Evangelisches Krankenhaus Essen-Werden GmbH Klinik für Geriatrie / Altersmedizin Zentrum für Innere Medizin, Essen

Säure-Basen-Haushalt und der Knochenstoffwechsel

11.30 - 12.10 Uhr

Die Bedeutung einer ernährungsbedingten, geringfügigen Azidose auf den Knochen wird oft kontrovers diskutiert. Geringfügige Änderungen des Säure-Basenstatus nehmen jedoch mit steigendem Alter zu und eine lokale pH-Absenkung ist ein Risikofaktor, da die Osteoklastenaktivität erheblich stimuliert wird. Untersuchungen zum Einfluss einer Basensubstitution auf Knochenparameter und -dichte belegen den positiven Effekt der Azidosevermeidung.

Prof. Dr. Jürgen Vormann, IPEV, Institut für Prävention und Ernährung, Ismaning

Wie hoch sind unsere Lebensmittel belastet?

13.30 - 14.25 Uhr

Lebensmittel werden heutzutage zum grossen Teil industriell hergestellt, die Rohstoffe weltweit bezogen und der Sektor unterliegt einem hohen Preisdruck. Sind unsere Lebensmittel noch sicher? Welche Gefahren und Belastungen sind real oder „nur“ gefühlt? Angesichts von nicht abreisenden Lebensmittelskandalen, kriminellen Machenschaften (Food Fraud) und massiver medialer Berichterstattung ist eine Orientierung nicht leicht. Neben immer detaillierteren wissenschaftlichen Erkenntnissen über chemische, physikalische und biologische Gefahren bekommen ethische Aspekte eine immer grössere Bedeutung. Aus Sicht des staatlichen Verbraucherschutzes wird ein aktueller Überblick über das Thema gegeben.

Dr. Mathias Boese, StädteRegion Aachen A 39.2 Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen Lebensmittelüberwachung, Würselen

Ernährung bei Osteoporose – Praxis

14.30 - 15.10 Uhr

Gute Ernährung für starke Knochen – damit wachsen wir alle auf. Was es damit tatsächlich auf sich hat und ob es nur am Calcium liegt, wird aktuell sehr diskutiert. Der Vortrag geht verschiedenen Nährstoffen, die eine Osteoporose verhindern oder fördern sollen, auf den Grund. Fazit wird eine Übersicht über die Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe sein, die Osteoporose vorbeugen oder therapeutisch unterstützen – und das ganze praxisnah.

Birgit Blumenschein, blumenschein - Diät- und Ernährungstherapie, Münster

Ernährungsberatung bei Osteoporose

16.00 - 16.40 Uhr Knochengesunde Ernährung ist weit mehr als die Versorgung mit Calcium und Vitamin D. Sie ist eine wesentliche Säule der Basistherapie bei Osteoporose und eine wichtige präventive Maßnahme. Die Aufgabe der Ernährungsberatung ist, die Zufuhr aller osteoporose-relevanten Nährstoffe individuell zu prüfen und bei Bedarf eine Optimierung zur Einhaltung der DVO Leitlinien anzustoßen und in die tägliche Umsetzung zu bringen. Durch das Führen und Auswerten von Ernährungsprotokollen kann man Versorgungsdefizite aufdecken. Der Vortrag fasst Anforderungen und Finanzierungsmöglichkeiten für die Ernährungsberatung bei Osteoporose zusammen und zeigt auf, dass man durch Beratung und Schulung eine langfristige Ernährungsumstellung initiieren kann. Materialien und Konzepte für den Beratungsalltag werden vorgestellt.

Barbara Haidenberger, München

Vitamin D3 und der Knochenstoffwechsel bei Osteoporose

16.45 - 17.30 Uhr Grundlagen des Zusammenhanges zwischen Vitamin D3, dem Calciumhaushalt und die Auswirkungen auf den Knochenstoffwechsel. Möglichkeiten zur Optimierung der Vitamin D3 – Versorgung bei Menschen mit Osteoporose.

Dr. med. Jan Brünsing, Kliniken der Stadt Köln gGmbH, Köln

Salz und Bluthochdruck in der Schwangerschaft

10.00 - 10.40 Uhr Bereits zu Beginn der Schwangerschaft regelt der Körper den erhöhten Salzbedarf üblicherweise durch erhöhten Salz hunger – dazu passt der alte Spruch „Die Köchin ist schwanger – das Essen ist versalzen“. Bei chronischen Hochdruckerkrankungen mag eine Salzbeschränkung sinnvoll erscheinen, bei hypertensiven Schwangerschaftserkrankungen wie Präeklampsie kann die althergebrachte Methode „Beschränkung der Salzaufnahme“ mehr Schaden als Nutzen anrichten. In diesem Vortrag werden die Hintergründe aufgezeigt, wie das Renin-Angiotensin-Aldosteron-System bei Natrium-Mangel Einfluss auf Symptome und Krankheitsverlauf nimmt und welche Maßnahmen Besserung bringen.

Sabine Föhl-Kuse, Arbeitsgemeinschaft Gestose-Betroffene e.V., Issum

Sensorisch hochwertige Speiseöle und deren Herstellung

10.45 - 11.25 Uhr Der Geschäftsführer der Ölmühle Haubern erläutert die Qualitätsfaktoren des regionalen Anbaukonzepts sowie die Verarbeitungspraxis seiner regionalen Ölmühle. Die Ölmühle Haubern ist spezialisiert auf die Herstellung von sensorisch hochwertigen Speiseölen. Landwirte in der Region bauen die Ölsaaten an. Die beste Saat wird nach der Ernte in der Ölmühle Haubern im Kaltpressverfahren zu Speiseölen verarbeitet. In diesem Vortrag werden die Kriterien und Verarbeitungsschritte vorgestellt, die notwendig sind, um diese edlen und geschmackvollen Speiseöle entstehen zu lassen. Am Beispiel der Ölmühle Haubern werden die Wege der guten handwerklichen Verarbeitungspraxis in der Ölmühle selbst und im weiteren die intensive Zusammenarbeit mit den Landwirten vor Ort vorgestellt. Es wird erläutert, warum diese Faktoren die wesentlichen Qualitätsmerkmale für die Herstellung von hochwertigen Speiseölen darstellen.

Detlef Möbus, Ölmühle Haubern GmbH, Frankenberg - Haubern

Pflanzenölvelfalt in der täglichen Ernährung

11.30 - 12.10 Uhr Sonnenblumen-, Raps- und Olivenöl sind die bevorzugten Speiseöle in unserer heutigen Ernährung. Dabei gibt es eine Vielfalt an Früchten, Saaten, Samen und Nüssen, aus denen wertvolle Öle gepresst werden, die nicht nur aus ernährungsphysiologischer Sicht in die tägliche Ernährung integriert werden sollten. Pflanzenölvelfalt auf einen Blick – Welche Öle liegen im Trend? – Unterschiedliche Herstellungsverfahren – Aktuelle Ernährungsempfehlungen der DGE – Ausgewählte Pflanzenöle/ Ölspezialitäten im Portrait.

Andrea Halberstadt, Fauser Vitalquell KG (GmbH & Co.), Hamburg

Anatomie und Funktion des Darmtrakts

14.30 - 15.10 Uhr
Einen wissenschaftlichen Einblick in die Anatomie und spezifischen Funktionen des Magen-Darm-Traktes soll dieser Vortrag geben. Der Schwerpunkt wird hierbei auf die Erläuterung der gültigen anatomischen Bezeichnungen und der physiologischen Verdauungs- und Stoffwechselprozesse gelegt.

Dr. med. Ulf Herbers, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen

Mehr als Verdauung: wie der Darm unser Immunsystem beeinflusst

15.15 - 15.55 Uhr
Der Gastrointestinaltrakt ist Eintrittspforte für Wasser und Nährstoffe, aber auch für Pathogene wie Bakterien, Viren und Pilze. Ein ausgeklügeltes Barriere-System stellt sicher, dass einerseits Durchlässigkeit zur Blutbahn, aber auch Schutz des Körpers vor invasiven Erregern besteht. Hierbei kommt das Immunsystem des Darms jeden Tag mit Millionen von Molekülen in Kontakt, die toleriert oder abgewehrt werden müssen. Zusätzlich befinden sich im Darm etwa zehnmal mehr Bakterienzellen als die Gesamtheit der menschlichen Körperzellen und bilden unter normalen Bedingungen eine symbiotische Verbindung mit dem Menschen. In diesem Vortrag soll der Darm als Organ der Immunabwehr genauer beleuchtet werden. Pathogene Keime können eine Immunantwort auslösen, aber auch Fehlleistungen des Immunsystems, Autoimmunerkrankungen, gehören zu diesem Spektrum. Nicht zuletzt hat das Mikrobiom als eigenes „Organ“ im Darm in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen. Es soll erläutert werden, welchen Einfluss die Ernährung auf Funktionalität und Aktivität des Immunsystems, im speziellen des Darms, hat. Aktuellen wissenschaftlichen Trends in diesem Feld werden kritisch beleuchtet und aus internistischer Sicht bewertet.

Dr. med. Max Hatting, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen

Ernährungstherapie bei gastrektomierten Patienten

16.00 - 16.40 Uhr
Operative Eingriffe am Magen mit partieller oder totaler Gastrektomie können zu einem breiten Spektrum von Symptomen wie gestörtem Transport, verminderter Nahrungsaufnahme und -verdauung, Mangelernährung, Osteoporose und Anämie führen. All dies macht differenzierte Ernährungstherapie unerlässlich.

