

# AKTUELLE Neuigkeiten aus der IN VIA Akademie



## Hauswirtschaft und Ernährung / Lehrgänge

### Der Heimkoch / Die Heimköchin (IHK)

Die Verpflegung und Versorgung in den Fokus nehmen

In Kooperation mit dem Forum Diätetik & Ernährung, Koblenz, bietet Ihnen die IN VIA Akademie diesen Zertifikatslehrgang an. Wir zielen darauf ab, Sie umfassend in Ihre Aufgaben als zukünftige Heimköchin/Heimkoch (IHK) einzuführen und Ihnen Kompetenzen mitzugeben, mit denen Sie kreativ neue und zukunftsorientierte Wege für Küchen in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe gehen können. Wir unterstützen Sie beim Schaffen von Möglichkeiten, damit Bewohnerinnen und Bewohner an der Menüplanung beteiligt werden und in der Mahlzeitenzubereitung aktiv mitwirken können. Sie erwerben umsetzbare, effektive und praxisnahe Kenntnisse für Ihren beruflichen Kontext und können verschiedene Konzepte wie Fingerfood oder Smoothfood langfristig umsetzen. Sie tragen somit maßgeblich zur Verbesserung der Lebensqualität und der Versorgung/Verpflegung bei.

Schwerpunkte der Weiterbildung:

Entwicklung eines umfassenden Verständnisses zur Verpflegung älterer Menschen sowie Menschen mit besonderem Hilfebedarf

- Erweiterung Ihrer Kompetenzen in der Führung und Anleitung von Mitarbeitenden
- Vermittlung umfassender Kenntnisse über Ernährung, Diätetik und Zubereitung verschiedener Kostformen wie Fingerfood, Smoothfood etc. in Theorie und Küchenpraxis in unserer Lehrküche
- Entwicklung eines Verständnisses für die Esskultur und Biografiearbeit
- Selbständige Planung und Durchführung von Projektprozessen (Projektarbeit)

Die Weiterbildung umfasst 250 Unterrichtseinheiten und schließt mit einem zweitägigen Kolloquium inklusive der IHK-Prüfung ab.

Weitere Termine der Abschnitte:

18. - 22.11.2019 2. Abschnitt

11. - 15.05.2020 4. Abschnitt

10. - 14.02.2020 3. Abschnitt (in Koblenz)

08. - 09.06.2020 Prüfung

<b>Termin</b> 23.09. - 27.09.2019 (1. Abschnitt)	<b>Lehrgangsgebühr</b> 3.550,00 EUR inkl. Prüfung	<b>Lehrgangsleitung</b> Manon Lange-Wagner Herbert Thill	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 202-19-1HG	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe unten	<b>GastdozentInnen</b> M. Christine Klöver Ralf Klöver Ester Pauly	

#### Preise:

Gerne können Sie auch in unserem IN VIA Hotel übernachten.

Es steht Ihnen zu folgendem Preis zur Verfügung:

Akademiepreis 2019: Übernachtung mit Frühstück **68,50 €**

**In den Seminargebühren enthalten:** Mittagessen, kalte und warme Seminargetränke; WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

Unsere Bildungsveranstaltungen und Anmeldeöglichkeiten finden Sie im Internet:

[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Hygienebeauftragte/r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft - In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

Die Einhaltung von Hygienestandards wird in § 114/115 SGB XI der MDK-Prüfkriterien, in den Heimgesetzen und den Hygieneverordnungen der jeweiligen Bundesländer sowie im Infektionsschutzgesetz eingefordert. In der aktuellen Empfehlung des Robert-Koch-Instituts für Infektionsprävention in Heimen wird deshalb darauf hingewiesen, dass eine sachgerechte Umsetzung notwendiger und gesetzlich vorgeschriebener Hygienestandards am ehesten durch fortgebildete Hygienebeauftragte zu gewährleisten ist.

Wir schulen examinierte Pflegekräfte und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Dadurch erhalten Einrichtungen die Möglichkeit, ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu bilden, das Hygienestandards sowohl im pflegerischen als auch im hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich effektiv umsetzen kann. Folgende Inhalte werden von Pflege- und Hauswirtschaftskräften gemeinsam bearbeitet: Grundlagen der Hygiene, gesetzliche Vorgaben und Richtlinien sowie deren Umsetzung, das Infektionsschutzgesetz, usw.

