

Fachkraft für nachhaltige Wirtschaftsweise in der Gemeinschaftsgastronomie

Hauswirtschaft in der Gemeinschaftsgastronomie ist ein wichtiger Konsumbereich, in dem ein großes Volumen an Lebensmitteln, Verpackung, Energie, Strom und Wasser verbraucht wird. In dieser Hinsicht kann Hauswirtschaft 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: 23.09.2020	09:30 – 16:45 Uhr
Abschnitt 2: 24.09.2020	09:30 – 16:45 Uhr
Abschnitt 3: 18.11. – 19.11.2020	10:30 – 16:15 Uhr
Abschnitt 4: 18.01. – 20.01.2021	09:30 – 16:45 Uhr
Kolloquium: 20.05.2021	09:30 – 16:45 Uhr

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: 208-20-1HGz207-20-1

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

1.210,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Seminar Getränke; zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück zum Preis von 71,00 Euro pro Nacht

Unsere aktuellen Seminarangebote finden Sie unter 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

Ansprechpartnerinnen:

Doris Kallemeier 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



Mitglied im
Caritasverband

Wir sind eine anerkannte Heimvolkshochschule des
Landes NRW.

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



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:



Bundesministerium
für Familie, Senioren, Frauen
und Jugend

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan
Förderung von Bildungsveranstaltungen
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

Stand: 31.01.2020



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell.

IN VIA

**Fachkraft für
nachhaltige
Wirtschaftsweise in
der Gemeinschafts-
gastronomie**

**Beginn
23. September 2020**