Dr. med. Lukas Bündgens, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen

Ernährung bei akuter und chronischer Pankreatitis

16.45 - 17.30 Uhr
Patienten mit akuter oder chronischer Pankreatitis sind komplex und benötigen differenzierte Betreuung und ernährungstherapeutische Maßnahmen. Bei der akuten Pankreatitis steht die Schmerztherapie, Schockbekämpfung und die frühe enterale Ernährung im Vordergrund. Der klinische Verlauf der chronischen Pankreatitis wird durch die Schmerzsymptomatik, die begleitenden Komplikationen, sowie die exokrine und endokrine Pankreasinsuffizienz bestimmt. Insbesondere Patienten mit endokriner Pankreasinsuffizienz und dadurch bedingtem pankreopriven Diabetes können bezüglich der Blutzuckereinstellung therapeutisch anspruchsvoll sein. Eine umfassende diabetologische und ernährungstherapeutische Behandlung sind notwendig, um die bestmögliche Prognose für diese Patienten zu erreichen.

Prof. Dr. med. Alexander Koch, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen

AUS DER WISSENSCHAFT / BERUFSPRAXIS

Kaffee und Gesundheit

10.00 - 10.40 Uhr
Die Einschätzung zum Einfluss von Kaffeekonsum auf Krankheitsrisiken hat sich vom Risiko- zum Schutzfaktor gewandelt. Epidemiologische Untersuchungen erlauben jedoch oft keine Bewertung des Effekts für den Einzelnen, da individuell verschiedener Koffeinmetabolismus oft nicht beachtet wird. Auch die jeweilige Zubereitung von Kaffee ist mit unterschiedlichen Gesundheitseffekten verbunden.

Prof. Dr. Jürgen Vormann, IPEV, Institut für Prävention und Ernährung, Ismaning

Hafer und Gerste – Einfluss einer Röstung auf gesundheitsrelevante Inhaltsstoffe und Wirkungen

10.45 - 11.25 Uhr
Für die in Hafer und Gerste enthaltenen „löslichen Ballaststoffe“ wie β -Glucan wurden positive gesundheitliche Wirkungen in Bezug auf Diabetes, kardiovaskuläre Erkrankungen und Darmkrebs beschrieben. Eine Getreideröstung kann die sensorische Attraktivität von Hafer und Gerste steigern, wobei gesundheitsrelevante Inhaltsstoffe und Wirkungen erhalten und die Bildung potentiell gesundheitsbedenklicher Substanzen unterbunden werden soll. Hierzu werden Ergebnisse zum Einfluss einer Röstung auf z. B. die Gehalte an beta-Glucan und Acrylamid sowie auf chemopräventive Effekte von Hafer und Gerste vorgestellt.

Dr. Wiebke Schlörmann, Friedrich-Schiller-Universität Jena Fakultät für Biowissenschaften, Jena

Relevanz der BIA in der Ernährungstherapie mit onkologischen Patienten



11.30 – 12.10 Uhr *Dr. Anna-Claudia Böwingloh, seca Deutschland, Hamburg*

AKTUELLES AUS DER INDUSTRIE

Hörsaal 1

Technologie-unterstützte Ernährungsberatung – Erfahrungen und Perspektiven



15.15 - 15.55 Uhr Oviva führt seit 2016 in Deutschland technologie-unterstützte Ernährungsberatung durch. Der Vortrag adressiert erste Erkenntnisse zu verbesserten Outcomes, den Nutzen für den Patienten und das innovative Arbeitsumfeld bei Oviva.

Dr. med. Dirk Krause, Oviva AG, Potsdam

OptiDiet im Einsatz - Vorstellung OptiDiet Nährwertprogramm



16.00 - 16.40 Uhr Das bewährte PC-Programm für die professionelle Diät- und Ernährungsberatung OptiDiet PLUS zeichnet sich durch umfassende Fachinformationen und Empfehlungen zu einer Vielzahl von Diäten und Allergien sowie eine intuitive Benutzeroberfläche aus.

Im Rahmen des Vortrages wird eine kurze Funktionsübersicht angeboten und ein Ausblick in zukünftige Entwicklungen vorgestellt.

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, GOE mbH Büro Linden, Linden

Innovationen und Ernährung



16.45 - 17.30 Uhr Neue Produkte, neue Trends, Digitalisierung, Blockchain, 3D-Druck – Was in der Zukunft alles passieren wird – und was das mit Ernährung zu tun hat?

Prof. Jan Wirsam, GOE mbH Büro Linden, Linden

Pflanzenbetonte Ernährung – nicht nur vegetarisch und vegan!



10.00 - 10.40 Uhr Die pflanzenbetonte Ernährung ist in aller Munde – umweltfreundlich, ethisch und gesundheitsorientiert. Aufgrund der ernährungsphysiologischen Vorteile wird diese Ernährungsform beispielsweise von Diabetikern oder Menschen mit Osteoporose bevorzugt. Viele Verbraucher beziehen den Begriff „pflanzenbetont“ auf eine rein vegetarische und/oder vegane Ernährung. Dabei kann auch eine Ernährungsweise, die tierische Produkte wie Fleisch und Fisch beinhaltet, pflanzenbetont sein. Der Vortrag will genau dieses Thema anstoßen und über eine pflanzenbetonte Ernährung aufklären – mit praktischen Empfehlungen zur täglichen Umsetzung.

Birgit Blumenschein, Alpro GmbH, Düsseldorf

Mikrobiota, Ernährung und Darmgesundheit



10.45 - 11.25 Uhr Unsere Nahrung hat entscheidenden Einfluss auf die Zusammensetzung und Aktivität der Mikrobiota im Darm. Insbesondere Ballaststoffe, Polyphenole und Probiotika können die mikrobielle Vielfalt, metabolische Kapazität und Darmgesundheit fördern. Es reicht also nicht mehr aus, alleine die Wechselwirkungen zwischen der Ernährung und dem Stoffwechsel des Menschen zu betrachten. Künftig muss auch die Mikrobiota als wichtiger Faktor mit einbezogen werden.

Dr. Maike Groeneveld, Yakult Deutschland GmbH, Neuss

Nutri-Epigenetik- wie Obst und Gemüse auf Genebene unsere Gesundheit beeinflusst!



11.30 - 12.10 Uhr Du bist was du isst! Bioaktive Stoffe aus Obst- und Gemüse haben nachweislich großen, positiven Einfluss auf unsere Gesundheit. Sie besitzen nicht nur anti-entzündliche und immunmodulierende Eigenschaften, sondern wirken sich auch positiv auf unsere Gene aus.

Daniel Kolitsch, Dr. Wolz Zell GmbH, Geisenheim

Cholesterin - ein gesteuertes Problem?

14.30 - 15.10 Uhr

Täglich diagnostizieren Ärzte bei ihren Patienten erhöhte Cholesterinwerte. Cholesterin steht häufig in Verbindung mit Arteriosklerose und als Folge Hypertonie, Schlaganfälle und koronare Herzerkrankungen. Durch solche Negativschlagzeilen verschrien, werden die positiven Effekte des Cholesterins häufig unterschätzt. Lernen Sie in diesem Vortrag positive und negative Tatsachen über das Cholesterin kennen. Erfahren Sie, welche therapeutischen Möglichkeiten es heutzutage gibt, um erhöhte Cholesterinwerte natürlich und dauerhaft zu senken und nutzen Sie diese in Ihrer täglichen Arbeit.

Dominik Hoffmann, HLH BioPharma Vertriebs GmbH, Balve

Verboten, verbannt, verschrien - Süße mit Geschichte

15.15 - 15.55 Uhr

Seit über 100 Jahren sind Süßstoffe für viele Menschen die kalorienfreie Süße schlechthin. Doch im Laufe der Jahre gab es immer wieder – aus den unterschiedlichsten Gründen – Diskussionen um die „künstliche“ Süße. Nicht sicher? Machen hungrig? Beeinflussen die Darmflora? Zu süß? Eine kleine Zeitreise bis ins heute soll Aufschluss geben.

Anja Krumbe, Süßstoff Verband e.V., Köln

Workshop: Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben

10.30 - 12.30 Uhr

Psychoonkologie will die Versorgung krebserkrankter Menschen verbessern. Dies kann nur als Teamarbeit gelingen. Welche kommunikativen Basiskompetenzen dazu über Information und Beratung hinaus nötig sind und was es heißt supportive Gespräche zu führen, das soll in diesem Workshop Thema sein.

Das Ziel dieser Arbeit muss dabei immer wieder neu bestimmt werden und kann individuell sehr verschieden sein. Dabei geht es nicht ohne eine eigene Haltung zu den Themen Leben und Tod.

Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Evangelisches Krankenhaus Wesel GmbH, Wesel

Workshop: Wie leite ich Gruppen? Von der Psychoedukation zur Psychodynamik?

15.15 - 17.15 Uhr

Psychoedukation will ein Thema an den Mann oder die Frau bringen. Dabei trifft das Thema auf Persönlichkeiten, die Aufnahmebeschränkungen haben, die lebensgeschichtlich entstanden sind. Manche Themen erzeugen Abwehr. Wenn man Widerstände als Persönlichkeitsschutz versteht, kann man lernen, Verständnis zu entwickeln und gemeinsam realistische Ziele zu definieren.

