

## **Berater/Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie**

Berufsbegleitende Weiterbildung in 6 Abschnitten  
Beginn ab dem 27.05.2019 / S-Nr.: 251-19-1HG-V

### **Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor 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, denn es stellen sich unter anderem folgende Fragen:

- Mit welcher Systematik können Ansätze erfasst und analysiert werden, um eine schrittweise Umstellung möglich zu machen?
- Welche kleinen und großen Maßnahmen sind konkret umsetzbar, damit strategische Ziele operationalisiert werden können?
- Was ist bei einem budgetierten Verpflegungssatz und bei einer angespannten Personalsituation realisierbar?

Im Rahmen eines von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) geförderten Projektes hat die IN VIA Akademie die Weiterbildung **Berater/ Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie** entwickelt, in der die Teilnehmenden dazu befähigt werden, Großküchen im Nachhaltigkeitsprozess zu beraten und zu begleiten. Dabei werden spezifische Ansätze in folgenden Arbeitsbereichen ermittelt und umgesetzt:

- Einkaufsmanagement und Speisenplanung
- Prozessoptimierung in der Speisenproduktion
- Lagerhaltung
- Reinigungsmanagement
- Abfallmanagement und Entsorgung/ Vermeidung von Lebensmittelabfällen
- Energiemanagement

#### **(1) Zielgruppe**

Die Weiterbildung richtet sich an Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft und der Gemeinschaftsgastronomie, die Großküchen bei der Einführung einer nachhaltigen Wirtschaftsweise fachlich unterstützen wollen.

## (2) Lernergebnisse

Die Weiterbildung ist auf dem Hintergrund der europäischen und nationalen Entwicklungen zu Transparenz und Vergleichbarkeit von Bildungsabschlüssen auf Niveau 5 des Deutschen Qualifikationsrahmens (DQR) eingeordnet.

Das aus vier Säulen bestehende Referenzsystem bildet die Matrix für die Lernergebnisse:

Fachkompetenz		personale Kompetenz	
Wissen	Fertigkeiten	Sozialkompetenz	Selbstständigkeit

**Die Absolventinnen und Absolventen der Beraterausbildung erwerben im Kontext der Fachkompetenzen:**

- integriertes Wissen zu den Aspekten der Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie,
- anwendungsorientiertes Grundlagenwissen zu nachhaltigen Ansätzen in allen Arbeitsbereichen und bei der Ablauforganisation in Großküchen,
- Methodenkompetenzen zur systematischen Erfassung von Nachhaltigkeitsansätzen
- kognitive und praktische Fertigkeiten zur Ermittlung von einrichtungsspezifischen Nachhaltigkeitszielen und deren Umsetzung.

**In Bezug zu den personalen Kompetenzen entwickeln die Absolventinnen und Absolventen:**

- Selbständigkeit bei der Organisation von Analyse- und Beratungsprozessen,
- kommunikative Kompetenzen, um komplexe Sachverhalte im Themenfeld „Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“ strukturiert und adressatenbezogen darstellen zu können.
- Eigenständigkeit bei der Durchführung von Einrichtungsanalysen im Soll-Ist-Vergleich.

## (3) Inhalte:

- Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie: Ziele, Definitionen und Modellrechnungen
- Verpflegungsmanagement: Konzepte und Standards in der Großgastronomie, Hygienemanagement
- Speisenzubereitung unter ressourcenschonenden Gesichtspunkten
- Einkaufsmanagement und Speiseplanung mit saisonalen, regionalen und /oder biologischen Aspekten
- Nahrungszubereitung in der Großgastronomie: Prozessoptimierung in der Speisenproduktion, Energietechnik
- Lagermanagement, Reinigungsmanagement und Abfallmanagement/Entsorgung: Gesetzliche Vorgaben, Standards und Reduzierung von Verbräuchen
- Systematische Erfassung von Nachhaltigkeitsansätzen
- Organisationsentwicklung, Prozess- und Changemanagement
- Beratungs- und Schulungskompetenz, Moderation & Präsentation

## (4) Methoden

Impulsvorträge, Arbeitsgruppen, Plenumsdiskussionen, Einzel- und Gruppenarbeiten, ausgewählte praktische Übungen, Kochpraxis in unserer Modell-Lehrküche der IN VIA Akademie. Moderne Lernmethoden ermöglichen ein nachhaltiges und praxisnahes Lernen.

## (5) Zulassungsvoraussetzungen

Abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschafter/in, Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in, Wirtschaftler/in, Koch, Köchin, Oecotrophologin/Oecotrophologe oder ähnliche Fachausbildungen in der Lebensmittelverarbeitung sowie eine mindestens dreijährige Berufspraxis in Großküchen/Gemeinschaftsgastronomie.

## (6) Lehrgangsstruktur

Die Gesamtmaßnahme umfasst 220 Unterrichtseinheiten (à 45 Min.), die sich aufteilen in 88 Unterrichtseinheiten Präsenzzeit, inklusive Kolloquium. Zusätzlich werden auf Selbststudium und die Durchführung des Praxisprojektes 132 Unterrichtseinheiten angerechnet.

