

Nachhaltigkeitsmanager*in in der Gemeinschaftsgastronomie

Das Thema Nachhaltigkeit wird für die Gemeinschaftsgastronomie aus wirtschaftlichen und Image-Gründen immer wichtiger. Die Gäste legen heutzutage mehr Wert auf die Nachhaltigkeit, die Tendenz ist steigend. Die politischen Forderungen können auch nicht länger ignoriert werden. 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 Umweltschutz 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 möglich sind.

In der Weiterbildung werden Sie dazu befähigt Großküchen im Nachhaltigkeitsprozess zu begleiten. Ihnen werden viele Wege sowie konkret umsetzbare Maßnahmen vermittelt, wie Sie eine nachhaltige Wirtschaftsweise vorantreiben können, ohne die Arbeitsrealität aus den Augen zu verlieren.

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 Großküchen anwenden
- Sie entwickeln Methodenkompetenzen zur systematischen Erfassung von Nachhaltigkeitsansätzen
- Sie können einrichtungsspezifisch Nachhaltigkeitsziele ermitteln und umsetzen
- Sie sind in der Lage Organisations-, und Schulungsprozesse selbständig durchzuführen
- Sie lernen, wie sie komplexe Sachverhalte im Themenfeld „Nachhaltigkeit in der GG“ in der Einrichtung adressatenbezogen kommunizieren

Veranstaltungszeiten

Beginn mit Abschnitt 1 und 2

Abschnitt 1: 22.09.2021	09:30 – 16:45 Uhr
Abschnitt 2: 23.09.2021	09:30 – 16:45 Uhr
Abschnitt 3: 09.- 10.11.21	10:30 – 16.15 Uhr
Abschnitt 4: in 2022	
Abschnitt 5: in 2022	
Kolloquium: in 2022	

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
- Organisationsentwicklung, Prozess- und Changemanagement
- Schulungskompetenz, Moderation & Präsentation

Struktur der Weiterbildung

Die Weiterbildung gliedert sich in fünf Abschnitte, Durchführung und Dokumentierung eines Projektprozesses, sowie ein eintägiges Kolloquium. Sie umfasst insgesamt 220 UE und schließt mit einem Zertifikat ab.

Methoden

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

Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft und der Gemeinschaftsgastronomie

Am Ende der Veranstaltung erhalten Sie eine Teilnahmebescheinigung.

Seminarnummer: 207-21-1HG

Programmverantwortung

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

Dozentinnen und Dozenten

M. Christine Klöber, HBL, QM-Auditorin, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement, Desinfektorin, Ökonomin für Personalmanagement

Ralf Klöber, Koch, Hotelbetriebswirt, Personaltrainer

Annette Rave, Diätassistentin, Hauswirtschaftsmeisterin

Dorothe Bertlich-Baumeister, Dipl.-Sozialpädagogin, UGB-Gesundheitstrainerin, Supervisorin

Veranstaltungsgebühr

1.690,00 Euro inkl. Mittagessen sowie kalte und warme Getränke; zusätzlich buchbar: Übernachtung mit Frühstück zum Preis von 74,00 Euro pro Nacht

Anzahl der Unterrichtseinheiten: 220

Verfügbare Plätze: 18

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
Tel.: 05251 2908-38
Fax: 05251 2908-29

Patrizia Brys
Tel.: 05251 2908-56

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: 19.10.2020



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell.

IN VIA

Nachhaltigkeits- manager*in in der Gemeinschafts- gastronomie

**Beginn
22. September 2021**