Dr. med. Birgit Zilch-Purucker, Evangelisches Krankenhaus Wesel GmbH, Wesel

Seminar: Multimodal – Motivieren – Nachhaltig Programm zur Patientenschulung bei Übergewicht und Adipositas (MMN)

11.00 - 17.00 Uhr

Das Adipositas Management kann im Rahmen einer Patientenschulung (§43 SGB V) nach bariatrischer Operation zur Gewichtsabnahme, sowie zur Gewichtsstabilisierung nach konservativer Therapie eingesetzt werden und beinhaltet sowohl psychologische/verhaltenstherapeutische als auch diätetische Aspekte.

Es handelt sich hierbei um ein 1-tägiges Einführungsseminar für interessierte Therapeutenteams, bei dem das Therapeuten- und das Teilnehmermanual vorgestellt und der Umgang mit diesen in der Gruppensitzung geschult wird.

Agenda:

- Anmeldung und Begrüßung
- Entwicklung und neurobiologische Hintergründe des multimodalen Nachsorgeprogramms
- Mittagspause
- Update Ernährung: Neuere Ansätze in Bezug auf Adipositas
- Kaffeepause
- Schulung in Kleingruppen
- Diskussion und Verabschiedung

Annika Machleit-Ebner, Ev. Krankenhausgemeinschaft Herne/Castrop-Rauxel gGmbH, Medizinisches Studienzentrum, Herne
Uwe Machleit, Adipositas Zentrum Bochum, Bochum

WORKSHOPS & SEMINARE

Hörsaal 5

Workshop: Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung

11.30 - 12.30 Uhr

Erleben Sie in diesem Workshop, wie Sie Ihre Klientinnen und Klienten genussvoll zu Änderungen in ihrem (Ess-) Verhalten motivieren können. Erfahren Sie, wie Genuss Ihre Ernährungsberatung fruchtbar bereichert und die Compliance Ihrer Patientinnen und Patienten verbessert. Basis sind Genussübungen, die die Genusskartei des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) anbietet und die weit über Essen und Trinken hinausreichen.

Edburg Edlinger, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Bonn

Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Basisseminar)

14.30 - 17.30 Uhr

In diesem Seminar werden Ernährungsfachkräfte abgeholt, die ihre Kompetenzen und das Verstehen in der Beratung und Therapie von Essstörungen erweitern möchten. Ziel des Seminars ist es einen Überblick über das Thema Essstörungen zu bekommen und Möglichkeiten von Methoden aufzuzeigen.

Inhalte:

- Begriffsklärung Essstörung
- 3 Ebenen Model – Ernährungstherapie Essstörung
- Überprüfung der eigenen Haltung und Kompetenz
- Das eigene Wahrnehmungssystem erkennen
- Systemisches Denken und Ebenen

Nataly Kind, Uniklinik RWTH Aachen, Aachen
Sylvia Herberg, Praxis für Ernährung, Recklinghausen

BERUFSPRAXIS

Hörsaal 4

Ketogene Ernährung bei Krebs: wissenschaftliche Grundlagen und Realisierung

09.00 - 09.40 Uhr

Im Vortrag werden zuerst die Grundlagen des Stoffwechselzustandes einer physiologischen Ketose (Fastenstoffwechsel) und der geänderte Metabolismus von Krebspatienten (Entzündungsstoffwechsel, Insulinresistenz, gesteigerter Fettbedarf) einzeln vorgestellt. Hiervon ausgehend wird die Rationale hinter einer ketogenen Diät für Krebs-erkrankte aufgezeigt, um dann die Studienlage aus der Literatur und eigenen klinischen Studien vorgestellt. Praktische Tipps, wie die Patienten bei einer ketogenen Diät unterstützt werden können, runden den Vortrag ab.

Prof. Dr. rer. hum. biol. Ulrike Kämmerer, Universitätsklinikum Würzburg Frauenklinik/Forschungslabor, Würzburg

CASH - chemotherapy-associated steatohepatitis – Ursachen und Folgen

09.45 - 10.25 Uhr

Prof. Nicolai Worm, München

Ketogene Ernährung in der Praxis mit Einbindung von Leberfasern, Ketolé/Aminolé und Mikrobiom

10.30 - 11.10 Uhr

Bei etwa 80% aller Krebspatienten in fortgeschrittenen Stadien wird ein Anorexie-Kachexie-Syndrom beobachtet, welches die Hospitalisierung verlängert und die Toleranz für die schulmedizinischen Therapien sowie die Überlebenszeit verringert. Mehr als 80% der Todesfälle bei Krebspatienten sind nicht direkte Folge des Tumorleidens, sondern auf Mangelernährung, Kachexie und Sarkopenie bzw. den hieraus resultierenden Komplikationen zurückzuführen. Dr. Hardy Walle berichtet aus seiner Praxis, wie es gelingt, trotz Kohlenhydratreduktion durch supportive Ernährungskonzepte Mangelernährung und Kachexie zu vermeiden und so die Verträglichkeit der Therapie, die Lebensqualität der Betroffenen und möglicherweise auch das Outcome zu verbessern.

Dr. med. Hardy Walle, Bodymed AG, Kirkel

BIA – die bioelektrische Impedanzanalyse: Interpretation & Einsatz in der Ernährungsberatung

13.30 - 14.10 Uhr

Wie interpretiere ich die bioelektrische Impedanzanalyse und erkläre die Auswertung gut verständlich? Die BIA-Expertin Edburg Edlinger präsentiert Ihnen verschiedene Fallbeispiele für einen effizienten Einsatz in der Beratungspraxis.

Edburg Edlinger, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Innsbruck

Sarkopene Adipositas - Adipöse HungerkünstlerInnen in der Ernährungsberatung

14.15 - 14.55 Uhr

Im Praxis-Alltag begegnen uns ständig hungernde Übergewichtige oder Adipöse, die trotzdem nicht abnehmen! Sind diese verzweifelten KlientInnen LügnerInnen oder UnderreporterInnen? Edburg Edlinger liefert Hintergründe und Lösungsansätze zur erfolgreichen Behandlung dieser HungerkünstlerInnen.

Edburg Edlinger, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Innsbruck

Adipositas- und metabolische Chirurgie - Operationsverfahren und deren Langzeitprobleme

15.45 - 16.25 Uhr

Dr. med. Matthias Schlensak, Adipositaszentrum am St. Martinus-Krankenhaus Düsseldorf, Düsseldorf

Ernährung nach bariatrischer Operation – die wichtigsten Maßnahmen für ein erfolgreiches Gewichtsmanagement

16.30 - 17.10 Uhr

Die Adipositas ist eine chronische und fortschreitende Krankheit, die in vielen Fällen nur noch durch die Bariatrie effektiv beeinflusst werden kann. Neben der operativen Intervention am Verdauungstrakt ist die erfolgreiche Umstellung des gesamten Lebensstils entscheidend für den langfristigen Erfolg. Dargestellt werden die wichtigsten Aspekte in der Ernährungstherapie, die zu einer Gewichtsreduktion führen und einer Wiederzunahme vorbeugen.

Nadine Legutko, Hagen

Symposium: Stigmatisierung von Adipositas – Konsequenzen für Prävention und Therapie

09.00 - 12.00 Uhr

Moderation: PD Dr. med. Thomas Ellrott, Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen, Göttingen

Formen von Gewichtsdiskriminierung und Handlungsressourcen Betroffener

Steffen Beigang, Humboldt Universität zu Berlin, Berlin

Stigma von Adipositas in Deutschland

Jennifer Spiegel, Arbeitsgruppe: Prof. Luck-Sikorski, Leipzig

Individuelle Beweggründe schwergewichtiger Personen zur Teilnahme an einem Gewichtsreduktionsprogramm

Carolin Hauck und Studierende/r (Forschungsprojekt FoLL), Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen

Haben Stigmatisierungen ein Gewicht?

Lebensgeschichten von Männern* und Frauen* mit hohem Körpergewicht und Konsequenzen für Therapie und Prävention

Dr. Eva Tolasch, Frankfurt/Innsbruck

Reclaiming the F-Word. Die Fat Acceptance-Bewegung und ihr Eintreten gegen Gewichtsdiskriminierung

Dr. Friedrich Schorb, Universität Bremen Institut für Public Health und Pflegeforschung, Bremen

Neues aus der Allergologie – neue Optionen in der Ernährungstherapie?

13.30 - 14.10 Uhr

Der Vortrag fasst die wichtigsten neuen Erkenntnisse aus der Allergologie und mögliche ernährungstherapeutische Konsequenzen zusammen.

Beleuchtet werden unter anderem der aktuelle Wissensstand zur oralen Immuntherapie, die Rolle der Probiotika im allergischen Geschehen, sowie die Prävention einer Hühnereiallergie im Kindesalter.

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen

Unverträglichkeiten gegenüber glutenhaltigem Getreide: Allergie, Hypersensitivität oder Zöliakie?

