

## Die Heimküche der Zukunft - Workshop

Wo liegt die Zukunft der Heimküche? Welche Strategien und Maßnahmen werden benötigt, um diese Zukunft zu sichern? 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, Personal, 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 sind:

- 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 der Personalentwicklung kennen
- Sie erfassen die Bedeutung von Veränderungsprozessen
- Sie ziehen die Bilanz zwischen Convenienceprodukten und Eigenherstellung
- Sie erhalten wertvolle Tipps wie Sie die Speisen den jeweiligen allergiefreien Anforderungen exakt anpassen
- Sie können zukunftsorientierte Ideen und gezielte Maßnahmenplanungen für Ihre Einrichtung entwickeln.

## Veranstaltungszeiten

Montag, 21.10.2019 09:30 - 18:00 Uhr

Dienstag, 22.10.2019 08:45 - 15:00 Uhr

## Veranstaltungsthemen

### Ralf Klöber

Eine Standortbestimmung – Entwicklungen  
Nachhaltig handeln

### M. Christine Klöber

Veränderungen annehmen und weiter entwickeln  
Personalentwicklung – Der drohenden Personalnot begegnen

### Herbert Thill

Alte Lebensmittel neu entdecken  
Zwischen Convenience und Eigenherstellung  
Allergiefrei Verpflegen – professionell und lecker umgesetzt  
Die Heimküche der Zukunft sichern durch gezielte Maßnahmenplanungen

### Methoden

Impulsvortrag, Plenumsarbeit, Einzel-/Gruppenarbeit, praktische Übungen, praxisbezogenes reflexives Arbeiten, Kochpraxis

Am Ende des Seminars erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

**Seminarnummer: 218-19-0H-V**

## Programmverantwortung

Manon Lange-Wagner, Diplom-Oecotrophologin

## Seminarleitung

Herbert Thill, Küchenmeister, Heimkoch

## GastdozentInnen

M. Christine Klöber, HBL, Personalökonomin, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement

Ralf Klöber, Koch, Hotelbetriebswirt, Personaltrainer

## Seminargebühr

300,00 Euro inkl. 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: 16**

**Verfügbare Plätze: 20**

**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                      Patrizia Brys  
Tel.: 05251 2908-38                      Tel.: 05251 2908-56  
Fax: 05251 2908-29  
E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)

Stand: 13.09.2019

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 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)

## Die Heimküche der Zukunft

### - Workshop -

**21. Oktober bis  
22. Oktober 2019**