

**LERNEN
UND ERLEBEN**
Mit uns macht
Weiterbildung
Freude!



2024

#SEMINARE **Gemeinschaftsverpflegung**



IHRE ANSPRECHPARTNER

Anja Hölsken & Lena Flege

E-Mail: seminare@chefsculinar-akademie.de

Telefax: 02837 80-4333

Internet: www.chefsculinar.de/akademie

SERVICE-HOTLINE: 02837 80-333



Persönlich für Sie erreichbar:

*montags bis donnerstags von 08:00 bis 16:00 Uhr,
freitags von 08:00 bis 14:00 Uhr*

Kocherlebnis

Für Profis: Chefs Vegan – Basics	08	Für Azubis: Junior Fish	12
Für Profis: Chefs Vegan – Fortgeschrittene	09	Für Azubis: Junior Meat	13
		Für Azubis: Junior Fond & Sauce	14
		Für Azubis: Junior Sweets	15

Management und Wirtschaftlichkeit

Fokus: Küche	16	Wirtschaftlichkeit: gewusst wie!	21
Krisenmanagement	18	Restlos glücklich!	22
Einfach. Nachhaltig. Gemeinschaftsverpflegung neu gedacht	20	Food Compliance	24

Hygiene und Qualität

HACCP-Beauftragter	26	Refresher Hygienebeauftragter im Heim	32
Refresher HACCP-Beauftragter	28	Cook & Chill: Leitlinien und DIN-Norm	33
Hygienebeauftragter im Heim	30		

Führung und Kommunikation

Arbeiten in internationalen Teams	34	Die Führungskraft als Coach	40
Teamführung heute	36	Einfach. Gut. Kommunizieren.	41
Mehrwert Storytelling	38		

Ernährung und Genuss

Vollwertig – vegetarisch – vegan	42	Die neuen DGE-Qualitätsstandards	49
Mehr Nachhaltigkeit im Speisenangebot	44	Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)	50
Lebensmittelallergie oder -Intoleranz?	46		
Kindgerechte Ernährung in Kindergarten & KiTa	48		

Lehrgänge

Nachhaltigkeitsbeauftragter in der Gemeinschaftsverpflegung	52
Inhouse Ernährungsbeauftragter in der Seniorenverpflegung	54

Seminaranmeldung	57	Die Referenten	62
Allgemeine Geschäftsbedingungen	58	Die Seminarorte	65
Inhouse-Seminare	59		

Aufgrund der besseren Lesbarkeit wird in den Texten nur die männliche Sprachform verwendet.
Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.



CHEFS CULINAR AKADEMIE

ERSTKLASSIGE WEITERBILDUNG FÜR IHREN BERUFLICHEN ERFOLG

Mit einem speziellen Seminarangebot für die Verpflegung in Kliniken, Heimen und Firmen und einer mehr als 30 Jahre durchgängigen Seminarpraxis haben wir uns zu einem führenden Fortbildungsanbieter im deutschen Foodservice-Markt etabliert. Unser Seminarprogramm für die Gemeinschaftsverpflegung richtet sich an Mitarbeiter der Küche, der Hauswirtschaft, der Pflege sowie des Managements – je nach Thema und immer häufiger auch bereichsübergreifend.

Von der ersten bis zur letzten Minute ist die Seminarzeit ausschließlich für Ihren beruflichen und unternehmerischen Nutzen reserviert. Reklame hat hier keinen Platz.

Unter unserer Rubrik „Lehrgänge“ bieten wir zwei Lehrgänge mit jeweils mehreren Modulen an. Diese Art der Weiterbildung bietet die Möglichkeit sich unter Begleitung der Referenten intensiv einer Vielzahl von hochinteressanten Themen zu widmen und zeitgleich ein individuelles Projekt in der eigenen Einrichtung durchzuführen.

Über das aktuelle Programm hinaus führen wir zahlreiche Inhouse-Seminare durch. Inhouse-Seminare sind besonders gewinnbringend für Unternehmen, die gleich mehrere Mitarbeiter schulen und dabei die Seminarinhalte sehr gezielt auf die eigene Situation abstimmen möchten.

Die CHEFS CULINAR Akademie ist eine Institution von CHEFS CULINAR. Programmgestaltung und Gesamtorganisation liegen beim Seminarveranstalter CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG.

NEU

ZIMMERKONTINGENTE

Um unseren Seminarteilnehmern ein hohes Maß an Flexibilität zu bieten, besteht ab sofort die Möglichkeit einer individuellen Hotelauswahl.

Bei mehrtägigen Veranstaltungen haben wir dazu Zimmerkontingente in den Seminarhotels eingerichtet, die Sie unkompliziert buchen können.

Eine Beschreibung zum Buchungsablauf sowie weitere Detailinformationen erhalten Sie zusammen mit der Bestätigung zur Seminarteilnahme.

Sie haben andere Pläne oder favorisieren ein alternatives Hotel? In diesem Fall nutzen Sie die Option einer individuellen Buchung.

– IMMER. BESSER.

GUTE GRÜNDE FÜR UNSERE SEMINARE

SIE ERLEBEN PRAXIS, DIE SIE WIRKLICH BETRIFFT

Unsere Referenten sind ausnahmslos erfahrene Branchenexperten, die ständig in der Praxis stehen, als Berater, Trainer oder in der betrieblichen Verantwortung. Sie bieten Ihnen deshalb keine theoretischen Konzepte, sondern Themen und konkrete Lösungen, die Ihnen wirklich nützen.

BRANCHEN-MIX? NICHT BEI UNS!

An unseren Seminaren nehmen keine Branchenfremde teil. Unsere Seminarteilnehmer kommen alle aus der Verpflegung in Kliniken, Heimen und Betrieben. Deshalb sind die Seminare ganz gezielt auf diese Branchen ausgerichtet. Das bietet Ihnen die ideale Chance, sich ganz konkret mit anderen Teilnehmern fachlich auszutauschen oder gar Netzwerke zu bilden.

KOCHERLEBNIS FÜR PROFIS

Theorie ist wichtig – aber wie sich diese in die Praxis umsetzen lässt, umso bedeutender. Deswegen gibt es in der CHEFS CULINAR Akademie spannende Praxisseminare für Profis.

KOCHERLEBNIS FÜR AUSZUBILDENDE

Der eine oder andere Teil der Ausbildung müsste noch mal aufgefrischt werden? Oder steht sogar die Zwischen- oder Abschlussprüfung an? Da helfen die Azubi-Workshops unserer Akademie.

COACHING

Bei der Umsetzung der Seminarthemen in die betriebliche Praxis bieten wir Unterstützung durch ein Coaching an. Hier steht Ihnen der Referent im Anschluss an das Seminar beratend zur Seite.



**KOCHERLEBNIS
FÜR DEN KREATIVEN PROFI**



PRAXISSEMINARE FÜR PROFIS

Theorie ist wichtig – aber wie sich diese in die Praxis umsetzen lässt, umso bedeutender. Deswegen gibt es in der CHEFS CULINAR Akademie spannende Praxisseminare für Profis. Diese Workshops behandeln Themen, die jetzt gerade im Fokus stehen. Mit diesem Wissen wird es für Sie in Zukunft ein Leichtes sein, sich von der breiten Masse abzuheben und das gewisse Extra zu bieten.

*Genusswelt
von Profis für Profis*



CHEFS VEGAN – BASICS

Tischgäste wünschen mehr vegane Gerichte? Sie brauchen Ideen und Inspirationen zum Einstieg? In diesem Workshop zeigen wir, wie Sie unkompliziert und schnell vegane, regionale und saisonale, nachhaltige Gerichte ohne viele Ersatzprodukte aus Ihrem Speisenangebot abwandeln und herstellen können. Gemeinsam bereiten wir Grundrezepte mit vielfältigen Abwandlungen zu und „erschmecken“ die vegane Vielfalt. Lassen Sie sich entführen in die vegane Welt der Brotzeit, veganer Sattmachergerichte und Salate sowie der Kuchen und Desserts.

DETAILS

- Sie erfahren, welche Lebensmittel im Vorratsregal stehen sollten
- Sie erwerben Basiswissen zum Herstellen von veganer Kost
- Sie erhalten essentielle Grundrezepte und erarbeiten Abwandlungsmöglichkeiten
- Sie können Ihr Speisenangebot veganisieren
- Sie erhalten essenzielle Grundrezepte.

GEBÜHREN

325,- Euro zzgl. MwSt.

275,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

REFERENT

Martina Walter-Kunkel

TERMIN & ORT

25.06.2024 (PS-BVE)

Landgasthof Westrich, 47551 Bedburg-Hau



CHEFS VEGAN – FORTGESCHRITTENE

Veni, vidi, veggie! Die grüne Küche ist weiterhin auf dem Vormarsch. Kein Wunder, denn sie ist vielseitig und äußerst kreativ. Wer dabei nur an die obligatorische Gemüseplatte und Nudeln mit Tomatensauce denkt, hat weit gefehlt: In diesem Workshop zeigen Ihnen unsere Experten, wie Sie Ihre Gäste mit trendigen, schmackhaften und gesunden Gerichten überzeugen. Außerdem erhalten Sie wertvolles Know-how rund um die vegane Küche und entdecken in Vergessenheit geratene Lebensmittel ganz neu. Zudem erlernen Sie moderne Küchentechniken.

DETAILS

- Definitionen der unterschiedlichen Ernährungsformen
- Sinnvoller Einsatz von Fleisch-Ersatzprodukten
- Inspirierende Rezeptideen
- Zubereitung von veganen Gerichten unter Berücksichtigung von Ernährungsempfehlungen
- Praktischer Umgang mit „alten“ und „neuen“ Lebensmitteln

GEBÜHREN

325,- Euro zzgl. MwSt.

275,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

REFERENT

Christoph Koscielniak

TERMIN & ORT

26.06.2024 (PS-VV1)

Landgasthof Westrich, 47551 Bedburg-Hau

27.11.2024 (PS-VV2)

Ausbildungsverbund Teltow e.V. –

Berufliches Bildungszentrum, 14513 Teltow



PRAXISSEMINARE FÜR AUSZUBILDENDE

Der eine oder andere Teil der Ausbildung müsste noch mal aufgefrischt werden? Oder steht sogar die Zwischen- oder Abschlussprüfung an? Da helfen die Azubi-Workshops unserer Akademie – unser Profikoch Christoph Koscielniak bereitet angehende Köche auf die Zukunft in ihrem Traumberuf vor. In unseren Praxisseminaren werden wichtige Fragen beantwortet, um Themen, die in den Prüfungen vorkommen können, nochmal zu vertiefen.

Praxisrelevante
Themen anschaulich
erklärt!



JUNIOR FISH

Wie bereitet man Fisch richtig zu? Was ist das Besondere an Plattfischen? Das und vieles mehr erfahrt ihr in unserem Workshop für Nachwuchsköche. Vom richtigen Filetieren über die geeignete Garmethode bis hin zum kreativen Anrichten – nach diesem Tag seid ihr dem Profikoch ein ganzes Stück näher gekommen.

DETAILS

- Warenkunde zu den verschiedenen Fischarten
- Filetieren und Zuschneiden von Rund- und Plattfischen
- Zubereitungsmöglichkeiten von rohem Fisch
- Herstellung von Fonds, Saucen & Co.

GEBÜHREN

125,- Euro zzgl. MwSt.

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

REFERENT

Christoph Koscielniak

TERMIN & ORT

19.03.2024 (AZ-FF)

Landgasthof Westrich, 47551 Bedburg-Hau



JUNIOR MEAT

Als angehender Koch ist es unumgänglich den richtigen und respektvollen Umgang mit einem der wichtigsten Lebensmittel, dem Fleisch, zu erlernen. Wir zerlegen Geflügel, Lammkeulen und weitere Fleischstücke. Christoph Koscielniak verrät euch Tipps & Tricks zu einzelnen Teilstücken, deren Verwendung, Weiterverarbeitung und den passenden Garprozessen. Ihr lernt die klassischen und internationalen Fleischzuschnitte kennen.

DETAILS

- Teilstückzerlegung von Schlachtfleisch und Geflügel
- Angesagte Zubereitungsprozesse
- Marinaden, Kräuter und Gewürzmischungen für Fleisch und Geflügel

GEBÜHREN

125,- Euro zzgl. MwSt.

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

REFERENT

Christoph Koscielniak

TERMIN & ORT

05.03.2024 (AZ-JM1)

Landgasthof Westrich, 47551 Bedburg-Hau

10.04.2024 (AZ-JM2)

Kermess KG

Hotelberufsfachschule in der Kermess KG,
81241 München

**NEUES
SEMINAR**



JUNIOR FOND & SAUCE

Fonds und Saucen sind für die Kochkunst, was die Grammatik für die Sprache. Diese alte Weisheit bringt es auf den Punkt. Denn gute Saucen verbinden, formulieren und geben einem Gericht seine Aussage. Und alles beginnt mit der richtigen Basis. Wie sie hergestellt werden, welche Ableitungen es gibt und wozu welcher Fond genutzt wird und wozu welche Sauce passt, das zeigen wir euch bei unserem Azubi-Workshop Fonds und Saucen.

