

Berater/Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie

Großhaushalte sind durch den großen Einsatz an Lebensmitteln und den hohen Verbrauch an Energie gewichtige Konsumenten und können durch eine nachhaltige Wirtschaftsweise einen erheblichen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte sind dabei entscheidende Akteure für diese Entwicklung, da bei den Prozessen in einer Großküche viele Ansätze zur Schonung von Ressourcen und zur Einsparung von Energie möglich sind.

Die Anforderungen zum nachhaltigen Wirtschaften finden sich häufig auch in den Leitbildern vieler Träger im Sozial- und Gesundheitswesen, jedoch ist deren Umsetzung mit Widerspruch zwischen Idealen und wirtschaftlicher Realität verbunden. Somit werden diese Anforderungen für Großküchen in sozialen Einrichtungen zu Herausforderungen.

In der Weiterbildung werden Sie dazu befähigt, Großküchen im Nachhaltigkeitsprozess zu begleiten und zu beraten. Ihnen werden viele Wege sowie konkret umsetzbare Maßnahmen vermittelt, wie Sie eine nachhaltige Wirtschaftsweise vorantreiben können, ohne die Arbeitsrealität aus den Augen zu verlieren.

Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft und der Gemeinschaftsgastronomie

Ihre Lernergebnisse sind:

- Sie erwerben Grundlagenwissen zu den Aspekten der Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie.
- Sie können Ihr Wissen zu nachhaltigen Ansätzen in allen Arbeitsbereichen und bei der Ablauforganisation in Großküchen anwenden.
- Sie entwickeln Methodenkompetenzen zur systematischen Erfassung von Nachhaltigkeitsansätzen.
- Sie können einrichtungsspezifisch Nachhaltigkeitsziele ermitteln und umsetzen.
- Sie sind in der Lage Organisations-, Schulungs-, und Beratungsprozesse selbstständig durchzuführen.
- Sie lernen, wie sie komplexe Sachverhalte im Themenfeld „Nachhaltigkeit in der GG“ in der Einrichtung adressatenbezogen kommunizieren

Veranstaltungszeiten Beginn mit Abschnitt 1 und 2

Abschnitt 1: Dienstag, 12.03.2019
Abschnitt 2: Mittwoch, 13.03.2019

Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:45 Uhr

Weitere Termine:
Abschnitt 3: 27.05. – 29.05.19
Abschnitt 4: 08.07. – 09.07.2019
Abschnitt 5: 03.09. – 05.09.2019
Kolloquium: 28.11.2019

Veranstaltungsthemen

- Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie
- Verpflegungsmanagement: Konzepte und Standards in der Großgastronomie
- Speisenzubereitung unter ressourcenschonenden Gesichtspunkten
- Einkaufsmanagement und Speiseplanung
- Nahrungszubereitung in der Großgastronomie: Prozessoptimierung in der Speisenproduktion, Energietechnik
- Lagermanagement, Reinigungsmanagement und Abfallmanagement/Entsorgung
- Organisationsentwicklung, Prozess- und Changemanagement
- Beratungs- und Schulungskompetenz, Moderation & Präsentation

Struktur der Weiterbildung

Die Weiterbildung gliedert sich in fünf Abschnitte, Durchführung und Dokumentierung eines Projektprozesses sowie ein eintägiges Kolloquium. Sie umfasst insgesamt 220 UE, die sich in 88 UE Präsenzzeit und in 132 UE Selbststudium mit der Projektarbeit aufteilen und schließt mit einem Zertifikat ab.

Methoden

Kurzvorträge, Arbeitsgruppen, Plenumsdiskussionen, Einzel- und Gruppenarbeiten, ausgewählte praktische Übungen, Kochpraxis in unserer Modell-Lehrküche der IN VIA Akademie.

Seminarnummer: 251-19-1HG

Programmverantwortung und Seminarleitung

Xenia Romadina, B. Sc. Oecotrophologie,
Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie, Bildungsreferentin IN VIA Akademie

GastdozentInnen

Dorothe Bertlich-Baumeister, Dipl.-Sozialpädagogin,
UGB-Gesundheitstrainerin, Supervisorin
Birgit Kersten-Regenstein, Kommunikationstrainerin und
systemischer Coach zu Kommunikation/Konflikte
M. Christine Klöber, HBL, Qualitätsmanagement
Auditorin, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygiene-
management
Ralf Klöber, Koch, Hotelbetriebswirt, Personaltrainer
Annette Rave, Diätassistentin, Hauswirtschaftsmeisterin

Seminargebühr

Auf Anfrage
Im Preis enthalten Mittagessen sowie kalte und warme Seminar Getränke; zusätzlich buchbar:
Übernachtung mit Frühstück zum Preis von 68,50 Euro pro Nacht

Unsere aktuellen Seminarangebote finden Sie unter
www.invia-akademie.de

Anzahl der Unterrichtseinheiten: 220

Verfügbare Plätze: 16

Hier anmelden



Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine elektronische Bestätigung.

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH

Giersmauer 35
33098 Paderborn
Tel.: 05251 2908-38
www.invia-akademie.de

Ansprechpartnerinnen:

Doris Kallemeier Patrizia Brys
Tel.: 05251 2908-38 Tel.: 05251 2908-56
Fax: 05251 2908-29
E-Mail: info@invia-akademie.de

Stand: 08.10.2018

IN VIA Akademie/
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im
Caritasverband

Alle Caritas-Akademien: www.caritas-akademien.de

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des
Landes NRW.

Dies ist eine Bildungsveranstaltung nach dem
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG) des
Landes Nordrhein-Westfalen.

Mitglied im:



Mitglied im Netzwerk
Qualität in der
Fort- und Weiterbildung
der verbandlichen Caritas

Wir sind anerkannt und gefördert von:



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan
Förderung von Bildungsveranstaltungen
www.bmfsfj.de

Ministerium für
Schule und Weiterbildung
des Landes Nordrhein-Westfalen



Anerkennung der IN VIA Akademie als Einrichtung
der
Arbeitnehmerweiterbildung nach §10
Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz – AwbG

Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA
Akademie, soweit sie der beruflichen Bildung und der
politischen Orientierung/dem politischen Engagement
dienen, sind nach dem Weiterbildungsgesetz (WbG)
des Landes NRW anerkannt und gefördert.
www.schulministerium.nrw.de

Berater/Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschafts- gastronomie

**Beginn
12. März 2019**