

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang erhalten Sie eine Einladung zu 4 aktuellen Workshops in Wietze.
Gerne stehe ich Ihnen zu Rückfragen jederzeit zur Verfügung.

Die Teilnehmerkreise:

- ❖ Küchenleiter_in, Verpflegungsleiter_in, Köche_in, Hauswirtschafter_in, Mitarbeiter_in aus Großküchen bzw. Gemeinschaftsverpflegung und Servicekräfte, Pflegedienstleitungen, Stationsleitungen nach Rücksprache auch Heimleitungen und deren Stellvertretung
- ❖ Inhaber, Küchenchefs aus Hotellerie und Gastronomie, Auszubildende, Mitarbeiter in der Küche/Produktion

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| ❖ Schulungsbeginn jeweils | : 13.30 Uhr (Empfang ab 13.00 Uhr) |
| ❖ Schulungsende jeweils | : 16.30 Uhr (Pausen inklusive) |
| ❖ Veranstaltungsort | : Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze |

Zu jedem Workshop erhalten Sie ein Handout sowie ein Fotoprotokoll per email

1. Hygiene in gewerblichen Küchen – nach der geltenden Lebensmittelhygiene-Verordnung – mit zusätzlichem Themen aus der Praxis am Dienstag, den 14.01.2014

Der Umgang mit Lebensmitteln birgt auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen Gefahren, die beherrscht werden müssen, um ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Die Lebensmittelsicherheit muss durch regelmäßige und aktuelle Schulungen gewährleistet werden. Ein systematisches Vorgehen hilft bei der Umsetzung von vorbeugenden Maßnahmen, die Ihrer eigenen Sicherheit dienen, besonders im Hinblick auf die Produkthaftung und den Schutz des Verbrauchers. Das Seminar vermittelt in kompakter Form die wesentlichen Merkmale nach der LMHV Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 8. August 2007 (BGBl. I Nr. 39 vom 14.8.2007 S. 1816, geä. am 11.05.2010 (BGBl. I. Nr. 23, S. 612))

- ✓ Warum Hygiene wichtig ist; Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung?
- ✓ Die richtige Personalhygiene; Worauf ist bei Warenlieferungen und Lagerung zu achten?
- ✓ Worauf ist bei der Zubereitung, Bearbeitung, bei Betriebsräumen und Betriebsmitteln zu achten?
- ✓ Worauf ist beim Geschirrspülen zu achten?
- ✓ Die richtige Reinigung und Desinfektion
- ✓ Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen; **Aktuelle Info`s über Norovirus und EHEC**
- ✓ Unterweisung nach dem IFSG §42 und § 43
- ✓ **Hinweise zur DIN 10526 „Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“**
- ✓ Lernzielkontrolle/Hygienequiz - Praktische Tipps/Fragen und Antworten



Termin: Dienstag, den 14.01.2014 Kosten pro Teilnehmer: 95,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 08.01.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

2. HACCP in der Praxis – Freitag, den 17.01.2014

HACCP für Fortgeschrittene – nach der geltenden Lebensmittelhygiene-Verordnung – mit zusätzlichen Themen aus der Praxis

Die Lebensmittelsicherheit muss durch ein HACCP-Konzept gewährleistet werden. Ein systematisches Vorgehen hilft bei der Umsetzung von vorbeugenden Maßnahmen, die Ihrer eigenen Sicherheit dienen, besonders im Hinblick auf die Produkthaftung und den Schutz des Verbrauchers. Das Seminar vermittelt in kompakter Form die wesentlichen Merkmale des HACCP-Konzepts nach der Verordnung (EG) 852/2004, die Festlegung und Überwachung von kritischen Kontrollpunkten sowie die Umsetzung des HACCP-Konzepts in die betriebliche Praxis.

- ✓ Aufbauschulung HACCP
- ✓ Vorstellung eines praxisnahen HACCP Systems
- ✓ Hintergründe mit aktuellen Informationen aus den Lebensmittelüberwachungsämtern
- ✓ Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen
- ✓ Praktische Tipps/Fragen und Antworten

Termin: Freitag, den 17.01.2014 Kosten pro Teilnehmer: 95,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 08.01.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.