DETAILS

- Wissensvermittlung rund um das Thema Fonds und Saucen
- Herstellen von Fonds, Saucen und Co.
- Zubereitung von Ableitungen
- Gemeinsame Verkostung

GEBÜHREN

125,- Euro zzgl. MwSt.

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

REFERENT

Christoph Koscielniak

TERMIN & ORT

06.03.2024 (AZ-FS1)

Landgasthof Westrich, 47551 Bedburg-Hau

13.03.2024 (AZ-FS2)

Rettungsschuppen Laboe, 24235 Laboe



JUNIOR SWEETS

Was war nochmal eine Bayerische Creme? Wie unterscheiden sich Mousse und Creme? Diese und viele andere grundlegende Fragen rund um Nachspeisen bleiben häufig auf der Strecke. Nicht so bei uns! Wir erklären euch Schritt für Schritt, wie das perfekte Dessert gelingt und erarbeiten mit euch zusammen die Basisrezepturen für klassische Nachspeisen. Perfekt für den Wissenskick vor der Prüfung für alle Azubis aus Küche und Hauswirtschaft.

DETAILS

- Zubereitung der wichtigsten Basisrezepturen
- Einfache Tipps für geschmackvolle Abwandlungen
- Praktische Tipps zum ansprechenden Anrichten

GEBÜHREN

125,- Euro zzgl. MwSt.

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

REFERENT

Christoph Koscielniak

TERMIN & ORT

15.02.2024 (AZ-DS1)

Ausbildungsverbund Teltow e.V. –

Berufliches Bildungszentrum, 14513 Teltow

20.03.2024 (AZ-DS2)

Landgasthof Westrich, 47551 Bedburg-Hau

NEUE INHALTE

FOKUS KÜCHE

Das 5-tägige Seminar bietet verblüffende Einblicke in die Schlüsselfähigkeiten für ein erfolgreiches Küchenmanagement. Es beginnt bei der Organisation der Betriebsabläufe, reicht über Speiseplanung, Einkauf, Kostenrechnung, Marketing bis zur Qualitätssicherung. Dahinter steht die Führungskraft. Sie wird immer mehr zum Unternehmer, der mit Kompetenz, Empathie, Kreativität und Mut seiner Verantwortung gerecht werden muss.

DETAILS

- Erfolgreiche Kommunikation
- Förderung von Teamarbeit
- Führungskompetenz
- Zukunft der Ernährung
- Nachhaltigkeit auf dem Speiseplan
- Modernes Ernährungsmanagement
- Kosten und Leistungen
- Kostensteuerung
- Ermittlung von Beköstigungstagen
- Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittelsicherheitskultur – Inhalte und Bedeutung
- Dokumentation – das ist wichtig!

NUTZEN

- Sie erkennen für sich und Ihren Betrieb Stärken und Schwächen und erleben, wie bewusst geführte Unternehmenskultur und ausgeprägte Führungsfähigkeiten zu Wirtschaftlichkeit und Wettbewerbsstärke führen.
- Sie erhalten neue Erkenntnisse und Steuerungsmöglichkeiten, um Ihre persönlichen und unternehmerischen Fähigkeiten weiterzuentwickeln.

ZIELGRUPPE

Kücheneiter, Wirtschaftsleiter und andere Führungsverantwortliche aus der Klinik- und Heimgastronomie.

REFERENTEN

Stefan Vornehm, Astrid Nogaitzig, Martina Walter-Kunkel, Jörg Weißwange



GEBÜHREN

755,- Euro zzgl. MwSt.

655,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

TERMIN & ORT

24.09. – 26.09.2024 (FOK)

Hotel Franz, 45138 Essen

www.hotel-franz.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

KRISENMANAGEMENT

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Nicht erst seit der Corona-Pandemie wird von Behörden und QM-Auditoren verlangt, dass im Betrieb ein Notfallkonzept vorliegt. Ein Betrieb kann schnell an seine Grenzen stoßen, wenn Notfälle eintreten, auf die er nicht vorbereitet ist. Meistens ist es zu spät, erst dann nach einer Lösung zu suchen - dies führt zu Stress und in der Folge zu chaotischen Zuständen. Wer vorbeugt und im Vorfeld ein passendes Konzept erstellt hat, ist im Vorteil und kann fundiert, effektiv und zielgerichtet agieren. Schaden für Mensch und Betrieb kann so minimiert oder sogar ganz vermieden werden. Das Seminar vermittelt einen breiten Überblick über mögliche Notfälle, die Teilnehmenden erarbeiten bereits im Seminar erste Unterlagen für die Praxis.

DETAILS

- Krisen-Know-how (Rechtliche Vorgaben, Begriffsdefinitionen)
- Überblick über mögliche Notfälle und Krisen
- Menschliche Verhaltensmuster und effektive Kommunikation
- Lösungen für die Praxis
- Schritt-für-Schritt-Ablaufpläne für das eigene Krisenkonzept

NUTZEN

- Im Krisenfall können Sie den Betriebsablauf aufrechterhalten und die Versorgung Ihrer Kunden sicherstellen.

- Mit einer gesteuerten Kommunikation können Sie alle Betroffenen informieren.
- Im Pandemiefall wissen Sie, welche Schritte einzuleiten sind.
- Sie schaffen sich eine Akzeptanz bei Kontrollbehörden und QM-Auditoren.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte, Hygienebeauftragte und QM-Beauftragte aus sozialen Einrichtungen und der Betriebsgastronomie.

REFERENT

Martina Walter-Kunkel, Stefan Vornehm



GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.

440,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

TERMIN & ORT

19.06. – 20.06.2024 (KM)

Hotel Franz, 45138 Essen

www.hotel-franz.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

NEUES SEMINAR



Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

EINFACH. NACHHALTIG. GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG NEU GEDACHT

Nachhaltigkeit ist mehr als Klimaschutz und Abfallvermeidung. Nachhaltigkeit ist ein komplexes Thema, mit dem sich zukünftig alle Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung beschäftigen müssen. Was Nachhaltigkeit konkret bedeutet und welche Ansatzpunkte es gibt, vermitteln wir in diesem Grundlagenseminar.

DETAILS

- Nachhaltigkeit – was ist das?
- Die 17 Nachhaltigkeitsziele – SDG's.
- Roadmap der Nachhaltigkeit.
- Wie fange ich am besten an?
- Zertifizierung – ja oder nein?

NUTZEN

- Sie erhalten Grundlagenwissen zu der topaktuellen Thematik Nachhaltigkeit.
- Sie lernen eine systematische Vorgehensweise zur Umsetzung kennen.
- Sie können strukturiert an das Thema herangehen.

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Mitarbeitende in der Gemeinschaftsverpflegung

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:30 Uhr

REFERENT

Jutta Herr

TERMIN & ORT

02.07.2024 (NHG1)

CHEFS CULINAR Süd, 86441 Zusmarshausen

24.09.2024 (NHG2)

CHEFS CULINAR Nord-Ost, 17033 Neubrandenburg

05.11.2024 (NHG3)

CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.



NEUE
INHALTE

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

WIRTSCHAFTLICHKEIT: GEWUSST WIE!

Erfolgreiche Betriebsführung bedarf einer Vielzahl an Fähigkeiten und Kenntnissen. Kompetenz im Umgang mit den eigenen betrieblichen Kennzahlen ist eine davon und wird zunehmend zur Selbstverständlichkeit. Lernen Sie die wichtigsten betriebswirtschaftlichen Hebel zur erfolgreichen Kennzahlensteuerung Ihres Care-Betriebes kennen. Verbessern Sie die Leistungsfähigkeit Ihrer Küche.

DETAILS

- Berechnung von Beköstigungstagen und Gewichtungsfaktoren
- Ermittlung von Personalbedarf
- Einflussfaktoren auf den Wareneinsatz und Kalkulation
- Ermittlung der Speiserücklaufquote
- Erfassung von Lebensmittelrechnungen und Beständen

NUTZEN

- Sie erhalten wichtige Planungs- und Kontrollinstrumente zur Steuerung Ihres Küchenbetriebes.
- Sie ermitteln relevante betriebswirtschaftliche Kennziffern, die Ihnen eine fundierte Grundlage für betriebliche Entscheidung sichern.
- Wissenstransfer durch den Profi und Ihre Fachkollegen und Kolleginnen.

ZIELGRUPPE

Führungs- und Fachkräfte aus Großküchen in Krankenhäusern, Klinik- und Heimgastronomie, die sich betriebswirtschaftlich weiterbilden wollen.

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.

GEBÜHREN

420,- Euro zzgl. MwSt.
345,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 13:00 Uhr

REFERENT

Jörg Weißwange

TERMIN & ORT

11.09. – 12.09.2024 (WK1)
Schlosshotel Blankenburg, 38889 Blankenburg/Harz
www.schlosshotel-blankenburg.de

05.11. – 06.11.2024 (WK2)
Hotel am See Sommerfeld, 16766 Kremmen
www.hotel-sommerfeld.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

RESTLOS GLÜCKLICH!

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Ihre Patienten, Bewohner und Gäste wünschen sich leckeres, ausgewogenes Essen und davon nicht zu viel und nicht zu wenig. Sie selbst wollen Ihre Gäste optimal versorgen und dabei nachhaltig und wirtschaftlich handeln. Dies zu bewältigen, ohne dass große Mengen von Lebensmitteln im Müll landen, ist die tägliche Herausforderung für Küchen- und Serviceteams. Wie können Sie unnötigen Speiseresten und somit einer Entsorgung von Lebensmitteln entgegenwirken, gleichzeitig guten Service bieten und dabei Kosten sparen? Was sind die Stellschrauben, um nachhaltig und wirtschaftlich zu arbeiten und wo liegen die wichtigen Schnittstellen in Ihrer Einrichtung?

Lernen Sie Ideen und Ansätze kennen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Ihren Betrieb nachhaltig zu optimieren.

DETAILS

- Was sind Speisereste und Speisenabfälle?
- Was ist Lebensmittelverschwendung?
- Die individuelle Speiserücklaufquote richtig berechnen
- Wertschöpfungskette in der Küche
- Einflussfaktoren auf die Speiserücklaufquote

NUTZEN

- Sie lernen die Speiserücklaufquote richtig zu berechnen.
- Sie wissen welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind.
- Sie können Ihre Speiserücklaufquote dauerhaft verbessern.

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Mitarbeiter aus den Bereichen Küche, Hauswirtschaft, Service und Pflege. Das Seminar ist optimal geeignet für Leitungs- und Mitarbeiterteams einer Einrichtung oder eines Trägers.

REFERENT

Jörg Weißwange

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.



GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 17:00 Uhr

TERMIN & ORT

17.09.2024 (RG)

CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze

FOOD COMPLIANCE

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Der Umgang mit Lebensmitteln ist einer der am strengsten regulierten Bereiche. Rechtsverstöße können enorme Auswirkungen zur Folge haben.

Food Compliance ist ein Instrument der Vorbeugung und soll den Betrieb in die Lage versetzen, die vielfältigen Anforderungen, die heute an einen Betrieb gestellt werden, zu erkennen und so umzusetzen, dass Haftungsrisiken gar nicht erst entstehen!

In diesem Seminar bekommen Sie einen Überblick über die enorme Bandbreite der Anforderungen (z. B. Recht, Berufsgenossenschaft, Leitlinien, DIN-Normen, Standards) und können besser die Prioritäten abwägen, damit Sie Ihren Betrieb Schritt für Schritt besser absichern können.