Die Weiterbildung gliedert sich auf in eine Lehrgangswochen mit 40 UE, die Durchführung, Beurteilung und Erstellung verschiedener Aufgabenstellungen innerhalb der jeweiligen Einrichtung, für die 80 UE angerechnet werden und ein abschließender Reflexionstag, an dem die Ergebnisse der Praxisaufgaben vorgestellt werden. Die Weiterbildung umfasst somit 120 UE und schließt mit einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung zur/zum Hygienebeauftragten ab.

Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Ihre Berufsausbildung an.

Der Reflexionstag findet am 18. Februar 2020 statt.

<b>Termin</b> 14.10. - 18.10.2019 (1. Abschnitt)	<b>Lehrgangsgebühr</b> 645,00 EUR inkl. Reflexionstag	<b>Lehrgangsleitung</b> Harald Geese <b>Gastdozent/ -innen</b> Rosana Jetschmanegg Prof. Dr. Manfred H. Wolff <b>Programmverantwortung</b> Manon Lange-Wagner	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 271-19-1PG	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite		

## Beratende Fachkraft im Verpflegungsbereich

Als hauswirtschaftliche Fachkraft, z.B. diätetisch geschulte Fachkraft, Köchin/Koch oder Heimkoch/Heimköchin sind Sie stets gefordert in Ihrem Berufsalltag Menschen in ihrer Ernährungssituation zu beraten und zu begleiten, sowie Mitarbeitende zu schulen und anzuweisen. Das Aufgabenfeld birgt einige Herausforderungen und bedarf neben einer diätetischen Professionalität insbesondere auch sozialer und methodisch-didaktischer Fähigkeiten.

Die Weiterbildung unterstützt Sie als qualifizierte Fachkraft der Gemeinschaftsverpflegung/Hauswirtschaft dabei, ihre Kompetenzen weiter zu entwickeln, um dem komplexen Anforderungsprofil im Bereich der Ernährungsberatung/-schulung gerecht werden zu können.

Die Inhalte der Weiterbildung lassen sich folgenden Lernbereichen zuordnen:

- Ziele und Aufgaben der Beratung/Schulung
- Kommunikation und Gesprächsformen in der Beratung/Schulung
- Didaktik und Methodik in der Beratung und Schulung
- Durchführung von Beratungs- und Schulungseinheiten in Theorie und Praxis
- Methodentraining
- Persönliche Kompetenzen und Gestaltung von Beziehungen zu Bewohnern/Klienten.

Die Weiterbildung umfasst 120 Unterrichtseinheiten und schließt mit einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung ab. Fordern Sie weitere Informationen bezüglich Zulassungsvoraussetzungen und fachlichen Inhalten an! Wir beraten Sie gerne auch individuell.

Weitere Termine:

Abschnitt 2: 20.01. bis 22.01.2020

Abschnitt 4: 25.06.2020 (Kolloquium)

Abschnitt 3: 30.03. bis 31.03.2020

<b>Termin</b> 21.10. - 23.10.2019 (1. Abschnitt)	<b>Lehrgangsgebühr</b> 1.250,00 EUR inkl. Kolloquium	<b>Lehrgangsleitung</b> Erna Grafmüller Manon Lange-Wagner	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 249-19-1HG	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite		

## Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE - Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin/DGE

