

Planung-Beratung-Training 2015

Planung und Beratung zu...

- ❖ einer gewerblichen Küche
- ❖ einer Lehrküche
- ❖ einer Ausgabeküche
- ❖ einer Stationsküche
- ❖ gruppenbezogenen Kochbereichen

Qualitätsmanagement/Hygiene/HACCP/Allergenmanagement/Speisenplanung/Zubereitung

- ❖ Workshops/Audits für den gesamten Bereich der Speisenzubereitung und Ausgabe
- ❖ Workshops zu Service, Hauswirtschaft und Küche
- ❖ Die gewerbliche Großküche 2015 – Wie kann es besser gehen?
- ❖ Organisation und Prozesse im Fokus der Küche
Bedarfsgerechte Strukturen und Abläufe
- ❖ Personalorganisation und Personalberechnung – effektive Dienstleistungsplanung in Küchen
- ❖ Wirtschaftlichkeit der Küchenleistung – Kostenrechnungen und Kennzahlen der Küche

Ablauf einer Küchenvisite- internes Audit nach den geltenden Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit

- ✓ Vorbereitung: Besprechung mit der Küchenleitung – 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

Gerne stehe ich Ihnen zu weiteren Auskünften/Fragen zur Verfügung!

Unsere Tätigkeiten sind evidenz-basierend:

Wir arbeiten nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und nehmen Rücksicht auf die Bedürfnisse und Wertvorstellungen unserer Klienten.

