

## Fachkraft 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 ihre Einrichtung im Nachhaltigkeitsprozess zu begleiten und nachhaltige Ansätze zu implementieren. 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

Die Weiterbildung richtet sich an Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft und der Gemeinschaftsgastronomie, die in ihrer Großküche die Einführung einer nachhaltigen Wirtschaftsweise planen.

### 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 der Großküche anwenden.
- Sie entwickeln Methodenkompetenzen zur systematischen Erfassung von Nachhaltigkeitsansätzen.
- Sie können einrichtungsspezifisch Nachhaltigkeitsziele ermitteln und umsetzen.

## 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  
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

### Struktur der Weiterbildung

Die Weiterbildung gliedert sich in 4 Abschnitte, Durchführung und Dokumentierung eines Projektprozesses sowie ein eintägiges Kolloquium. Sie umfasst insgesamt 180 UE, die sich in 64 UE Präsenzzeit und in 116 UE Selbststudium mit der Projektarbeit aufteilen. Die Weiterbildung wird mit einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung abgeschlossen.

### Methoden

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

Seminarnummer: 252-19-1HGz251-19-1

### 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

**M. Christine Klöber**, HBL, Qualitätsmanagement  
Auditorin, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement

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

**Anzahl der Unterrichtseinheiten: 180**

**Verfügbare Plätze: 10**

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

### Ansprechpartnerinnen:

Doris Kallemeier  
Tel.: 05251 2908-38  
Fax: 05251 2908-29

Patrizia Brys  
Tel.: 05251 2908-56

E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)

Stand: 08.10.2018

IN VIA Akademie/  
Meinwerk-Institut gGmbH



Mitglied im  
Caritasverband

Alle Caritas-Akademien: [www.caritas-akademien.de](http://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:



Gütesiegelverbund Weiterbildung



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](http://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](http://www.schulministerium.nrw.de)

# Fachkraft für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschafts- gastronomie

**Beginn  
12. März 2019**