

# Seminare 2018

Wissenshungrig?  
Wir tischen auch dieses Jahr  
wieder für Sie auf!



# Die apetito Akademie

Die apetito Akademie veranstaltet Seminare und Expertentagungen, bei denen hochkarätige Referenten zu aktuellen Themen Stellung nehmen. Die apetito Akademie gehört zu apetito consult, einem Geschäftsbereich von apetito. apetito consult berät Kunden auf dem gesamten Kompetenzfeld.

Eine Vielzahl von Einflussfaktoren bestimmt, ob die Prozesse in dem Verpflegungsbereich auf einem hohen Qualitätsniveau und wirtschaftlich effizient ablaufen. apetito consult unterstützt seine Kunden mit vielfältigen Beratungsleistungen, damit diese ihren Verpflegungsbereich optimal steuern können.

## Seminare und Expertentagungen

- Ernährung
- Hygiene
- Marketing
- Personal
- Qualität
- Service
- Wirtschaftlichkeit

## Stimmen von bisherigen Teilnehmern:

„...sehr lockere Atmosphäre.“

Alfred H., Erfurt

„Gelungener Austausch...“

Sabine J., Köln

„Viel Wissenswertes mitgenommen, gerne wieder!“

Jens N., Aachen

„Absolut lohnenswert, da sehr praxisbezogen. Die Betriebsbe-  
sichtigung war sehr interessant.“

Stephanie O., Arnsberg



# Vorwort

## Gemeinsam erfolgreich

Erfolg ist ein wichtiger Antrieb im Berufsalltag.

Wir wollen Sie bei Ihrem Erfolg unterstützen.

Dabei ist es wichtig, dass die Fortbildungsthemen auf Sie zugeschnitten sind und sich an Ihrem beruflichen Alltag orientieren. Egal ob Sie mit uns eine Zusammenarbeit starten, sich neue Ideen holen oder sich weiterbilden möchten – unsere fachkundigen Referentinnen und Referenten vermitteln Ihnen in den Seminaren genau das Wissen, das Sie für Ihre individuelle, berufliche Situation und Weiterbildung benötigen.

Auch für das Jahr 2018 haben wir wieder eine Auswahl an Seminaren und Schulungen für Sie zusammengestellt, in denen wir praxisnahe Informationen, spannende Neuigkeiten, wertvolle Tipps und bewährtes Basiswissen mit Ihnen teilen.

Die appetito Seminare bieten Ihnen folgende Vorteile:

- Aktuelle Inhalte
- Lebendiger Austausch
- Wissen aus erster Hand
- Alle Referenten sind Experten auf ihrem Gebiet
- Aus der Praxis für die Praxis
- Konkreter Nutzen für Ihren Arbeitsalltag
- Gruppen mit begrenzter Teilnehmerzahl

In unserem aktuellen Seminarkalender sind alle wichtigen Informationen kompakt und übersichtlich für Sie zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchstöbern und freuen uns schon jetzt darauf, Sie in einem unserer Seminare begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße und ein erfolgreiches Jahr 2018 wünschen Ihnen



**Thomas Reich**  
Geschäftsleiter Care Deutschland



**Katja Hirschmann**  
Senior Beraterin Consult



# Seminare 2018 – Inhalt

○ kostenfreie Seminare                      ● neue Seminare

Referenten im Überblick .....S.6/7

## Allgemeine und marktübergreifende Seminarthemen

Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern .....S.8	    
Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern in Veränderungsprozessen .....S.9	    
Die A-B-C Analyse der Mitarbeiter und Führungskräfte .....S.10	    
HACCP leicht gemacht – Basisanforderungen und Umsetzung .....S.11	    
Hygieneschulung nach DIN 10514 inkl. Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz .....S.12	    
Allergenmanagement – Allergene ausweisen und vieles mehr .....S.13	    
MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen ○ .....S.14	   
Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen ○ .....S.15	   
Wenn Essen zur Last wird – Sichere Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden in der Gemeinschaftsverpflegung ○ .....S.16	 

## Kindertagesstätten und Schulen

MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen ○ .....S.17
Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS für Kindertagesstätten und Schulen ○ .....S.18
Uns schmeckt's! – So gestalten Sie Kinderernährung optimal .....S.19
Mensa isst lecker – Schulverpflegung optimal gestalten und Schüler begeistern .....S.20
Adipositas bei Kindern – Verpflegung kinderleicht gestalten ● .....S.21

## Betriebe

Gesund bleibt, wer gesund isst – So wird gutes Essen ein Teil Ihrer betrieblichen Gesundheitsförderung .....	S.22
Optimale Umsetzung der Ernährungsanforderungen für Menschen mit Behinderung .....	S.23

## Senioreneinrichtungen

Kreative Ideen-Küche im Alter und speziell bei dementiellen Erkrankungen ○ .....	S.24
Nein, diese Suppe esse ich nicht .....	S.25
Demenz is(s)t anders .....	S.26
Ernährungsanforderungen im Alter ● .....	S.27
Weiterbildung für Präsenzkkräfte: Ernährung bei Demenz und Hygiene in Wohn- und Hausgemeinschaften ● .....	S.28

## Kliniken

FUTURA PLUS Basis-Seminar für Kliniken ○ .....	S.29
--	------

## Menüservice

Basis-Seminar für Menüdienste ○ .....	S.30
FrischeMobil Fahrertraining ● ○ .....	S.31
Aufbauseminar 1 für Menüdienst Profis: Neue Kunden professionell gewinnen .....	S.32
Aufbauseminar 2 für Menüdienst Profis: Effektive und wirtschaftliche Gestaltung von Menüdiensten .....	S.33
Senioren am Telefon – optimale Gesprächsführung leicht gemacht .....	S.34
Wenn Essen zur Last wird – Sichere Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden ○ .....	S.35
„amm“ Grundlagen .....	S.36
„amm“ light Grundlagen .....	S.37
Kundengewinnung und -bindung optimiert durch „amm“ .....	S.38
„amm“ für Fortgeschrittene .....	S.39

## Allgemeines

Anmeldebedingungen .....	S.40
Anmeldeformular .....	S.41/42
Seminare in Ihrem Haus .....	S.43

# Unsere Referenten



## **Gesa Dannemann, Diplom-Oecotrophologin**

Studium der Oecotrophologie an der Universität in Kiel. Unter anderem mehrjährige Tätigkeit im Vertrieb und als freiberufliche Ernährungberaterin und Dozentin. Seit 2011 in der Abteilung Ernährungswissenschaft und -beratung und ist schwerpunktmäßig für die Bereiche Menüservice, Landhausküche, winVitalis und die Online-Shops zuständig. Frau Dannemann erarbeitet Ernährungskonzepte, berät bei ernährungswissenschaftlichen Themen, hält Vorträge und führt Schulungen, Seminare und Fortbildungen durch.



## **Andrea Efdé, Kommunikationstrainerin**

Seit 2000 bei apetito beschäftigt und verfügt über langjährige Erfahrung in der Kommunikation mit Kunden im Bereich Endverbraucher und Geschäftskunden.

Haupttätigkeit sind Schulungen für Mitarbeiter im Kunden-Dialog-Center der apetito AG. Zusätzlich führt sie interne Telefonmarketingschulungen für Außendienstmitarbeiter im Geschäftskundenbereich und weiteren Abteilungen durch.



## **Katja Hirschmann, Diplom-Oecotrophologin**

Studium der Oecotrophologie in Osnabrück mit den Schwerpunkten Ernährung und Erwachsenenbildung. Zuvor Ausbildung zur staatl. anerkannten Diätassistentin in Berlin.

Mediatorin, zertifizierte Trainerin und Autorin. Mehr als 15 Jahre Erfahrung im Bereich Coaching, Ernährungstherapie und Beratung mit geriatrischem Schwerpunkt. Tätigkeitsschwerpunkte sind die Durchführung von Trainings, Schulungen und Seminaren.



