

Planung & Beratung Weiterbildungen für die gewerbliche Küche



Planung•Beratung•Training
Kämpfersweg 9A
29323 Wietze
www.dafufood.de
für die gewerbliche Großküche

Stefan Hartsch
Tel. 05146 / 98 74 02
Fax 05146 / 98 74 03
www.mein-optimus.de
Kommunikationstrainings



dafufood.de



mein-optimus.de

Planung - Beratung - Training
Stefan Hartsch
www.dafufood.de

Planung und Beratung

Als unabhängiger Planer und Berater für gewerbliche Küchen von privaten und öffentlichen Trägern ist es mein Ziel, Ihnen eine zukunftsorientierte, wirtschaftliche und optimale Einrichtung- und Ausstattung zu schaffen und Ihren Mitarbeitern in diesem Bereich neue Impulse für eine wirtschaftliche - und zeitsparende Arbeitsweise zu zeigen.



Individuelle Planungen und Beratungen

für den Neu- oder Umbau sowie Bestandsküchen

- Einhaltung der Verordnungen, Gesetze und Richtlinien für gewerbliche Küchen
- das Zusammenbringen der Interessengemeinschaften mit einer praxisnahen und auf Erfahrungswerten basierenden Beratung, was möglich und praktikabel ist (bei Bedarf Besichtigungen von Einrichtungen)
- Entwurfsplanung mit Präsentation und Ausführungsplanung in DWG/DXF Datei zur Einbindung in die Gesamtplanung
- Betriebsbeschreibungen, Geräte- und Inventarlisten, AW- Tabellen
- Produktneutrale Erstellung der Leistungsverzeichnisse der Geräte und Ausgaben sowie der Arbeitsgeräte und Kleinteile nach VOB/VOL
- Beratung bei der Auswahl von Mensabetreibern-Cateringunternehmen unter Berücksichtigung Ihrer Anforderungen
- (Re) Organisation Ihrer zu unterhaltenden Küchen/Mensen
- Optimierung, Aufbaupotenziale & Wirtschaftlichkeit
- Ablauforganisation mit Gerätebelegungsplanung
- Personaleinsatzplanung
- Hygiene und HACCP
- Speisenplanerstellung und Mengenkalkulation
- Unterweisung/Training Ihrer Mitarbeiter_innen

Weiterbildungen

Allergenmanagement mit Ernährungsphysiologie und Speiseplangestaltung

- Vollwerternährung: Ziele und Prinzipien
- Hintergründe und Erläuterungen zum Verbraucherschutz im Besonderen bei Schutzbefohlenen (Bewohnern)
- **Neuerungen der LMIV:**
 - Was muss ausgewiesen werden
 - Auslöser von Lebensmittel-Allergien
 - Biochemie – was passiert im Körper
 - Nährwertlücken bei Lebensmittel-Allergien schließen
 - Pseudo- und Kreuzallergien
 - Steckbriefe der auszuweisenden Allergene
 - Die Entstehung, das Erkennen und der Umgang mit Lactose-Unverträglichkeit,
 - Histamin- und Fruchtzuckerunverträglichkeit
 - Umsetzung des Allergenmanagement in der Speisenzubereitung; Spurensuche in der Küche
 - Der schwerste Fall einer allergischen Reaktion: der anaphylaktische Schock
 - Was muss beachtet werden?
 - Wie können Sie sich sicher sein?
- Vorstellung eines Speiseplans mit Ausweisung der Allergene; Praktische Tipps und Fragen



HACCP – zielgerichtete Dokumentation und optimaler Verbraucherschutz in Ihrem Betrieb

Zu beiden gesetzlich vorgeschriebenen Inhalten erhalten Sie Lösungen zur einfachen und praktischen Umsetzung

- Hintergründe, Bedeutung und Voraussetzungen
- Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene
- Das neue Lebensmittelrecht der EU
- Personenbezogene Hygiene, Betriebs- u. Warenbezogene Hygiene
- Rechtliche Grundlagen
- Allgemeine Gefahrenanalyse; Eintragungswege mit Gefahrenschwerpunkte
- HACCP verstehen und anwenden
- Vorstellung eines Hygieneaudits