Qualifiziertes Fachwissen sorgt für mehr Kundenzufriedenheit bei diätetischen Angeboten. In vielen Phasen des Lebens und bei vielen Erkrankungen spielt die diätetische Versorgung eine ausschlaggebende Rolle auf dem Weg zur gesundheitlichen Förderung oder zur Genesung. Als diätetisch geschulte Fachkraft/Koch/Köchin (DGE) sorgen Sie in Einrichtungen der Altenhilfe und Rehabilitation, in Krankenhäusern, in Kureinrichtungen und weiteren Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie für eine geeignete diätetische Speiserversorgung. Sie erwerben fundiertes Fachwissen über medizinische Indikationen und den damit verbundenen spezifischen Diäten. Sie erhalten Fachwissen zur Anatomie, Ernährungsmedizin, Ernährungslehre und Diätetik. Ihr erworbenes Wissen setzen Sie in unserer Lehrküche durch die Zubereitung abwechslungsreicher und schmackhafter Mahlzeiten um. Dabei sind die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere, wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte Diät eingehalten werden muss. Menschen, die unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, benötigen in der Verpflegung eine individuelle Beratung und Verköstigung, auch diese findet Berücksichtigung. Somit führen diätetisch geschulte Fachkräfte/Köche/Köchinnen (DGE) eine wichtige Rolle aus, da bedarfsgerechte Ernährung für die Lebensqualität der Bewohner/innen und Kunden/innen entscheidend ist.

Die Weiterbildung umfasst 300 Unterrichtseinheiten inklusive eines Projektprozesses und der dreiteiligen Prüfung. Sie ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert.

Weitere Termine:

08.01.20 bis 15.01.20 2. Abschnitt

06.05.20 bis 13.05.20 4. Abschnitt

18.03.20 bis 25.03.20 3. Abschnitt

15.06.20 bis 19.06.20 Prüfung

<b>Termin</b> 23.10. - 30.10.2019 (1. Abschnitt)	<b>Lehrgangsgebühr</b> 2.950,00 EUR inkl. Prüfung	<b>Lehrgangsleitung</b> Manon Lange-Wagner	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 227-19-1HG	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	<b>Gastdozent/-innen</b> Dr. Ute Delius; Hans-Dieter Kahler Annette Rave	

## Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende (ReZA)

Ausbildende und Mitarbeitende im Bereich beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf sind vor vielfältige Aufgaben gestellt. Diese erfordern neben den fachlichen, sozialen, methodischen und personalen Kompetenzen auch rehabilitationspädagogische Kompetenzen.

Sie erhalten die Möglichkeit, sich in Theorie und Praxis mit den Kompetenzfeldern Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, Pädagogische und didaktische Aspekte in der Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, System der beruflichen Rehabilitation und Recht etc. auseinanderzusetzen und Ihre Handlungsmöglichkeiten für Ihren Arbeitsalltag zu erweitern. Diese Zusatzqualifikation orientiert sich an den Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO mit einem erforderlichen Umfang von 320 Stunden. Diesen Umfang deckt diese Zusatzqualifikation durch eine handlungsorientierte und praxisbezogene Vermittlung der Kompetenzfelder in Präsenzveranstaltungen und Studien- und Lerngruppentreffen ab. Unterstützend finden eine eigenständige Vor- und Nachbereitung der Lehrgangsinhalte sowie ein begleitender Projektprozess statt.

Ziel dieser Zusatzqualifikation ist es, Ihre pädagogisch-didaktischen Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation zu optimieren. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab. Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

Weitere Termine:

Abschnitt 2: 17. bis 19.02.2020

Abschnitt 6: 25. bis 26.06.2020

Abschnitt 3: 30. bis 31.03.2020

Abschnitt 7: 23. bis 25.09.2020

Abschnitt 4: 01. bis 02.04.2020

Abschnitt 8: 02. bis 05.11.2020

Abschnitt 5: 23. bis 24.06.2020

Abschnitt 9: 29. bis 30.01.2021

<b>Termin</b> 02.12. - 05.12.2019 (1. Abschnitt)	<b>Lehrgangsgebühr</b> 2.995,00 EUR	<b>Lehrgangsleitung</b> Erna Grafmüller Manon Lange-Wagner	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 276-19-1HG	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	<b>Gastdozent/-innen</b> Prof. Dr. Wolfgang Schwarzer Andrea Pfeifer; Christa-Anna Fischer	

# Hauswirtschaft und Ernährung / Lehrgang/Seminare 2019

## Fachkraft für Arbeitstraining/Arbeitstherapie/Sonderpädagogik für Hauswirtschaft und Handwerk

Sie sind als hauswirtschaftliche und/oder handwerkliche Fachkraft in Einrichtungen beschäftigt, in denen die Arbeitsbereiche Hauswirtschaft/Küche und Handwerk als therapeutisches Feld/Trainingsfeld genutzt werden? Zu Ihren Aufgaben gehört es, Auszubildenden, Bewohnern und Klienten mit psychischen Auffälligkeiten/Krankheiten, Suchterkrankungen, Verhaltensauffälligkeiten, sozialen Problemstellungen und Handicaps/Einschränkungen anzuleiten oder auszubilden?

Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich für diese Bereiche weiter zu qualifizieren, um die Arbeitsfelder für den Entwicklungs- und Integrationsprozess von Menschen mit besonderem Förderbedarf optimal zu nutzen. Wir vermitteln Ihnen kompetentes Fachwissen und erweitern Ihre für diesen Aufgabenbereich notwendigen sozialen und persönlichen Kompetenzen.

Sie erwerben Kenntnisse und Kompetenzen in den Bereichen: Rolle - Institution - Kommunikation, Umgang mit psychisch kranken Menschen, Umgang mit suchtkranken Menschen, Umgang mit Konflikten und Besonderheiten der Gesprächsführung, Durch Arbeit Menschen mit Lernbeeinträchtigungen fördern, Methodentraining, Persönliche Kompetenz und Gestaltung von Beziehungen zu Auszubildenden/Praktikanten/Bewohnern/Klienten.

Der Gesamtumfang beträgt 272 Unterrichtseinheiten inklusive der Durchführung eines Projektprozesses, Projektgruppentreffen und Einzel- oder Gruppensupervision. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab. Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

Weitere Termine:

Abschnitt 2: 17. bis 19.02.2020

Abschnitt 6: 25. bis 26.06.2020

Abschnitt 3: 30. bis 31.03.2020

Abschnitt 7: 02. bis 05.11.2020

Abschnitt 4: 01. bis 02.04.2020

Abschnitt 8: 29. bis 30.01.2021

Abschnitt 5: 23. bis 24.06.2020

<b>Termin</b> 02.12. - 05.12.2019 (1. Abschnitt)	<b>Lehrgangsgebühr</b> 2.645,00 EUR	<b>Lehrgangsleitung</b> Erna Grafmüller Manon Lange-Wagner	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 277-19-1HGz276-19-1	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe erste Seite	<b>Gastdozent/-innen</b> Prof. Dr. Wolfgang Schwarzer Andrea Pfeifer; Christa-Anna Fischer	

# Hauswirtschaft und Ernährung / Seminare 2019

## Prozess- und Kostenoptimierung im Textilbereich - wenn eigene Wäscherei, dann richtig!

Das Bermudadreieck Wäsche bestehend aus Kosten - Hygiene - Ansprüche stellt viele Wäschereien vor eine große Herausforderung. Alle Faktoren müssen gleichermaßen unter einen Hut passen. Sie erhalten einen Überblick zu den rechtlichen Anforderungen an eine Wäscherei. Wir setzen uns intensiv mit der Textilkunde und den verschiedenen Waschverfahren und deren Folgen im Wäschekreislauf auseinander. Dazu stellen wir Ihnen die Entwicklung von wichtigen Wäsche-Kennzahlen vor und rechnen Aufwand und Kosten gegen. Anschließend zeigen wir systematisch die Prozessabläufe auf und identifizieren mögliche Schwachstellen in den Abläufen, mit der Möglichkeit der Verbesserung.

<b>Termin</b> 12.09. - 13.09.2019	<b>Seminargebühr</b> 280,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> M. Christine Klöber	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 209-19-0H-V	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

### Preise:

Gerne können Sie auch in unserem IN VIA Hotel übernachten.