## **Ulrich Hirschmann, Kaufmann und Diplom-Sozialarbeiter**

12 Jahre Erfahrung als Geschäftsführer eines Wohlfahrtsverbandes, danach mehrjährige Vertriebstätigkeit und seit über 10 Jahren in einer vertriebsunterstützenden Beratungsfunktion für apetito im Einsatz. Tätigkeitsschwerpunkte sind Wirtschaftlichkeits- und Organisationsanalysen für Mahlzeitendienste, die Steuerung von Veränderungsprozessen, die Implementierung von Frischemobil-Konzepten, die Konzeption und Durchführung von verschiedensten Schulungsmaßnahmen für Mitarbeiter von Menüdiensten sowie die Leitung von verschiedenen Innovationsprojekten im Geschäftsfeld Essen auf Rädern.



## **Jochen Leiß, Kundenberater Care Kliniken**

Geprüfter Küchenmeister IHK mit über 30 Jahren Erfahrung in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, davon 13 Jahre Leitung einer Krankenhausküche mit dem apetito System FUTURA PLUS. Seit 2014 als Kundenberater bei apetito mit dem Schwerpunkt der Beratungstätigkeit für die Implementierung von systemischen Verpflegungslösungen in Kliniken.



## **Karsten Lösing, Betriebsleiter im apetito Communications Centrum**

Koch und staatlich geprüfter Betriebswirt Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie, Ausbilder-eignungsprüfung bei der IHK Münster.

Über 20 Jahre Erfahrung im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung als Küchenleiter und Betriebsleiter bei apetito catering. Seit 9 Jahren Betriebsleiter im apetito Communications Centrum und hier unter anderem zuständig für praktische Schulungen des Systems MULTI PLUS für alle Geschäftsbereiche.



## **Asha Marquardt, Diplom-Oecotrophologin**

Studium der Oecotrophologie an der Fachhochschule Münster mit dem Schwerpunkt Ernährung. Zuvor Ausbildung zur examinierten Krankenschwester in den Universitätskliniken Köln. Seit Mai 2007 Ernährungsberaterin bei apetito in der Abteilung Ernährungswissenschaft und -beratung. Schwerpunktmäßig ist Frau Marquardt für den Bereich Kindertagesstätten und Schulen verantwortlich. Sie berät bei ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen, erarbeitet zielgruppengerechte Ernährungskonzepte, leitet Seminare und hält Vorträge.

### **Andreas Pauly, Senior Berater apetito consult**

Hotelkaufmann, Restaurantmeister, TQM- Auditor für QM- Systeme nach DIN EN ISO 9002 ff, Trainer für die Service-Qualität Deutschland, zertifizierter „Systemischer Team Trainer“.

Studium an der Hotelfachschule Hannover zum Betriebswirt. 18 Jahre praktische Gastronomie, verschiedene Leitungspositionen in der Hotellerie / Gastronomie. Langjährige selbständige Tätigkeit als Trainer & Berater. Aktuelle Tätigkeitsschwerpunkte sind Trainings, Seminare, Workshops und Coachings im Bereich der Organisations-, Führungskräfte- und Mitarbeiterentwicklung auf der Basis moderner Kommunikationstechniken.



### **Valerie Pillitteri, B. Sc. Oecotrophologie**

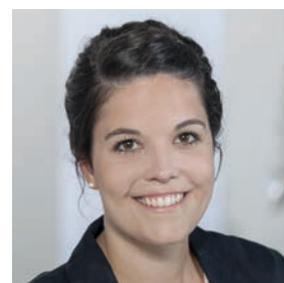
Studium der Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein in Mönchengladbach. Weiterbildung zur Ernährungsberaterin/DGE. Seit 2014 in der Abteilung „Ernährungswissenschaft und -beratung“ tätig. Die Aufgaben liegen in der ernährungswissenschaftlichen Beratung zu aktuellen

Ernährungsthemen, Kostformen und Diäten, Entwicklung von Ernährungskonzepten und Durchführung von Ernährungsseminaren. Frau Pillitteri ist Ansprechpartnerin für Fragen zur Verpflegung in Senioreneinrichtungen und Kliniken.



### **Nicole Plagemann, B. Sc. Oecotrophologie**

Studium der Oecotrophologie an der Fachhochschule Münster mit dem Schwerpunkt Ernährung und Gesundheit. Zuvor Ausbildung und Tätigkeit als Pharmazeutisch-technische Assistentin. Seit 2015 in der Abteilung „Ernährungswissenschaft und -beratung“ bei apetito tätig. Die Aufgaben liegen in der ernährungswissenschaftlichen Beratung zu aktuellen Ernährungsthemen, Kostformen und Diäten, Entwicklung von Ernährungskonzepten und Durchführung von Ernährungsseminaren. Frau Plagemann ist Ansprechpartnerin für Fragen zur Verpflegung in Unternehmen und Werkstätten für Menschen mit Behinderung. Darüber hinaus berät sie zu dem Thema Allergenmanagement.



### **Holger Richter, Organisationsberater IT-Kundensysteme**

Fernstudium zum staatl. geprüfter elektr. Techniker, Weiterbildung zum Organisationsprogrammierer und Ausbildereignung. 6 Jahre Erfahrung im Bereich IT-Komplettlösungen für Apotheken (Planung, Konfiguration und Installation, Schulung und Support). Bei apetito seit 1999 als Organisationsberater für IT-Kundensysteme tätig, betreut Herr Richter die Menüservice Software „apetito menüservice manager“ (amm) auf der Systemplattform Microsoft Dynamics Navision. Tätigkeitsschwerpunkte: Beratung, Installation, Konfiguration, Seminare in Rheine oder vor Ort beim Partner.



### **Kerstin Riedel, Diplom-Oecotrophologin**

Studium der Oecotrophologie an der Hochschule Osnabrück mit den Schwerpunkten Beratung und Erwachsenenbildung. Zuvor Ausbildung und Tätigkeit als Pharmazeutisch-technische Assistentin. Seit 2000 in der Abteilung „Ernährungswissenschaft und -beratung“ bei apetito tätig. Die Aufgaben liegen in der ernährungswissenschaftlichen Beratung zu aktuellen Ernährungsthemen, Kostformen und Diäten, Entwicklung von Ernährungskonzepten und Durchführung von Ernährungsseminaren. Frau Riedel ist Ansprechpartnerin für Fragen zur Verpflegung in Unternehmen und Werkstätten für Menschen mit Behinderung.



### **Alexandra Schuster, Leiterin Personalentwicklung apetito catering**

Langjährige Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie. Unter anderem Trainerin für Kommunikations- und Führungskräfte-seminare, Firmenkultur sowie Verantwortung für die interne Aus- und Weiterbildung. Dem Bachelor Studium mit BWL Schwerpunkt folgten Tätigkeiten als Personalleiterin für verschiedene Hotels. Seit November 2015 für apetito catering in der Personalentwicklung tätig. Dort unter anderem zuständig für die Durchführung und Organisation von Seminaren, die individuelle Weiterbildung und interne Förderung von Mitarbeitern, Potenzialerkennung und -förderung innerhalb des Unternehmens.



### **Hanna Urban, Diplom-Oecotrophologin und Diätassistentin**

Studium der Oecotrophologie mit den Schwerpunkten Beratung und Erwachsenenbildung an der Hochschule Osnabrück. Zuvor Ausbildung zur staatlich geprüften Diätassistentin. Seit 2002 in der Abteilung „Ernährungswissenschaft und -beratung“ tätig. Die Aufgaben liegen in der ernährungswissenschaftlichen Beratung zu aktuellen Ernährungsthemen, Allergien und Diäten, Entwicklung von Ernährungskonzepten und Durchführung von Ernährungsseminaren. Ansprechpartnerin für Fragen zur Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen.



# Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Das richtige Führen der Mitarbeiter in Ihrem Betrieb gehört zu Ihren anspruchsvollsten und wichtigsten Aufgaben als Führungskraft.

Wir vermitteln Ihnen, wie Sie Methoden der Mitarbeiterführung und -entwicklung einsetzen, wie Sie motivieren und Ihr Team weiterentwickeln. Sie werden in der Lage sein, sachlich und zielgerichtet Kritikgespräche zu führen.