## (7) Lehrgangsabschluss

Für den erfolgreichen Lehrgangsabschluss wird vorausgesetzt:

- die Teilnahme an den Seminarveranstaltungen
- die Durchführung und Dokumentation eines Beratungsprozesses und dessen Präsentation im Abschlusskolloquium

Der Lehrgang schließt bei erfolgreicher Teilnahme mit dem entsprechenden Titel ab. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten ein Zertifikat und eine Urkunde.

### Lehrgangsleitung

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

### Fachdozentinnen und Fachdozenten

**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 Hygienemanagement

**Ralf Klöber**, Koch, Hotelbetriebswirt, Personaltrainer

**Annette Rave**, Diätassistentin, Hauswirtschaftsmeisterin

## (8) Lehrgangsgebühren

**1.600,00 €** für die Weiterbildung; inkl. Kolloquiumsgebühr (siehe Übersicht Termine)

In den Lehrgangsgebühren sind enthalten: Mittagessen, kalte und warme Seminargetränke

### Zusätzlich buchbar:

- Akademiepreis: Übernachtung mit Frühstück **68,50 €** pro Nacht in 2019, in 2020 auf Anfrage

WLAN ist in allen Zimmern kostenfrei verfügbar.

### Zahlungsmodalitäten/Rücktrittsmöglichkeiten

Die Zahlungsmodalitäten/Rücktrittsmöglichkeiten sind durch die AGB geregelt.

### Informationen und Beratung

Lehrgangsleitung:

**Xenia Romadina**, Tel.: 05251-2908-57 E-Mail: [x.romadina@invia-akademie.de](mailto:x.romadina@invia-akademie.de)

Veranstaltungsmanagement:

**Doris Kallemeier**, Tel.: 05251-2908-38 E-Mail: [d.kallemeier@invia-akademie.de](mailto:d.kallemeier@invia-akademie.de)

### Anmeldung und Zulassung

Bitte melden Sie sich schriftlich bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn an.

Der Eingang der Anmeldung wird von der IN VIA Akademie elektronisch bestätigt.



### Anmeldung bitte schriftlich an die:

IN VIA Akademie

Giersmauer 35

33098 Paderborn

Tel. 05251 2908-38

Fax 05251 2908-29

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

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



## Veranstalter und Veranstaltungsort

IN VIA Akademie  
Giersmauer 35  
33098 Paderborn

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

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des Landes NRW.



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



Mitglied im Caritasverband

Alle Akademien der verbandlichen Caritas finden Sie unter [www.caritas-akademien.de](http://www.caritas-akademien.de)

Die Weiterbildung ist anerkannt vom Verbund der Caritas Akademien.

**Caritas Akademien.de**

Sie entspricht den Qualitätskriterien für Zertifikatslehrgänge.

Eine Förderung der Lehrgangsgebühr ist bei Erfüllung der persönlichen Voraussetzungen durch einen Bildungsscheck/Qualifizierungsscheck möglich.

Informationen über Beantragung und Beratung erhalten Sie unter

**Für NRW:** <https://www.mais.nrw/bildungsscheck>

**Für Rheinland-Pfalz:** <http://www.qualischeck.rlp.de>

**Für Bremen:** <http://www.bremen.de/der-bremer-weiterbildungsscheck-26456491>

**Für Sachsen:**

<https://www.sab.sachsen.de/privatpersonen/f%C3%B6rderprogramme/weiterbildungsscheck-individuell.jsp>

**Für Brandenburg**

<http://www.masgf.brandenburg.de/cms/detail.php/bb1.c.185138.de>

**Bundesförderung:** <http://www.bildungspraemie.info>

**Berater/Beraterin für nachhaltige Wirtschaftsweise  
in der Gemeinschaftsgastronomie**

**Übersicht Termine  
Seminar-Nr.: 251-19-1HG-V**

Datum	Inhalte	Gebühr	UE
Abschnitt 1 27.-29.05.2019	<b>Einkaufsmanagement und Speiseplanung Prozessoptimierung in der Speisenproduktion</b>	390,00 €	24
Abschnitt 2 08.07.2019	<b>Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgast- ronomie: Konzepte und konkrete Ansätze Systematische Erfassung von Nachhal- tigkeitsansätzen</b>	175,00 €	8
Abschnitt 3 09.07.2019	<b>Verpflegungsmanagement</b>	175,00 €	8
Abschnitt 4 03.-05.09.2019	<b>Projekt- und Changemanagement Moderation und Präsentation Beratungs- und Schulungskompetenzen</b>	420,00 €	24
Abschnitt 5 13.-14.11.2019	<b>Lager- und Reinigungsmanagement Abfallmanagement und Entsorgung</b>	280,00 €	16
	<b>Durchführung eines Projektprozesses</b>		132
Abschnitt 6 23.01.2020	<b>Kolloquium</b>	160,00 €	8
	<b>Lehrgangsgebühr:</b>	<b>1.600,00€</b>	<b>220 UE</b>

IN VIA Akademie  
Giersmauer 35  
33098 Paderborn  
Tel. 05251 2908-38  
Fax 05251 2908-29  
E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)



Mitglied im:



---

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

---

### **Anmeldung**

Sie können sich online auf unserer Homepage [www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de) oder schriftlich per E-Mail und Fax anmelden. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Das Programm mit Rechnung und Reiseplan erhalten Sie rechtzeitig vor Beginn.