14.15 - 14.55 Uhr

In diesem Vortrag wird eine Abgrenzung der Zöliakie von sonstigen Unverträglichkeiten gegenüber Gluten und glutenhaltigen Getreidearten, insbes. Weizen vorgenommen. Ferner wird auf die Bedeutung der Mikrobiota bei Patienten mit Glutunverträglichkeit eingegangen. Welchen Einfluss übt eine glutenfreie Kost auf die Mikrobiota aus? Ist die intestinale Mikrobiota bei Zöliakiepatienten verändert?

Dr. Sabine Poschwatta-Rupp, Ernährungskonzepte, Gießen

Glutenfreie Ernährung – eine Trenddiät?

15.00 - 15.40 Uhr

Glutenfrei zu leben wird seit Längerem von zahlreichen Prominenten, vor allem in den USA propagiert. Einige Medien haben auch in Deutschland darüber berichtet, was auch hierzulande zu der Annahme geführt hat, ohne Gluten würde man grundsätzlich gesünder leben. In diesem Vortrag erfahren Sie, wie die Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V. (DZG) als Expertin für glutenfreie Ernährung diesen Trend einschätzt, welche Auswirkungen dieser Hype für Zöliakiebetreffene mit sich bringt und was Sie diesem Trend entgegensetzen können.

Bianca Maurer, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Stuttgart

Ernährungsmanagement in der Nephrologie

09.45 - 11.55 Uhr

Ernährungsmanagement in der Nephrologie **1. Erkennen** Was ändert sich? Funktionseinschränkungen bei Niereninsuffizienz Medizinische Gründe für eine fachlich qualifizierte Ernährungstherapie, **2. Planen** Was soll erreicht werden? Zielgerichtete und individuelle Handlungsschritte der Ernährungstherapie bei Hämodialyse bzw. Peritonealdialyse. Berechnung von Flüssigkeitsmenge und Nährstoffbedarf. **3. Handeln** Was ist zu tun? Vermeidung von Malnutrition und Lebensqualitätsverlust. Funktionserhaltung der Muskel- und Körpermasse. Stolpersteine und psychologische Hürden bei der Umsetzung der Ernährungstherapie aus Sicht des Beraters. Gebote - statt Verbote: Mithilfe der richtigen Ernährungstherapie entscheidet der Patient selbstständig über die Auswahl seiner Lebensmittel und hat damit entscheidenden Einfluss auf seine Lebensqualität!

Barbara Contzen, Meine Ernährungswerkstatt: Barbara Contzen, Bergisch Gladbach

Veränderte Geschmackswahrnehmung durch kognitive Ablenkung bei Adipositas

13.30 - 14.10 Uhr

Im Rahmen unserer modernen Lebensweise und Ernährung gehören Übergewicht und Adipositas, zu den bedeutendsten Gesundheitsrisiken des 21. Jahrhunderts. Die reduzierte körperliche Aktivität des modernen Menschen spielt dabei eine wichtige Rolle. Allerdings ist auch die negative Beeinflussung der chemischen Sinne Geruch und Geschmack durch Gewohnheiten wie gleichzeitiges Fernsehen oder Arbeit am PC während des Essens von Bedeutung. So zeigt sich eine negative Korrelation zwischen der Intensität gustatorischer und olfaktorischer Wahrnehmung und der Durchführung kognitiver Aufgaben mit steigendem Schwierigkeitsgrad bei gesunden Probanden. Mentale Ablenkung führt zu einer Reduktion der wahrgenommenen Geruchs- und Geschmacksintensitäten, sowie einer daraus resultierenden gesteigerten Nahrungsmittelaufnahme. Es wird von mehreren Studien berichtet, die versuchen unterliegende neuronale Mechanismen aufzuzeigen und der vermehrten Nahrungsaufnahme und langfristig auch Adipositas entgegen zu wirken.

Dr. Phil. Dipl.-Psych. Rea Rodriguez-Raecke, Klinik für Diagnostische und Interventionelle Lehr- und Forschungsbereich Neuroscience of chemosensation Neuroradiologie Universitätsklinikum Aachen, Aachen

Klartext reden – Nahrungsergänzung

14.15 - 14.55 Uhr

Die Verbrauchererwartung an Nahrungsergänzungsmittel (NEM) und die tatsächliche ernährungsphysiologische Wirkung liegen oft weit auseinander. Trotzdem sind NEM keine ganz normalen Lebensmittel, sondern haben Risiken und Nebenwirkungen. Der Vortrag thematisiert, woran Fachkräfte bei NEM denken sollten.

Angela Clausen, Verbraucherzentrale NRW, Gruppe Lebensmittel und Ernährung, Düsseldorf

Superfoods – wirklich so super?

15.00 - 15.40 Uhr

Ob Matcha-Latte, Chia-Müsli oder Acai-Schokolade – in Supermärkten, Drogerien oder Discountern gibt es schon jetzt unzählige Lebensmittel, in denen irgendeine Super-Zutat steckt. Aber machen diese Superfoods tatsächlich schöner, gesünder, leistungsfähiger? Oder gibt es Risiken beim Verzehr solcher Produkte?

Dr. Sigrid Röchter, Verbraucherzentrale NRW, Gruppe Lebensmittel und Ernährung, Düsseldorf

Einsatzmöglichkeiten von Heilwasser in der Ernährungstherapie – aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und praxisrelevante Tipps

15.45 - 16.25 Uhr

Heilmittel mit anerkannten Wirkungen und völlig natürlich – das ist Heilwasser. Heilwasser unterliegt dem Arzneimittelgesetz; seine vorbeugenden, lindernden und heilenden Wirkungen sind wissenschaftlich nachgewiesen und amtlich bestätigt. Ob als Trinkkur oder zum Dauergebrauch: Heilwässer können in der Ernährungstherapie bei verschiedenen Erkrankungen oder in der Prävention zum Einsatz kommen. Die Referentin gibt einen Überblick über die gesundheitlichen Wirkungen von Heilwasser, die Beurteilung der Qualität und die Abgrenzung zu Mineralwasser.

Dr. Marion Wüstefeld-Würfel, Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V., Bonn

Kriterien für die Auswahl eines Verpflegungssystems für Kitas

16.30 - 17.10 Uhr

In den Kitas nimmt die ganztägige Betreuung der Kinder zu; hieraus folgt die Notwendigkeit einer Mittagsverpflegung. Es kommen verschiedene Systeme zum Einsatz: Warmverpflegung, Mischküche, Cook & Chill, Tiefkühlkost. Die größte Verbreitung hat dabei die Warmverpflegung. Die hiermit verbundene lange Warmhaltezeit führt zu Qualitätsverlusten. Es werden Kriterien für eine angepasste Auswahl des Verpflegungssystems vorgestellt. Auf dieser Basis werden Leitfäden für die Auswahl des Verpflegungssystems mit Kostenübersicht (Zielgruppe Kommunen) und für die Auswahl des Verpflegungssystems und die Qualifikation der Mitarbeiter (Zielgruppe Träger der Kita) erläutert. Ziel soll es dabei sein, dass eine qualitätsgesicherte ausgewogene Mittagsverpflegung angeboten werden kann.

Prof. Dr. Günter Eissing, Technische Universität Dortmund Fak. 14 - Professur für Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung, Dortmund

Seminar: Moderne Ansprache und konkrete Zielgruppenorientierung - Ernährungsfachkräfte gestalten moderne Betriebliche Gesundheitsförderung

09.30 - 12.30 Uhr

Eine kompetente, effektive Akquise und eine optimale Maßnahmenplanung sind das A und O für Projekte in der modernen, ziel- und vor allem lehr- und lernorientierten Betrieblichen Gesundheitsförderung. Anfragen von Unternehmen setzen Ernährungsfachkräfte manchmal noch unter Spannung. Welche Form der Akquise darf durchgeführt werden, und welches Wording ist für Diätassistenten und Oecotrophologen wichtig? BGF für Finanzamtsmitarbeiter, für Mitarbeiter der Stadtreinigung und auch für Schichtarbeiter - welche Maßnahme scheint für welche Zielgruppe geeignet? Das Seminar bietet Ideen für die Akquise von Betrieben/Unternehmen und Krankenkassen und Praxisbeispiele für eine optimale Zielgruppenansprache. Das „Doing“ ist in diesem Seminar die Priorität und bezieht alle Teilnehmer mit ein. „Mitgebrachte“ BGF-Anfragen können ebenso bearbeitet und besprochen werden, wie diejenigen aus dem Erfahrungsschatz der beiden Seminarleiterinnen.

Birgit Blumenschein, blumenschein - Diät- und Ernährungstherapie, Münster

Hanna-Kathrin Kraaibeek, Kraaibeek GmbH, Pinneberg

SEMINAR / BERATUNG

Hörsaal 2

Seminar: Beraten mit und für Kopf, Herz und Hand – die Umsetzung

14.00 - 15.30 Uhr

Auf dem VFED Kongress 2017 wurde den Teilnehmern/Teilnehmerinnen des Seminars ‚Beraten mit und für Kopf, Herz und Hand‘ die Fragen gestellt: „Wie kann ich als Berater/ Beraterin eine wertschätzende, respekt- und vertrauensvolle Beratungssituation

a) schaffen?“ (Do it)

b) verhindern?“ (Don't do it)

Die anschließende Auswertung ergab, dass viel Wissen vorhanden ist, was man in einer Beratung tun oder besser lassen sollte, die Frage aber bleibt: „Wie setze ich dieses Wissen um?“

Der Workshop greift die gesammelten „do its und don't do its“ des Seminars auf und gibt Tipps und Tricks für die praktische Umsetzung. Für die Teilnahme am Workshop ist es nicht notwendig, 2017 am Seminar teilgenommen zu haben.

