



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell

Die Heimküche der Zukunft

-
**Menschen
kompetent
verpflegen**

**12. September bis
13. September 2023**

Wo liegt die Zukunft der Heimküche? Welche Strategien und Maßnahmen werden benötigt, um diese Zukunft zu sichern und zu gestalten? Denn Kostendruck, Personalknappheit und immer höhere Ansprüche an die Qualität zwingen die Verantwortlichen zum Umdenken und nach Lösungen zu suchen. Wir werden uns mit aktuellen Entwicklungen, Veränderungsprozessen, Nachhaltigkeit und unterschiedlichen Verpflegungskonzepten beschäftigen. Außerdem erwarten Sie Raum zum Austausch, Vorstellung neuer Konzeptideen und innovative Rezepte in der Küchenpraxis unserer Lehrküche.

Zielgruppe

Heimköchin/Heimkoch, Fach- und Führungskräfte der Gemeinschaftsgastronomie sowie Verantwortliche/Interessierte aus dem Verpflegungsbereich

Ihre Lernergebnisse

- Sie wissen über die aktuellen Entwicklungen in der Heimküche Bescheid
- Sie haben sich mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigt und können Konsequenzen für Ihr Handeln ableiten
- Sie lernen wesentliche Instrumente und Maßnahmen zur Erfassung der Ernährungssituation kennen
- Sie erfassen die Bedeutung von Veränderungsprozessen in Ihrer Einrichtung
- Sie ziehen die Bilanz zwischen Convenienceprodukten und Eigenherstellung
- Sie erhalten wertvolle Tipps wie Sie die Speisen den jeweiligen allergenfreien Anforderungen exakt anpassen
- Sie können zukunftsorientierte Ideen und gezielte Maßnahmenplanungen für Ihre Einrichtung entwickeln.

Veranstaltungszeiten

Dienstag, 12.09.2023 von 9:30 Uhr bis 17:30 Uhr
Mittwoch, 13.09.2023 von 8:45 Uhr bis 15:00 Uhr

Veranstaltungsthemen

- Nachhaltige Entwicklungspotenziale in der Heimküche
- Chancen der Veränderungen nutzen
- Optimale Nährstoffversorgung im Alter
- Alte Lebensmittel neu entdecken
- Eigenherstellung unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit
- Wie einfach auf Allergene zu verzichten und Alternativen anzubieten
- Die Heimküche der Zukunft sichern durch gezielte Maßnahmenplanungen

Methoden

Impulsvortrag, Demonstrationen, Plenumsarbeit, Einzel-/Gruppenarbeit, praktisches Arbeiten in der Lehrküche, praxisbezogenes reflexives Arbeiten

Am Ende der Veranstaltung erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Seminarnummer: 252-23-0H

Seminarleitung/Programmverantwortung
Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecotrophologin,
 Akademieleitung, Bildungsreferentin

Dozent*innen

Vanessa Thill, Oecotrophologin B.Sc.,
 Ernährungsberaterin/DGE

Herbert Thill, Küchenmeister, Küchenleiter, Heimkoch

Ralf Klöber, Staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt,
 Personaltrainer

Veranstaltungsgebühr

340,00 Euro, bei Präsenzveranstaltungen inkl.
 Mittagessen sowie kalte und warme Getränke;

zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück zum
 Preis von 74,00 Euro pro Nacht

Anzahl der Unterrichtseinheiten: 16

Verfügbare Plätze: 18

Hier anmelden

[Online
buchen](#)

[Fax-
Anmeldung](#)

[AGB](#)

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

Beratung und Informationen:

Bildungsreferentin: Manon Lange-Wagner

Tel.: 05251 2908-58
 E-Mail: m.lange-wagner@invia-akademie.de

Kunden- und Veranstaltungsservice:

Natalie Bergen Patrizia Brys
 Tel.: 05251 2908-38 Tel.: 05251 2908-56
 Fax: 05251 2908-29

E-Mail: info@invia-akademie.de

IN VIA Akademie/
 Meinwerk-Institut gGmbH

Gesellschafter: IN VIA Katholischer Verband
 für Mädchen- und Frauensozialarbeit –
 Deutschland e.V.
 Fachverband im
 Deutschen
 Caritasverband



Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des
 Landes NRW.



**Zertifiziert nach
 Gütesiegelverbund
 Weiterbildung**

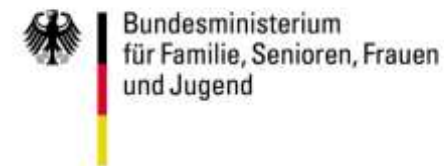


**Mitglied im Netzwerk der
 Fort- und Weiterbildungs-
 anbieter in der Caritas**

Mitglied im Verbund der Caritas-Akademien:

www.caritas-akademien.de

Wir sind anerkannt und gefördert von



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

Ministerium für
 Schule und Bildung
 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

Stand: 25.08.2023