DETAILS

- Was bedeutet „Food Compliance?“
- Rechtliche Verantwortung (Konsequenzen von Rechtsverstößen, Strafrechtliche Ermittlungsverfahren, Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz)
- Sorgfaltspflichten von Arbeitgebern und Treuepflichten von Arbeitnehmern
- Überblick über die komplexen Anforderungen einzelner Themenbereiche
- Handlungsansätze für die Praxis

NUTZEN

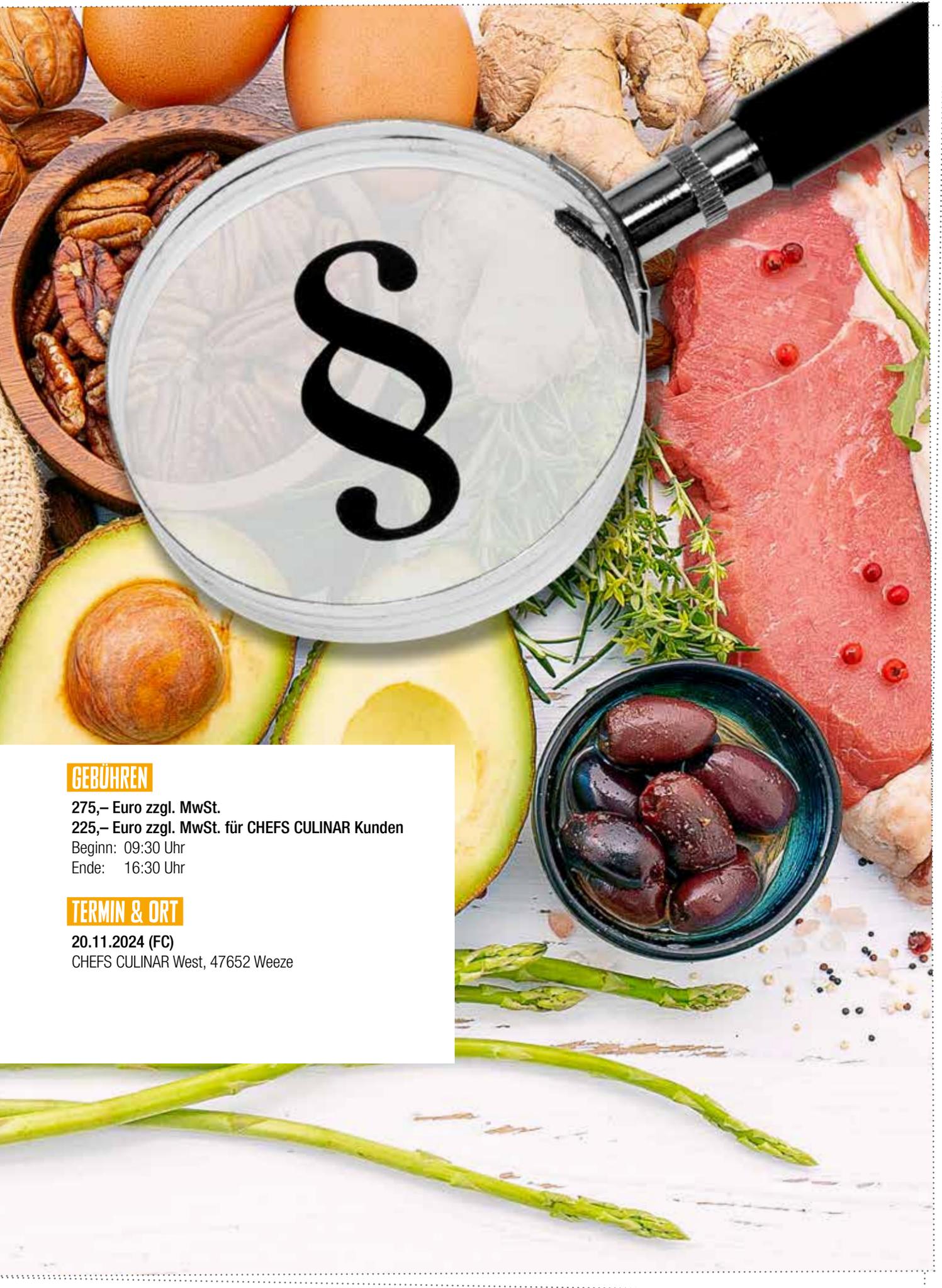
- Sie erhalten einen Überblick über die gestellten Anforderungen.
- Sie leisten einen Beitrag zur Absicherung Ihres Betriebes.
- Mit einer besseren Orientierung können Sie gezielter Lücken schließen.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung und aus dem Bereich Qualitätsmanagement.

REFERENT

Martina Walter-Kunkel



GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:30 Uhr

TERMIN & ORT

20.11.2024 (FC)

CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze

NEUE INHALTE

HACCP- BEAUFTRAGTER

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Personen, die im Betrieb für HACCP zuständig sind, müssen laut europäischer Lebensmittelhygiene-Verordnung (EU-Verordnung Nr. 852/2004) gezielt geschult werden, um auf dem neuesten Stand bleiben. Dies ist wichtiger denn je: Fast alle Regelwerke haben sich in den letzten zwei Jahren geändert.

Künftig reicht ein HACCP-Konzept nicht mehr aus – stattdessen wird ein „Managementsystem für Lebensmittelsicherheit“ erwartet, das aus drei Teilen besteht.

- Lebensmittelsicherheitskultur
- HACCP-Konzept
- PRP-Konzept (Prerequisite Programs).

Dieses Seminar beinhaltet alle dazu nötigen Kenntnisse und bereitet Sie gezielt auf Ihre Tätigkeit als HACCP-Beauftragter vor.

DETAILS

- Grundlagen: Begriffe HACCP und PRP, Mikrobiologie, Lebensmittelsicherheitskultur, Verantwortlichkeiten von Arbeitgebern und Arbeitnehmern, EU-Zulassung
- Lebensmittelrecht: EU-Recht, EU-Leitfäden, Nationale Leitlinien, DIN-Normen
- Vereinfachtes Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit
- HACCP: HACCP-Konzepte, Gefahren, Risikoeinschätzung, Temperaturmanagement, Funktionsprüfung von Temperaturmessgeräten, Rückstellproben
- PRP: Überblick über PRPs, Dokumentation von PRPs
- Praxis: Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung, Hygieneschulung, Steuerung der Dokumentation

NUTZEN

- Durch die Position „HACCP-Beauftragter“ haben Sie eine größere Akzeptanz seitens der Lebensmittelüberwachung und Vorteile bei QM-Zertifizierungen.
- Ihr HACCP-System und Hygienemanagement entspricht den geltenden Gesetzen und ist effektiv.
- Mit dem Zertifikat haben Sie einen Nachweis über Fachkenntnis und erfüllen damit die Anforderungen des § 4 der deutschen Lebensmittelhygiene-Verordnung.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte sowie Personen, die im Betrieb die Funktion „HACCP-Beauftragter“ besetzen oder übernehmen sollen.

REFERENT

Stefan Vornehm

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.



GEBÜHREN

755,- Euro zzgl. MwSt.

655,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

TERMIN & ORT

23.04. – 25.04.2024 (HCP1)

Schlosshotel Blankenburg, 38889 Blankenburg/Harz
www.schlosshotel-blankenburger.de

02.07. – 04.07.2024 (HCP2)

Am See Park Janssen, 47608 Geldern
www.seepark.de

05.11. – 07.11.2024 (HCP3)

Hotel Villa Toskana, 69181 Leimen
www.hotel-villa-toskana.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

REFRESHER HACCP-BEAUFTRAGTER

Dieses Seminar richtet sich an Personen mit Vorkenntnissen, die bereits als HACCP-Beauftragter tätig sind und an Fach- und Führungskräfte, die ihr Wissen aktualisieren wollen. Dies ist wichtiger denn je: Fast alle Regelwerke haben sich in den letzten zwei Jahren geändert. Betriebe stehen nun vor der Aufgabe, eine Lebensmittelsicherheitskultur zu erarbeiten und das bestehende HACCP-Konzept zu einem „Managementsystem für Lebensmittelsicherheit“ weiterzuentwickeln.

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

DETAILS

- Überblick aktuelle rechtliche Anforderungen – was hat sich geändert?
- Vereinfachtes Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit
- Erarbeiten von Lösungsmöglichkeiten
- Fallbeispiele aus der Praxis zu den wichtigen Themen:
 - HACCP-Konzept
 - PRP-Konzept
 - Rückstellproben
 - Dokumentation
 - EU-Zulassung
 - Mitarbeiterschulung
 - Lebensmittelüberwachung

NUTZEN

- Sie erhalten aktuelle Antworten auf Ihre Fragen und tauschen praktische Erfahrungen aus.
- Sie können Ihr HACCP-System und PRP-/Hygienemanagement weiterentwickeln.
- Sie erfüllen Anforderungen seitens der Lebensmittelüberwachung und QM-Auditoren.

ZIELGRUPPE

HACCP-Beauftragte und Personen aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit entsprechender Praxiserfahrung. Interessenten, die die umfassenden Kenntnisse gemäß der EU-Verordnung 852/2004 erwerben möchten, empfehlen wir das 3tägige Basis-Seminar zum HACCP-Beauftragten.



REFERENT

Stefan Vornehm

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:30 Uhr

TERMIN & ORT

08.10.2024 (ReHCP)

CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze

HYGIENE- BEAUFTRAGTER IM HEIM

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Hygiene stellt die Verantwortlichen in Heimen vor immer neue Herausforderungen. Covid-19 hat gezeigt, wie wichtig und hilfreich ein effektives Hygienemanagement ist. Menschen mit einem schwachen Immunsystem bedürfen eines besonderen Schutzes. Und dafür ist es wichtig, dass die gesamte Einrichtung an einem Strang zieht. Hygienebeauftragte wirken abteilungs- und hierarchieübergreifend als Ansprechpartner und Koordinatoren und tragen ganz wesentlich dazu bei, dass Menschen geschützt werden und der eigene Betrieb abgesichert ist. In diesem Seminar wird der Blick auf die Besonderheiten von Heimen ausgerichtet, in denen Menschen leben.

DAS 5-TÄGIGE SEMINAR

- behandelt die wesentlichen Aspekte der Hygiene in allen Funktionsbereichen.
- orientiert sich spezifisch an den Anforderungen von Einrichtungen, in der Menschen leben und wohnen.
- vermittelt Fachwissen, kommunikative und praktische Fertigkeiten.
- qualifiziert Sie gezielt und umfassend auf Ihre Funktion als Hygienebeauftragter.

DETAILS

- Rechtliche Grundlagen zum Infektionsschutz
- Grundlagen von Hygiene und medizinischen Mikrobiologie
- Relevante Infektionskrankheiten im Heim
- Spezielle Mikrobiologie und Multiresistente Erreger
- Prävention in der Pflege, der Hauswirtschaft und in der Gemeinschaftsverpflegung
- Hygieneplan gemäß Infektionsschutzgesetz
- Kommunikation für Hygienebeauftragte (hausintern und extern)
- Praktische Umsetzung vom Einstieg bis zur Routine

NUTZEN

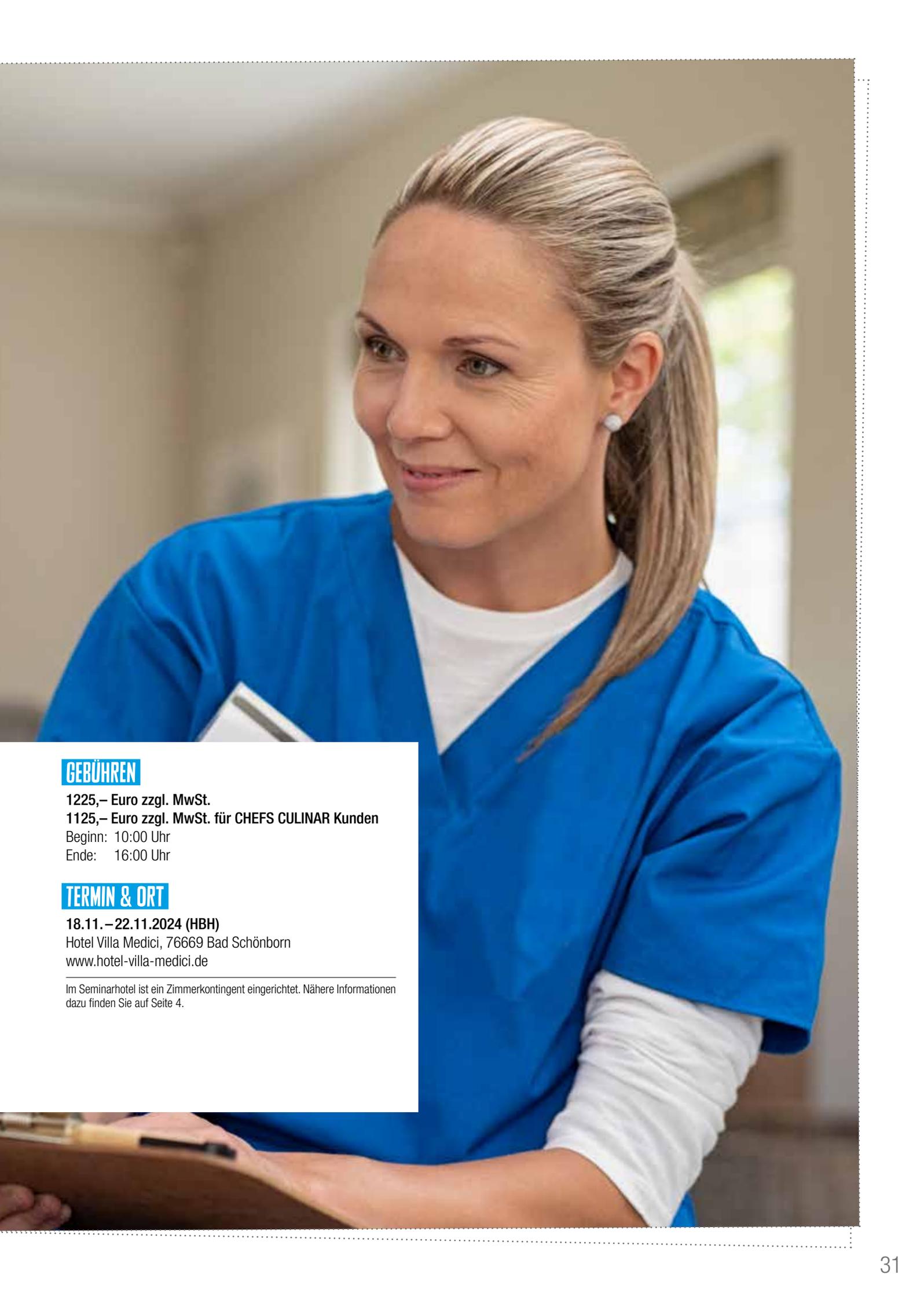
- Sie schützen durch Hygienestandards die Gesundheit von Bewohnern und Mitarbeitern.
- Sie leisten einen Beitrag zur Erfüllung der rechtlichen Vorgaben nach § 112 Sozialgesetzbuch XI, § 11 Heimgesetz und § 36 Infektionsschutzgesetz.
- Sie vermeiden wirtschaftlichen Schaden, wenn im Infektionsfall richtig reagiert wird.
- Sie erfüllen die Anforderungen des MDK und Kontrollbehörden.