Heidi Homann, Bremen

Positive Beeinflussung von Blutzuckerspiegeln – worauf sollte man bei der Lebensmittelauswahl achten?

15.45 - 16.25 Uhr

Mit Blick auf die gesundheitliche Bedeutung niedriger Blutzuckerspiegel für die Vorbeugung und Behandlung von Stoffwechselerkrankungen nimmt der Bedarf an Lebensmitteln mit reduziert glykämischer Wirkung zu. Dieser Vortrag zeigt auf, welche Ansätze zur Reduktion der Blutzuckerwirkung von Lebensmitteln am Markt angewendet werden mit Blick auf (1) langsam verfügbare Zuckeralternativen, (2) Zuckerreduktion mit Ballaststoffanreicherung und (3) Zuckeraustausch mit Polyolen. Anhand wissenschaftlicher Studien wird gezeigt, welche ernährungsphysiologischen Vorteile damit jeweils verbunden sind.

Silke Ullmann, BENEIO GmbH, Obrigheim

Männergesundheit – Nahrung für Körper und Geist

16.30 - 17.10 Uhr

Frauen leben im Schnitt 5 Jahre länger als Männer. Studien zufolge haben gesundheitliche Aspekte, wie Ernährung oder Stressbewältigung, für Männer eine geringere Bedeutung als für Frauen. Doch es lohnt sich auch für Männer, ihren Lebensstil zu hinterfragen. Die Gesundheit des Mannes kann davon enorm profitieren.

Philip Klumpen, ESG Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH, Essen

ESSSTÖRUNGEN

Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Aufbauseminar)

09.30 - 12.30 Uhr

Aufbauend auf dem Baisseminar erfahren Sie in diesem Seminar mehr über die ernährungspsychologischen Zusammenhänge des Essverhaltens bei Essstörungen. Insbesondere stärken Sie hier Ihre eigenen Überzeugungen und Ihr berufliches Standing zum Thema Ernährungstherapie bei Essstörungen.

Nataly Kind, Uniklinik RWTH Aachen, Aachen
Sylvia Herberg, Praxis für Ernährung, Recklinghausen

Silent Inflammation und Sport

14.15 - 14.55 Uhr

Laut Weltgesundheitsorganisation werden ab dem Jahr 2020 ca. 75% der Todesfälle auf chronische Erkrankungen zurückzuführen sein. Ursächlich dafür sind auch unterschwellige und subklinische Entzündungsprozesse (=silent inflammations). Sie können sich mittel- bis langfristig zu einer chronischen Inflammation manifestieren, die zu vielfältigen Krankheitsbildern führen kann. Stress kann diesen Prozess forcieren. Sportlich Aktive sind ebenso wie Nichtsportler zahlreichen Stressfaktoren ausgesetzt, die oft kaum beeinflussbar sind. Wichtige veränderbare Stressfaktoren hingegen sind das Ernährungs- und Bewegungsverhalten. Beide können sowohl das Fortschreiten unterschwelliger Entzündungen triggern als auch eindämmen. Bei leistungsorientiert Trainierenden führen Trainingsreize zu zusätzlichem Stress und lokalen, muskulären Entzündungsprozessen. Diese akuten Entzündungen sind biologisch sinnvoll und notwendig, können aber auch das Risiko von chronischen Entzündungen bei hohem Stressniveau deutlich vergrößern. Darunter leiden die Trainingsadaptation und die sportliche Leistungsfähigkeit sowie der allgemeine Gesundheitszustand. Was löst eine „silent inflammation“ bei sportlich Aktiven aus? Welche Ess- und Trinkmaßnahmen dämmen eine Inflammation ein? Der Vortrag liefert praxisnahe Antworten.

Uwe Schröder, Deutsches Institut für Sporternährung e.V. im Campus Sportklinik Bad Nauheim, Bad Nauheim

Clever essen und trinken nach dem ABDD-Modell

15.00 - 15.40 Uhr

Angesichts unterschiedlichster, manchmal auch widersprechender Ernährungsempfehlungen für ein Mehr an geistiger Leistungsfähigkeit wurde das ABDD-Modell vom Deutschen Institut für Sporternährung e.V. in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft für Gehirntuning e.V. entwickelt. Es berücksichtigt die vier wichtigsten Ernährungsaspekte, die nach dem gegenwärtigen wissenschaftlichen Erkenntnisstand jeweils zur Förderung der geistigen Leistungsfähigkeit und der Kreativität beitragen. Beim ABDD-Modell stehen die Großbuchstaben für: A = Abwechslung, B = Blutzuckeroptimierung D = Durstvermeidung und D = Dopaminoptimierung. Jeder der vier Maßnahmenbereiche trägt für sich zur geistigen Fitnessförderung bei. Bei kombinierter Durchführung entstehen sogenannte synergistische Effekte, die im Ergebnis größer als die Einzelwirkungen sind.

Günter Wagner, Deutsches Institut für Sporternährung e.V. Campus Sportklinik Bad Nauheim, Bad Nauheim

Seminar: Methoden in der Arbeit mit Menschen mit Behinderung

15.45 - 17.45 Uhr

Margarete Nowag, Margarete Nowag
Beratung und Entwicklung
Schwerpunkte Prävention und Ernährungsmedizin, Hamburg

Workshop: Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung

09.00 - 10.00 Uhr

Erleben Sie in diesem Workshop, wie Sie Ihre Klientinnen und Klienten genussvoll zu Änderungen in ihrem (Ess-) Verhalten motivieren können. Erfahren Sie, wie Genuss Ihre Ernährungsberatung fruchtbar bereichert und die Compliance Ihrer Patientinnen und Patienten verbessert. Basis sind Genussübungen, die die Genusskartei des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) anbietet und die weit über Essen und Trinken hinausreichen.

Edburg Edlinger, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Bonn

Workshop: Genießen macht Spaß – Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung

10.45 - 11.45 Uhr

Erleben Sie in diesem Workshop, wie Sie Ihre Klientinnen und Klienten genussvoll zu Änderungen in ihrem (Ess-) Verhalten motivieren können. Erfahren Sie, wie Genuss Ihre Ernährungsberatung fruchtbar bereichert und die Compliance Ihrer Patientinnen und Patienten verbessert. Basis sind Genussübungen, die die Genusskartei des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) anbietet und die weit über Essen und Trinken hinausreichen.

Edburg Edlinger, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Bonn



Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten in der Ernährungsberatung

Ursachen, Symptome, Diagnose und Therapie



Differenzierung Diabetes Typ I und Typ II

09.30 - 10.10 Uhr *Dr. med. Winfried Keuthage, Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster*

Bei Dir piep's wohl – Von Insulinpumpen und rtCGM

10.15 - 10.55 Uhr Bei den Behandlungsmöglichkeiten des Typ-1-Diabetes gibt es in den vergangenen Jahren zahlreiche Neuerungen. Welche Pumpe ist für welchen Patienten geeignet? Wie funktioniert das Zusammenspiel zwischen Insulinpumpe und den rtCGM? Der Vortrag bietet einen Überblick zu allen aktuell verfügbaren Insulinpumpen sowie Glukosesensoren.
Dr. med. Winfried Keuthage, Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster

Flash Glucose Monitoring: Wer profitiert vom Glucosesensor?

11.00 - 11.40 Uhr Die Gewebezuckermessung Freestyle libre hat in den vergangenen Jahren einen außergewöhnlichen Siegeszug angetreten. Die Lebensqualität vieler Patienten mit Typ-1-Diabetes hat sich in der Folge deutlich gebessert. Anhand praktischer Beispiele werden die Möglichkeiten dieser Messmethode gezeigt – nicht nur bei Typ-1-Diabetes.
Dr. med. Winfried Keuthage, Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Münster

Laborwerte in der Ernährungsberatung:

Teil 1: Die klassische Serumchemie

Teil 2: Labordiagnostik der Nahrungsmittelallergie

09.30 - 12.00 Uhr Häufig bringen Patienten zu Ernährungsberatung ihre Laborwerte mit. Was diese Laborwerte bedeuten und welche Informationen für die Beratung entnommen werden können, ist Inhalt dieses Vortrags.
PD Dr. med. Edmund Purucker, Evangelisches Krankenhaus Dinslaken, Evangelisches Klinikum Niederrhein, Dinslaken
Esther Linker, Schöneck

Ernährungskonzepte aktuell

09.30 - 12.10 Uhr **Ernährungsplan für das 1. Lebensjahr - Optimierte Mischkost**
In der Ernährungsberatung für gesunde und kranke Kinder müssen nährstoffbezogene Referenzwerte in lebensmittelbasierte Empfehlungen übersetzt werden. Die Ernährungskonzepte des FKE gehen noch einen Schritt weiter in die Praxis und liefern wissenschaftlich begründete Orientierungswerte für die einzelnen Mahlzeiten. Diese Konzepte sind in einem Ernährungskontinuum für Säuglinge, Kinder und Jugendliche sowie für Schwangerschaft und Stillzeit anwendbar.
Prof. Dr. Mathilde Kersting, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Universitätskinderklinik Bochum, Bochum

Neue Forschungsstudien

– Kinderernährung und Kognition

– Mittagessen und kognitive Leistungsfähigkeit bei Kindern

Die warme Mittagsmahlzeit in der Optimierte Mischkost zeichnet sich durch ihr spezifisches Lebensmittel- und Nährstoffprofil aus. Durch den Ausbau der Ganztagschule gewinnt ein warmes Mittagessen in der Gemeinschaftsverpflegung immer mehr an Bedeutung. Wie sich ein solches Essen und dessen Zusammensetzung auf die kognitive Leistungsfähigkeit bei Schulkindern auswirkt, wurde im Rahmen der CogniDo Studienreihe untersucht.