- Wie führe ich meine Mitarbeiter erfolgreich?
- Führungsmittel in der betrieblichen Praxis einsetzen
- Motivation von Mitarbeitern
- Teamentwicklung – aber wie?
- Führen von Kritikgesprächen
- Betriebsbesichtigung

## Methoden

- Gespräch
- Einzelarbeit
- Gruppenarbeit

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen dieses Seminar, wenn Sie Mitarbeiter/-innen führen und für diese Aufgabe Informationen zu Ihrer eigenen Entwicklung als Führungskraft wünschen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen, Leiter/-innen von Mahlzeitendiensten, Kantinenleiter/-innen sowie hauswirtschaftliche Fachkräfte.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Alexandra Schuster

Leiterin Personalentwicklung,  
apetito catering

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

15.05.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern in Veränderungsprozessen

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Streit und Konflikte, ein Thema, das es schon immer gab und immer geben wird. Jeder von uns ist betroffen und jeder von uns weiß, welche Probleme Konflikte mit sich bringen. Egal, ob es sich dabei um Gäste, Kollegen und Mitarbeiter oder die Familie handelt. In diesem Seminar erfahren Sie als Führungskraft mehr darüber, wie Sie sich am effektivsten in einer Konfliktsituation mit Kollegen und Mitarbeitern verhalten sollten. Ferner gibt Ihnen diese Maßnahme die Möglichkeit, Hintergründe und Programme bewusst zu erkennen, um schon im Vorfeld kreativ und deeskalierend wirken zu können. Weiterhin lernen Sie eine wirkmächtige und sofort anwendbare Kommunikationstechnik kennen, die Sie in die Lage versetzt, in Konfliktgesprächen die Kontrolle zu behalten.

- Warum entstehen Konflikte – oder „Geht's auch ohne“?
- Konflikte – Hintergründe und Programme
- Reaktionen auf Konflikte – Der Körper reagiert zuerst
- Die „Stop“- Technik – Bremsen, bevor es zu spät ist!
- Emotionen steuern unser Handeln – Der Zugang zum anderen Menschen
- Der „Kontrollierte Dialog“ das derzeit wirkmächtigste Kommunikationsinstrument – nicht nur im Konflikt
- Konfliktlösungsgespräch – Von der Eskalation zur Deeskalation
- Umgang mit verärgerten Menschen
- Das „Inseldenken“ nach Birkenbihl
- Betriebsbesichtigung

Das Seminar ist trainingsintensiv. Gruppenübungen- und arbeiten, Informationsintervalle und Rollenspiele wechseln sich ab. Das Trainieren kommunikativer Gesprächsmethoden ist Hauptbestandteil.

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen dieses Seminar, wenn Sie lernen möchten, angriffsfrei mit Menschen und Konflikten umzugehen oder eine wirklich wirksame Kommunikationstechnik erlernen möchten, die es Ihnen ermöglicht, Konflikte konstruktiv zu lösen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Führungskräfte Ihres Unternehmens und natürlich Menschen, die lernen möchten, positiv mit Konflikten umzugehen

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Alexandra Schuster

Leiterin Personalentwicklung,  
apetito catering

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

16.05.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten  
einen Sonderpreis von  
149,00 Euro zzgl. MwSt.,  
Interessenten berechnen wir  
219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei  
Buchung bis 6 Wochen vor  
Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Die A-B-C Analyse der Mitarbeiter und Führungskräfte

## Was sind die Inhalte des Workshops?

Viele Unternehmen und Führungskräfte sind mit ihren Mitarbeitern unzufrieden.

Die Stimmung scheint schlechter zu werden, die Mitarbeitermotivation sinkt, die Produktivität lässt nach - und der Krankenstand entwickelt sich parallel. Hinzu kommt eine Verknappung brauchbarer Mitarbeiterangebote am Markt.

Fehler bei Neueinstellungen sowie bei der Führung bewährter Mitarbeiter kann sich heute kaum noch jemand leisten. Nur nach dem „Bauchgefühl“ zu handeln oder in Zielvereinbarungsgesprächen Klarheit zum Stand des Engagements, der Qualifikation und der Motivation der Mitarbeiter zu bekommen, reicht heute nicht mehr aus.

Was Unternehmen in der heutigen, sich schnell wandelnden Zeit benötigen, ist ein Instrument, das bei dem aktuellen Entwicklungsstand der Mitarbeiter ansetzt und eine sofortige, aktionsgeladene Wirkung im Unternehmen erzielt.

- Das System der A-B-C Analyse von Mitarbeitern
- Charakterisierung von Mitarbeitern
- Der Leistungsbeurteilungsbogen
- Mitarbeiter „nicht können heißt oft nicht wollen“
- Führungskräfte-Beurteilung
- Der individuelle Maßnahmen- & Stufenplan
- Die Risikobetrachtung – Öko Check & Future Pace
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie kostenintensive Fehler bei Neueinstellungen reduzieren bzw. Motivationspotentiale vorhandener Mitarbeitern aktivieren möchten.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen, Leiter/-innen Mahlzeitendienste, Kantinenleiter/-innen

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referent:

Andreas Pauly

Kommunikationstrainer

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

17.05.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# HACCP leicht gemacht – Basisanforderungen und Umsetzung

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Sie erhalten konkrete Informationen über die aktuell gültigen lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Als Basis führen wir die von der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) geforderte Hygieneschulung - auf Grundlage der DIN 10514 Lebensmittelhygiene - sowie eine Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durch.

Darüber hinaus wird das in der Lebensmittelhygiene-Verordnung geforderte Eigenkontrollsystem nach HACCP-Grundsätzen detailliert erklärt und analysiert.

Als Nachweis erhalten Sie ein persönliches Zertifikat.

- Grundlagen LMHV
- Hygieneschulung gemäß DIN 10514
- Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Grundlagen eines Eigenkontrollsystems gemäß HACCP-Richtlinien
- Betriebsbesichtigung

Gerne können Sie uns vorab spezielle Fragen mit der Anmeldung zusenden, die wir dann im Seminar beantworten.

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie ein HACCP-Konzept erstellen, überarbeiten bzw. optimieren möchten.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen und Küchenmitarbeiter/-innen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Katja Hischmann

Diplom Oecotrophologin,  
Senior Beraterin apetito consult

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

16.10.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Hygieneschulung nach DIN 10514 inkl. Folgebelehrung nach Infektions- schutzgesetz

## Was sind die Inhalte des Seminars?

In diesem Seminar erhalten Sie eine umfassende Hygieneschulung, die gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) gefordert wird. Die Schulung orientiert sich an den Vorgaben der DIN 10514: Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung. Diese beinhaltet u.a. Personalhygiene, Produkthygiene, Gerätehygiene, Reinigung und Schädlingsbekämpfung. Weiterhin erhalten Sie eine Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.

- Hygieneschulung gemäß DIN 10514
- Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Betriebsbesichtigung

Als Nachweis erhalten Sie ein persönliches Zertifikat.

Gerne können Sie uns vorab spezielle Fragen mit der Anmeldung zusenden, die wir dann gerne im Seminar beantworten.

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie Ihre Hygienekenntnisse auffrischen wollen bzw. zur Abdeckung Ihrer Kenntnisse der in der LMHV geforderten Hygieneschulung.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen und Küchenmitarbeiter/-innen, die die gemäß LMHV geforderte jährliche Pflichtschulung absolvieren möchten.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Katja Hischmann

Diplom Oecotrophologin,  
Senior Beraterin apetito consult

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

24.04.2018

10:30 – 15:30 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten  
einen Sonderpreis von  
119,00 Euro zzgl. MwSt.,  
Interessenten berechnen wir  
199,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei  
Buchung bis 6 Wochen vor  
Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Allergenmanagement – Allergene ausweisen und vieles mehr!