Hygiene in gewerblichen Küchen nach der geltenden LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung

- Warum Hygiene wichtig ist; Die richtige Personalhygiene
 - Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung?
 - Worauf ist bei Warenlieferungen, der Lagerung der Zubereitung und der Bearbeitung zu achten?
 - Die 4 (5) Spülfaktoren und deren Wirkungen?
 - Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen
- Aktuelles zu EHEC; Norovirus und MRSA**
- Vorstellung eines Hygieneaudits
 - Unterweisung nach dem IFSG §42 und § 43
 - Lernzielkontrolle/Hygienequiz; Praktische Tipps

Neu: Cook & Taste 2015
Gemeinsames Zubereiten
Küchendialog unter Profi`s: Smooth-food, Voll-wertig kochen, Regionale und Saisonale Küche inklusive Rezepturen mit allen notwendigen Angaben für die Gemeinschaftsverpflegung

Hier eine Auswahl von Terminen:
Zu weiteren Terminen nehmen Sie gerne Kontakt zu mir auf!

Allergenmanagement und Ernährungsphysiologie
Jeweils von 13.30 – 17.30 Uhr
 07.01.2015 14.01.2015
 03.02.2015 18.02.2015
 Kosten pro Weiterbildungstag: 145,00 € zzgl. Mwst. (19%)

HACCP – zielgerichtete Dokumentationen
Jeweils von 13.30 – 17.30 Uhr
 15.01.2015 22.01.2015
 05.02.2014 19.02.2014
 Kosten pro Weiterbildungstag: 110,00 € zzgl. Mwst. (19%)

Hygiene in gewerblichen Küchen
Jeweils von 13.30 – 17.30 Uhr
 08.01.2015 21.01.2015
 10.02.2015 24.02.2015
 Kosten pro Weiterbildungstag: 98,00 € zzgl. Mwst. (19%)



Jede Weiterbildung ist auch als Inhouse-Schulung für Sie, Ihr Team, Ihre Gäste/Bewohner/Kunden erhältlich. Sprechen Sie mich gerne dazu an!

Die Weiterbildungen finden im Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze statt.



Schulungsbeginn und Schulungsende entnehmen Sie bitte den genauen Seminarbeschreibungen.
Ab 30 Minuten vor dem jeweiligen Seminarbeginn stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.
 Kaffee, Tee und alkoholfreie Getränke sind enthalten.
 Die angegebenen Preise sind zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19%).

Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt! Melden Sie sich bzw. Ihre Mitarbeiter mindestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich an.

Bitte verwenden Sie dazu die beigelegte Seminaranmeldung und senden Sie mir diese vollständig ausgefüllt zurück.

Jegliche von mir angebotenen Seminare können von einzelnen Mitarbeitern verschiedener Unternehmen sowie privaten Personen gebucht werden.

Zu jedem Workshop erhalten Sie ein Zertifikat zur innerbetrieblichen Dokumentation, ein Handout sowie ein Fotoprotokoll der individuell gestalteten Flipcharts.

Aktuelles zu mir:
*Dozent der DAA Hannover in der Ausbildung von PDL und Heimleiter/in; akkreditierter Berater der N-Bank; Dozent der VHS Heidekreis zur Integration von Arbeitssuchenden; Berater für öffentliche und private Einrichtungen.
 Gerne gebe ich Ihnen auf Wunsch meine Referenzen bekannt.*

Meine Weiterbildungsmaßnahmen sind über das Programm „IWIN- individuelle Weiterbildung in Niedersachsen“ förderfähig.

Seminaranmeldung

Seminartitel: _____

Datum: _____

Hiermit melde(n) ich mich/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.
 Zu der Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung.
Ca. 3 Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn 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.

Name: _____

Funktion/Abteilung: _____

Name und Adresse des Unternehmens: _____

Datum/Unterschrift: _____

oder Antwort
 per email : kontakt@mein-optimus.de
 per Fax : 05146/987403
 per Post : Planung•Beratung•Training
 Stefan Hartsch
 Kämpfersweg 9 A
 29323 Wietze