Kathrin Sinnigen, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) Universitätskinderklinik Bochum, Bochum

– Trinkverhalten, Bewegung und Kognition

Wasser ist das wichtigste Lebensmittel in der Kinderernährung und wird in der Optimierte Mischkost zu jeder Mahlzeit empfohlen. Schon kleine Flüssigkeitsdefizite können die Konzentration beeinflussen. Aber auch andere Faktoren, wie die körperliche Aktivität, haben Einfluss auf die Wasserbilanz und wirken sich auf die kognitive Leistungsfähigkeit im Kindesalter aus.

Alina Drozdowska, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) Universitätskinderklinik Bochum, Bochum

Anreize für gesundes Essen bei Kindern

siehe Seite 36

Anreize für gesundes Essen bei Kindern

Kinder essen in der Praxis weniger pflanzliche Lebensmittel, vor allem Gemüse, als in der Optimierten Mischkost empfohlen wird. Neben einem Überblick über Studien die sich mit Anreizsystemen für eine gesunde Ernährungswahl beschäftigen, wird eine eigene Pilotstudie vorgestellt in der Kinder in der Schule und im Krankenhaus als Erfinder von Namen für gesunde Speisen eingesetzt wurden.

Dr. Stefanie Pohlhausen, Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Universitätskinderklinik Bochum, Bochum

EXKURSION

TREFFPUNKT TAGUNGSBÜRO

Seminar: Exkursion in den „Karlskräutergarten“

10.15 - 11.45 Uhr

Die Kräuter im Karlsgarten werden in verschiedene Gruppen eingeteilt: Würzpflanzen, Heil- und Arzneipflanzen, Duftpflanzen, Symbolpflanzen, Färbepflanzen, Pflanzen gegen Ungeziefer. Auf Wunsch können auch Wildkräuter auf der anliegenden Wiese erklärt werden.

Christa Brosch, Aachen

ESSSTÖRUNGEN

Hörsaal 5

Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet Einblick in die Praxis mit Fallbeispielen und Supervision (Vertiefungsseminar)

09.30 - 12.30 Uhr

Dieses Vertiefungsseminar richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die bereits das Basis- und Aufbau-seminar besucht haben. Gemeinsam werden Fallbeispiele mit Übungen vorgestellt und vertieft um eigenen Kompetenzen in diesem herausfordernden Berufsfeld zu ermöglichen.

Nataly Kind, Uniklinik RWTH Aachen, Aachen

Sylvia Herberg, Praxis für Ernährung, Recklinghausen



BDSI

Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.

Workshop

Genießen macht Spaß

Genussvoll erfolgreich in der Ernährungsberatung



Erleben Sie in einem Workshop, wie Sie Ihre Klientinnen und Klienten genussvoll zu Änderungen in ihrem (Ess-)Verhalten motivieren können.

Die bekannte Diätologin Edburg Edlinger serviert in Hörsaal 6 inspirierende **Genuss-Workshops** wahlweise am

Freitag, dem 14.09.2018, von 11:30 – 12:30 Uhr

Samstag, dem 15.09.2018, von 09:00 – 10:00 Uhr

Samstag, dem 15.09.2018, von 10:45 – 11:45 Uhr

Erfahren Sie, wie Genuss Ihre Ernährungsberatung fruchtbar bereichert und die Compliance Ihrer Patientinnen und Patienten verbessert.

Basis sind die Genussübungen, die die Genusskartei des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) anbietet und die weit über Essen und Trinken hinausreichen. Edburg Edlinger zeigt Ihnen anschaulich und eindrücklich Erfolgsrezepte, wie Sie Ihre Klientinnen und Klienten in ihrer Genusskompetenz stärken.

Unter dem Motto „**Genussvoll besser essen**“.

Wir bitten um verbindliche Anmeldung zu einem der Workshops, denn die **Teilnehmerzahl ist auf 25 pro Workshop begrenzt**. Bitte nutzen Sie das Anmeldeformular auf der Internetseite des VFED unter: www.vfed.de/de/anmeldung oder am BDSI-Stand in der Industrieausstellung. Die Teilnahme ist kostenfrei.



Die Genusskartei des BDSI mit rund 30 Genussübungen auf Karteikarten, einer Broschüre mit Erläuterungen und Anleitungen sowie einer Aufbewahrungsbox für „Genuss-Materialien“ wird kostenfrei abgegeben an Fachkräfte, die in der Ernährungsberatung sowie im Coaching tätig sind.

Adipositas Verband Deutschland e.V.	Bottrop
Alpro GmbH	Düsseldorf
American Pistacio Growers	Hamburg
BENEO GmbH	Mannheim
BODYMED AG	Kirkel
Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) e.V.	Bonn
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)	Bonn
DANONE GmbH	Haar
Delight Food	Nijmegen
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	Bonn
DGExpert	Bonn
Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.	Stuttgart
DEUTSCHES GRÜNES KREUZ e.V.	Marburg
DR. AMBROSIUS	Wiesbaden
Dr. Schär AG	Burgstall
Dr. Wolz Zell GmbH	Geisenheim
ESG - Institut für Ernährung, Sport und Gesundheitsmanagement GmbH	Essen
Fauser Vitaquellwerk KG (GmbH & Co.)	Hamburg
Freiraum Seminare	Geich
Fruit Juice Matters	Brüssel
Georg Thieme Verlag KG	Stuttgart
GoodMills Innovation GmbH	Hamburg
GOE mbH	Linden
Hammermühle GmbH	Kirrweiler
Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG	Unkel
Heilerde-Gesellschaft Luvos Just GmbH & Co.KG	Friedrichsdorf
HLH BioPharma Vertriebs GmbH	Balve
Informationszentrale Deutsches Mineralwasser (IDM)	Berlin
Initiative Beta Leben GbR	Rinteln

Initiative Lebensmitteldose	München
Insitut für Gesundheitsförderung im Bildungsbereich	Dortmund
Kalifornische Trockenpflaumen Amazin Prunes	Bonn
Landesvereinigung der Milchwirtschaft Nordrhein-Westfalen e.V.	Krefeld
Leukämie- und Lymphomhilfe e.V.	Bergneustadt
Löffler	Stolberg
Lohkamp & Schmilewski GmbH	Oerlinghausen
metaX Institut für Diätetik GmbH	Friedberg
Nephrologische Präparate	Linden
Nestlé Health Science (Deutschland) GmbH	Frankfurt / Main
nutrimmun GmbH	Münster
Nutri-Science GmbH	Hausach
Ölmühle Haubern GmbH	Frankenberg-Haubern
OrgaCard Siemantel & Alt GmbH	Rednitzhembach
Oviva AG	Potsdam
ReSaMa GmbH	Homburg
Smilde Foods BV	Heerenveen
Süßstoff Verband e.V.	Köln
UMSCHAU ZEITSCHRIFTENVERLAG GMBH	Wiesbaden
Unilever	Hamburg
Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e.V. (UFOP)	Berlin
Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V.	Bonn
Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V.	Wettenberg
Verbraucherzentrale NRW	Düsseldorf
vitasy medical GmbH	Berlin
Weiterbildung Ernährung Wilp/Handt GbR	Hamburg
Wirtschaftliche Vereinigung Zucker e.V.	Bonn
Yakult Deutschland GmbH	Neuss