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) EU-weit. Mit der LMIV entstehen auch in den Küchen der Gemeinschaftsverpflegung neue Herausforderungen, die es zu meistern gilt. Für alle Speisen müssen Allergeninformationen zu 14 allergenen Zutaten bereitgestellt werden. In dem Seminar werden die Inhalte der LMIV erläutert und die Konsequenzen für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie dargestellt. Weiterhin werden die Grundlagen zum Thema Allergien und Unverträglichkeiten näher erklärt.

- Inhalte der LMIV – Was ist relevant?
- 14 Allergene ausweisen und vieles mehr
- Was Sie über Allergien und Unverträglichkeiten wissen sollten
- Guter Gastgeber – Umgang mit Betroffenen
- Allergenmanagement in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen das Seminar?

Wenn Sie Ihre Kenntnisse zum Thema Allergenkennzeichnung im Rahmen der LMIV auffrischen oder vertiefen möchten.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen, Hauswirtschaftsleiter/-innen, Köche/Köchinnen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referentinnen:

Kerstin Riedel

Diplom-Oecotrophologin,  
Ernährungsberaterin für Unternehmen  
und Werkstätten für Menschen mit Behinderungen

Nicole Plagemann

B. Sc. Oecotrophologie,  
Junior-Ernährungsberaterin

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

20.02.2018

08.11.2018

10:00 – 15:30 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 119,00 Euro zzgl. MwSt., Interessenten berechnen wir 199,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# MULTI PLUS Basis-Seminar (für Einsteiger)

Für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Sie erhalten konkretes Wissen rund um den praktischen Umgang mit dem Verpflegungssystem MULTI PLUS.

Wir vermitteln Ihnen, wie Sie einfach zubereiten und ansprechend präsentieren können. Darüber hinaus erhalten Sie Informationen zur richtigen Handhabung von Geräten und Zubehör.

Aktuelles Wissen unserer Ernährungsberatung, eine Hygieneschulung (inkl. Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz) sowie eine Betriebsbesichtigung runden Ihren Seminarbesuch bei apetito ab.

MULTI PLUS in Theorie und Praxis:

- Ernährungswissenschaft und -beratung
- Hygieneschulung inkl. Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Produktschulung – das Verpflegungssystem MULTI PLUS in der Praxis
- Menüplanung und Gestaltung von Speiseplänen
- Das Serviceportal „mein apetito“ optimiert Ihren Arbeitsalltag
- Wissenswertes rund um MULTI PLUS
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das MULTI PLUS Basis-Seminar, wenn Sie:

- mit uns in eine Zusammenarbeit starten
- Sicherheit im Umgang mit MULTI PLUS erlangen wollen
- Ihre Kenntnisse rund um Hygiene und Ernährung vertiefen möchten
- uns vor Ort „in die Töpfe“ schauen möchten und sich praxisnahen Austausch wünschen

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen, Küchenmitarbeiter/-innen und Hauswirtschaftsleiter/-innen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und am Abend, Hotelübernachtungen inklusive Frühstück, Taxikosten und ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin,  
Senior-Beraterin apetito consult

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

15./16.01.2018

05./6.02.2018

09./10.04.2018

14./15.05.2018

04./5.06.2018

20./21.08.2018

03./4.09.2018

08./9.10.2018

06./7.11.2018

03./4.12.2018

Das Zweitages-Seminar beginnt jeweils am ersten Tag um 11:00 Uhr und endet am zweiten Tag um 15:00 Uhr.

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 398,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.

# Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS (Aufbauseminar)

Für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Sie erhalten weiterführendes Wissen rund um den praktischen Umgang mit dem Verpflegungssystem MULTI PLUS.

Wir vermitteln Ihnen, wie Sie Gerichte kreativ abwandeln und präsentieren können.

Aktuelles Wissen unserer Ernährungsberatung, eine Hygieneschulung (inkl. Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz) sowie eine Betriebsbesichtigung runden Ihren Seminarbesuch bei apetito ab.

MULTI PLUS in Theorie und Praxis:

- Ernährungswissenschaft und -beratung
- Hygieneschulung inkl. Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Neue Zubereitungsideen
- Wissenswertes rund um MULTI PLUS
- Das Serviceportal „mein apetito“ optimiert Ihren Arbeitsalltag
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das Seminar „Kreative Ideen mit MULTI PLUS“, wenn Sie:

- sicher im Umgang mit MULTI PLUS sind und/oder
- das MULTI PLUS Basis Seminar bereits besucht haben
- auf der Suche nach neuen kreativen Zubereitungsideen sind
- Ihr Wissen rund um Hygiene und Ernährung vertiefen wollen
- uns vor Ort „in die Töpfe“ schauen möchten

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen, Küchenmitarbeiter/-innen und Hauswirtschaftsleiter/-innen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars, Hotelübernachtung inklusive Frühstück und Abendessen, Taxikosten und ein persönliches Zertifikat.



### Referenten:

Katja Hirschmann

Diplom Oecotrophologin,  
Senior Beraterin apetito consult

Karsten Lösing

Betriebsleiter im apetito Communi-  
cations Centrum

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

23.04.2018

24.09.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



# Wenn Essen zur Last wird – Sichere Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden in der Gemeinschaftsverpflegung

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Essen und Trinken sind besonders wichtig für den Genuss und das Wohlempfinden. Die Nahrungsaufnahme kann durch Kau- und Schluckbeschwerden jedoch stark beeinträchtigt sein. Diese körperlichen Beeinträchtigungen haben einen großen Einfluss auf das Essverhalten der Betroffenen.

Mit der neuen Produktlinie „winVitalis“ bietet apetito innovative und gleichzeitig genussvolle Menüs für Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen. In diesem Seminar wollen wir Ihnen folgende Themen näher bringen:

- Was sind Kaubeschwerden? Wie definiere ich eine Schluckstörung? – Charakteristik, Ursachen und Auswirkungen
- Aktuelle Empfehlungen und Tipps zur Lebensmittelauswahl, um die Ernährungssituation zu erleichtern
- Ernährungslösungen bei Mangelernährung
- Wie fühlt es sich an? – Selbstversuch Schluckstörungen
- winVitalis-Menüverkostung
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

In diesem Seminar lernen Sie einen sicheren Umgang bei Kau- und Schluckbeschwerden, um die Lebensqualität der Betroffenen zu erhalten. Dabei haben Sie die Möglichkeit, sich mit den anderen Teilnehmern über praktische Umsetzungen der Verpflegung auszutauschen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind alle Mitarbeiter/-innen in Senioren- und Pflegeeinrichtungen, die in ihrem beruflichen Alltag mit Kau- und Schluckbeschwerden in Berührung kommen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Valerie Pillitteri

B. Sc. Oecotrophologie

Ernährungsberaterin für Senioreneinrichtungen und Kliniken

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

18.04.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

## MULTI PLUS Basis-Seminar (für Einsteiger)

für Kindertagesstätten und Schulen

### Was sind die Inhalte des Seminars?

Sie erhalten konkretes Wissen rund um den praktischen Umgang mit dem Verpflegungssystem MULTI PLUS.

Sie erhalten konkrete Hilfestellung in Sachen Zubereitung und Ausgabe sowie zu den Themen Hygiene und Ernährungserziehung.

MULTI PLUS in Theorie und Praxis:

- Vorstellung des Ernährungsprinzips „Junges Essen“
- Hygieneschulung inkl. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Speisenzubereitung und Tipps
- Produktschulung – das Verpflegungssystem MULTI PLUS in der Praxis
- Wissenswertes rund um MULTI PLUS
- Das Serviceportal „mein apetito“ optimiert Ihren Arbeitsalltag
- Betriebsbesichtigung

### Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das MULTI PLUS Basis-Seminar, wenn Sie:

- mit uns in eine Zusammenarbeit starten
- Sicherheit im Umgang mit MULTI PLUS erlangen wollen
- Ihre Kenntnisse rund um Hygiene und Ernährung vertiefen möchten
- uns vor Ort „in die Töpfe“ schauen möchten und sich praxisnahen Austausch wünschen

### Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen und Küchenmitarbeiter/-innen

### Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und am Abend, Hotelübernachtung inklusive Frühstück, Taxikosten und ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin,  
Senior-Beraterin apetito consult

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

22.01.2018

19.02.2018

26.03.2018

16.04.2018

11.06.2018

14.08.2018

10.09.2018

22.10.2018

12.11.2018

jeweils von 9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



# Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS (Aufbauseminar)

für Kindertagesstätten und Schulen

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Sie erhalten weiterführendes Wissen rund um den praktischen Umgang mit dem Verpflegungssystem MULTI PLUS.