Es steht Ihnen zu folgendem Preis zur Verfügung:

Akademiepreis 2019: Übernachtung mit Frühstück **68,50 €**

**In den Seminargebühren enthalten:** Mittagessen, kalte und warme Seminar Getränke; WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

Unsere Bildungsveranstaltungen und Anmeldemöglichkeiten finden Sie im Internet:

[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Diäten - sinnvoll oder unsinnig? Einführung in die Diätverpflegung

Diäten gibt es viele - aber welche sind konform mit der aktuellen Diätetik und welche sind wann einsetzbar? Sie vertiefen in komprimierter Form Ihr Wissen zur Leichten Vollkost, Reduktionskost (Adipositas), natriumarmen Kost und Ernährung bei Diabetes mellitus. Dabei orientieren wir uns an den Vorgaben des Rationalisierungsschemas und stellen Ihnen Wege zur Menüplanung und -abwandlung vor.

<b>Termin</b> 16.09. - 17.09.2019	<b>Seminargebühr</b> 235,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Annette Rave	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 241-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Hygienemanagement in der Gemeinschaftsgastronomie

Die Ansprüche an ein umfassendes Hygienemanagement steigen. Jährlich werden zahlreiche Fälle gemeldet, bei denen es durch Mikroorganismen in Lebensmitteln zu Beschwerden kommt. Sie sind verantwortlich für das Hygienekonzept/-handbuch und die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben zur Lebensmittelhygiene. Wir geben Ihnen einen detaillierten Überblick zu den Zielen, dem Nutzen und den Trends in diesem Bereich.

<b>Termin</b> 17.09.2019	<b>Seminargebühr</b> 175,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Ralf Klöber	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 235-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Diabetesmanagement - Neuste Erkenntnisse umsetzen

Diabetes gehört zu den größten Volkskrankheiten in Deutschland. Nach aktuellen Prognosen wird sie künftig noch schneller ansteigen. Die Ernährung stellt einen wichtigen Baustein bei der Behandlung von Diabetes dar. Informieren Sie sich über die praktische Umsetzung des Diabetesmanagement, die Vorgaben der Diätverordnung sowie die aktuellen Rahmenbedingungen bei der Versorgung von Diabetikern..

<b>Termin</b> 18.09.2019	<b>Seminargebühr</b> 155,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Annette Rave	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 250-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Manon Lange-Wagner	

## Wenn nichts mehr geht - Sondenkost - Ernährungsmanagement

Die Situation in denen ältere Menschen nicht genügend Nahrung oder Flüssigkeit zu sich nehmen häuft sich im beruflichen Pflegealltag. Nach Ansicht der Krankenkasse ist jeder zweite Pflegebedürftige mangelernährt, dabei sind die Ursachen sehr unterschiedlich. Wir vermitteln Ihnen praxisnah, welche Maßnahmen Sie zur Verbesserung der Nahrungsaufnahme und Sicherung der oralen Verpflegung einleiten können. Insbesondere werden die Themen Sondenkost, Nahrungsverweigerung sowie Mangelernährung mit Einbezug des Expertenstandards transparent vermittelt.

<b>Termin</b> 19.09.2019	<b>Seminargebühr</b> 165,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Annette Rave	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 236-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Bildungstag Hauswirtschaft - Reinigung

Professionelle Reinigung in einer Einrichtung trägt zur Schonung menschlicher Arbeitskräfte, zur Optimierung der Betriebsmittel und zur Werterhaltung eines Gebäudes bei. Das allerwichtigste, sie sichert die Qualität. Wir geben Ihnen einen Überblick zu den vielseitigen Tätigkeitsfeldern der Reinigung. Schwerpunkte sind die Bedeutung der Qualitätssicherung, der Einsatz von Reinigungsmitteln und Anwendung der passenden Technik der Unterhaltsreinigung sowie Informationen über mögliche Unfallgefahren und eine ergonomische Arbeitsweise.

<b>Termin</b> 24.09.2019	<b>Seminargebühr</b> 140,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Annette Rave	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 261-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Fingerfood - Essen als basale Stimulation

Fingerfood, die direkte Nahrungsaufnahme von der Hand in den Mund, bewahrt und fördert gerade bei motorisch eingeschränkten Menschen die Eigenständigkeit und wird somit zur Beziehungs- und Kommunikationsform. Wir zeigen Ihnen in Theorie und Küchenpraxis die Umsetzbarkeit eines Fingerfoodkonzeptes.

