

Fortbildung

22.05.2025 09:30 Uhr - 23.05.2025 16:00 Uhr

AG Küchenleitungen

Jährliches Update

Für alle Bewohner sind die Mahlzeiten die Tageshöhepunkte voller Emotionen, Erinnerungen und Genuss.

Der Arbeitskreis erarbeitet neue Möglichkeiten zum Einsatz von Vollkornprodukten im täglichen Verpflegungsangebot.

Im gemeinsamen Austausch werden die aktuellen neuen Grenzwerte nach den Leitlinien und sowie deren Umsetzungen in der Praxis besprochen. Daran schließt sich deren wirksamen Implementierung im Lebensmittelhygienekonzept an.

Im Seminar werden die aktuellen Möglichkeiten zur sachgerechten Handhabung von diätetischen Anforderungen zusammengetragen.

Aus diesen Inhalten werden interne Checklisten zur Selbstreflektion entwickelt.

Am zweiten Seminartag werden diese Checklisten nach dem Vormittagsseminar bei der Besichtigung des Verpflegungsbereiches im APH Wurzen erprobt, um sie noch weiter zu verbessern.

Inhalte:

- Vielfältiges Verarbeiten von Vollkorn zu allen Mahlzeiten
- Aktuelles aus dem Lebensmittelrecht
- Wichtige Eckpunkte eines effektiven Lebensmittelhygienekonzeptes
- Anforderung zur Herstellung von Diäten
- Besichtigung des Verpflegungsbereiches im APH Wurzen und Erproben der Checklisten

Zielgruppe:

Küchenleitungen und deren Vertretungen in ambulanten und stationären Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe, Verpflegungsverantwortliche

Termin:

22.05.2025 09:30 Uhr - 23.05.2025 16:00 Uhr

Kosten:

365,00 €

(inkl. MwSt., Arbeitsunterlagen und Verpflegung)

Veranstaltungsort:

Caritasverband

Grimmaer Straße 8

04687 Trebsen OT Seelingstädt

www.schloss-seelingstaedt.de

Referent(inn)en:

Tina Kaps

Ansprechpartner:

Tina Kaps (caritas.fwb@t-online.de, +Deu (03437) 702311)

Veranstalter:

Caritasverband Bildungshaus Schloss Seelingstädt