Wir vermitteln Ihnen, wie Sie Gerichte kreativ abwandeln und präsentieren können.

Aktuelles Wissen unserer Ernährungsberatung, eine Hygieneschulung (inkl. Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz) sowie eine Betriebsbesichtigung runden Ihren Seminarbesuch bei apetito ab.

MULTI PLUS in Theorie und Praxis:

- Ernährungswissenschaft und -beratung
- Hygieneschulung inkl. Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Neue Zubereitungsideen
- Wissenswertes rund um MULTI PLUS
- Das Serviceportal „mein apetito“ optimiert Ihren Arbeitsalltag
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das Seminar „Kreative Ideen mit MULTI PLUS“, wenn Sie:

- sicher im Umgang mit MULTI PLUS sind und/oder
- das MULTI PLUS Basis Seminar bereits besucht haben
- auf der Suche nach neuen kreativen Zubereitungsideen sind
- Ihr Wissen rund um Hygiene und Ernährung vertiefen wollen
- uns vor Ort „in die Töpfe“ schauen möchten

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen, Küchenmitarbeiter/-innen und Hauswirtschaftsleiter/-innen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars, Hotelübernachtung inklusive Frühstück, Taxikosten und ein persönliches Zertifikat.



### Referenten:

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin,  
Senior-Beraterin apetito consult

Karsten Lösing

Betriebsleiter im apetito Communi-  
cations Centrum

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

30.01.2018

18.06.2018

25.09.2018

30.10.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.

# Uns schmeckt's! – So gestalten Sie Kinderernährung optimal

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Gutes Essen in Krippen und Kitas ist förderlich für einen starken Geist und einen fitten Körper. Dabei soll es den Kindern schmecken und mit Genuss und Freude verbunden sein. Wie Kinder Ernährung erleben, prägt sie oft ein Leben lang.

Mit einer ausgewogenen Verpflegung, aber auch mit Ernährungsbildung, kann gutes Essen umgesetzt werden.

- Ausgewogene Ernährung von Anfang an – Wie sieht die Umsetzung in der Krippe und Kita aus?
- Verpflegung von Kleinkindern – Gibt es Besonderheiten?
- Speiseplancheck – Was, wie viel, wie oft?
- Beachtung von kulturellen und religiösen Besonderheiten
- Ernährungsbildung – Welche Aktionen und Projekte lassen sich im Alltag integrieren?
- Guter Gastgeber für Allergiker – Was müssen Sie beachten?
- Produktverkostung
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie Ihr Wissen rund um eine kindgerechte Ernährung vertiefen wollen, sind Sie genau richtig. Das Seminar bietet Ihnen außerdem die Möglichkeit, sich mit den anderen Teilnehmern über kreative Ideen zur Verpflegung von Kindern auszutauschen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind alle, die sich in ihrer Krippe oder Kindertagesstätte mit dem Thema Verpflegung beschäftigen, z.B. Küchenmitarbeiter/-innen, aber auch Pädagogen/-innen und Erzieher/-innen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentinnen:

Asha Marquardt

Diplom-Oecotrophologin

Hanna Urban

Diplom-Oecotrophologin,

Ernährungsberaterinnen für Kindertagesstätten und Schulen

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

18.09.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



abc



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch.

Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt.

Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Mensa ist lecker – Schulverpflegung optimal gestalten und Schüler begeistern

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Gesundes Essen anzubieten ist nicht schwer – die Schüler dafür zu begeistern aber umso mehr. In diesem Seminar wird neben den Grundlagen zur Gestaltung der Verpflegung in weiterführenden Schulen erörtert, wie den Schülern ein gesunder Lebensstil Nahe gebracht werden kann.

## Speisenplanung ausgewogen und zielgruppen-gerecht gestalten

- Ernährungssituation in Schulen
- Allgemeine Grundlagen der Ernährung – Erläuterung des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)
- Speiseplancheck – Was, wie viel, wie oft?
- Beachtung von kulturellen und religiösen Besonderheiten
- Guter Gastgeber für Allergiker – Was müssen Sie beachten?
- Vegetarische und vegane Ernährung für Kinder
- Produktverkostung
- Betriebsbesichtigung

## Baustein III: Alles veggie?

- Vegetarische und vegane Ernährung für Kinder Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie neu in die Schulverpflegung einsteigen oder Ihr Wissen um eine ausgewogene und attraktive Speisenplanung vertiefen wollen, sind Sie in diesem Seminar genau richtig. Das Seminar bietet Ihnen außerdem die Möglichkeit, sich mit den anderen Teilnehmern über kreative Ideen zur Schulverpflegung auszutauschen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind alle, die sich in ihrer Schule mit dem Thema Verpflegung beschäftigen, z.B. Küchenmitarbeiter/-innen aber auch Lehrer/-innen und Pädagogen des Ganztagesangebotes.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentinnen:

Asha Marquardt

Diplom-Oecotrophologin

Hanna Urban

Diplom-Oecotrophologin,

Ernährungsberaterinnen für Kindertagesstätten und Schulen

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

11.09.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Adipositas bei Kindern – Verpflegung kinderleicht gestalten

## Was sind die Inhalte des Seminars?

15% der Kinder und Jugendlichen in Deutschland sind übergewichtig. Die Ursachen sind vielseitig und liegen häufig in einer fettreichen Ernährung, zu großen Portionen und zu wenig Bewegung. Zur Vermeidung von Übergewicht und Adipositas ist die präventive Arbeit im Kita- und Schulbereich ein wichtiger Ansatzpunkt. In diesem Seminar werden neben den Grundlagen für eine gesunde und ausgewogene Ernährung auch Tipps zur Bewegung und verhaltenstherapeutischen Maßnahmen vermittelt.

- Ursache und Folgen von Übergewicht und Adipositas im Kindesalter
- Ausgewogene Ernährung von Anfang an – Wie sieht die Umsetzung in der Kita und Schule aus?
- Bewegungstipps und verhaltenstherapeutische Maßnahmen
- Ernährungsbildung – Welche Aktionen und Projekte lassen sich im Alltag integrieren?
- Produktverkostung
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie Ihr Wissen rund um den Umgang mit Adipositas-Herausforderungen bei Kindern vertiefen möchten, sind Sie genau richtig.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind alle, die sich in ihrer Kindertagesstätte oder Schule mit dem Thema Verpflegung beschäftigen, z.B. Küchenmitarbeiter/-innen, aber auch Pädagogen/-innen, Sozialarbeiter/-innen und Erzieher/-innen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentinnen:

Asha Marquardt

Diplom-Oecotrophologin

Hanna Urban

Diplom-Oecotrophologin,

Ernährungsberaterinnen für Kindertagesstätten und Schulen

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

27.02.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



abc



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Gesund bleibt, wer gesund isst – So wird gutes Essen ein Teil Ihrer betrieblichen Gesundheitsförderung

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Einen großen Teil des Lebens verbringen Mitarbeiter an ihrem Arbeitsplatz. Gesundheitsfördernde Konzepte im Unternehmen wirken sich langfristig auf die Arbeitsfähigkeit, Gesundheit und Zufriedenheit Ihrer Mitarbeiter aus. Mit einer ausgewogenen Ernährung stärken Sie den Erfolg des Unternehmens, fördern Ihr betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) und signalisieren Ihren Tischgästen, dass Sie sie schätzen.