ZIELGRUPPE

Personen aus den Bereichen Pflege, Küche oder Hauswirtschaft, die die Funktion „Hygienebeauftragter“ besetzen.

REFERENTEN

Siegfried Niklas, Petra Oelgeklaus, Stefan Vornehm



GEBÜHREN

1225,- Euro zzgl. MwSt.

1125,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

TERMIN & ORT

18.11. – 22.11.2024 (HBH)

Hotel Villa Medici, 76669 Bad Schönborn

www.hotel-villa-medici.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.



Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

REFRESHER HYGIENEBEAUFTRAGTER IM HEIM

In der Hygiene gibt es immer wieder Neuigkeiten, z. B. neue Infektionskrankheiten wie Covid-19, eine Zunahme von Antibiotikaresistenzen, schwer behandelbare Infektionen wie z. B. ESBL oder neue gesetzliche Rahmenbedingungen. Hygienebeauftragte agieren abteilungs- und hierarchieübergreifend und leisten einen wichtigen Beitrag zur Umsetzung der gesetzlichen Sorgfaltspflichten. Dieses Seminar baut auf unserem Lehrgang „Hygienebeauftragter im Heim“ auf. Sie kommen auf den neuesten Stand, tauschen sich mit anderen Praktikern aus und erhalten Antworten auf offene Fragen.

DETAILS

- Aktuelle rechtliche Grundlagen zum Infektionsschutz
- Relevante Infektionskrankheiten im Heim
- Mikrobiologie und multiresistente Erreger
- Infektiologische Neuigkeiten
- Kommunikation für Hygienebeauftragte
- Erfahrungsaustausch: Vorkommnisse aus Ihrem Arbeitsbereich

NUTZEN

- Sie erhalten neues Wissen und schließen so Lücken in Ihrem Hygienemanagement.
- Sie bekommen Antworten auf Ihre Fragen und tauschen praktische Erfahrungen aus.
- Sie erfüllen die Anforderungen von MDK und QM-Auditoren.

ZIELGRUPPE

Hygienebeauftragte mit praktischer Erfahrung und Vorkenntnissen.

GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.
440,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

REFERENT

Siegfried Niklas, Stefan Vornehm

TERMIN & ORT

04.06. – 05.06.2024 (ReHBH)
Hotel Villa Toskana, 69181 Leimen
www.hotel-villa-toskana.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.



Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

COOK & CHILL: LEITLINIEN UND DIN-NORM

Leitlinien und DIN-Normen sind keine Gesetze. Ihre Anwendungen sind freiwillig und nicht rechtsverbindlich. Bei gerichtlichen Auseinandersetzungen werden sie als „anerkannter Stand der Technik“ herangezogen und angewandt. Die bekannte Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“ wurde 2022 komplett überarbeitet, neu aufgelegt und mit dem Bereich Cook & Chill in Zentralküchen ergänzt. Die aktuelle DIN-Norm 10536 aus dem Jahr 2023 gibt für Zentralküchen, die das Cook & Chill-Verfahren ganz oder teilweise anwenden, klar definierte Standards vor, die ein hygienisch einwandfreies Arbeiten gewährleisten.

DETAILS

- Inhalte der neuen Leitlinie und der DIN-Norm im Vergleich
- Welche hygienischen oder mikrobiellen Risiken sind zu berücksichtigen?
- Welche Auswirkungen auf die gesamten Prozessschritte haben die aktuellen Vorgaben?
- Hinweise zur Zubereitung von Speisen für Risikogruppen in Zentralküchen
- Kommunikation und Wissensaustausch untereinander

NUTZEN

- Sie erhalten aktuellstes Wissen und können Lücken in Ihrem Hygienemanagement schließen.
- Sie erhalten klare Vorgaben zu den Hygieneanforderungen einer Cook & Chillküche.
- Sie erkennen Hygienrisiken bei einer geplanten Systemumstellung.
- Sie können Anforderungen an die Planung und Ausstattung der Betriebsstätten definieren.

ZIELGRUPPE

Das Seminar richtet sich an Fach- und Führungskräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung in Krankenhäusern, Kliniken, Heimen und Behinderteneinrichtungen die bereits nach dem Cook & Chill-Verfahren arbeiten oder das System in Betracht ziehen.

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:30 Uhr

REFERENT

Martina Walter-Kunkel

TERMIN & ORT

06.11.2024 (LMH)

CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze

NEUES
SEMINAR

ARBEITEN IN INTERNATIONALEN TEAMS

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Viele verschiedene Kulturkreise brauchen Methoden und Instrumente, um erfolgreich zusammenzuarbeiten. Begreifen Sie diese Unterschiede als Chance und nutzen sie! Lernen Sie die wichtigsten kulturellen Unterschiede kennen und schätzen. Bauen Sie Ihre Unternehmenskultur weiter aus und integrieren Sie alle Teammitglieder, um gemeinsam Ihre Ziele zu erreichen. Entwickeln Sie Ihre eigene Umsetzungsstrategie für Ihren nachhaltigen Unternehmenserfolg.

DETAILS

- Interkulturelle Dimensionen
- Internationale Teams: ja, bitte!
- Kommunikation in internationalen Teams
- Werte in internationalen Teams
- Situativer Führungsstil: jeden so motivieren, wie er es braucht

NUTZEN

- Sie lernen die eigenen kulturellen Hintergründe und die Ihrer Teammitglieder kennen
- Sie identifizieren kulturelle Normen und Werte als Grundlage Ihrer Unternehmenskultur

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie, Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen.

REFERENT

Astrid Nogaitzig



GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 17:00 Uhr

TERMIN & ORT

18.06.2024 (IT1)

CHEFS CULINAR Nord-Ost, 17033 Neubrandenburg

08.10.2024 (IT2)

Schlosshotel Blankenburg, 38889 Blankenburg/Harz

www.schlosshotel-blankenburger.de

05.11.2024 (IT3)

CHEFS CULINAR Nord, 23556 Lübeck

TEAMFÜHRUNG HEUTE

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Dynamische Personalführung bedeutet, dass Führungskräfte verschiedene Führungsstile nutzen, um vereinbarte Ziele zu erreichen. Jeder Mitarbeitende erwartet, wertgeschätzt und wahrgenommen zu werden, möchte motiviert sein und Feedback erhalten. Und jeden Mitarbeitenden erreichen wir auf einem anderen Weg – dynamisch!

DETAILS

- Führungsaufgaben und -verantwortungen wahrnehmen
- Verschiedene Führungsrollen
- Werkzeuge für die Mitarbeiterführung
- Kommunikation als Führungsinstrument

NUTZEN

- Sie lernen neue Führungsansätze kennen und nutzen.
- Sie definieren Ihren eigenen Führungsstil und probieren neue Führungswerkzeuge aus.

- Das Feedback der anderen Teilnehmenden findet auf Augenhöhe statt und sie erhalten Tipps von Profis.
- Sie erstellen Ihren eigenen Handlungsplan für die Zukunft.

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen.

REFERENT

Astrid Nogaitzig

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.



GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.

440,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 17:00 Uhr

TERMIN & ORT

27.08. – 28.08.2024 (TH)

Schlosshotel Blankenburg, 38889 Blankenburg/Harz

www.schlosshotel-blankenburger.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

NEUES
SEMINAR

MEHRWERT STORYTELLING

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Setzen Sie Ihr Angebot und Ihr Handeln in einen positiven Fokus. Erfahren Sie, warum Storytelling auch in der Gemeinschaftsverpflegung immer wichtiger wird. Werden Sie Botschafter für Ihr gastronomisches Angebot. Ob analog oder digital – kommunizieren und vermarkten Sie Ihre Leistungen. Nutzen Sie dabei die richtige Strategie, um Ihre Story zu transportieren und positives Feedback zu erhalten.

DETAILS

- Positive Kommunikation in der Verpflegungsleistung nutzen
- Gäste für sich gewinnen
- Chancen in der Mitarbeitergewinnung erhöhen
- Kundenbeziehungen gestalten und Reklamationen managen
- Interne und externe Schnittstellen aktiv aufbauen

NUTZEN

- Sie lernen Kommunikation in analogen und digitalen Kanälen positiv zu nutzen.
- Sie erfahren, wie eine aktive Gestaltung von Kundenbeziehung funktioniert.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft, Pflege und Verwaltung.

REFERENT

Daniel Toups



GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 17:00 Uhr

TERMIN & ORT

09.10.2024 (MST)

CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze

NEUES SEMINAR



Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

DIE FÜHRUNGSKRAFT ALS COACH

Führungskräfte haben viele Rollen. Sie übernehmen die Verantwortung für die Leistungen ihrer Teams und die Erreichung der vereinbarten Unternehmensziele. Als Führungskraft motivieren sie und nutzen alle Potenziale im Team bestmöglich. Welche Fähigkeiten braucht ein Chef dazu?

Wenn Führungskräfte spezielle Methoden oder Selbstkompetenzen vermitteln sowie Rückmeldung zu Verhaltensweisen und zur Wirkung geben, handeln sie als Coach.

DETAILS

- Was bedeutet Coaching als Führungskraft?
- Selbstführung und Selbstreflexion
- Methoden und Werkzeuge
- Kommunikation als Coach
- Coaching in Konfliktsituationen

NUTZEN

- Sie lernen, die moderne Rolle der Führungskraft als Coach zu nutzen.
- Welche Methoden und Werkzeuge können effektiv in welcher Situation genutzt werden.
- Sie reflektieren ihr eigenes Führungsverhalten und bekommen Feedback.

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie, Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen.

GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.

440,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 17:00 Uhr

REFERENT

Astrid Nogaitzig

TERMIN & ORT

09.10. – 10.10.2024 (FKC)

Schlosshotel Blankenburg, 38889 Blankenburg/Harz

www.schlosshotel-blankenburg.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.



Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

EINFACH. GUT. KOMMUNIZIEREN.

Unser Arbeitsalltag bietet jede Menge Konfliktpotenzial. Besonders in schwierigen Situationen reagiert jeder Mensch anders. Wie können wir kommunizieren, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen? Welche Methoden können wir nutzen, um respektvoll und sachlich miteinander umzugehen?

DETAILS

- Die verschiedenen Ebenen in der Kommunikation
- Verbale und non-verbale Kommunikation
- Schwarze Rhetorik – erkennen und nutzen
- Achtsames Zuhören – Wertschätzende Kommunikation

NUTZEN

- Methoden erlernen, um erfolgreich zu kommunizieren.
- Achtsame Kommunikation üben.
- In Konfliktsituationen die richtigen Worte finden.
- Schlagfertigkeit verbessern, um verbale Engpässe zu meistern.

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie oder Personen, die Führungsaufgaben wahrnehmen sollen.

GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.

440,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 17:00 Uhr

REFERENT

Alexander Westhäußer

TERMIN & ORT

12.11. – 13.11.2024 (EGK)

Schlosshotel Blankenburg, 38889 Blankenburg/Harz

www.schlosshotel-blankenburg.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.

MIT
PRAXISTEIL

VOLLWERTIG – VEGETARISCH – VEGAN

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

In allen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung wünschen sich immer mehr Gäste ein pflanzenbasiertes, nachhaltiges, regionales Speisenangebot. Wir zeigen Ihnen, wie Sie bei der Speisenplanung, Herstellung und Einführung von vegetarischen oder veganen Menülinien kosteneffizient die richtigen Lebensmittel auswählen und wie Sie die Akzeptanz dieser Gerichte bei Ihrem Personal und den Essensteilnehmern stärken.

DETAILS

- Grundsätze der 3 Ernährungsformen
- Kenntnisse über eine ausreichende Nährstoffversorgung
- Umwandlung von bekannten Rezepturen in vegetarische oder vegane Gerichte
- Vegane alternative Speisenangebote für Frühstück, Pausensnack, Kuchen und Abendessen
- Praktische Zubereitung von diversen Gerichten zum gemeinsamen Verzehr

NUTZEN

- Sie erwerben Grundwissen zum Herstellen einer nachhaltigen, vollwertigen, vegetarischen oder veganen Kost (mit und ohne BIO).

- Sie erhalten Tipps wie sie eine pflanzenbasierte Menülinie in Ihr Speisenangebot integrieren.
- Sie erhalten Anregungen zur Stärkung der Akzeptanz dieser Speisen bei Gästen und Mitarbeitern.
- Sie finden sich im Dschungel der vielen angebotenen vegetarischen und veganen Artikel zurecht.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Küche und Hauswirtschaft der Betriebs-, Klinik-, Senioren-, sowie Kita- und Schulpflegung.

REFERENT

Martina Walter-Kunkel

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.

A close-up photograph of a woman with brown hair, wearing a blue and white striped shirt, smiling as she eats a piece of food from a fork. In the foreground, there is a bowl of fresh salad with tomatoes, lettuce, and other vegetables. The background is softly blurred, showing a green bottle and more fresh produce.

**Mit Inhalten
zum neuen
Ausbildungs-
rahmenplan
Koch / Köchin**

GEBÜHREN

640,- Euro zzgl. MwSt.

540,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

TERMIN & ORT

29.10. – 30.10.2024 (VV)

Seminarort: CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze

Übernachtung: Hotel Klostergarten, 47623 Kevelaer

www.hotel-klostergarten.eu

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

NEUES
SEMINAR

MEHR NACHHALTIGKEIT IM SPEISENANGEBOT

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

Sie möchten Ihren Gästen ein nachhaltiges, klimafreundliches sowie schmackhaftes Angebot anbieten und suchen den passenden Einstieg? In diesem Seminar erhalten Sie alle notwendigen Informationen und Tipps, um den Anfang erfolgreich zu gestalten.

DETAILS

- Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung
- Vergleich von Planetary Health Diät, Plant Based und DGE-Qualitätsstandard
- Vorurteile bei Tischgästen und Mitarbeitern auflösen
- Wie gelingt ein guter Start?
- Tipps zur praktischen Umsetzung

NUTZEN

- Sie kennen die Zusammenhänge von pflanzenbasierter Kost und Nachhaltigkeit.
- Sie können Ihr Speisenangebot beurteilen und Schwachpunkte vermeiden.
- Sie festigen Ihre Kompetenz hinsichtlich einer gesunden und nachhaltigen Ernährung.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Küche und Hauswirtschaft der Betriebs-, Klinik-, Senioren-, sowie Kita- und Schulpflegung.

REFERENT

Martina Walter-Kunkel

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:30 Uhr

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.



TERMIN & ORT

16.10.2024 (NHS1)

CHEFS CULINAR Süd, 86441 Zusmarshausen

22.10.2024 (NHS2)

Globana Airport Hotel, 04435 Schkeuditz
www.globana-airport-hotel.de

19.11.2024 (NHS3)

CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze

26.11.2024 (NHS4)

CHEFS CULINAR Nord, 24145 Kiel

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

LEBENSMITTELALLERGIE ODER -INTOLERANZ?

Beruflich oder privat, egal wo man hinhört – Lebensmittelunverträglichkeiten sind in aller Munde. Allergien nehmen immer mehr zu, aber ist das wirklich so?

Wo liegen die Unterschiede zwischen Allergien und Intoleranzen und worauf kommt es bei der Zubereitung in der Küche an? Was müssen die Mitarbeiter im Service wissen, um den Gast solide beraten zu können? In diesem Seminar erfahren Sie, was Sie für den sicheren Umgang mit Allergenen in Ihrem Betrieb wissen müssen.

DETAILS

- Unterscheidung Allergie, Pseudoallergie und Unverträglichkeit
- Umgang mit Lebensmittelallergien/Laktose/Gluten/Fruktose/Histamin
- Gesetzliche Regelungen und Allergenmanagement
- Kommunikation mit dem Tischgast

NUTZEN

- Sie können die Anforderungen eines Tischgastes mit Allergie/Unverträglichkeit sicher im Verpflegungsalltag umsetzen.

- Sie haben den Überblick über verschiedene Formen von Allergien und Intoleranzen und können entsprechende Speisenangebote zusammenstellen.
- Sie kennen die Prozesse für ein sicheres Allergenmanagement.

ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aus Kita- und Schulverpflegung, Klinik und Heim, Betriebsverpflegung, sowie Gastronomie/Hotellerie.

REFERENT

Iris Lindemann

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.



GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.

440,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

TERMIN & ORT

15.05. – 16.05.2024 (ALL1)

Am See Park Janssen, 47608 Geldern

www.seepark.de

19.11. – 20.11.2024 (ALL2)

Land & Golf Hotel Stromberg, 55442 Stromberg

www.golfhotel-stromberg.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.



Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

KINDGERECHTE ERNÄHRUNG IN KINDERGARTEN & KITA

Auch in Sachen Ernährung gilt: Kinder sind keine kleinen Erwachsenen. Kinder sollten so behutsam wie möglich in die neue Lebenswelt eingeführt werden. Das kann unterstützt werden, indem über das Essen eine sinnbildliche Brücke zwischen der Familie und der Kita gebaut wird. Dazu gehört das Kennenlernen neuer Lebensmittel, der Speisenfolgen, von Tischsitten und auch die Vielfalt der (Ess-)Kulturen. In jungen Jahren wird der Geschmack grundlegend geprägt – wer jetzt also keine Hülsenfrüchte kennenlernt, wird sie auch später nicht in seine tägliche Ernährung einbauen.

DETAILS

- Wie lernen Kinder essen?
- Geschmacksprägung und Ess-Kultur – Ernährungsbildung in der KiTa
- Der DGE-Qualitätsstandard – Kriterien einer gesundheitsfördernden und gleichzeitig nachhaltigen Verpflegung von klein auf
- Selbstbestimmung beim Essen – was heißt das bei den Kleinsten?

NUTZEN

- Sie festigen Ihre Kompetenz hinsichtlich einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung für die Kleinsten.
- Sie kennen die jeweiligen Qualitätsmerkmale und können diese mit Ihrem eigenen Konzept abgleichen.
- Sie erarbeiten gemeinsam Speisenangebote, die den Empfehlungen zur gesunden Ernährung entsprechen und entwickeln Ideen, die gleichzeitig auch ein selbstbestimmtes Essen der Kleinen fördern.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte aus der Kindergarten- und Kitaverpflegung.

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:30 Uhr

REFERENT

Iris Lindemann

TERMIN & ORT

15.10.2024 (KiTa1)

CHEFS CULINAR Süd, 86441 Zusmarshausen

14.11.2024 (KiTa2)

CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze



Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

DIE NEUEN DGE-QUALITÄTSSTANDARDS

Die Ansprüche an die Gemeinschaftsverpflegung wachsen immens – die Speisen sollen gesund, qualitativ hochwertig und nachhaltig sein. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat ihre Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung komplett überarbeitet. Lernen Sie die Standards näher kennen und schätzen. Entwickeln Sie eine mögliche Umsetzungsstrategie für Ihren eigenen Betrieb.

DETAILS

- Gesundheitsförderliche Verpflegung von Jung bis Alt
- Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung – wie kann das aussehen?
- Verpflegungsqualität weiterentwickeln
- Saisonal, Regional und Bio
- Rahmenbedingungen rund um die Verpflegung (für alle Lebenswelten) berücksichtigen

NUTZEN

- Sie kennen die jeweiligen Qualitätsmerkmale und können diese mit Ihrem eigenen Konzept abgleichen.
- Sie erarbeiten gemeinsam einzelne Planungsinstrumente (z.B. Speisepläne) die den gesundheitsfördernden und nachhaltigen Aspekt der Verpflegung Ihrer Tischgäste verbindet.
- Sie nutzen in den Diskussionen die Erfahrung anderer Seminarteilnehmer und erhalten Impulse vom Experten.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte aus Kita- und Schulverpflegung, Klinik und Heim sowie Betriebsverpflegung.

Zu diesem Seminar kann ein Coaching gebucht werden. Lesen Sie dazu den Hinweis auf Seite 5.

GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.

440,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

REFERENT

Iris Lindemann

TERMIN & ORT

11.06. – 12.06.2024 (DGE)

Hotel Matamba Phantasialand, 50321 Brühl

www.phantasialand.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

Auch als
**INHOUSE-
SEMINAR**
buchbar!

LEITFADEN ERNÄHRUNGSTHERAPIE IN KLINIK UND PRAXIS (LEKUP)

Auf die Ernährung in Kliniken, Rehaeinrichtungen aber auch auf die Senioreneinrichtungen wird vermehrt das Augenmerk gerichtet. Prävention und Unterstützung des Heilungsprozesses durch die Verpflegung spielen eine immer größere Rolle. Mit dem Leitfaden LEKUP hat man eine grundlegend überarbeitete Version für die verschiedenen, medizinisch notwendigen Kostformen in der Hand. Die Inhalte sind durch die Fachgesellschaften der Ernährungsmedizin auf den aktuellen wissenschaftlichen Stand gebracht worden.

Wie sieht die moderne, nachhaltige Ernährungstherapie heute aus? Was isst man bei der Leichten Vollkost oder bei Stoffwechselerkrankungen? Wie kann man z.B. entzündliche Prozesse bei Rheuma mit gezielter Ernährung lindern? Und was ist das Besondere, wenn der Patient ein hohes Alter erreicht hat?

Im Rahmen des Seminars werden beispielhaft einige Erkrankungen mit ihren Ernährungsprinzipien besprochen und auf alltagstaugliche Anwendung heruntergebrochen.



DETAILS

- Informationen über den Aufbau und Inhalt des Leitfadens
- Einblick in die Basiskostformen (Vollkost, Vegetarische Kost, Mediterrane Kost, Angepasste Kost)
- Erläuterungen zu den Besonderheiten bei über 65-jährigen und geriatrischen Patienten
- Aktuelles zu konsistenzmodifizierten Kostformen und der Kost bei Mangelernährung
- Ernährungstherapie bei Stoffwechselerkrankungen (Adipositas, Diabetes, Fettstoffwechselstörung und Gicht)

NUTZEN

- Sie lernen die wesentlichen Inhalte des neuen Leitfadens kennen.
- Sie sind in der Lage einzelne Ernährungsprinzipien in den Küchenalltag umzusetzen und wissen, wo Sie weitere relevante Ernährungsinformationen bekommen können.
- Sie können ihren hauseigenen Diät- und Verpflegungskatalog daraufhin anpassen.

ZIELGRUPPE

Diätetische Fachkräfte in Kliniken, und Einrichtungen der Pflege und Betreuung.



REFERENT

Martina Walter-Kunkel

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.

225,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Beginn: 09:30 Uhr

Ende: 16:30 Uhr

TERMIN & ORT

07.11.2024 (LeKuP)

CHEFS CULINAR West, 47652 Weeze

NACHHALTIGKEITS- BEAUFTRAGTER IN DER GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG

Auch als
**INHOUSE-
LEHRGANG**
buchbar!

Früher nice to have, jetzt auf dem Weg zum Basic in der Gemeinschaftsverpflegung – Nachhaltigkeit. Die Eindämmung des Klimawandels und der Schutz der Umwelt gehen uns alle an. Ein wesentlicher Teil der CO₂-Emissionen wird durch die Ernährung verursacht. Nachhaltiges Wirtschaften bedeutet aber nicht nur Umweltschutz, sondern umfasst auch Aspekte wie Ökonomie und soziale Verantwortung. Doch wie lassen sich wirtschaftliches Handeln, soziale Verantwortung und Umweltschutz in Einklang bringen mit Gesundheit und Genuss und wie beeinflussen sich diese Themen gegenseitig? Dies ist der Dreh- und Angelpunkt in diesem Lehrgang. Ziel dabei ist es, die Teilnehmer zu befähigen, ein zukunftsorientiertes, nachhaltiges Verpflegungskonzept für Ihren Betrieb zu entwickeln.

LEHRGANGSVERLAUF

Der Lehrgang besteht aus drei Blöcken, umfasst 10 Module mit insgesamt 60 Schulungseinheiten à 45 Minuten. Zwischen dem zweiten und dritten Präsenztermin übernehmen Sie die Aufgabe, ein Praxisprojekt im eigenen Betrieb zu planen und umzusetzen. Dieses Projekt ist Bestandteil des Lehrgangs und wird bei Bedarf von den Referenten fachlich begleitet.

ZIELGRUPPE

Ambitionierte Betriebs- und Küchenleitungen, Nachwuchsführungskräfte, Hauswirtschafts- und Wirtschaftsleitungen, Schnittstellenkoordinatoren und Projektleitungen aus den Bereichen Umwelt, Nachhaltigkeit und Qualität.

REFERENTEN

Rainer Roehl, Jutta Herr, Astrid Nogaitzig,
Martina Walter-Kunkel

GEBÜHREN

1855,- Euro zzgl. MwSt.

1755,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

03.09. – 05.09.2024 (NHB/Block 1)

03.12. – 05.12.2024 (NHB/Block 2)

11.03. – 12.03.2025 (NHB/Block 3)

Stadthotel Münster, 48143 Münster

www.stadthotel-muenster.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 4.

