

# Verpflegung für Jung und Alt: Alles aus einem Topf?

Wie können Menüdienste und Caterer eine  
Mittagsverpflegung zielgruppengerecht  
gestalten?

Adobe Stock | Printemps, Bild-ID 610468835



Diese Frage steht im Mittelpunkt der **kostenfreien online Veranstaltung** der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Schleswig-Holstein in Kooperation mit den VSEn aus Hessen, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Thüringen.

**Wann?** 24. Juni 2026, von 14 bis 16 Uhr

**Wo?** online, via Zoom

**Wer?** Mitarbeitende von  
Menüdiensten/Caterern aus Küche,  
Hauswirtschaft und Leitung

Das erwartet Sie:

- **Handlungsempfehlungen** und **Orientierungshilfen** für eine erfolgreiche und qualitätsgesicherte Verpflegung für Senior\*innen
- **Aus der Praxis für die Praxis:** Erfahrungsberichte eines Menüdienstanbieters
- **Kreativer und lebendiger Austausch** über praxistaugliche Lösungen

**Wir freuen uns auf den fachlichen Austausch, neue Impulse und viele praxisnahe Ideen für eine Verpflegung, die allen schmeckt.**

**Anmeldung:** Über die **Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen**