

Lebensmittelhygiene in Wohngruppenküchen

Für und mit Bewohnern flexibel und sicher kochen

Die Heimleitung ist Lebensmittelunternehmer nach den Regelungen des Lebensmittelrechts.

Damit trägt sie die Verantwortung für die kompetente Umsetzung der Lebensmittelhygiene, ganz gleich wie die Verpflegung im Hause organisiert ist. Gleichzeitig gilt es, für und mit den Bewohnern einen schönen Lebens- und somit leckeren Verpflegungsalltag zu schaffen.

Nach einer kurzen Übersicht über die relevanten Rechtsvorschriften werden die wesentlichen Handlungsmöglichkeiten zur Umsetzung dieser Verantwortung erarbeitet.

Die gute Herstellungspraxis wird gemeinsam mit dem HACCP als geeignete Methode dargestellt, die im Wohnbereichsalltag ohne unnötigen Aufwand die Lebensmittelhygiene alltagstauglich sichert.

An praktischen Beispielen werden Umsetzungsmöglichkeiten durchgespielt. Was ist empfehlenswert,

- wenn Angehörige mal wieder Geburtstagskuchen mitbringen,
- Mittagessen im Wohngruppen nur ausgegeben wird,
- mit den Bewohnern Essen zubereitet wird,
- mit den Bewohnern ein kulinarisches Fest vorbereitet wird?

Daraus werden effektive Kontrollmöglichkeiten erarbeitet, die eine aufwandsarme Prozesslenkung in den Wohngruppen ermöglichen. Die Lebensmittelhygiene wird gerade bei der Herausforderung der aktiven und passiven Beteiligung von Bewohnern greifbar. Sie soll dieses wichtige Betätigungsfeld im Tagesablauf der Bewohner dauerhaft sichern, ohne eine vermeidbare gesundheitliche Gefährdung zu riskieren.

Ziel des Seminars ist es, Handlungssicherheit zu entwickeln, um den Bewohnern eine bedürfnisgerechte Verpflegung mit kulinarischem Genuss zu ermöglichen.

Zielgruppe:

Leitungs- und Führungskräfte, HL, PDL, WBL, HWL, Ernährungsbeauftragte, jeweils in Senioren- oder Behinderteneinrichtungen

Management-Seminar – Tagesablauf

Lebensmittelhygiene in Wohnbereichsküchen
Für und mit Bewohnern flexibel und sicher kochen

10.00 - 16.00 Uhr

Inhalt:

- Lebensmittelunternehmer Heimleiter
- Relevante Rechtsvorschriften im Überblick
- Methoden der Lebensmittelhygiene
- Beispielhafte Umsetzung im Wohngruppenalltag

Termine und Orte:

12.08.2013	Berlin
24.10.2013	Karlsruhe
31.10.2013	Nürnberg
21.11.2013	Düsseldorf
22.11.2013	Hannover

Referent



Sascha Kühnau **Dipl.-Oec.-troph. (FH) und Koch für alle Fälle**

Sascha Kühnau bietet seit 1997 Schulungen und Beratung auf dem Gebieten der gesamten Hauswirtschaft an.

Praxisorientiert zeigt er als Fachwirt für Hygiene- und Reinigungstechnik Verbesserungspotentiale in der Hygiene, Raumpflege und Wäscheversorgung in Alten- und Behinderteneinrichtungen auf.

Als QM-Auditor unterstützt er Einrichtungen bei der bewohnerorientierten Weiterentwicklung des QM-Systems.

Die Gesundheitsförderung unterstützt er durch gezielte Personalentwicklungen als Multiplikator der BGW.

Themen rund um die genussvolle Verpflegung bietet er u.a. als Stammreferent der verbandseigenen Ausbildung zum Fachwirt für Seniorenverpflegung bundesweit an.

www.kuehnau.net

Fax-Anmeldung (0 51 21) 289 28 79

Management-Seminar

Lebensmittelhygiene in Wohnbereichsküchen

Für und mit Bewohnern flexibel und sicher kochen

- 12.08.2013 Berlin
- 24.10.2013 Karlsruhe
- 31.10.2013 Nürnberg
- 21.11.2013 Düsseldorf
- 22.11.2013 Hannover

Hiermit melden wir folgende Teilnehmende verbindlich an:

	nicht DVLAB- Mitglied		nicht DVLAB- Mitglied
_____ Name, Vorname / DVLAB-Mitglieds-Nr.	<input type="checkbox"/>	_____ Name, Vorname / DVLAB-Mitglieds-Nr.	<input type="checkbox"/>
_____ Funktion		_____ Funktion	
_____ Einrichtung bzw. Rechnungsanschrift		_____ Straße	
_____ PLZ/Ort		_____ Telefon / Telefax	
_____ Datum	_____ Unterschrift	_____ E-Mail Adresse	

Hinweise zur Anmeldung:

Die Anmeldung erfolgt ausschließlich schriftlich bei der:

DVLAB – Service GmbH
Bahnhofsallee 16, 31134 Hildesheim
Tel: (0 51 21) 289 28 72
Fax: (0 51 21) 289 28 79
E-Mail: service-gmbh@dvlab.de



Einrichtung-Stempel

Veranstaltungsgebühr inkl. Verpflegung: 180,00 € (inkl. 19 % MwSt.) - für DVLAB-Mitglieder sind zwei Veranstaltungen aus den Reihen Management-Seminare und Einrichtungsbesichtigung pro Kalenderjahr kostenlos.

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Buchungsbestätigung, sofern noch Plätze frei sind – andernfalls informieren wir Sie sofort. Die Anmeldungen werden nach Reihenfolge der Eingänge berücksichtigt. Der genaue Tagungsort wird Ihnen auf der Rechnung mitgeteilt. Die Veranstaltungsgebühr ist sofort nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

Bei Stornierung der Teilnahme bis zu 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden bei zahlenden Teilnehmern 60 % der Veranstaltungsgebühr zurückerstattet. Danach oder bei Nichterscheinen des Teilnehmers ist die gesamte Veranstaltungsgebühr fällig. Eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers ist möglich.

Eine kostenlose Teilnahme von DVLAB-Mitgliedern kann spätestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn storniert werden. Sonst gilt die Veranstaltung als besucht und eine freie Veranstaltung verfällt in dem Kalenderjahr. Eine Vertretung ist bei kostenlosen Teilnahmen nicht möglich.