Diese Weiterbildung ist als Inhouse-Lehrgang besonders für Trägerschaften geeignet.

Zwischen den Präsenzterminen übernimmt der Teilnehmer die Aufgabe, ein Projekt im eigenen Betrieb zu planen, durchzuführen und zu evaluieren.

Dieses Projekt ist Bestandteil des Lehrgangs.

FOOD

DETAILS

Block 1 (3 Schulungstage)

- Modul 1: Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung
 - Bedeutung und Möglichkeiten der Einflussnahme
- Modul 2: Herkunft und Qualität von Lebensmitteln
 - Welche Qualitäten passen in einen nachhaltigen Lebensmitteleinkauf und anhand welcher Kriterien können Einkaufsentscheidungen getroffen werden?
- Modul 3: Leitbild und Leitlinien
 - Welche gastronomischen Leitbilder gibt es bereits und wie kann ein Leitbild für meinen Küchenbetrieb aussehen?
 - Was sind nachhaltige Einkaufsleitlinien für meine Küche?
- Modul 4: Speisenplanung und Rezepturgestaltung
 - Wie sieht mein zeitgemäßes Speisenplankonzept aus? Wie erstelle ich ein zielgruppenorientiertes, strukturiertes, gesundheitsförderndes und nachhaltiges Speisenangebot für meine Einrichtung?

Block 1 startet am 1. Tag um 09:00 Uhr und endet am 3. Tag gegen 17:00 Uhr.

Block 2 (3 Schulungstage)

- Modul 5: Ressourcenverbrauch – Lebensmittel- und Speisereste
 - Wie lassen sich Lebensmittel- und Speisereste erheben und verringern?
 - Welche Maßnahmen eignen sich konkret für meinen Betrieb?

- Modul 6: Ressourcenverbrauch – Verpackungsabfälle
 - Welche weiteren Abfälle fallen in welchen Mengen in meinem Betrieb an und was kann ich tun, um die Mengen zu reduzieren?
- Modul 7: Ressourcenverbrauch – Energie und Wasser
 - Welche Prozesse sind bedeutend für den Energie- und Wasserverbrauch?
 - Welche Erhebungsmöglichkeiten gibt es und wie kann ich den Energie- und Wasserverbrauch senken?
- Modul 8: Messen und bewerten
 - Wie lassen sich Gesundheit, Genuss und Nachhaltigkeit messen und bewerten und was sind gute Kennzahlen und realistische Zielgrößen für meinen Betrieb?
- Modul 9: In- und externe Kommunikation
 - Was gehört zu einer guten Gästekommunikation und wie kann ich mein Team weiterentwickeln und zu Ernährungsbotschaftern für unsere Küche machen.

Block 2 startet am 1. Tag um 09:00 Uhr und endet am 3. Tag gegen 15:00 Uhr.

Block 3 (2 Schulungstage)

- Modul 10: Präsentation der Projektarbeiten

Block 3 startet am 1. Tag um 09:00 Uhr und endet am 2. Tag gegen 16:00 Uhr.

INHOUSE-LEHRGANG

ERNÄHRUNGS- BEAUFTRAGTER IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

Die Welt der Gemeinschaftsverpflegung ist komplex. Es gilt vielfältige und breitgefächerte Aspekte zu beachten. Mitarbeiter in der Küche, Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung müssen solide Kenntnisse abrufen können.

Die Weiterbildung zum „Ernährungsbeauftragten in der Seniorenverpflegung“ vermittelt das erforderliche Know-how für die relevanten fachlichen Anforderungen. Seniorengerechte Ernährung aber auch Spezialthemen wie z.B. Mangelernährung und Dysphagie müssen regelmäßig an die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse angepasst werden. Durch die Anwendung verschiedener Methoden wie z. B. Vortrag, Gruppenarbeit, Fallbesprechung oder eigene Reflektion werden die Inhalte einzeln sowie gemeinsam erarbeitet. Auf Wunsch kann auch eine individuelle Projektarbeit integriert werden. Ziel der Qualifizierung ist es, die Teilnehmer darin zu befähigen, ein kompetenter Ansprechpartner sowohl für eine altersgerechte Ernährung als auch für ergänzende Fachthemen aufgrund von Erkrankungen zu sein.

DETAILS

- Altersbedingte Veränderungen mit Einfluss auf die Ernährung und die Ess-Kultur
- Anforderungen an die Ernährung im Alter in Anlehnung an den DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Einrichtungen
- Speisenangebote bei besonderen Anforderungen wie z.B. Kau- und Schluckstörungen, Demenz, Diabetes mellitus, Dialyse sowie Allergien und Unverträglichkeiten
- Mangelernährung und Dehydrierung – Ursachen und Folgen
- DNQP Expertenstandard Ernährungsmanagement – Bedeutung für den Alltag

NUTZEN

Die Teilnehmer bekommen aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zur Seniorenverpflegung gut verständlich vermittelt. Durch die Anwendung verschiedener Schulungsmethoden sind die Teilnehmer in der Lage das Erlernte auf ihre Alltagssituation umzusetzen. In der gemeinsamen Arbeit werden individuelle Standards entwickelt, die Teilnehmer übernehmen die Funktion der Multiplikatoren in den Einrichtungen.

ZIELGRUPPE

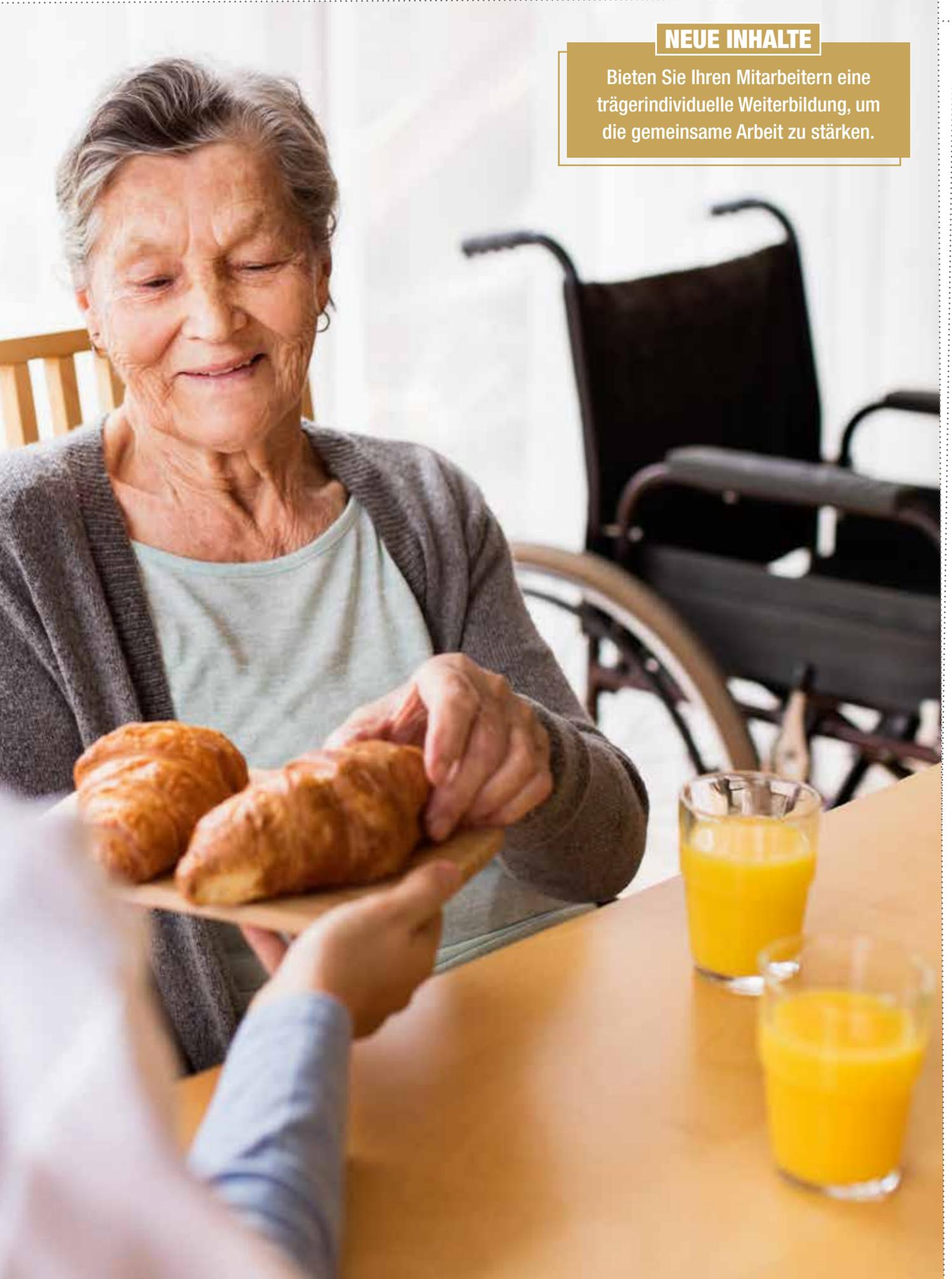
Mitarbeiter aus der Hauswirtschaft, Küche, Pflege oder Alltagsbegleitung.

REFERENT

Iris Lindemann

NEUE INHALTE

Bieten Sie Ihren Mitarbeitern eine trägerindividuelle Weiterbildung, um die gemeinsame Arbeit zu stärken.





Wichtig:
vormerken

Jahresplanung Seminare 2024



Anmeldung im Internet möglich:
www.chefsculinar.de/akademie.
Oder per Fax an: 02837 80-4333



SEMINARANMELDUNG

Ja, ich melde mich verbindlich an:

Seminar: _____ Seminarcode: _____

Seminardatum: _____ bis: _____

Coaching: Ja Nein Noch offen

NEU Zimmerkontingente:

Um unseren Seminarteilnehmern ein hohes Maß an Flexibilität zu bieten, besteht ab sofort die Möglichkeit einer individuellen Hotelauswahl. Bei mehrtägigen Veranstaltungen haben wir dazu Zimmerkontingente in den Seminarhotels eingerichtet, die Sie unkompliziert buchen können. Eine Beschreibung zum Buchungsablauf sowie weitere Detailinformationen erhalten Sie zusammen mit der Bestätigung zur Seminarteilnahme. Sie haben andere Pläne oder favorisieren ein alternatives Hotel? In diesem Fall nutzen Sie die Option einer individuellen Buchung.

Teilnehmer:

Name, Vorname: _____

Funktion: _____

Einrichtung/Firma: _____

Straße/Haus-Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon/Mobilnummer/Telefax: _____

E-Mail (wichtig): _____

CHEFS CULINAR Kundennummer: _____

Datum/Unterschrift: _____

Unsere Leistungen umfassen Veranstaltungsunterlagen, Zertifikat, alle Mahlzeiten und Getränke während der Veranstaltung und bei mehrtägigen Seminaren/Lehrgängen Getränke an einem Abend.

Die AGB, Datenschutzbestimmungen (Seite 58) sowie den Mediahinweis unter www.chefsculinar.de/mediahinweis habe ich gelesen und akzeptiert. Mit der Anmeldung zum Seminar erkläre ich mich mit der Geltung einverstanden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der guten Ordnung halber

1. Geltungsbereich, entgegenstehende AGB

1.1 Für die Geschäftsbeziehungen zwischen den Teilnehmern an Seminaren der „CHEFS CULINAR Akademie“ und dem Seminarveranstalter CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG, Holtumsweg 26, 47652 Weeze (im Folgenden „CC Software und Consulting“ genannt) gelten die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

1.2 Diesen AGB entgegenstehende oder von diesen abweichende Allgemeine Geschäfts- oder Vertragsbedingungen des Teilnehmers erkennt CC Software und Consulting nicht an, es sei denn, der Geltung wird ausdrücklich schriftlich zugestimmt. Diese AGB gelten auch dann, wenn CC Software und Consulting in Kenntnis entgegenstehender oder von diesen Bedingungen abweichender Bedingungen des Teilnehmers die Dienstleistung gegenüber dem Nutzer vorbehaltlos ausführt.

2. Leistungen der CHEFS CULINAR Akademie

2.1 CC Software und Consulting bietet mit der „CHEFS CULINAR Akademie“ regelmäßig verschiedene Seminare für die Gemeinschaftsverpflegung sowie die Gastronomie und Hotellerie an.

2.2 Die konkrete Beschreibung und die Inhalte eines jeden Seminars, die Referenten, die Seminarorte, die Termine sowie die Preise sind der jeweiligen konkreten Leistungsbeschreibung auf der Seite www.chefsculinar.de sowie der Seminarbroschüre zu entnehmen. Die dort gemachten Angaben sind verbindlich.

2.3 CC Software und Consulting bietet ausschließlich eine terminlich begrenzte Reservierung von Zimmerkontingenten im Seminarhotel an. Der Übernachtungsvertrag wird ausschließlich zwischen dem jeweiligen Hotel und dem Teilnehmer geschlossen. Der Teilnehmer rechnet etwaige Übernachtungs- und Frühstückskosten selbst mit dem Hotel ab.