- BGM meets BGF – Was steckt dahinter?
- Gesundheitsförderung – Was kann der Baustein „Ernährung“ leisten?
- Das gesunde Betriebsrestaurant – Empfehlungen und Tipps
- Guter Gastgeber – Was müssen Sie beachten?
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn das Thema Ernährung im Rahmen der BGF in Ihrem Unternehmen zunehmend an Bedeutung gewinnt, dann unterstützen wir Sie mit praktischen Beispielen und erläutern Ihnen unsere Materialien „Erfolgreich im Handlungsfeld Ernährung“.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind alle, die sich in Ihrem Unternehmen mit dem Thema BGM/BGF und der Verpflegung beschäftigen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentinnen:

Kerstin Riedel

Diplom-Oecotrophologin,  
Ernährungsberaterin für Unternehmen  
und Werkstätten für Menschen mit Behin-  
derung

Nicole Plagemann

B. Sc. Oecotrophologie,  
Junior-Ernährungsberaterin

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

25.04.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen  
Sonderpreis von 149,00 Euro  
zzgl. MwSt., für Interessenten  
berechnen wir 219,00 Euro zzgl.  
MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei  
Buchung bis 6 Wochen vor  
Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Optimale Umsetzung der Ernährungsanforderungen für Menschen mit Behinderung

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Für Menschen mit Behinderung ist Essen mehr als nur reine Nahrungsaufnahme. Die Verpflegung ist ganzheitlicher zu sehen, wobei weitere Aspekte wie „Teilnahme am Zusammenleben“, „Weiterentwicklung der persönlichen Fähigkeiten“ und „Fürsorge“ an Bedeutung gewinnen. Eine gesundheitsförderliche und ausgewogene Ernährung leistet hierbei einen wichtigen Beitrag.

- Allgemeine Grundlagen der Ernährung
- Diäten und Kostformen – Was müssen Sie beachten?
- Ernährungsbildungskonzept für Werkstätten – Wie kann die Umsetzung in der Praxis aussehen?
- Allergenmanagement – Mit apetito auf der sicheren Seite!
- Hygiene – Eine besondere Anforderung für die Werkstatt
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie neu in die Verpflegung in Werkstätten einsteigen oder Ihr Wissen um eine ausgewogene Ernährung und die praktische Umsetzung für die Mitarbeiter vertiefen wollen, sind Sie genau richtig. Das Seminar bietet Ihnen außerdem die Möglichkeit, sich mit den anderen Teilnehmern über kreative Ideen zur Verpflegung in Werkstätten auszutauschen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind alle, die sich in ihrer Werkstatt mit dem Thema Verpflegung beschäftigen, z.B. Küchenmitarbeiter/-innen, Hauswirtschaftskräfte sowie Pädagoginnen und Pädagogen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentinnen:

Kerstin Riedel

Diplom-Oecotrophologin,  
Ernährungsberaterin für Unternehmen  
und Werkstätten für Menschen mit Behinderung

Nicole Plagemann

B. Sc. Oecotrophologin,  
Junior-Ernährungsberaterin

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

25.10.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen  
Sonderpreis von 149,00 Euro  
zzgl. MwSt., für Interessenten  
berechnen wir 219,00 Euro zzgl.  
MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei  
Buchung bis 6 Wochen vor  
Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Kreative Ideen-Küche bei dementiellen Erkrankungen

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Der Alltag mit Demenzkranken bringt eine Vielzahl an Herausforderungen mit sich:

Essen wird vergessen, abgelehnt oder kann nicht mehr geschluckt werden. Die einseitige Lebensmittelauswahl führt oft zu Mangelerscheinungen. Auch Hyperaktivität und Unruhe erfordern besondere Anpassung der Kost.

In diesem Seminar erhalten Sie aktuelles Fachwissen rund um die Ernährung im Alter und besonders bei Demenz sowie konkrete Tipps für die Küchenpraxis.

- Seniorengerechte Ernährung
- Demenzphasen und Auswirkungen auf die Ernährung
- Praktischer Teil zu den Themen Fingerfood, hochkalorische und pürierte Kost
- Informationen aus der Abteilung Ernährungswissenschaft und -beratung
- Betriebsbesichtigung

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen, Küchenmitarbeiter/-innen und Hauswirtschaftsleiter/-innen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten während des Tages und am Abend, Hotelübernachtung inklusive Frühstück, Taxikosten und ein persönliches Zertifikat.



### Referenten:

Katja Hirschmann

Diplom Oecotrophologin,  
Senior Beraterin apetito consult

Karsten Lösing

Betriebsleiter im apetito  
Communications Centrum

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

25.06.2018

29.10.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 195,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



# Nein, diese Suppe esse ich nicht

Zum Umgang mit Nahrungsverweigerung

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Die Situation, in denen ältere Menschen nicht genügend Nahrung oder Flüssigkeit zu sich nehmen, häuft sich im beruflichen Pflege- und Küchenalltag. Das Thema Nahrungsverweigerung stellt Pflegekräfte und Küchenleitung vor komplizierte rechtliche und organisatorische Fragen.

In diesem Seminar vermitteln wir Ihnen Wissen über das Phänomen der Nahrungsverweigerung und stellen pflegerische sowie hauswirtschaftliche Interventionen vor.

- Ernährung im Alter und spezielle Ernährungsanforderungen bei Demenz
- Verweigerung der Nahrungsaufnahme
- Was muss ich tun, um den Bewohnerwillen zu erkunden?
- Wie gehe ich in dieser Phase mit Angehörigen um?
- Unterstützende Maßnahmen: Was muss die Heimküche an Instrumentarium und Essen liefern, damit alles Erforderliche getan ist, den Menschen zu versorgen?
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Küchen- und Hauswirtschaftsleitungen lernen im Seminar Handlungsfelder und ethische Aspekte der Pflege kennen und entwickeln darüber ein Verständnis dafür, was sie als Teil des Pflegeprozesses in ihrer Profession beitragen können.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Küchenleiter/-innen und Hauswirtschaftsleiter/-innen. Darüber hinaus bietet das Seminar den Raum, dass Pflegeverantwortliche mit eingebunden werden können.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentinnen:

Katja Hirschmann

Diplom Oecotrophologin,  
Senior Beraterin apetito consult

Valerie Pillitteri

B. Sc. Oecotrophologie

Ernährungsberaterin für Senioreneinrichtungen und Kliniken

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

19.06.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Demenz is(s)t anders

## Was sind die Inhalte des Seminars?

In diesem Seminar frischen wir gemeinsam Ihr Fachwissen rund um die Ernährung auf und gehen besonders auf die Anforderungen bei Demenz ein. Neben aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen erhalten Sie wertvolle praxisnahe Tipps und Hilfestellungen rund um die Verpflegung.

Darüber hinaus werden grundlegende Kenntnisse und Ideen für gelingende Kommunikation und den Umgang mit Bewohnern vermittelt und vertieft.

- Seniorengerechte Ernährung
- Demenzphasen und ihre Auswirkungen auf die Ernährung
- Aktuelle Empfehlungen und Leitlinie (ESPEN) zur Ernährung bei Demenz
- Kommunikation beim Essen und Essumgebung
- Integrative Validation
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen dieses Seminar, wenn Sie Demenzerkrankte begleiten und Ihr Wissen rund um das Thema Verpflegung sowie Kommunikation vertiefen möchten. Das Seminar bietet darüber hinaus die Möglichkeit zum praxisnahen Austausch.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Präsenzkkräfte, Alltagsbegleiter/-innen, Küchenleiter/-innen, Pflegekräfte und alle Mitarbeiter/-innen der Hauswirtschaft, die in Wohngruppen tätig sind.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Katja Hirschmann

Diplom Oecotrophologin

Senior Beraterin apetito consult

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

29.05.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt.

Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Ernährungsanforderungen im Alter

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Eine ausgewogene und altersgerechte Ernährung leistet einen wesentlichen Beitrag zur Gesunderhaltung und Steigerung des Wohlbefindens. Aufgrund des stetig wachsenden Anteils alternder Menschen gewinnt auch die Thematik der altersbedingten Ernährungsprobleme in der Verpflegung an Bedeutung.

