

Bereich: Einrichtungen der Alten- und Behindertenpflege

Thema: Effiziente Heimküche: wirtschaftlich planen und betreiben

Zielgruppe: Fach- und Hilfskräfte; Hauswirtschaftskraft

Ziele / Inhalte:

Auch in der Heimküche lassen sich Prozesse und Kosten optimieren. Wie Sie Ihre Küche optimal planen und betreiben, schauen wir uns in diesem Seminar gemeinsam an.

Weitere Schwerpunkte sind:

- Küchenkonzepte
- Personaleinsatz
- Lebensmitteleinsatz zwischen Rahmensortiment und Individualbeschaffung
- Kalkulation von Speisen und Getränken
- Kennzahlen zur Wirtschaftlichkeit der Küche selbst bilden

Katalog-Nr: AS 17 36

Ansprechpartnerin: Maria Schommler

Termin: 11.07.2017 (8 UE)

Uhrzeit: 09:00 - 16:30 Uhr

Veranstaltungsort:

Diakonisches Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH
Am Grünen Tal 10 - 39 (Hauseingang Nr. 36)
19063 Schwerin

Gebühr: 180,00 €

ermäßigte Gebühr: 144,00 €

Dozent/-in: Sascha Kühnau

Dipl. Ökotrophologe (FH) und Koch für alle Fälle, Schulung und Beratung
Berlin

Anmeldungen:

Diakonisches Bildungszentrum Mecklenburg-Vorpommern gGmbH
Apothekerstraße 48, 19055 Schwerin
Tel. 0385 / 5006159
Fax. 0385 / 5006300
info@diakonisches-bildungszentrum.de