2.4 Das Angebot richtet sich ausschließlich an Unternehmen und deren Mitarbeiter. Eine private Buchung eines Seminars für Verbraucher ist ausdrücklich nicht möglich.

3. Anmeldung zu einem Seminar, Vertragsschluss

3.1 Um an einem Seminar teilnehmen zu können, müssen Sie sich rechtsverbindlich wahlweise über das Online-Formular oder per Fax unter Nennung des Seminars und des Seminar datums sowie unter Angabe Ihres Namens, Vornamens, Ihrer Firma, der Firmenadresse sowie Ihrer Funktion innerhalb der Firma sowie einer Telefonnummer und Ihrer Email-Adresse anmelden.

3.2 Mit der Anmeldung zum Seminar erklären Sie sich mit der Geltung dieser Seminarbedingungen einverstanden.

3.3 Der Vertrag über die Teilnahme am Seminar kommt mit der schriftlichen Anmeldebestätigung durch CC Software und Consulting zustande.

4. Mindestteilnehmeranzahl, Stornierung seitens CC Software und Consulting

4.1 Zur Durchführung eines jeden Seminars ist es notwendig, dass von mindestens 10 Teilnehmern verbindliche Anmeldungen zum Seminar vorliegen.

4.2 Wird die Mindestteilnehmeranzahl von 10 Personen nicht erreicht, behält sich CC Software und Consulting das Recht vor, das Seminar zu stornieren.

4.3 Weiter behält sich CC Software und Consulting das Recht vor, das Seminar aus anderen wichtigen Gründen, wie etwa der Absage eines Referenten, stornieren zu können.

4.4 Im Fall der Stornierung eines Seminars seitens CC Software und Consulting werden den Teilnehmern bereits gezahlte Teilnehmerbeiträge in voller Höhe erstattet.

5. Stornierung seitens des Teilnehmers

5.1 Bei einer schriftlichen Stornierung Ihrer Teilnahme bis 29 Tage vor Seminarbeginn entstehen Ihnen keine Kosten von Seiten CC Software und Consulting. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass bei einer Stornierung seitens des Teilnehmers auch Stornierungskosten bezüglich der verbindlich von dem Teilnehmer vorgenommenen Hotelreservierung anfallen können. Wir weisen darauf hin, dass für das Hotel andere Stornierungsfristen für die Übernachtung sowie für weitere seitens CC Software und Consulting gebuchte Verpflegungsleistungen im Rahmen des Seminars gelten können. Die daraus resultierenden Kosten hat der stornierende Teilnehmer zu tragen.

5.2 Im weiteren Zeitraum staffeln sich die Stornierungsgebühren seitens CC Software und Consulting wie folgt:

Bis 15 Tage vor Seminarbeginn	50 %
Bis 8 Tage vor Seminarbeginn	75 %
Ab 7 Tage vor Seminarbeginn	100 %

5.3 Der Teilnehmer hat jederzeit das Recht, einen Ersatzteilnehmer zu benennen und diesen in seine Verpflichtungen eintreten zu lassen.

5.4 Etwaige Stornierungen sind ausdrücklich wenigstens in Textform (per E-Mail oder Fax) vorzunehmen.

6. Zahlung

6.1 Der Teilnehmer erhält circa 4 Wochen vor dem Seminartermin eine Rechnung über die Seminargebühr.

6.2 Die Seminargebühr ist binnen 14 Werktagen nach Erhalt der Rechnung zu begleichen. Die Rechnung muss vor dem Seminartermin beglichen sein.

7. Haftung

7.1 CC Software und Consulting haftet unbeschränkt für die durch sie selbst, ihre Mitarbeiter und Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachten Schäden, bei arglistigem Verschweigen von Mängeln, bei der ausdrücklichen Übernahme einer Garantie sowie für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit.

7.2 Für sonstige Schäden haftet CC Software und Consulting nur, sofern eine Pflicht verletzt wird, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf (Kardinalspflicht). Die Schadensersatzpflicht ist dabei auf solche Schäden begrenzt, die als vertragstypisch und vorhersehbar anzusehen sind. Eine etwaige Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Eine über das Vorstehende hinausgehende Haftung von CC Software und Consulting ist ausgeschlossen. CC Software und Consulting haftet insbesondere nicht für entgangenen Gewinn, ausgebliebene Einsparungen, mittelbare Schäden und Mangelfolgeschäden.

8. Datenschutz

8.1. Der Verantwortliche für die Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten ist die CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG Holtumsweg 26, 47652 Weeze. Wir nehmen den Schutz Ihrer persönlichen Daten sehr ernst und verarbeiten diese nur soweit diese für die Erbringung unserer Leistungen bzw. Abwicklung des Vertrages mit Ihnen erforderlich ist. Um die Sicherheit Ihrer Daten auf unseren Webservern zu gewährleisten und um Bestellprozesse nachweisen zu können, werden auch Nutzungsdaten online erhoben und verarbeitet. Nähere Informationen dazu entnehmen Sie bitte unseren ausführlichen Datenschutzhinweisen online unter www.chefsculinar.de/datenschutz.html.

8.2. Eine Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte findet grundsätzlich nur an für bestimmte Bereiche spezialisierte Unternehmen innerhalb unseres (europäischen) Unternehmensverbundes statt, wie es für die Erbringung der geschuldeten Leistungen erforderlich ist.

8.3. Wir bedienen uns darüber hinaus zur Erfüllung unserer vertraglichen und gesetzlichen Pflichten zum Teil externer Dienstleister. Wir behalten uns vor, auch Daten zum Zahlungsverhalten im Rahmen der gesetzlichen und datenschutzrechtlichen Zulässigkeit des sog. „Scoring“ zu verarbeiten. Dienstleister, die personenbezogene Daten für uns verarbeiten, wurden von uns sorgfältig ausgewählt und datenschutzrechtlich verpflichtet. Sie werden regelmäßig auf die Einhaltung der Pflichten Ihres Auftragsverarbeitungsvertrages bzw. der gesetzlicher Vorgaben zum Datenschutz kontrolliert.

8.4. Soweit wir eine Einwilligung zur Verwendung von Daten von Ihnen einholen sollten, weisen wir darauf hin, dass Sie diese selbstverständlich jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen können. Dazu wenden Sie sich bitte an die nachstehenden Kontaktdaten unserer Datenschutzbeauftragten.

8.5. Bei weitergehenden Fragen zum Thema Datenschutz bzw. Erlangung einer Papierversion unserer ausführlichen Datenschutzhinweise wenden Sie sich bitte online oder schriftlich an CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG, z. Hd. Herrn Datenschutzbeauftragten Markus Rütten, Holtumsweg 26, 47652 Weeze oder an datenschutz@chefsculinar.de.

9. Schlussbestimmungen

9.1 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

9.2 Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag der Geschäftssitz von CC Software und Consulting. Dasselbe gilt, wenn der Nutzer keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder Wohnsitz hat oder der gewöhnliche Aufenthaltsort zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist.

9.3 Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages nicht wirksam sein, berührt dieses die Rechtswirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Gleiches gilt im Fall einer Vertragslücke.



INHOUSE-SEMINARE

Wissen, das zu Ihnen kommt

Stets aktuelles, praxiserprobtes Wissen bildet die Basis für unsere Inhouse-Schulungen. Lern- und Praxisphasen direkt vor Ort – im Betrieb bzw. am Arbeitsplatz – bieten viele Vorteile: Themen und Inhalte sind auf Ihre betriebsindividuellen Bedürfnisse abgestimmt; das Budget für Fortbildungsmaßnahmen kann effizient und zielgerichtet in „Brennpunkte“ investiert werden. Somit wird ein höchstmöglicher Lernerfolg ermöglicht.

Die in dieser Broschüre vorgestellten Seminare bieten wir Ihnen zum größten Teil auch als interne Weiterbildung für geschlossene Gruppen an. Die Dauer der Seminare, ob halb-, ein- oder mehrtägig, lässt sich ebenso individuell gestalten wie Termin und Veranstaltungsort. Gerne bieten wir Ihnen dazu auch unsere eigenen Tagungsräumlichkeiten an.

Sie möchten eines der Seminare aus der aktuellen Broschüre der CHEFS CULINAR Akademie in Ihrer Einrichtung durchführen? Sie haben eine Idee für ein anderes Seminar? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf!

Wir freuen uns über Ihr Interesse!



Heike Michels

IHRE ANSPRECHPARTNER

Heike Michels, Kati Derieth & Sonja Schmitz

E-Mail: inhouse@chefsculinar-akademie.de

Telefax: 02837 80-4336

Internet: www.chefsculinar.de/akademie

SERVICE-HOTLINE: 02837 80-336



Kati Derieth



Sonja Schmitz

Persönlich für Sie erreichbar:

*montags bis donnerstags von 08:00 bis 16:00 Uhr,
freitags von 08:00 bis 14:00 Uhr*

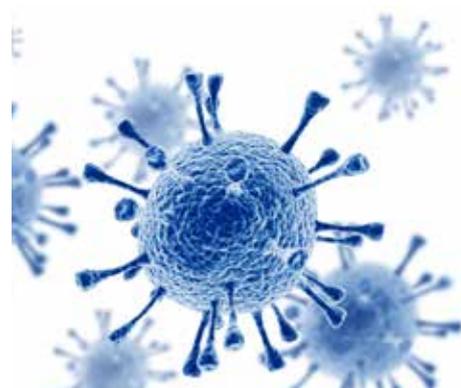
THEMENÜBERSICHT INHOUSE-SEMINARE



Management von HACCP & PRP



Hygieneschulung



Folgebelehrung nach § 43
Infektionsschutzgesetz



Verpflegung in der
Behindertenhilfe



Verpflegung bei
Demenz



Ernährung bei
Kau- & Schluckstörungen



DNQP Expertenstandard
Ernährungsmanagement



Nachhaltige
Schulverpflegung



Kindgerechte Ernährung
in der Schule



Gut und nachhaltig essen
im Alter



Zeitmanagement



Gelebte Gastfreundschaft



Fachkenntnisnachweis
lt. Anlage 1 der deutschen LMHV



Gesundheitsförderliche Verpflegung
in Rehaeinrichtungen



Gesundheitsförderliche Verpflegung
in Einrichtungen für Jugend & Familie



Mangelernährung und
Dehydrierung



Ernährungsupdate Seniorenheim



Kochen für
Alltagsbegleiter



CULINAR AKTIV –
Besser. Gesund. Essen.



Good Food @ Work



Gutes Essen trotz(t)
Erkrankung

Inhalte
individuell
gestaltbar

DIE REFERENTEN



EINZEL-ARBEIT



GRUPPEN-ARBEIT



AKTIONS-LERNEN



ROLLEN-SPIELE



REFLEXION



INPUT



VORTRAG



KURZ-REFERATE



PRAKTISCHE ÜBUNGEN



GESPRÄCHS-ÜBUNGEN

JUTTA HERR



- Ausbildung zur Industriekauffrau
- Diplom-Oecotrophologin
- Qualitätsmanagerin und -auditorin in der Lebensmittelwirtschaft bei der Deutschen Gesellschaft für Qualität
- Fachbuchautorin „Qualität richtig managen“
- 20 Jahre kontinuierliche Beratungstätigkeit in der Klinik- und Heimgastronomie



CHRISTOPH KOSCIELNIAK



- Ausbildung zum Koch
- IHK-geprüfter Diätkoch und Küchenmeister
- Über 28 Jahre Berufserfahrung als Koch und Küchenchef
- 13 Jahre Erfahrung als Betriebsleiter bei einem Dienstleister im Sozialwesen
- Seit 2014 B-Fitnesstrainer in Verbindung mit Diätetik



IRIS LINDEMANN



- Diätassistentin
- Diätküchenleiterin und Ernährungsmedizinischen Beraterin DGE Diätküchenleiterin und Ernährungsmedizinischen Beraterin DGE
- Allergologische Ernährungstherapie/VDD
- VDD Förderpreisträgerin
- Mediatorin



SIEGFRIED NIKLAS



- Staatlich examinierter Krankenpfleger
- Leitende Pflegekraft im Funktionsdienst
- Fachkrankenschwester für Hygiene und Infektionsprävention
- Freiberufliche Tätigkeit
- Qualitätsmanager im Gesundheitswesen
- Hygiene-Manager und Fachdozent im Gesundheitswesen
- Langjähriges Mitglied der KRINKO am Robert Koch-Institut



ASTRID NOGAI TZIG



- Ausbildung zur Hotelfachfrau
- Betriebswirtin für das Hotel- und Gaststättengewerbe, WIHOGA, Dortmund
- Zertifikat Grundwissen Psychologie, ILS, Hamburg
- Training-Manager für verschiedene gastronomische Unternehmen
- Projektarbeit im Bereich Training und Personalentwicklung in der Gastronomie und Hotellerie