<b>Termin</b> 25.09.2019	<b>Seminargebühr</b> 180,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Herbert Thill	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 204-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Smoothfood - Die feine Art Essen zuzubereiten

Bei Smoothfood handelt es sich um hochwertige Lebensmittel, die durch verschiedene Techniken in eine geschmeidige Konsistenz gebracht werden. Das Essen soll für Auge und Gaumen ein Genuss sein - vor allem für Menschen mit Kau-/Schluckstörungen. Wir zeigen Ihnen in Theorie und Praxis die Umsetzung.

<b>Termin</b> 26.09.2019	<b>Seminargebühr</b> 180,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Herbert Thill	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 206-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Begegnung mit dementen Menschen - Die Verwirrtheit verstehen lernen

Demenzen und Verwirrtheit gehören zu den häufigsten Erkrankungen im Alter. Wie begegnen Sie diesen Menschen in Arbeitssituationen? Sie erhalten die Grundlagen zu den Krankheitsbildern sowie eine Einführung in die Validation. Sie lernen Verhaltensweisen und deren Bedeutung für Ihre Arbeit kennen.

<b>Termin</b> 30.09.2019	<b>Seminargebühr</b> 170,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Michael Blum	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 215-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Servicekultur in der Gemeinschaftsgastronomie - Das Service-Einmaleins

Die Speisen- und Getränkeangebote in sozialen Einrichtungen orientieren sich an gastronomischen Standards. Bewohnern, Gästen oder Kunden einen guten Service zu bieten, ist also mehr als nur ‚Teller tragen‘. Es bedeutet Wertschätzung und Anerkennung und trägt dazu bei, dass sich die zu betreuenden Menschen wohlfühlen. Dabei erfährt die Ess- und Tischkultur gerade eine neue Wertigkeit. Wir vermitteln Ihnen praxisnah die grundlegenden Servicestandards sowie die Grundzüge einer kundenorientierten Kommunikation.

<b>Termin</b> 08.10.2019	<b>Seminargebühr</b> 170,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Ralf Klöber	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 234-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Ernährung im Alter - Ernährungsmanagement

Das Speisenangebot ist für die Gesundheit und die Lebensqualität der BewohnerInnen in Senioreneinrichtungen von zentraler Bedeutung. Um die Anforderungen seitens der Bewohner und des MDK zu erfüllen, bedarf es einer strukturierten Vorgehensweise und einer optimalen Zusammenarbeit zwischen Küche und Pflege.

<b>Termin</b> 09.10.2019	<b>Seminargebühr</b> 165,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Annette Rave	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 228-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Mitarbeitende mit Teilhabe Einschränkungen führen und begleiten

Der Arbeitsbereich Hauswirtschaft bietet für Mitarbeitende mit Teilhabe Einschränkungen verschiedene Arbeits- und Beschäftigungsmöglichkeiten. Diese Mitarbeitenden benötigen eine besondere Anleitung und Unterstützung, um ihre Arbeit gut und sicher zu bewältigen. Häufig kommt es vor, dass sie durch ihr Verhalten viel Aufmerksamkeit, Zeit und Kraft binden. Wir nehmen diese Arbeitssituationen in den Blick und geben Ihnen Impulse zur Begleitung und Unterstützung.

<b>Termin</b> 24.10. - 25.10.2019	<b>Seminargebühr</b> 280,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Erna Grafmüller	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 246-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Manon Lange-Wagner	

## Gesetze und Verordnungen - Aktuelle Rechtsvorschriften in der Praxis

Die betriebliche Arbeit in der Hauswirtschaft ist geprägt von Rechtsvorschriften. Für Führungskräfte ist es notwendig, auf dem aktuellen Stand der an sie gestellten Anforderungen zu bleiben. Sie erhalten einen Überblick zu den gesetzlichen Rahmenbedingungen und deren Umsetzung in Ihr Arbeitsfeld.

