



**Fort- und Weiterbildungen für die Küche und Hauswirtschaft 2016**

"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 Januar bis Juni 2016  
Gerne stehe ich Ihnen zu weiteren Auskünften jederzeit zur Verfügung.  
Weitere Informationen auf : [www.dafufood.de](http://www.dafufood.de) und [www.mein-optimus.de](http://www.mein-optimus.de)



Für das Förderprojekt "UnternehmensWert:Mensch"

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.




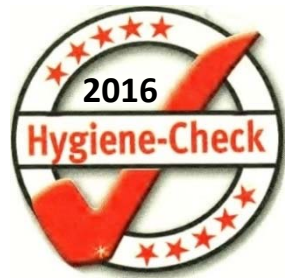
*Zu jedem Workshop erhalten Sie ein Zertifikat zur innerbetrieblichen Dokumentation, ein Handout sowie ein Fotoprotokoll der individuell gestalteten Flipcharts.*

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 Prozessberater 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
<b>Qualität in der Küche: Allergenmanagement, Ernährungsphysiologie mit aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen, Speiseplangestaltung</b>	<b>Vollwerternährung: Ziele und Prinzipien laut DGE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hintergründe und Erläuterungen zum Verbraucherschutz im Besonderen bei Schutzbefohlenen (Bewohnern)</li> <li>- <b>LMIV</b>: Was muss ausgewiesen werden</li> <li>- <b>Auslöser von Lebensmittel-Allergien</b></li> <li>- <b>Biochemie – was passiert im Körper</b></li> <li>- Nährwertlücken bei Lebensmittel-Allergien schließen</li> <li>- Mythen und Wissenswertes über Ernährung</li> <li>- Ernährung bei verschiedenen Krankheitsbildern</li> <li>- Vorstellung eines <b>Speiseplans</b></li> </ul> <b>Praktische Tipps und Fragen</b>	 06.01.2016 03.02.2016 02.03.2016 30.03.2016 27.04.2016 25.05.2016	<b>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</b>	<b>135,00 €</b> <b>zzgl. 19% MwSt.</b>
<b>Bringen Sie Ihr Wissen auf den aktuellen Stand! Hygiene in gewerblichen Küchen – nach der geltenden LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Warum Hygiene wichtig ist; Die richtige Personalhygiene</li> <li>- Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung?</li> <li>- Worauf ist bei Warenlieferungen, der Lagerung und der Zubereitung achten?</li> <li>- Die 4 (5) Spülfaktoren und deren Wirkungen?</li> <li>- <b>Mikrobiologie</b>; Gefahren von Kreuz Kontaminationen</li> <li>- Aktuelles zu EHEC; Norovirus und MRSA und weiteren aktuellen pathogenen Keimen</li> <li>- <b>Vorstellung eines Hygiene-Audits</b></li> <li>- <b>Unterweisung nach dem IFSG §42 und § 43</b></li> </ul> <b>Lernzielkontrolle/Hygienequiz; Praktische Tipps</b>	 13.01.2016 10.02.2016 09.03.2016 06.04.2016 04.05.2016 01.06.2016	<b>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</b>	<b>110,00 €</b> <b>zzgl. 19% MwSt.</b>
<b>Optimierung und Existenzsicherung Speisen- und Mengen Kalkulation in der gewerblichen Speisenzubereitung</b>	Dieses Seminar <b>unterstützt Ihre tägliche Arbeit</b> und gibt Ihnen die notwendige <b>Transparenz und Sicherheit</b> im Umgang mit Ihren Leistungen und Produkten <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Überblick Kosten</b> für eine Mischküche</li> <li>- <b>Berechnung von Betriebskosten und Investitionsmitteln</b></li> <li>- Kosten pro Mahlzeit; Berechnung Wareneinstandskosten + <b>Deckungsbeitrag</b></li> <li>- <b>Kalkulationstabellen mit Mengenangaben</b> für einzelne Speisenkomponenten sowie <b>für komplette Speisen</b>, aktuelle <b>Kalkulationsbeispiele aus der Praxis</b></li> </ul>	20.01.2016 17.02.2016 16.03.2016 13.04.2016 11.05.2016 08.06.2016	<b>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</b>	<b>135,00 €</b> <b>zzgl. 19% MwSt.</b>



für die gewerbliche Speisenzubereitung



<p><b>Zielgerichtete Dokumentation und optimaler Verbraucherschutz in Ihrem Betrieb Haccp und LMIV</b> Zu beiden gesetzlich vorgeschriebenen Inhalten erhalten Sie Lösungen zur einfachen und praktischen Umsetzung</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hintergründe, Bedeutung und Voraussetzungen</li> <li>- <b>Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene</b></li> <li>- Das neue Lebensmittelrecht der EU</li> <li>- Personenbezogene Hygiene, Betriebs- u. Warenbezogene Hygiene</li> <li>- Rechtliche Grundlagen</li> <li>- <b>Allgemeine Gefahrenanalyse; Eintragungswege mit Gefahrenschwerpunkte</b></li> <li>- HACCP verstehen und anwenden, Vordrucke und deren Anwendungen</li> <li>- LMIV – Alles neu oder was?</li> </ul> <p><b>Vorstellung eines Hygiene-Audits</b></p>	<p>27.01.2016 24.02.2016 23.03.2016 20.04.2016 18.05.2016 15.06.2016</p>	<p><b>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</b></p>	<p><u>135,00 €</u> <u>zzgl. 19%</u> <u>Mwst.</u></p>
---	---	--	---	--

**Küchenvisite – Küchenaudit**

**Ablauf einer Küchenvisite internes Audit nach den geltenden Verordnungen zur Lebensmittelsicherheit Hygiene – HACCP Coaching**

- ✓ 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
- 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.*

**Termine, Zeiten und Kosten nach Absprache**