In diesem Seminar werden folgende Schwerpunkte besprochen:

- Grundlagen der Ernährung – Gesünder älter werden
- Anforderungen an die Ernährung dementiell erkrankter Menschen – Lebensmittelauswahl, Fingerfood, weiche und pürierte Kost, Ess- und Trinkhilfen
- Mangelernährung rechtzeitig erkennen und vermeiden – Charakteristik, Ursachen, Auswirkungen
- Aktuelle Empfehlungen und Tipps zur Lebensmittelauswahl, um die Ernährungssituation zu verbessern
- Ernährung ist mehr als nur Nahrungsaufnahme – Anforderungen an die Mahlzeitenatmosphäre
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie Ihr Wissen über eine altersgerechte Ernährung sowie spezielle Ernährungsanforderungen im Alter vertiefen wollen, sind Sie genau richtig. Das Seminar bietet Ihnen die Möglichkeit, sich mit anderen Teilnehmern über praktische Umsetzungen der Seniorenverpflegung auszutauschen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Mitarbeiter/-innen von Senioreneinrichtungen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Valerie Pillitteri

B. Sc. Oecotrophologie

Ernährungsberaterin für Senioreneinrichtungen und Kliniken

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

13.11.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Weiterbildung für Präsenzkräfte Ernährung bei Demenz und Hygiene in Wohn- und Hausgemeinschaften

## Was sind die Inhalte des Seminars?

In diesem Seminar frischen wir Ihr Wissen rund um die Ernährung auf und gehen insbesondere auf die Anforderungen bei Demenz ein.

Darüber hinaus erlangen Sie fachliche Sicherheit zum Thema Küchen- und Lebensmittelhygiene sowie bei der Ausgestaltung Ihrer hauswirtschaftlichen Tätigkeiten.

- Seniorengerechte Ernährung
- Ernährung und Demenz
- Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen gekocht wird“
- Hygieneschulung – HACCP in der Wohngruppenküche
- Service- und Kundenorientierung – kleine Maßnahmen, große Wirkung
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie als Betreuungs- oder Präsenzkraft oder in einer Wohngemeinschaft tätig sind und sich zu den Themen Ernährung bei Demenz und Hygiene fortbilden wollen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Alltagsbegleiter/-innen, Präsenzkräfte, Leiter/-innen und Mitarbeiter/-innen der Hauswirtschaft, Küche und Pflege.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Katja Hirschmann

Diplom Oecotrophologin

Senior Beraterin apetito consult

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

20.11.2018

09:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen  
Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl.  
MwSt.

Interessenten berechnen wir  
219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei  
Buchung bis 6 Wochen vor  
Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# FUTURA PLUS Basis-Seminar für Kliniken

## Was sind die Inhalte des Seminars?

In diesem Seminar erhalten Sie Wissen rund um den praktischen Umgang mit dem Verpflegungssystem FUTURA PLUS. Diese eintägige Schulung soll dabei die wichtigsten Fragen aus Ihrem Arbeitsalltag mit FUTURA PLUS aufnehmen und umfassend beantworten.

Aktuelles Wissen unserer Qualitätssicherung und Ernährungsberatung sowie eine Betriebsbesichtigung runden Ihren Besuch bei apetito ab.

- Vorstellung der Qualitätssicherung
- Ernährungswissenschaft und -beratung
- Prozesse und Anforderungen an die Mitarbeiter
- Vorstellen von Geschirr und Wagentechnik
- Wie funktioniert das Zubereiten in der Wagentechnik?
- Was ändert sich im täglichen Arbeitsablauf?
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das FUTURA PLUS Basis-Seminar, wenn Sie:

- mit uns in eine Zusammenarbeit starten
- Sicherheit im Umgang mit FUTURA PLUS erlangen wollen
- uns vor Ort „in die Töpfe“ schauen möchten und sich praxisnahen Austausch wünschen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen, Vertreter/-innen, Diätassistenten/-innen, Köche/Köchinnen, Hauswirtschaftshilfen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und am Abend, Hotelübernachtungen inklusive Frühstück, Taxikosten und ein persönliches Zertifikat.



### Referent:

Jochen Leiß

Kundenberater Kliniken

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

Gern planen wir für Ihre Klinik einen individuellen Termin

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Basis-Seminar für Menüdienste

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Durch die Menüdienste „Essen auf Rädern“ werden heute überwiegend hochbetagte Senioren versorgt. Der Markt der Senioren wird in den nächsten Jahren stark ansteigen.

Allerdings haben mittlerweile viele Wettbewerber diese interessante Zielgruppe für sich entdeckt.

Lernen Sie in diesem Seminar, wie Sie einen Menüdienst modern und zukunftsorientiert ausrichten, um an diesem Wachstumsmarkt erfolgreich teilzuhaben.

- Wer sind unsere Kunden?
- Wie entwickelt sich diese Zielgruppe in den nächsten Jahren?
- Welche Erwartungshaltungen haben Kunden und Interessenten?
- Wer sind die Entscheider?
- Welche Versorgungsmöglichkeiten bietet der Markt?
- Welche Faktoren machen einen Menüdienst heute erfolgreich?
- Welche Rolle spielt eine gesunde Ernährung im Alter?
- Welche Lösungen – besonders auch aus diätetischer Sicht – bietet apetito?
- Wie sichert apetito die hohe Qualität?
- Wie wird bei apetito gekocht? Schauen Sie uns in die Kochtöpfe.
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Sie einen Menüdienst neu aufbauen möchten, eine neue Partnerschaft mit apetito eingehen oder neue Mitarbeiter in diesem Bereich beschäftigen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eines Menüdienstes.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und am Abend (erster Seminartag), Hotelübernachtungen inklusive Frühstück sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referenten:

Ulrich Hirschmann

Wirtschaftlichkeits- und Organisationsberater apetito consult

Diplom Sozialarbeiter

Gesa Danneman

Diplom-Oecotrophologin

Ernährungsberaterin Menüservice, Kliniken

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

Das Zweitägiges-Seminar beginnt jeweils am ersten Tag um 11:00 Uhr und endet am zweiten Tag um 15:00 Uhr.

28.02. – 01.03.2018

26./27.09.2018

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 338,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



# FrischeMobil Fahrertraining

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Mit dem FrischeMobil nutzen Sie die innovativste Form der Heißauslieferung. Diese Art der Auslieferung ist für die Fahrerinnen und Fahrer recht anspruchsvoll.

Gemeinsam werden wir die optimale Bedienung des Systems besprechen und trainieren, um unseren Tischgästen bis zum Ende der Tour eine optimale Menüqualität zu liefern.

- Wie ist die Funktionsweise des FrischeMobils?
- Wie erfolgt eine optimale Beladung und Nutzung?
- Welche Funktionalitäten muss der Fahrer beherrschen?
- Was tun bei Problemen?
- Welche Erkenntnisse können wir aus der Diagnosesoftware ziehen?
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das Seminar, wenn Sie den Einsatz Ihres FrischeMobils optimieren möchten.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind neue Fahrerinnen und Fahrer, die mit dem FrischeMobil unterwegs sind.

## Was ist inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referent:

Ulrich Hirschmann

Wirtschaftlichkeits- und Organisations-  
berater apetito consult

Diplom Sozialarbeiter

### Ort und Termin:

13.06.2018 in Rheine

24.10.2018 in Süddeutschland

09:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos.



# Aufbauseminar 1 für Menüdienst-Profis: Neue Kunden professionell gewinnen

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Neukundengewinnung ist einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren eines Menüdienstes.

Um die Kundenzahl zu halten, muss wegen der recht kurzen Verweildauer der Tischgäste fast der gesamte Kundenstamm innerhalb von einem Jahr neu gewonnen werden.

Eine anspruchsvolle Aufgabe, die verantwortliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich meistern müssen.

Wir helfen Ihnen, die Neukundengewinnung noch effektiver und professioneller zu gestalten.