PETRA OELGEKLAUS



- Ausbildung zur staatlich geprüften Oecotrophologin
- Studium der Oecotrophologie mit Diplom-Abschluss
- Qualitätsauditorin in der Nahrungs- und Genussmittelindustrie
- Qualifikation zur Hygienebeauftragten
- Fachberaterin für professionelle Reinigung und Desinfektion
- Mehr als 12 Jahre Berufserfahrung in der Altenhilfe



RAINER ROEHL



- Studium der Oecotrophologie an der Universität Gießen
- 11 Jahre geschäftsführender Gesellschafter des Beratungsunternehmens ÖGS
- Fördermitglied beim Bund Ökologischer Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW), bei International Federation of Organic Agriculture (IFOAM) und bei Slow Food Deutschland e.V.
- Seit 2008 geschäftsführender Gesellschafter des Beratungsunternehmens a'verdis
- Seit 2009 Lehrbeauftragter der Fachhochschule Münster für das Fach „Nachhaltige Verpflegungsdienste“



DANIEL TOUPS



- Ausbildung zum Koch
- Ausbilder nach AEVO (IHK)
- Studium zum Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)
- Koch, Küchenleitung, Produktmanager, Bereichsleitung und Versorgungsmanager



STEFAN VORNEHM



- Industriekaufmann, Diplom-Oecotrophologe, Fachbuchautor
- Qualitätsmanager und -auditor DGQ, Sicherheitsbeauftragter BGN
- Durchführung von Schulungen nach Lebensmittelhygiene-Verordnung und Belehrungen nach Infektionsschutzgesetz
- Spezialist für HACCP, Hygiene- und Qualitätsmanagement sowie EU-Zulassungen



DIE REFERENTEN

MARTINA WALTER-KUNKEL



- Köchin, Diätassistentin
- Fachdiätassistentin Vollwerternährung UGB
- Hygienebeauftragte, Hygienefachkraft
- Konzeption und Durchführung von Seminaren und Workshops
- Spezialistin für HACCP, Hygienemanagement sowie EU-Zulassungen



JÖRG WEISSWANGE



- Ausbildung zum Koch
- Verpflegungsbetriebswirt (IHK)
- Fachkraft Buchführung & Controlling
- Ausbilder nach AEVO (IHK)
- Projektleiter (IHK)
- Staatlich geprüfter Betriebswirt, Finanzwirtschaft



ALEXANDER WESTHÄUSSER



- Ausbildung zum Hotelfachmann
- Projektarbeit im Bereich Training und Personalentwicklung in der Gastronomie und Hotellerie
- Verkaufs- und Marketingdirektor verschiedener Hotelgruppen
- Dozent in einer Berliner Bildungseinrichtung für Hotelfachleute & Köche
- Trainerzertifizierung persolog® Persönlichkeits-Modell
- Zertifizierter Qualitäts-Coach ServiceQualität Deutschland



BADEN-WÜRTTEMBERG



Hotel Villa Medici

Waldparkstraße 20 | 76669 Bad Schönborn
Telefon: 07253 9871-170 | Telefax: 07253 9871-100
E-Mail: info@hotel-villa-medici.de | Web: www.hotel-villa-medici.de



Hotel Villa Toskana

Hamburger Straße 4-10 | 69181 Leimen
Telefon: 06224 8292-0 | Telefax: 06224 8292-11
E-Mail: info@hotel-villa-toskana.de | Web: www.hotel-villa-toskana.de

BAYERN



CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG

Im Zusamtal 1 | 86441 Zusmarshausen
Kontakt: CHEFS CULINAR Akademie | Telefon: 02837 80-333
E-Mail: seminare@chefsculinar-akademie.de | Web: www.chefsculinar.de/akademie



Kermess KG Hotelberufsfachschule in der Kermess KG

Blumenauer Straße 131 | 81241 München
Telefon: 089 829295-500 | Telefax: 089 82988912
E-Mail: info@kermess.de | Web: www.kermess.de

BRANDENBURG



Ausbildungsverbund Teltow e.V. – Berufliches Bildungszentrum

Oderstraße 57 | 14513 Teltow
Telefon: 03328 475-120 | Telefax: 03328 475-119
E-Mail: info@avt-ev.de | Web: www.avt-ev.de

DIE SEMINARORTE

BRANDENBURG



Hotel am See Sommerfeld Betriebs GmbH

Beetzer Straße 1a | 16766 Kremmen OT Sommerfeld
Telefon: 033 055-970 | Telefax: 033 055-97445
E-Mail: info@hotelsommerfeld.de | Web: www.hotel-sommerfeld.de

MECKLENBURG-VORPOMMERN



CHEFS CULINAR Nord-Ost GmbH & Co. KG

Ernst-Abbe-Straße 2 | 17033 Neubrandenburg
Kontakt: CHEFS CULINAR Akademie | Telefon: 02837 80-333
E-Mail: seminare@chefsculinar-akademie.de | Web: www.chefsculinar.de/akademie

NORDRHEIN-WESTFALEN



Am See Park Janssen GmbH

Danziger Straße 5 | 47608 Geldern
Telefon: 02831 929-0 | Telefax: 02831 929-299
E-Mail: info@seepark.de | Web: www.seepark.de



CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26 | 47652 Weeze
Kontakt: CHEFS CULINAR Akademie | Telefon: 02837 80-333
E-Mail: seminare@chefsculinar-akademie.de | Web: www.chefsculinar.de/akademie



Hotel Franz

in service GmbH
Steeler Straße 261 | 45138 Essen
Telefon: 0201 50707-301 | Telefax: 0201 50707-310
E-Mail: info@hotel-franz.de | Web: www.hotel-franz.de

NORDRHEIN-WESTFALEN



Hotel Klostergarten

Klostergarten 1 | 47623 Kevelaer
Telefon: 02832 9250-100 | Telefax: 02832 9250-167
E-Mail: info@hotel-klostergarten.eu | Web: www.hotel-klostergarten.eu



Hotel Matamba

Phantasialand Gastronomie GmbH
Berggeiststraße 31–41 | 50321 Brühl
Telefon: 02232 36-666
E-Mail: hotel@phantasialand.de | Web: www.phantasialand.de



Landgasthof Westrich

Bienenstraße 26 | 47551 Bedburg-Hau/Till
Telefon: 02824 6305
E-Mail: info@landgasthof-westrich.de | Web: www.landgasthof-westrich.de



STADTHOTEL MÜNSTER

Aegidiistraße 21 | 48143 Münster
Telefon: 0251 4812-0 | Telefax: 0251 4812-123
E-Mail: service@stadthotel-muenster.de | Web: www.stadthotel-muenster.de

RHEINLAND-PFALZ



Land & Golf Hotel Stromberg

Am Buchenring 6 | 55442 Stromberg
Telefon: 06724 600-0 | Telefax: 06724 600-433
E-Mail: info@golffhotel-stromberg.de | Web: www.golffhotel-stromberg.de

DIE SEMINARORTE

SACHSEN



GLOBANA Airport Hotel

GLOBE GmbH
Frankfurter Straße 4 | 04435 Schkeuditz
Telefon: 034204 33333 | Telefax: 034204 33334
E-Mail: hotel@globana.com | Web: www.globana-airport-hotel.de

SACHSEN-ANHALT



Schlosshotel Blankenburg

Schnappelberg 5 | 38889 Blankenburg/Harz
Telefon: 03944 3619-0 | Telefax: 03944 3619-199
E-Mail: service@schlosshotel-blankenburg.de | Web: www.schlosshotel-blankenburg.de

SCHLESWIG-HOLSTEIN



CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Bunsenstraße 5 | 24145 Kiel
Kontakt: CHEFS CULINAR Akademie | Telefon: 02837 80-333
E-Mail: seminare@chefsculinar-akademie.de | Web: www.chefsculinar.de/akademie



CHEFS CULINAR Nord GmbH & Co. KG

Herrenholz 1 | 23556 Lübeck
Kontakt: CHEFS CULINAR Akademie | Telefon: 02837 80-333
E-Mail: seminare@chefsculinar-akademie.de | Web: www.chefsculinar.de/akademie



Rettungsschuppen Laboe

Budenzauber Betriebs- & Cateringgesellschaft mbH
Telefon: 0431 9088-1238 | Telefax: 0431 9088-1231
Hafenstraße 1/Ecke Rosenstraße | 24235 Laboe | Telefon: 0431 9088-1234
E-Mail: info@budenzauber-catering.de | Web: www.budenzauber-catering.de

2024

Land	Winter	Ostern	Pfingsten	Sommer	Herbst	Weihnachten
Baden-Württemberg	-	23.03.-05.04.	21.05.-31.05.	25.07.-07.09.	28.10.-31.10.	23.12.-04.01.
Bayern	12.02.-16.02.	25.03.-06.04.	21.05.-01.06.	29.07.-09.09.	28.10.-31.10./ 20.11.	23.12.-03.01.
Berlin	05.02.-10.02.	25.03.-05.04.	10.05.	18.07.-30.08.	04.10./ 21.10.-02.11.	23.12.-31.12.
Brandenburg	05.02.-09.02.	25.03.-05.04.	10.05./ 21.05.	18.07.-31.08.	04.10./ 21.10.-02.11.	23.12.-31.12.
Bremen	01.02.-02.02.	18.03.-28.03.	10.05./ 21.05.	24.06.-02.08.	04.10./ 19.10.-01.11.	23.12.-04.01.
Hamburg	02.02.	18.03.-28.03.	10.05./ 21.05.	18.07.-28.08.	04.10./ 21.10.-01.11.	20.12.-03.01.
Hessen	-	25.03.-13.04.	10.05./ 21.05.	15.07.-23.08.	14.10.-25.10.	23.12.-10.01.
Mecklenburg-Vorpommern	05.02.-16.02.	25.03.-03.04.	17.05.-21.05.	22.07.-31.08.	04.10.-19.10./ 01.11.	23.12.-06.01.
Niedersachsen	01.02.-02.02.	18.03.-28.03.	10.05./ 21.05.	08.07.-20.08.	14.10.-26.10.	23.12.-04.01.
Nordrhein-Westfalen	-	25.03.-06.04.	10.05./ 21.05.	24.06.-03.08.	04.10.-19.10./ 01.11.	23.12.-06.01.
Rheinland-Pfalz	12.02.-16.02.	25.03.-02.04.	21.05.-29.05.	15.07.-23.08.	14.10.-25.10.	23.12.-08.01.
Saarland	12.02.-23.02.	25.03.-05.04.	21.05.-24.05.	15.07.-23.08.	14.10.-25.10.	23.12.-03.01.
Sachsen	05.02.-10.02.	28.03.-05.04.	10.05./ 21.05.	20.06.-02.08.	07.10.-19.10.	23.12.-03.01.
Sachsen-Anhalt	-	25.03.-30.03.	18.05.-21.05.	24.06.-03.08.	30.09.-12.10./ 01.11.	19.12.-07.01.
Schleswig-Holstein	02.04.-19.04.	10.05.-11.05.	22.07.-31.08.	21.10.-01.11.	23.12.-04.01.	
Thüringen	12.02.-16.02.	25.03.-06.04.	10.05.	20.06.-31.07.	30.09.-12.10.	23.12.-03.01.

Feiertage – Alle Bundesländer
 Neujahr 01.01. | Karfreitag 29.03. | Ostermontag 01.04. | Tag der Arbeit 01.05. | Christi Himmelfahrt 09.05. | Pfingstmontag 20.05. | Tag der Deutschen Einheit 03.10. | 1. Weihnachtstag 25.12. | 2. Weihnachtstag 26.12.

Feiertage – Baden-Württemberg
 Heiligen Drei Könige 06.01. | Fronleichnam 30.05. | Allerheiligen 01.11.

Feiertage – Bayern
 Heiligen Drei Könige 06.01. | Fronleichnam 30.05. | Mariä Himmelfahrt 15.08. | Allerheiligen 01.11.

Feiertage – Berlin
 Internationaler Frauentag 08.03.

Feiertage – Brandenburg
 Ostersonntag 31.03. | Pfingstsonntag 19.05. | Reformationstag 31.10.

Feiertage – Bremen
 Reformationstag 31.10.

Feiertage – Hamburg
 Reformationstag 31.10.

Feiertage – Hessen
 Fronleichnam 30.05.

Feiertage – Mecklenburg-Vorpommern
 Internationaler Frauentag 08.03. | Reformationstag 31.10.

Feiertage – Niedersachsen
 Reformationstag 31.10.

Feiertage – Nordrhein-Westfalen
 Fronleichnam 30.05. | Allerheiligen 01.11.

Feiertage – Rheinland-Pfalz
 Fronleichnam 30.05. | Allerheiligen 01.11.

Feiertage – Saarland
 Fronleichnam 30.05. | Mariä Himmelfahrt 15.08. | Allerheiligen 01.11.

Feiertage – Sachsen
 Reformationstag 31.10. | Buß- und Betttag 20.11.

Feiertage – Sachsen-Anhalt
 Heiligen Drei Könige 06.01. | Reformationstag 31.10.

Feiertage – Schleswig-Holstein
 Reformationstag 31.10.

Feiertage – Thüringen
 Weltkindertag 20.09. | Reformationstag 31.10.