3. Ernährungsphysiologie und Speiseplangestaltung Dienstag, den 21.01.2014

Wie Nahrung zur Gesunderhaltung und zur Gesundheitsverbesserung Ihrer Bewohner und Gäste beitragen kann. Dazu bekommen Sie umfassende Informationen zur Speiseplangestaltung, praxisnah und nach den Richtlinien der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung).

- ✓ Vollwerternährung: Ziele und Prinzipien
- ✓ Berechnungen der täglichen Nährstoffzufuhr
- ✓ Energiebedarfsrechnung
- ✓ Berechnung Gewicht pro Speisekomponente mit kcal
- ✓ Ausweisung von Zusatzstoffe in Getränken und Speisen
- ✓ **Neu: Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsre: auslösen können**



Termin: Dienstag, den 21.01.2014 Kosten pro Teilnehmer: 125,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 12.01.2013** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

4. Speisenkalkulation in der gewerblichen Speisenzubereitung- Freitag, den 24.01.2014

Dieses Seminar unterstützt Ihre tägliche Arbeit und gibt Ihnen die notwendige Transparenz und Sicherheit im Umgang mit Ihren Leistungen und Produkten

- ✓ Überblick Kosten für eine Mischküche
- ✓ Berechnung von Betriebskosten und Investitionsmitteln
- ✓ Kosten pro Mahlzeit
- ✓ Berechnung von Wareneinstandskosten
- ✓ Deckungsbeitragsrechnung
- ✓ Kalkulationstabellen (mit Mengenangaben) für einzelne Speisekomponenten sowie für komplette Speisen - Aktuelle Kalkulationsbeispiele aus der Praxis

Termin: Freitag, den 24.01.2014 Kosten pro Teilnehmer: 125,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 13.01.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

In den Seminaren sind alkoholfreie Getränke inklusive Kaffee und Tee enthalten.

Dieses Seminar ist auch als Inhouse-Seminar buchbar.
Sprechen Sie mich gerne dazu an.

Freundliche Grüße



News:

Neue Workshops 2014 zu folgenden Themen:

- ➔Moderne Küchenplanung
- ➔Team-konfliktlösungen
- ➔Kochschulungen „Fingerfood für Bewohner“

Zu weiteren Informationen freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme!



 **dafufood.de**
für die gewerbliche Speisenzubereitung



mein-optimus.de
Kommunikationstrainings



Anwort per email : coaching@mein-optimus.de
per Fax : 05146/987403
oder per Post an

Planung • Beratung • Training
Stefan Hartsch
Kämpfersweg 9 A
29323 Wietze

Seminaranmeldung

Seminartitel: _____

Datum: _____

Hiermit melde(n) ich/wir folgende(n) Mitarbeiter(in) zu o. g. Seminar unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich an.

Teilnahmebedingungen:

Die Anmeldungen zur Veranstaltung werden nach der Reihenfolge ihres Eingangs bei der o.g. Adresse berücksichtigt.
Die Seminargebühren sind bei Anmeldung fällig.

Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Rechnung.

Bei Rücktritt des Seminarteilnehmers ab dem fünften Tage vor der Veranstaltung ist der Veranstalter berechtigt, 50% der Teilnahmegebühr zu berechnen, sofern eine Weitervermittlung nicht mehr möglich ist. Scheidet ein Teilnehmer im Laufe der Fort-/Weiterbildungsmaßnahme aus, erfolgt keine - auch nicht anteilige - Rückerstattung der Gebühren. Der Veranstalter ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Veranstalter nicht zu vertretende Umstände die eine Erfüllung des Vertrages unmöglich machen (Krankheit oder Verhinderung, Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl etc.) Der Veranstaltungspreis wird dann zurückerstattet.

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

Vor- u. Zuname(n): _____

Funktion/Abteilung : _____

Name der Einrichtung: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Datum und Unterschrift / Stempel: _____
Vertretungsberechtigter des Unternehmens