<b>Termin</b> 29.10. - 30.10.2019	<b>Seminargebühr</b> 280,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> M. Christine Klöber	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 211-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Herbstvielfalt in der Vollwertküche

Variationen aus der Vollwert-Ernährung sind in der Gemeinschaftsgastronomie eine genussvolle Ergänzung zum herkömmlichen Speisenangebot. Frische, möglichst saisonale Zutaten lassen sich raffiniert miteinander kombinieren. Unser Knowhow ermöglicht es Ihnen die abwechslungsreichen Rezepte in Ihre Praxis umzusetzen. Sie lernen Wissenswertes rund um die Vollwert-Ernährung und ihre gesundheitsfördernde Wirkung kennen. Guter Geschmack hat dabei oberste Priorität.

<b>Termin</b> 04.11. - 06.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 350,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Dorothe Bertlich-Baumeister	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 216-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Innovatives Reinigungsmanagement und Kostenrechnung

Sie analysieren und erstellen Leistungsverzeichnisse für den Reinigungsbereich und erhalten einen Einblick in die Personalbedarfsberechnung und die notwendigen Kennzahlen. Wir unterstützen Sie bei der Ermittlung von Richtleistungen und stellen Ihnen innovative Kostenberechnungen für Ihre Praxis vor.

<b>Termin</b> 11.11. - 12.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 280,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> M. Christine Klöber	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 208-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis

Im Alter sind sehr viele Menschen von Kau- und Schluckstörungen betroffen. Dieses kann sich zu einer schwerwiegenden Schluckstörung (Dysphagie) entwickeln. Wir stellen Ihnen den Krankheitsverlauf, verschiedene Therapiemöglichkeiten, praktische Übungen u. die Umsetzung konsistenzdefinierter Kost vor.

<b>Termin</b> 12.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 155,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Nuka Kim Annette Rave	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 226-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Manon Lange-Wagner	

## Wir sind wichtig für's Haus! Marketingfaktor Hauswirtschaft

Kundenorientierung und Außendarstellung werden zu immer wichtigeren Wettbewerbsfaktoren im Dienstleistungs- und Gesundheitsmarkt. Daher ist es erforderlich, dass hauswirtschaftliche Mitarbeitende nicht nur gute Arbeit leisten, sondern diese auch möglichst erfolgreich nach außen präsentieren. Sie erfahren, wie Sie mit einfachen Mitteln zu einer besseren Serviceorientierung und Außenwirkung beitragen können. Jeder weiß es, die ersten fünf Sekunden sind entscheidend!

<b>Termin</b> 13.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 180,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Ralf Klöber	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 224-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	



## Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften

Die Umsetzung einer guten Lebensmittelhygienepaxis mit auf HACCP-basierenden Elementen ist in kleinen Küchen, z.B. in Hausgemeinschaften und Wohngruppenkonzepten unumgänglich. Sie lernen die gesetzlichen Vorgaben kennen und erhalten Grundlagen zur Personal- /Produktthygiene sowie zur Dokumentation.

<b>Termin</b> 14.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 165,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Ralf Klöber	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 232-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Hygiene und Risikoanalysen im Wäscheprozess

Wie viel Wäschehygiene schafft Sicherheit für die Kunden und für die Wäscherei gleichermaßen? Professionelles Textilmanagement bedeutet für Verantwortliche Einsatzfähigkeit, Sauberkeit, Keimarmut von Textilien in allen Bereichen einer Einrichtung sicherzustellen. Sie erhalten einen Überblick der hygienischen Anforderungen an eine Wäscherei und professionell aufbereitete Wäsche. Sie können praktisch ausprobieren wie die Hygieneprüfungen durchgeführt und wie eine Wäscherei-Risikoanalyse erstellt wird.

<b>Termin</b> 18.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 180,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> M. Christine Klöber	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 210-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Führen und Leiten von Mitarbeitenden

Führungskräfte haben die Aufgabe, die Zielsetzungen ihres Hauses zu gewährleisten und gleichzeitig für ein gutes Arbeitsklima sowie die Motivation der Mitarbeitenden Sorge zu tragen. Wir zeigen Ihnen die Einflüsse auf den Führungsprozess auf und vermitteln Ihnen die wesentlichen Führungsverhaltensweisen sowie die Grundlagen zum Führen und Leiten – ganz praktisch. Sie trainieren gezielte Techniken zur Kommunikation und Gesprächsführung ein und können somit herausfordernde Situationen professionell bewältigen.

