



für die gewerbliche Speisenzubereitung

Planung & Beratung & Training

Stefan Hartsch



Kommunikationstrainings

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

"Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen."

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang erhalten Sie eine Übersicht der Fort- und Weiterbildungen für die Monate Juli bis Dezember 2016

Gerne stehe ich Ihnen zu weiteren Auskünften jederzeit zur Verfügung.

Weitere Informationen auf : www.dafufood.de und www.mein-optimus.de

Freundliche Grüße

Ihr



Für das Förderprojekt "UnternehmensWert:Mensch"

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.

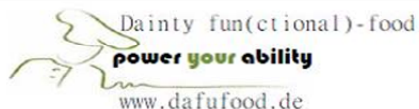
Jedliche von mir angebotenen Seminare können von einzelnen Mitarbeitern verschiedener Unternehmen sowie privaten Personen gebucht werden.



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.

Stefan Hartsch
Kämpfersweg 9 A
29323 Wietze



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



power your ability® Stefan Hartsch



Tel. 05146/987402
Fax 05146/987403
email: kontakt@stefanhartsch.de



für die gewerbliche Speisenzubereitung

Thema	Details	Termine	Dauer	Kosten
Qualität in der Küche: Allergenmanagement, Ernährungsphysiologie mit aktuellen ernährungs- wissenschaftlichen Erkenntnissen, Speiseplangestaltung	<ul style="list-style-type: none"> - Hintergründe und Erläuterungen zum Verbraucherschutz im Besonderen bei Schutzbefohlenen (Bewohnern); aktuelles zu HACCP und LMIV - Speiseplanung unter Berücksichtigung der vorhandenen Geräte: - Was wird wann und wie gemacht? - Vorlagen der DGE Standards nutzen: - Was ist für meine Küche und Bewohner passend? - Zubereitungsverfahren und zeitnahe Fertigstellung der Speisen zur Ausgabe -> Reduzierung von Warmhaltezeiten - Zusammenfassung, Erstellung einer betrieblichen „To Do Liste“, Feedback 	16.08.2016 07.09.2016 13.10.2016 30.11.2016	Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr	<u>179,00 €</u> zzgl. 19% <u>Mwst.</u>
Bringen Sie Ihr Wissen auf den aktuellen Stand! Hygiene in gewerblichen Küchen – Folgebelehrung 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 - Folgebelehrung nach dem IFSG §42 und § 43 - Lernzielkontrolle/Hygienequiz; Praktische Tipps 	15.08.2016 28.09.2016 09.11.2016	Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr	<u>110,00 €</u> zzgl.19%Mwst.
Küchenhandbuch und Versorgungskonzept In dieser Fortbildung werden Ihnen Ihre hauswirtschaftlichen Dienstleistungen in ihrer Wirkung und Bedeutung sichtbar und transparent, um sie im Rahmen von Veränderungsprozessen weiter entwickeln zu können.	Dieses Seminar unterstützt Ihre tägliche Arbeit und gibt Ihnen die notwendige Transparenz und Sicherheit im Umgang mit Ihren Leistungen und Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Inhaltspflichten und Nutzen für Ihre Einrichtung - Was ist enthalten und was wird tatsächlich gemacht? - Formulierungen mit Aussagekraft - Besprechung von Ergänzungen zu Sonderkostformen und Dokumentationspflichten - Erstellung von Verfahrensanweisungen und Risikoanalysen - Durchführung von Küchenvisiten/Audits und Aufnahme in Ihr Versorgungskonzept - Zusammenfassung, Erstellung einer betrieblichen „To Do Liste“, Feedback 	17.08.2016 19.10.2016 07.12.2016	Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr	<u>165,00 €</u> zzgl. 19% <u>Mwst.</u>



für die gewerbliche Speisenzubereitung

<p>Zielgerichtete Dokumentation und optimaler Verbraucherschutz in Ihrem Betrieb Haccp und LMIV 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 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>27.09.2016 14.10.2016 08.12.2016</p>	<p>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</p>	<p><u>135,00 €</u> <u>zzgl. 19%</u> <u>Mwst.</u></p>
---	--	---	---	--

Küchenvisite – Küchenaudit

<p>Ablauf einer Küchenvisite 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 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