



Fachkraft für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie

Berufsbegleitende Weiterbildung in 6 Abschnitten
Beginn ab dem 27.05.2019 / S-Nr.: 252-19-1HGz-V251-19-1

Konkrete Ansätze in der Gemeinschaftsgastronomie

Das Thema Nachhaltigkeit ist kein kurzlebiger Modetrend, sondern in vielen Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie Bestandteil des Unternehmensleitbildes geworden. Als Querschnittsaufgabe ist es seit gut zehn Jahren in der hauswirtschaftlichen Berufsbildung verankert und in der Fachpraxis gibt es zahlreiche Ansätze, die nicht nur den Einkauf von Bioprodukten beinhalten. Ressourcenschutz ist in allen Prozessen in der Großküche möglich. Die Fachlichkeit der Hauswirtschaft kann ein Motor für die Verwirklichung eines Anspruchs werden, der sich gesellschaftlich nicht mehr ignorieren lässt.

Für Großküchen in sozialen Einrichtungen werden diese Anforderungen zur Herausforderung, 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 **Fachkraft für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie** entwickelt, in der die Teilnehmenden dazu befähigt werden, die eigene Großküche im Nachhaltigkeitsprozess 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 in ihrer Großküche die Einführung einer nachhaltigen Wirtschaftsweise planen.

(2) Lernergebnisse

Die Weiterbildung ist auf dem Hintergrund der europäischen und nationalen Entwicklungen zu Transparenz und Vergleichbarkeit von Bildungsabschlüssen auf Niveau 4 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 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,
- kognitive und praktische Fertigkeiten zur Ermittlung von einrichtungsspezifischen Nachhaltigkeitszielen und deren Umsetzung.

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

- kommunikative Kompetenzen, um komplexe Sachverhalte im Themenfeld „Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung“ strukturiert und adressatenbezogen darstellen zu können.
- Eigenständigkeit bei der Durchführung von Einrichtungsanalysen

(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

(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, Wirtschafter/in, Koch, Köchin, Oecotrophologin/Oecotrophologe oder ähnliche Fachausbildungen in der Lebensmittelverarbeitung sowie eine mindestens dreijährige Berufspraxis in Großküchen/Gemeinschaftsgastronomie.

(6) Lehrgangsstruktur

Die Gesamtmaßnahme umfasst 180 Unterrichtseinheiten (à 45 Min.), die sich aufteilen in 64 Unterrichtseinheiten Präsenzzeit. Zusätzlich werden auf Selbststudium und die Durchführung des Praxisprojektes 116 Unterrichtseinheiten angerechnet.

(7) Lehrgangsabschluss

Für den erfolgreichen Lehrgangsabschluss wird vorausgesetzt:

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

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

Lehrgangsführung

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

FachdozentInnen

Dorothe Bertlich-Baumeister, Dipl.-Sozialpädagogin, UGB-Gesundheitstrainerin, Supervisorin
M. Christine Klöber, HBL, Qualitätsmanagement Auditorin, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement

Ralf Klöber, Koch, Hotelbetriebswirt, Desinfektor, Personaltrainer

Annette Rave, Diätassistentin, Hauswirtschaftsmeisterin

(8) Lehrgangsgebühren

1.180,00 € für die Weiterbildung (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

Lehrgangsführung:

Xenia Romadina, Tel.: 05251-2908-57 E-Mail: x.romadina@invia-akademie.de

Veranstaltungsmanagement:

Doris Kallemeier, Tel.: 05251-2908-38 E-Mail: 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 schriftlich bestätigt.

[Online
buchen](#)

[Fax-
Anmeldung](#)

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
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:



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

Die Weiterbildung ist anerkannt vom Verbund der Caritas Akademien.

CaritasAkademien.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>



**Fachkraft für nachhaltige Wirtschaftsweise
in der Gemeinschaftsgastronomie**

Übersicht Termine

Seminar-Nr.: 252-19-1HGz-V251-19-1

Terminübersicht

Datum	Inhalte	Gebühr	UE
Abschnitt 1 27.-29.05.2019	Einkaufsmanagement und Speise- planung Prozessoptimierung in der Speisenproduktion	390,00 €	24
Abschnitt 2 08.07.2019	Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie: Konzepte und konkrete Ansätze Systematische Erfassung von Nachhaltigkeitsansätzen	175,00 €	8
Abschnitt 3 09.07.2019	Verpflegungsmanagement	175,00 €	8
Abschnitt 4 13. – 14.11.2019	Lager- und Reinigungsmanagement Abfallmanagement und Entsorgung	280,00 €	16
	Durchführung eines Projektprozesses		116
Abschnitt 5 23.01.2020	Kolloquium	160,00 €	8
	Lehrgangsgebühr:	1.180,00 €	180 UE

IN VIA Akademie
Giersmayer 35
33098 Paderborn
Tel. 05251 2908-38
Fax 05251 2908-29
E-Mail: info@invia-akademie.de
www.invia-akademie.de



Mitglied im:



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Anmeldung

Sie können sich online auf unserer Homepage 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/hansemerekur/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 _____