<b>Termin</b> 18.11. - 20.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 395,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Erna Grafmüller	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 248-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Manon Lange-Wagner	

## Andere Länder – anderes Essen! Kulturelle Verpflegungsvielfalt in Kitas und Grundschulen

Kinder aus vielen Kulturen sind heute zur Betreuung in den Kitas und Grundschulen. Beim Essen und Trinken kommen die jeweiligen Gewohnheiten und Bedürfnisse zusammen. Welche Besonderheiten es hierbei zu beachten gilt und wie die kulturelle Vielfalt genutzt werden kann, erfahren Sie in diesem Seminar. Sie erhalten Tipps, wie Sie Kinder motivieren, sich mit Essen und Trinken zu beschäftigen und wie Sie die Bereitschaft etwas Neues zu probieren mit einfachen Tricks lenken können.

<b>Termin</b> 19.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 85,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Annette Rave	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 282-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe letzte Seite	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

## Professionelle Menüplanung für Einrichtungen der Altenhilfe

An 365 Tagen im Jahr werden bis zu sechs Mahlzeiten täglich produziert und ausgegeben. Die richtige Menüplanung bedeutet effektivere Abläufe in einer Küche. Jedoch geschieht die wichtige Planungsarbeit, die zu einer Menüerstellung gehört, oft nebenbei. Sie lernen das Instrument der Menüplanung - auch per PC - richtig einzusetzen und so zur Qualitätsverbesserung sowie Effizienzsteigerung beizutragen.

<b>Termin</b> 19.11. - 20.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 280,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Herbert Thill	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 217-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe unten	<b>Programmverantwortung</b> Manon Lange-Wagner	

## Konfliktmanagement

Konflikte begleiten uns meist unerwünscht und allzu oft durch den Arbeitsalltag und sind belastend für das Betriebsklima. Auftretende Konflikte zu lösen gehört zu der Schlüsselkompetenz einer Führungskraft. Damit die Zusammenarbeit positiv bleibt, müssen Meinungsdiskrepanzen und Unstimmigkeiten geklärt werden. Sie lernen die Konflikte offen anzusprechen und herausfordernde Situationen besser zu bewältigen. Zur Unterstützung werden Sie praktische Lösungsansätze anhand von Fallbeispielen ausarbeiten.

<b>Termin</b> 21.11. - 22.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 285,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> Erna Grafmüller	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 247-19-0H	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe unten	<b>Programmverantwortung</b> Manon Lange-Wagner	

## Optimierung von Hauswirtschaftsprozessen: Lager-, Reinigungs- und Abfallmanagement - In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

Was können Sie in der Lagerhaltung anders machen oder worauf müssen Sie achten auch von gesetzlichen Vorgaben? Wie können Sie Reinigungsprozesse effizienter gestalten und was können Sie im Zeichen der Nachhaltigkeit tun? Wie sieht eine rechtmäßige Abfallentsorgung aus und welche Möglichkeiten haben Sie, um Abfallaufkommen zu reduzieren? Diesen Fragen und mehr gehen Sie in unserem Seminar mit dem Ralf Klöber nach. Gemeinsam entwickeln Sie Strategien zur Umsetzung der vermittelten Themen in Ihrer Einrichtung.

<b>Termin</b> 21.11. - 22.11.2019	<b>Seminargebühr</b> 280,00 EUR	<b>Seminarleitung</b> M. Christine Klöber	<b>Kunden- und Veranstaltungsservice</b> Doris Kallemeier Tel. (05251) 2908-38
<b>Seminarnummer</b> 274-19-0H-V	<b>zusätzlich buchbar:</b> Übernachtung und Frühstück Preise 2019 siehe unten	<b>Programmverantwortung</b> Xenia Romadina	

### Preise:

Gerne können Sie auch in unserem IN VIA Hotel übernachten.

Es steht Ihnen zu folgendem Preis zur Verfügung:

Akademiepreis 2019: Übernachtung mit Frühstück **68,50 €**

**In den Seminargebühren enthalten:** Mittagessen, kalte und warme Seminargetränke; WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.