### **Rücktrittsbedingungen**

Eine Abmeldung ist bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn ohne Stornogebühren möglich.

Bei Rücktritt von weniger als 14 Tagen vor Beginn der Veranstaltung werden 30% der Veranstaltungsgebühr als Stornogebühr berechnet.

Bei Abmeldung von weniger als 8 Tagen vor Beginn der Veranstaltung werden 80% der Veranstaltungsgebühr als Stornogebühr berechnet.

Es besteht die Möglichkeit eine Ersatzperson zu schicken. Bei Nichterscheinen ohne vorherige Abmeldung oder Abmeldung am Veranstaltungstag ist die Rechnung zu 100% zu zahlen.

Nach dem Beginn von Veranstaltungen mit mehreren Abschnitten ist keine Abmeldung mehr möglich und somit die gesamte Veranstaltungsgebühr zu zahlen.

Die in Rechnung gestellte Stornogebühr schreiben wir Ihnen zu 50% gut, wenn innerhalb eines Jahres ab Rechnungsstellung erneut eine Veranstaltung gebucht wird.

### **Zahlungsbedingungen**

Die Rechnung ist zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn ohne Abzug zu zahlen.

### **Veranstaltungsgebühr**

In der Veranstaltungsgebühr sind die Veranstaltungskosten, das Mittagessen und die Veranstaltungstränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser und Apfelschorle) enthalten. Für nicht in Anspruch genommene Leistungen während der Veranstaltung erfolgt keine Erstattung.

### **Absage von Veranstaltungen durch die IN VIA Akademie**

Die IN VIA Akademie behält sich vor, Veranstaltungen auf Grund einer zu geringen Teilnehmerzahl abzusagen oder zu verlegen. Teilnehmende werden in diesem Fall per E-Mail benachrichtigt. Bei kurzfristigem Ausfall einer Veranstaltung durch Krankheit oder höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Durchführung. In diesem Fall erfolgt keine Übernahme von Reisekosten sowie durch Arbeitsausfall entstehende Auslagen. Bereits entrichtete Veranstaltungsgebühren werden erstattet.

### **Teilnahmebescheinigungen**

Nach Besuch der Veranstaltung wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt. Bei ausstehenden Zahlungen behalten wir uns die Zurückbehaltung vor.

### **Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung**

Über die Hanse Merkur Versicherung haben Sie die Möglichkeit, eine Seminar-Rücktrittskosten-Versicherung abzuschließen.

Direkt: <http://www.reiseschutz-direkt.de/hansemerkur/seminar-ruecktrittskosten-versicherung.html>

### **Copyright**

Die in der IN VIA Akademie den Teilnehmenden zur Verfügung gestellten Unterlagen dürfen ohne schriftliche Genehmigung nicht vervielfältigt, nachgedruckt, übersetzt oder an Dritte weitergegeben werden. Im Übrigen gilt das Urheberrecht.

Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihr Einverständnis zu unseren AGB.

Paderborn, 23. Juli 2018

---

## FAX-ANMELDUNG an Fax 05251 2908-29

Bitte füllen Sie das Formular aus, um sich zur Veranstaltung anzumelden

Titel

Termin  S-Nr.

Dies ist eine  Firmenanmeldung  Privatanmeldung

Anrede

Vorname

Nachname

Geburtsdatum

Beruf und

berufliche Tätigkeit

### Private Daten

Straße

PLZ und Ort

E-Mail

Telefon

### Daten Einrichtung

Firma

Straße

PLZ und Ort

E-Mail

Telefon

Bemerkungen

oder abweichende

Rechnungsanschrift

### Datenschutzhinweise:

Ich nehme zur Kenntnis, dass im Zusammenhang mit meiner Anmeldung personenbezogene Daten für die Teilnehmerverwaltung gespeichert werden. Diese Daten unterliegen den Bestimmungen der Datenschutzgesetze, insbesondere dem KDG. Meine Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: <https://www.invia-akademie.de/allgemeines/datenschutz/>.

Mit dieser Anmeldung treten die AGB der IN VIA Akademie in Kraft, in denen auch die Rücktrittsbedingungen geregelt sind.

Ich buche zusätzlich: **Übernachtung mit Frühstück**

Die Datenschutzhinweise habe ich zur Kenntnis genommen.

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_