

## Küchenplanung für Ganztages-Schulen

### Die Teilnehmerkreise:

- ❖ Schulträger, Schulleitungen, Gemeinde und Landkreis-Vertreter, Ratsmitglieder
- ❖ Alle öffentlichen Träger von Schulen und vertretende Personen, die eine neue Küche planen oder eine Bestandsküche umbauen, erneuern, erweitern oder modernisieren wollen

❖ Schulungsbeginn jeweils	: 09.30 Uhr (Empfang ab 09.00 Uhr)
❖ Schulungsende jeweils	: 13.30 Uhr
❖ Veranstaltungsort	: nach Absprache

### Moderne Küchenplanung

Welche Möglichkeiten der Bewirtschaftung einer Ganztageschule gibt es? Was funktioniert in der Praxis? Und wie funktioniert es? Welches System ist für meine Schule passend?

Wie kann ich durch moderne Kochtechnik und durchdachte räumliche Anordnungen Energie, Arbeitszeit und Baukosten sparen?

Wie kann man bei der gewerblichen Geschirrspültechnik effizient und wirtschaftlich Ressourcen schonen?

Antworten auf diese und viele weitere Fragen rund um die Ausgabe- und Produktionsküche liefert Ihnen dieses kompakte ½ Tages-Seminar. Alle Inhalte werden mit zahlreichen Praxisbeispielen verdeutlicht und Lösungsansätze werden erarbeitet.

Gruppengröße: nach Absprache

Diese Inhalte warten u. a. auf Sie:

#### Teil 1.

- ✓ Grundlagen der Küchenplanung
- ✓ Die verschiedenen Küchen-Typen und Speisenzubereitungssysteme
- ✓ Großküchentechnik: Kochgeräte und moderne Multifunktionsgeräte
- ✓ Gewerbliche Geschirrspültechnik
- ✓ Geräteinstallation und Küchengestaltung
- ✓ Hygiene und Haccp in der Ausgabe- und Produktionsküche; geltende Gesetze, Vorschriften und Richtlinien

#### Teil 2.

- ✓ Fragen, Anmerkungen und Diskussionsrunden nach Bedarf der Gruppe

### Ihr Vorteil:

Sie erhalten ein Wissenspaket in Sachen Küchenplanung in der gewerblichen Speisenzubereitung. Alle Inhalte sind speziell auf die Anforderungen Schulverpflegung zugeschnitten.