Beigang , Steffen, Wissenschaftlicher Mitarbeiter, Humboldt-Universität zu Berlin, Universitätsstraße 3 b, 10099 Berlin
Blumenschein , Birgit, Diätassistentin, Dipl. Medizinpädagogin, blumenschein - Diät- und Ernährungstherapie, Havixbeckerstraße 22A, 48161 Münster
Blumenschein , Birgit, Diätassistentin, Dipl. Medizinpädagogin, Alpro GmbH, Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf
Boese , Mathias, Dr., StädteRegion Aachen A 39.2 Amt für Verbraucherschutz, Tierschutz und Veterinärwesen Lebensmittelüberwachung, Carlo-Schmid-Straße 4, 52146 Würselen
Böwingloh , Anna-Claudia, Dr., seca Deutschland, Hammer Steindamm 3-25, 22089 Hamburg
Brosch , Christa, Diätassistentin, Steppenbergrweg 66, 52074 Aachen
Brünsing , Jan, Dr. med., Kliniken der Stadt Köln gGmbH, Lungenklinik, Osterheimer Str. 200, 51109 Köln
Bündgens , Lukas, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Clausen , Angela, Dipl. oec. troph., Verbraucherzentrale NRW, Gruppe Lebensmittel und Ernährung, Mintropstraße 27, 40215 Düsseldorf
Contzen , Barbara, Diätassistentin, Meine Ernährungswerkstatt: Barbara Contzen, Überm Rost 10, 51465 Bergisch Gladbach
Drozdowska , Alina, M.sc., Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) Universitätskinderklinik Bochum, Alexandrinenstr. 5, 44791 Bochum
Edlinger , Edburg, Diätologin, Edburg Edlinger Ernährungsmanagement, Grabenweg 58, A-6020 Innsbruck
Edlinger , Edburg, Diätologin, Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., Schumannstraße 4-6, 53113 Bonn
Eising , Günter, Prof. Dr., Technische Universität Dortmund Fak. 14 - Professur für Gesundheitsförderung und Verbraucherbildung, Emil-Figge-Str. 50, 44227 Dortmund
Ellrott , Thomas, PD Dr. med., Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen, Humboldtallee 32, 37073 Göttingen
Föhl-Kuse , Sabine, Gründerin und Geschäftsführerin, Arbeitsgemeinschaft Gestose-Betroffene e.V., Gelderner Str. 39, 47661 Issum
Groeneveld , Maike, Dr., Yakult Deutschland GmbH, Forumstraße 2, 41468 Neuss
Haidenberger , Barbara, Diätassistentin, Diätküchenleiterin DGE, Diätologin B.Sc., Master-Studium für Qualitäts- und Prozessmanagement im Gesundheitswesen, Plettstraße 15, 81735 München
Halberstadt , Andrea, Dipl. oec. troph., FAUSER VITAQUELLWERK KG (GmbH & Co.), Pinneberger Chaussee 60, 22523 Hamburg
Hauck , Carolin, M. Sc. Ökotrophologie, Institut für Ernährungspsychologie an der Georg-August-Universität Göttingen, Humboldtallee 32, 37073 Göttingen
Hatting , Max, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Herberg , Sylvia, Diätassistentin, Dipl. oec. troph., Fachberaterin für Essstörungen (FZE), NLP Master-Practitioner, Praxis für Ernährung, Münsterstraße 13 -15, 45657 Recklinghausen
Herbers , Ulf, Dr. med., Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Schwerpunkt: Gastroenterologie und internistische Intensivmedizin, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Hoffmann , Dominik, Dipl. Biologe, HLH BioPharma Vertriebs GmbH, Auf dem Steinocken 5, 58802 Balve
Homann , Heidi, Lebensmittelchemikerin, Lange Ackern 40, 28279 Bremen
Kämmerer , Ulrike, Prof. Dr. rer. hum. biol., Biologin, Universitätsklinikum Würzburg Frauenklinik/Forschungslabor, Josef-Schneider-Str. 4, 97080 Würzburg
Kasperk , Christian, Prof. Dr. Dr. h.c., Sektionsleiter und Leitender Oberarzt, Medizinische Universitätsklinik Heidelberg Innere Medizin I und Klinische Chemie, Im Neuenheimer Feld 410, 69120 Heidelberg
Kersting , Mathilde, Prof. Dr., Leiterin des FKE Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Universitätskinderklinik Bochum, Alexandrinenstr. 4, 44791 Bochum
Keuthage , Winfried, Dr. med., Diabetologe (DDG), Schwerpunktpraxis Diabetes und Ernährungsmedizin, Duesbergweg 128, 48153 Münster
Kind , Nataly, Diätassistentin, Fachberaterin für Essstörungen (FZE), Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Klumpen , Philip, Facharzt für Urologie, ESG Institut für Ernährung, Sport- und Gesundheitsmanagement GmbH, Frankenstr. 280, 45134 Essen

Koch , Alexander, Prof. Dr. med., Leiter des Bereichs Intensivmedizin, stellvertretender Klinikdirektor, Medizinische Klinik III, Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Kolitsch , Daniel, Dipl. Biol., Dr. Wolz Zell GmbH, Marienthaler Str. 3, 65366 Geisenheim
Kraaibeek , Hanna-Kathrin, Dipl. oec. troph., Kraaibeek GmbH, Bismarckstraße 45, 25421 Pinneberg
Krause , Dirk, Dr. med., Geschäftsführer Deutschland, Oviva AG, Dortustraße 48, 14467 Potsdam
Krumbe , Anja, Öffentlichkeitsarbeit, Süßstoff Verband e.V., Sportplatzstraße 18, 51147 Köln
Legutko , Nadine, M. Sc. Oecotrophologin, Birkenhain 1a, 58093 Hagen
Linker , Esther, Diätassistentin, Vorstandsvorsitzende VFED e.V., Am Talacker 32a, 61137 Schöneck
Machleit , Uwe, Dipl.-Psych., Psychotherapeutischer Leiter Adipositas Zentrum Bochum, Dr.-C.-Otto-Straße 27, 44879 Bochum
Machleit-Ebner , Annika, Diplom-Ökonomin (Dipl.-Oec.), Ev. Krankenhausgemeinschaft Herne/Castrop-Rauxel gGmbH, Medizinisches Studienzentrum, Wiescherstraße 24, 44623 Herne
Maurer , Bianca, B. Sc. Ernährungsmanagerin Diätetik, Leiterin Team Öffentlichkeitsarbeit, Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V., Kuperferstr. 36, 70565 Stuttgart
Möbus , Detlef, Dipl.-Ing., Ölmühle Haubern GmbH, Wannweg 8, 35066 Frankenberg - Haubern
Nowag , Margarete, Dipl. oec. troph., Margarete Nowag Beratung und Entwicklung Schwerpunkte Prävention und Ernährungsmedizin, Glückstraße 57, 22081 Hamburg
Pohlhausen , Stefanie, Dr., Oec. troph., Wissenschaftliche Mitarbeiterin Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE), Universitätskinderklinik Bochum Alexandrinenstr. 4, 44791 Bochum
Poschwatta-Rupp , Sabine, Dr., GOE mbH Büro Linden, Haydnstrasse 9, 35440 Linden
Poschwatta-Rupp , Sabine, Dr., Ernährungskonzepte, Gothaer Straße 17, 35396 Gießen
Purucker , Edmund, PD Dr. med., Vorstand VFED e.V., Chefarzt der Medizinischen Klinik, Evangelisches Krankenhaus Dinslaken, Evangelisches Klinikum Niederrhein, Kreuzstraße 28, 46535 Dinslaken
Rodríguez-Raecke , Rea, Dr. Phil. Dipl.-Psych., Klinik für Diagnostische und Interventionelle Lehr- und Forschungsbereich Neuroscience of chemosensation Neuroradiologie Universitätsklinikum Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Röchter , Sigrid, Dr., Oec. troph., Verbraucherzentrale NRW, Gruppe Lebensmittel und Ernährung, Mintropstraße 27, 40215 Düsseldorf
Schlesak , Matthias, Dr. med., Chefarzt, Adipositaszentrum am St. Martinus-Krankenhaus, Düsseldorf, Gladbacher Str. 26, 40219 Düsseldorf
Schlörmann , Wiebke, Dr., Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Friedrich-Schiller-Universität Jena Fakultät für Biowissenschaften Institut für Ernährungswissenschaften Professur für Ernährungstoxikologie, Dornburger Str. 24, 07743 Jena
Schorb , Friedrich, Dr., Universität Bremen Institut für Public Health und Pflegeforschung Abteilung 6: Gesundheit und Gesellschaft Raum: 0120, Grazer Straße 2, 28359 Bremen
Schröder , Uwe, Lehrbeauftragter „Sporternährung“ der Hochschule Fulda, Deutsches Institut für Sporternährung e.V. im Campus Sportklinik Bad Nauheim, In der Aue 30-32, 61231 Bad Nauheim
Schütz , Dag, Dr. med., Klinikdirektor, Evangelisches Krankenhaus Essen-Werden gGmbH Klinik für Geriatrie / Altersmedizin, Zentrum für Innere Medizin, Pattbergstraße 1-3, 45239 Essen
Sinningen , Kathrin, Ph. D., Forschungsdepartment Kinderernährung (FKE) Universitätskinderklinik Bochum, Alexandrinenstr. 5, 44791 Bochum
Spiegel , Jennifer, Arbeitsgruppe: Prof. Luck-Sikorski, Leipzig
Tolasch , Eva, Dr., Frankfurt/Innsbruck
Ullmann , Silke, Master of Public Health, BENE0 GmbH, Wormser Str. 11, 67283 Obrigheim
Vormann , Jürgen Prof. Dr., IPEV, Institut für Prävention und Ernährung, Adalperostr. 37, 85737 Ismaning
Wagner , Günter, Dipl. oec. troph., Deutsches Institut für Sporternährung e.V. Campus Sportklinik Bad Nauheim, In der Aue 30-32, 61231 Bad Nauheim
Walle , Hardy, Dr. med., Bodymed AG, Im Driescher 10, 66459 Kirkel
Wirsam , Jan, Prof., GOE mbH Büro Linden, Haydnstrasse 9, 35440 Linden
Worm , Nicolai, Prof., Diplom-Ökotrophologe Ernährungswissenschaftler, Geibelstr. 9, 81679 München
Wüstefeld-Würfel , Marion, Dr., Verband Deutscher Mineralbrunnen e.V., Kennedyallee 28, 53175 Bonn
Zilch-Purucker , Birgit, Dr. med., Evangelisches Krankenhaus Wesel GmbH, Schermbecker Landstraße 88, 46485 Wesel

