



für die gewerbliche Speisenzubereitung

Planung & Beratung & Training

Stefan Hartsch

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

mein-optimus.de  
Zusammen.Zukunft.Gestalten

Kommunikationstrainings



Für das Förderprojekt "UnternehmensWert:Mensch"

"Wir leben nicht, um zu essen; wir essen, um zu leben"

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang erhalten Sie eine Übersicht der Fort- und Weiterbildungen für die Monate Januar bis Juni 2020

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)

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  
Prozessberater UnternehmensWert:Mensch; geprüfter psychologischer Berater (VfP); Dozent für den LK Heidekreis „Arbeit durch Qualifizierung“;  
Berater für öffentliche und private Einrichtungen. Gerne gebe ich Ihnen auf Anfrage 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
<b>Erfolgreiches Küchenmanagement: Qualität in der Küche</b> <b>Organisations- und Produktionsprozesse effektiver Steuern!</b>	<b>Fachliche Kompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisenplanung, Speisenkalkulation, Personaleinsatz und Küchengerätenutzung</li> <li>- Hygiene, HACCP, Allergene</li> <li>- Qualitätsmanagement</li> </ul> <b>Soziale Kompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zielführende Kommunikation und Förderung von Teamarbeit</li> <li>- Psycho-Soziale Faktoren</li> </ul> <b>Führungskompetenz</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Führungsstile und Führungsrollen</li> <li>- Fähigkeitsentwicklung bei den Mitarbeitern</li> <li>- Mitarbeiter- und Selbst-Coaching</li> </ul>	Zwei-Tages Termine: 16.&17.01. 20.&21.03. 15.&16.05. oder als Inhouse- Schulung	<b>Jeweils von 9.30 bis 16.00 Uhr</b> <b>Auch Einzelinhalte sind buchbar.</b> <b>Fragen Sie mich gerne zu Ihren individuellen Anforderungen!</b>	<b>319,00 €</b> <b>zzgl. 19% MwSt.</b>
<b>Hygiene &amp; HACCP</b> <b>Die Grundsäulen Ihrer Arbeit</b> <b>Bringen Sie Ihr Wissen auf den aktuellen Stand!</b> <b>Hygiene und HACCP in gewerblichen Küchen – mit Folgebelehrung nach der geltenden LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Warum Hygiene wichtig ist – Praktische Veranschaulichung die JEDEN erreichen</li> <li>- Gefahr erkannt – Gefahr gebannt – Welche Gefahren lauern wo?</li> <li>- <b>Aktuelle Informationsplattformen im Internet</b></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>Folgebelehrung nach dem IFSG §42 und § 43</b></li> <li>- Praktische Tipps für den Berufsalltag</li> </ul>	15.01. 19.02. 14.05. 12.06.	<b>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</b>	<b>149,00 €</b> <b>zzgl.19%Mwst.</b>
<b>Verpflegungs(Re)-Organisationsaufbau</b> Sie wollen eine moderne, praxisnahe, zukunftsorientierte und wirtschaftliche Struktur in Abläufen und Arbeitsbedingungen implementieren?	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>- Speisen und Mengenkalkulation; Praxisbeispiele</li> <li>- zukunftsfähige Ablauforganisation – Entstressung des Arbeitsalltags</li> <li>- Konzept zur Unterweisung/Training Ihrer Mitarbeiter_innen</li> <li>- Optimierungen und Einsparpotenziale nutzen</li> </ul>	14.01. 28.02. 04.04. 18.06.	<b>Jeweils von 9.30 bis 16.00 Uhr</b>	<b>209,00 €</b> <b>zzgl. 19% MwSt.</b>





für die gewerbliche Speisenzubereitung

<p><b>QM-Management: Ernährungsphysiologie, LMIV Allergenausweisung, Ernährung bei versch. Krankheitsbildern</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hintergründe und Erläuterungen zum Verbraucherschutz im Besonderen bei Schutzbefohlenen (Bewohnern); aktuelles zur LMIV mit Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen</li> <li>- Erläuterungen zu Lactose/Fructose-Unverträglichkeiten</li> <li>- Ernährung bei verschiedenen Krankheitsbildern:</li> <li>- Rheuma, Durchfall-Magen-Galle, Marcumar-Patienten, Bluthochdruck,</li> <li>- Diabetes, Niereninsuffizienz</li> <li>- Wie bringe ich das neue Wissen in mein Team?</li> <li>- Verfahrensanleitung und Tipps aus der Praxis</li> <li>- Zusammenfassung, Erstellung einer betrieblichen „To Do Liste“, Feedback</li> </ul>	<p>18.02. 18.05. 04.06.</p>	<p><b>Jeweils von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr</b></p>	<p><u>209,00 €</u> zzgl. 19% <u>Mwst.</u></p>
--	--	-------------------------------------	---	---

**Kocherlebnis für Profis**

<p><b>Vegan und Vegetarisch in der Großküche</b></p>	<p><b>Vollwertig – vegetarisch – vegan – leistungsfördernde Ernährung</b></p> <p>Die Menschen, die sich für diese Ernährung entscheiden, erwarten ein attraktives und ansprechendes Angebot, ohne verzichten zu müssen. Speziell in Betrieben, Kliniken und Heimen wird diese Art der Ernährung immer stärker nachgefragt. In diesem Workshop zeige ich Ihnen, wie Sie Ihre Gäste/Bewohner mit trendigen, schmackhaften und gesunden Gerichten überzeugen. Außerdem erhalten Sie wissenswertes Know-how rund um die vegane/vegetarische Küche.</p> <p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Speisenplanung und Herstellung von vollwertigen, vegetarischen/veganen Speisen</li> <li>➤ Definitionen der unterschiedlichen Ernährungsformen</li> <li>➤ Sinnvoller Einsatz von Fleisch-Ersatzprodukten</li> <li>➤ Superfoods in der Gemeinschaftsverpflegung</li> <li>➤ Rezeptideen - Speisenskalkulation und Mengenberechnungen</li> </ul>	<p><b>Termine und Zeiten nach Absprache (ohne den täglichen Betriebsablauf zu stören!)</b></p> <p><b>Gerne sende ich Ihnen weitere Informationen zu!</b></p>	<p><i>Außerhalb des täglichen Kochprozesses bereiten wir in Ihrer Küche verschiedene Speisen zu. Ich empfehle die Anwesenheit des gesamten Küchenteams. Alle dazu notwendigen Lebensmittel bringe ich mit. Weiteres besprechen wir in einem persönlichen Gespräch.</i></p>
<p><b>Gemeinsames Zubereiten verschiedener Gerichte in Ihrer Küche!</b></p>			



für die gewerbliche Speisenzubereitung

Anwort per email : info@dafufood.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