

Wo findet die Veranstaltung statt?

Franz-Hitze-Haus
Kardinal-von-Galen-Ring 50
48149 Münster

Wie teuer ist die Fachtagung?

190,00 Euro inklusive Verpflegung und Referentenvorträge

Die Fachtagung bietet eine ideale Plattform, um sich mit fachkundigen Referenten über diese Themen auszutauschen. Es werden spannende Vorträge rund um das Themenfeld Küche geboten, und es ist ausreichend Zeit für den Austausch unter den Teilnehmenden während der Pausen eingeplant.

Teilnehmende können sich auf eine inspirierende und lehrreiche Veranstaltung freuen, die ihnen wertvolle Erkenntnisse und neue Ideen für ihre Arbeit in der Küche liefert.

Vor allem dem Wunsch der Teilnehmenden nach fachlichem Austausch folgen wir gerne: In der abschließenden Podiumsdiskussion werden die aktuellen Themenstellungen rund um die Arbeit in den Küchen aus verschiedenen Perspektiven durchleuchtet.

ONLINE-ANMELDUNG UNTER:

www.caritas-bildungswerk.de

Caritas Bildungswerk

Wesheimstraße 41 in 48683 Ahaus

Information und Rückfragen:

Tel. 02561/ 93 62 25

Julia von der Wroge (Leitung der Fort- und Weiterbildung) Caritas Bildungswerk Ahaus

3. Fachtagung Küche

caritas

**BILDUNGS
WERK AHAUS**

Fort- und Weiterbildung



caritas

**BILDUNGS
WERK AHAUS**

Fort- und Weiterbildung

**Mittwoch, 12.09.2024
in Münster**

3. FACHTAGUNG KÜCHE

Zielgruppe:

Küchenleitungen und Mitarbeitende in der Küche vollstationärer und teilstationärer Altenpflegeeinrichtungen sowie Einrichtungen der Eingliederungshilfe.

Inhalte:

Die Bedeutung von Essen und Verpflegung in vollstationären Einrichtungen, Tagespflege und Eingliederungshilfe ist nicht nur für die Gesundheit der Bewohnerinnen, Patienten und Gäste elementar, sondern es beeinflusst auch maßgeblich ihre Lebensqualität. Die Verantwortung für die Küchenleitung und Mitarbeitenden ist von zentraler Bedeutung. Es gilt, Wirtschaftlichkeit, Genuss und Qualität in Einklang zu bringen.

Das Caritas Bildungswerk veranstaltet zum dritten Mal eine Fachtagung in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis Hauswirtschaft, die sich gezielt an Mitarbeiterinnen und Leitungskräfte der Küchen richtet. Ziel der Tagung ist es, sich intensiv mit genau diesen Themen auseinanderzusetzen:

- **Wirtschaftlichkeit und Einkauf:** Hier geht es darum, ökonomische Aspekte zu berücksichtigen und einen effizienten Einkauf zu gewährleisten, der den Bedürfnissen der Bewohnerinnen, Patienten und Gäste gerecht wird.
- **Lebensmittelhygiene und -sicherheit** sind von entscheidender Bedeutung, um die Gesundheit der Menschen zu schützen
- Die **Qualität der Verpflegung und der Küchenabläufe** sind entscheidend. Hier werden Methoden und Konzepte vorgestellt, um eine hohe Qualität sicherzustellen.

PROGRAMM

08:30 – 09:00 Uhr

Stehkaffee

09:00 – 09:15 Uhr

Begrüßung

Julia von der Wroge

09:15 – 10:15 Uhr

**Berufsübergreifendes
Ernährungsmanagement
„für eine Seniorenverpflegung
mit Genuss“**

Herbert Thill

10:15 – 10:45 Uhr

Kaffeepause

10:45 – 12:15 Uhr

N.N.

N.N.

12:15 – 13:15 Uhr

Mittagspause

PROGRAMM

13:15 – 14:15 Uhr

**Zwischen Nachhaltigkeit
und Wirtschaftlichkeit oder:
Wo bleibt eigentlich der Genuss?**

Frederik Bury

14:15 – 14:45 Uhr

Kuchenpause

14:45 – 16:15 Uhr

**Podiumsdiskussion mit Gästen
und Fachreferenten**

Moderation: Anke Albrecht

16:15 – 16:30 Uhr

Abschluss und Resümee

Julia von der Wroge

Die Referentinnen und Referenten:

- **Albrecht, Anke:** Hotelfachfrau, Studium der Oecotrophologie mit dem Schwerpunkt: Dienstleistungsmanagement, seit 2010 Einrichtungsleiterin in der stationären Altenhilfe
- **Bury, Frederik:** Studium der Kulturwissenschaften und Ökonomik, Berater für nachhaltige Verpflegung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- **Thill, Herbert:** Küchenmeister, Inhaber Firma smoothfood – Beratung & Konzept, Schulung in Sonderkostformen, Heimkochausbildung