Tagungsgebühren

VFED-Mitglieder	sowie Journalisten und Referenten: freier Eintritt . Ebenso Auszubildende, Schüler und Studenten sowie Bufdis bei Vorlage eines gültigen Nachweises. Arbeitslose müssen das Eintrittsgeld zunächst entrichten. Wird die Bescheinigung des Arbeitsamtes nachgereicht, überweist der VFED den Betrag zurück.
Sofortmitgliedschaft	90,- EUR
Nichtmitglieder	1 Tag: 60,- EUR, 2 Tage: 90,- EUR, 3 Tage: 120,- EUR

Veranstalter und Anmeldungen

Veranstalter	Verband für Ernährung und Diätetik (VFED) e.V.
Veranstaltungsort	Uniklinik RWTH Aachen, Pauwelsstraße 30, 52074 Aachen
Anmeldung	Eine Anmeldung zur Tagung ist nicht erforderlich. Eine Anmeldung zu den kostenpflichtigen Seminaren ist erforderlich. Bitte melden Sie sich beim VFED unter info@vfed.de an. Tagungsgebühren werden am Tagungsbüro entrichtet. Dort können auch Restplätze der Seminare gebucht werden.
VFED e.V.	Eupener Straße 128, 52066 Aachen Telefon 0241 / 50 73 00, Fax 0241 / 50 73 11, Mobil 0171 / 120 54 76 Internet www.vfed.de , E-Mail info@vfed.de

Hotelzimmer-Vermittlung

aachen tourist service e.v.	Telefon 0241 / 180 29 50 / -51, Fax -30, E-Mail info@aachen-tourist.de , Stichwort 26. ADF
Euregionales Jugendgästehaus	Maria-Theresia-Allee 260, 52074 Aachen, Telefon 0241 / 71 10 10 Besonders preiswerte Unterkunft, Schlafräume à 2-5 Betten

Industrierausstellung

Die Industrierausstellung findet im Seminarraum und Zahn 7 statt. Wir danken allen Ausstellern herzlich für die freundliche Unterstützung und empfehlen Ihnen den Besuch der Industrierausstellung.
185,- EUR pro Quadratmeter

Kosten für Aussteller

Anfahrt zur Uniklinik RWTH Aachen

Anreise mit dem Auto	Am Aachener Kreuz auf der Holland Linie Richtung Antwerpen/Heerlen/Eindhoven. Sie verlassen die Autobahn bei der Ausfahrt Nr. 2 (Aachen-Laurensberg), fahren rechts ab, dann weiter in Richtung Maastricht und folgen auf einem 4-spurigen Zubringer den Schildern „Uniklinik/Klinikum“. Hier können Sie auch P+R nutzen. Die Uniklinik RWTH Aachen ist in Aachen gut ausgeschildert. Folgen Sie stets den Schildern „Uniklinik/Klinikum“. Parkplätze (gebührenfrei und gebührenpflichtig) stehen vor der Uniklinik zur Verfügung. Folgen Sie den Schildern zum Haupteingang. Hier befindet sich das Tagungsbüro und alle weiteren Räume des 26. VFED Kongress.
Anreise mit der Bahn	Der Aachener Bahnhof ist gut in das Streckennetz der deutschen Bahn eingebunden. Viele IC's, IR's und der Thalys halten am Aachener Hauptbahnhof. Durch die guten Verbindungen zum Kölner und zum Düsseldorfer Bahnhof ist Aachen ausgezeichnet erreichbar. Bahnreisende können den ausgehandelten Festpreis von 99,- EUR in der 2. Klasse und 149,- EUR in der 1. Klasse nutzen. Dieser Preis beinhaltet Hin- und Rückfahrt von jedem DB-Bahnhof in Deutschland. Es können alle Züge der DB genutzt werden, auch der ICE. Die Tickets gelten für alle VFED Veranstaltungen in 2018. Buchbar ist das Angebot unter der Hotline 0 18 06 - 31 11 53 mit dem Stichwort: VFED-Aachen oder auf www.vfed.de . Die Telefonkosten aus dem Netz der Deutschen Telekom AG betragen 14 Cent pro Minute. Die Hotline ist Montag bis Samstag von 8.00 - 21.00 Uhr geschaltet (voraussichtlich noch in 2018 geschaltet).
Anreise mit dem Flugzeug	Der Flughafen Köln/Bonn ist 85 km, der Flughafen Düsseldorf 90 km, der Flughafen Maastricht/Aachen 35 km und der Flughafen Brüssel 143 km von Aachen entfernt. Ab Düsseldorf und Köln/Bonn gibt es einen Zubringer.
Wege zur Uniklinik RWTH Aachen	Die Uniklinik RWTH Aachen erreichen Sie ab dem Hauptbahnhof mit dem Taxi in 10 Minuten (Fahrpreis zirka 10,- EUR). Auf der dem Hauptbahnhof gegenüberliegenden Straßenseite können Sie mit der Buslinie 3 (Uniklinik) direkt zur Uniklinik RWTH Aachen gelangen. Die Buslinie 3 fährt alle 10 bis 15 Minuten, die Fahrt dauert 10 Minuten und kostet 2,70 EUR.
Bildnachweis	Fotolia.com, © rcfotostock, © davis



Bahn-Angebot

Kooperationsangebot des VFED e.V. und Deutsche Bahn

Mit dem Kooperationsangebot des VFED e.V. und der Deutschen Bahn reisen Sie entspannt und sicher zur Aachener Diätetik Fortbildung. Mit Ihrem Umstieg auf die Bahn helfen Sie unserer Umwelt und tragen zum Klimaschutz bei.

Der Preis für Ihr Veranstaltungsticket zur Hin- und Rückfahrt* nach Aachen beträgt:
- 2. Klasse 99,- Euro
- 1. Klasse 159,- Euro

Ihre Fahrkarte gelten für alle VFED Veranstaltungen in 2018.

Buchen Sie Ihre Reise telefonisch unter der Service-Nummer +49 (0)1806 - 31 11 53** mit dem Stichwort „VFED-Aachen“ und halten Sie Ihre Kreditkarte zur Zahlung bereit.

Der VFED e.V. und die Deutsche Bahn wünschen Ihnen eine gute Reise!

* Vorausbuchungsfrist mindestens 3 Tage. Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Umtausch und Erstattung vor dem 1. Geltungstag 15,- EUR, ab dem 1. Geltungstag ausgeschlossen. Gegen einen Aufpreis von 20,- EUR sind innerhalb Deutschlands auch vollflexible Fahrkarten (ohne Zugbindung) erhältlich.
** Die Hotline ist Montag bis Samstag von 8.00 - 20.00 Uhr erreichbar. Die Telefonkosten betragen 14 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz sowie maximal 60 Cent pro Anruf aus dem Mobilfunknetz.

ANMELDUNG SEMINARE UND WORKSHOPS

FREITAG	<input type="checkbox"/> Dr. med. Birgit Zilch-Purucker Freitag, 14.09.2018, 10.30 - 12.30 Uhr Workshop: Psychoonkologie – Ziele und Aufgaben 40,- EUR
	<input type="checkbox"/> Annika Machleit-Ebmer, Uwe Machleit Freitag, 14.09.2018, 11.00 - 17.00 Uhr Seminar: Multimodal – Motivieren – Nachhaltig, Programm zur Patientenschulung bei Übergewicht und Adipositas (MMN) 70,- EUR
	<input type="checkbox"/> Edburg Edlinger Freitag, 14.09.2019, 11.30 - 12.30 Uhr Workshop: Genießen macht Spaß (Anmeldung erforderlich) kostenfrei
	<input type="checkbox"/> Nataly Kind, Sylvia Herberg Freitag, 14.09.2018, 14.30 - 17.30 Uhr Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Basisseminar) 50,- EUR
SAMSTAG	<input type="checkbox"/> Dr. med. Birgit Zilch-Purucker Freitag, 14.09.2018, 15.15 - 17.15 Uhr Workshop: Wie leite ich Gruppen? Von der Psychoedukation zur Psychodynamik 40,- EUR
	<input type="checkbox"/> Edburg Edlinger Samstag, 15.09.2019, 09.00 - 10.00 Uhr Workshop: Genießen macht Spaß (Anmeldung erforderlich) kostenfrei
	<input type="checkbox"/> Birgit Blumenschein, Hanna-Kathrin Kraaibeek Samstag, 15.09.2018, 09.30 - 12.30 Uhr Seminar: Moderne Ansprache und konkrete Zielgruppenorientierung Ernährungsfachkräfte gestalten moderne BGF 40,- EUR
	<input type="checkbox"/> Nataly Kind, Sylvia Herberg Samstag, 15.09.2018, 09.30 - 12.30 Uhr Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Aufbauseminar) 50,- EUR
SONNTAG	<input type="checkbox"/> Edburg Edlinger Samstag, 15.09.2019, 10.45 - 11.45 Uhr Workshop: Genießen macht Spaß (Anmeldung erforderlich) kostenfrei
	<input type="checkbox"/> Nataly Kind, Sylvia Herberg Sonntag, 16.09.2018, 09.30 - 12.30 Uhr Seminar: Essstörungen in der Ernährungstherapie – ein Grenzgebiet (Vertiefungsseminar) 50,- EUR
	Bitte überweisen Sie den Rechnungsbetrag nach Rechnungsstellung. Eine eventuelle Rückerstattung des Rechnungsbetrages bei Nicht-Teilnahme ist nicht möglich.