



Fort- und Weiterbildungen für die Küche und Hauswirtschaft 2015

"Es kommt nicht darauf an, die Zukunft vorherzusagen, sondern darauf, auf die Zukunft vorbereitet zu sein."



Sehr geehrte Damen und Herren,
im Anhang erhalten Sie eine Übersicht der Fort- und Weiterbildungen für die Monate Juli bis Dezember 2015
Gerne stehe ich Ihnen zu weiteren Auskünften jederzeit zur Verfügung.
Oder schauen Sie auf die Webseiten: www.dafufood.de und www.mein-optimus.de

Freundliche Grüße

Ihr



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

Die Schulungen 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 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich an.

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

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



www.mein-optimus.de www.dafufood.de



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



**Themen zu der gewerblichen Speisenzubereitung mit den aktuellen Workshops: Allergenmanagement und QM-Audits
Themen die BEWEGEN! Mitarbeiter Entfaltung: Potenzialanalysen erstellen; Teamkonflikte, Steigerung des Informationsflusses
Personal- und Schnittstellenmanagement, Führungskräfte Auf- und Ausbau, Auflösung von Engpässen in der Kommunikation**

Aktuelles zu mir: Dozent bei der DAA Hannover in der Ausbildung von PDL und Heimleiter/in; akkreditierter Berater der N-Bank; Dozent der VHS Heidekreis „Arbeit durch Qualifizierung“; Berater für öffentliche und private Einrichtungen. Gerne gebe ich Ihnen meine Referenzen bekannt.



für die gewerbliche Speisenzubereitung



Thema	Details	Termine	Dauer	Kosten
Allergenmanagement, Ernährungsphysiologie, Speiseplangestaltung	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	 <p>08.07.2015 04.08.2015 03.09.2015 30.09.2015 21.10.2015 04.11.2015 02.12.2015</p>	Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr	135,00 € zzgl. 19% <u>Mwst.</u>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; color: red; font-weight: bold;">Umzusetzen ab dem 13.12.2014</div>				
Hygiene in gewerblichen Küchen – nach der geltenden LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung	<ul style="list-style-type: none"> - Warum Hygiene wichtig ist; Die richtige Personalhygiene - Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung? - Worauf ist bei Warenlieferungen, der Lagerung und der Zubereitung achten? - Die 4 (5) Spülfaktoren und deren Wirkungen? - Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen - Aktuelles zu EHEC; Norovirus und MRSA und weiteren aktuellen Pathogenen Keimen - Vorstellung eines Hygiene-Audits - Unterweisung nach dem IFSG §42 und § 43 Lernzielkontrolle/Hygienequiz; Praktische Tipps 	 <p>14.07.2015 02.09.2015 20.10.2015 24.11.2015 03.12.2015</p>	Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr	110,00 € zzgl.19%Mwst.





für die gewerbliche Speisenzubereitung



<p>Speisenkalkulation in der gewerblichen Speisenzubereitung</p> <p>Optimierung und Existenzsicherung</p>	<p>Dieses Seminar unterstützt Ihre tägliche Arbeit und gibt Ihnen die notwendige Transparenz und Sicherheit im Umgang mit Ihren Leistungen und Produkten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überblick Kosten für eine Mischküche - Berechnung von Betriebskosten und Investitionsmitteln - Kosten pro Mahlzeit; Berechnung Wareneinstandskosten + Deckungsbeitrag - Kalkulationstabellen mit Mengenangaben für einzelne Speisenkomponenten sowie für komplette Speisen, aktuelle Kalkulationsbeispiele aus der Praxis 	<p>15.07.2015 11.08.2015 22.10.2015 25.11.2015</p>	<p>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</p>	<p><u>135,00 €</u> zzgl. 19% <u>Mwst.</u></p>
<p>Haccp und LMIV zielgerichtete Dokumentation und optimaler Verbraucherschutz in Ihrem Betrieb</p> <p>Zu beiden gesetzlich vorgeschriebenen Inhalten erhalten Sie Lösungen zur einfachen und praktischen Umsetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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, Vordrucke und deren Anwendungen - LMIV – Alles neu oder was? <p>Vorstellung eines Hygiene-Audits</p>	<p>16.07.2015 12.08.2015 01.09.2015 29.09.2015 03.11.2015 01.12.2015</p>	<p>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</p>	<p><u>135,00 €</u> zzgl. 19% <u>Mwst.</u></p>

Küchenvisite – Küchenaudit

<p>Ablauf einer Küchenvisite</p> <p>internes Audit nach den geltenden Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit Hygiene – HACCP Coaching</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vorbereitung: Besprechung mit den Verantwortlichen Führungskräften– Sichtung vorheriger Audits ✓ Durchführung des Audits laut Checkliste Hygienevisite (aus akt. Ausbildung z. Hygienebeauftragten) ✓ Erstellung eines verifizierten Auditberichtes (Nachweis) und Besprechung mit der Einrichtungs- und Küchenleitung ✓ Vorschlagsliste und Empfehlungen nach dem KVP (kontinuierlichem Verbesserungsprozess) und Besprechung mit den verantwortlichen Mitarbeitern <p><i>Inklusive: Beobachtung von Arbeitsabläufen mit Vorschlägen und Ideen zur Optimierung/Vereinfachung mit einem detaillierten Bericht, der mit den zuständigen Führungskräften besprochen wird. Diese Potenzialentfaltungen ermöglichen, laut meinen Erfahrungen, gute Kosteneinsparungen.</i></p>	<p>Termine, Zeiten und Kosten nach Absprache</p> 
---	---	--



für die gewerbliche Speisenzubereitung



Anwort per email : kontakt@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 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.

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

Vor- u. Zuname(n): _____ Straße: _____

Funktion/Abteilung : _____ Telefon: _____

Name der Einrichtung: _____ PLZ: _____

Datum und Unterschrift / Stempel: _____
ggf. Vertretungsberechtigter des Unternehmens