Profitieren Sie von den Erfahrungen aus der Zusammenarbeit mit vielen Organisationen und unseren eigenen Menüdiensten.

- Wer ruft uns an, wer stellt den Erstkontakt her?
- Wer sind heute die eigentlichen Entscheider?
- Mit welchen Methoden erreichen wir diese Zielgruppen am effektivsten?
- Welcher Kundennutzen überzeugt am schnellsten?
- Wie erfolgt eine konsequente und zielgerichtete Marketingplanung?
- Wie erfolgt ein Erfolgscontrolling für die durchgeführten Maßnahmen?
- Wie ist ein gutes Verkaufsgespräch aufgebaut?
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Ihnen professionelle und effektive Öffentlichkeitsarbeit am Herzen liegt und Sie lernen möchten, wie Sie diese Aufgabe optimieren können, dann bietet Ihnen dieses Seminar wichtige Impulse.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Das Seminar ist für alle Führungskräfte eines Menüdienstes und die mit der Öffentlichkeitsarbeit betrauten Mitarbeiter geeignet.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referent:

Ulrich Hirschmann

Wirtschaftlichkeits- und Organisationsberater apetito consult

Diplom Sozialarbeiter

### Ort und Termin:

18.04.2018 in Süddeutschland

14.11.2018 in Rheine

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Aufbauseminar 2 für Menüdienst-Profis: Effektive und wirtschaftliche Gestaltung von Menüdiensten

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Zunehmender Wettbewerb, Mindestlohn, tarifliche Eingruppierungen, Wegfall von Zuschüssen....

All diese veränderten Rahmenbedingungen stellen die für einen Menüdienst verantwortlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich vor Herausforderungen.

Wir zeigen Ihnen die richtigen Stellschrauben, an denen Sie drehen müssen, um die Effektivität und damit die Wirtschaftlichkeit Ihres Mahlzeitendienstes zu verbessern.

- Welche Faktoren haben mittel- oder unmittelbar Einfluss auf die Wirtschaftlichkeit von Menüdiensten?
- Was kostet welcher Prozessschritt überhaupt?
- Wie viele Menüs sollten auf einer Tour ausgeliefert werden?
- Wie stark kann an der Preisschraube gedreht werden?
- Was ist bei der Preisgestaltung zu beachten?
- Wir erarbeiten mehrstufige Deckungsbeitrags schemata.
- Wir berechnen Fallbeispiele und Musterkalkulationen.
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn Ihnen die dauerhafte Wirtschaftlichkeit und Effektivität Ihres Menüdienstes wichtig ist, sind Sie in diesem Seminar genau richtig.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Zielgruppe sind die für die Zahlen und die Organisation verantwortlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, also Geschäftsführer/-innen, Leiter/-innen von Mahlzeitendiensten oder auch Kolleginnen oder Kollegen aus dem Controlling.

## Was ist inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referent:

Ulrich Hirschmann

Wirtschaftlichkeits- und Organisationsberater apetito consult

Diplom Sozialarbeiter

### Ort und Termin:

19.04.2018 in Süddeutschland

15.11.2018 in Rheine

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Senioren am Telefon – optimale Gesprächsführung leicht gemacht

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Das Seminar vermittelt Ihnen die Bedeutung eines guten Kundenservices am Telefon unter Berücksichtigung der besonderen Begebenheiten im Gespräch mit Senioren.

Sie lernen in der Theorie und in Praxisübungen, wie Sie das eigene Telefonverhalten optimieren können. Der Schwerpunkt des Seminars liegt auf dem Führen professioneller Gespräche mit Interessenten und Kunden mit dem Ziel, Dialoge positiv steuern zu können.

- Grundlagen der Kommunikation im Gespräch mit Senioren
- Spezielle Wünsche und Erwartungen von Senioren/-innen
- Gesprächstechniken unter Berücksichtigung von Gefühlen und Bedürfnissen des Senioren zur Steuerung positiver Dialoge
- Führen von Praxisgesprächen mit Gesprächsanalysen
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Dieses Seminar ist für Sie interessant, wenn Sie häufigen telefonischen Kontakt mit Senioren haben.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind Mitarbeiter/-innen eines Mahlzeitendienstes, die telefonischen Kontakt zu Senioren/innen pflegen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Andrea Efdé

Trainerin des Kunden-Dialog-Centers der apetito AG

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

18.10.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen Sonderpreis von 149,00 Euro zzgl. MwSt., für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Wenn Essen zur Last wird – Sichere Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Essen und Trinken sind wichtig für Genuss und Wohlempfinden. Die Aufnahme von Speisen ist durch Kau- und Schluckbeschwerden jedoch stark beeinträchtigt und kann schwere Folgen, wie Mangelernährung verursachen.

Mit der neuen Produktlinie „winVitalis“ bietet apetito innovative und gleichzeitig genussvolle Menüs für Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen. In diesem Seminar wollen wir Ihnen folgende Themen näher bringen:

- Ursache und Folgen von Kau- und Schluckbeschwerden
- Empfehlungen zur Lebensmittelauswahl
- Konsistenzstufenplan
- Ernährungslösungen bei Mangelernährung
- Selbstversuch Schluckstörungen
- winVitalis Menüverkostung
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

In diesem Seminar lernen Sie einen sicheren Umgang bei Kau- und Schluckbeschwerden, um die Lebensqualität der Betroffenen zu erhalten.

Dabei haben Sie die Möglichkeit, sich mit den anderen Teilnehmern über praktische Umsetzungen der Seniorenverpflegung auszutauschen.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppen sind die Personen, die in ihrem beruflichen Alltag mit Kau- und Schluckbeschwerden in Berührung kommen, wie z.B. Logopäden und Mitarbeiter von Pflege- und Mahlzeitendiensten.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars und ein persönliches Zertifikat.



### Referentin:

Gesa Dannemann

Diplom-Oecotrophologin,  
Ernährungsberaterin Menüservice

### Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

20.03.2018

9:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos, für Interessenten berechnen wir 219,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# apetito menüservice manager „amm“ – Grundlagen

## Was sind die Inhalte des Seminars?

In diesem Seminar erhalten Sie eine strukturierte Einführung in die integrierte betriebswirtschaftliche Anwendung des apetito menüservice managers. Sie erlernen alle für das Betreiben eines Mahlzeitendienstes notwendigen Funktionen und Abläufe. Damit Sie optimal von unserem Seminar profitieren, sollten Sie fundierte kaufmännische Kenntnisse mitbringen und den Umgang mit Windows-Betriebssystemen beherrschen.

- Darstellung betriebswirtschaftlicher Prozesse eines Mahlzeitendienstes
- Wie wird „amm“ in die Ablauforganisation eingebunden?
- Grundvoraussetzungen für die Lagerwirtschaft
- Pflege von Daten für die statistische Auswertung
- Beispiele und praktische Übungen
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das Seminar, wenn Sie:

- mit den organisatorischen und administrativen Tätigkeiten des Menüservice beauftragt sind und diese Tätigkeiten mit der Software „amm“ professionell unterstützen möchten
- die Vertretung für z.B. Urlaub Ihrer/s Kollegin/en übernehmen
- die kostenlose Unterstützung der „amm“-Hotline in Anspruch nehmen möchten

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind für den Mahlzeitendienst zuständige Sachbearbeiter/-innen.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars, ein gemeinsames Abendessen sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referent:

Holger Richter

Organisationsberater für IT-Kundensysteme der apetito AG

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

Das Seminar beginnt jeweils am ersten Tag um 10:00 Uhr und endet am dritten Tag um 15:00 Uhr.

17. – 19.04.2018

18. – 20.09.2018

### Teilnahmegebühr:

447,00 Euro zzgl. MwSt. Die Teilnahme an diesem Seminar ermöglicht die kostenfreie Teilnahme am „amm“ Marketing Seminar (Seite 39).

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# apetito menüservice manager „amm-light“ – Grundlagen

## Was sind die Inhalte des Seminars?

In diesem Seminar erhalten Sie eine strukturierte Einführung in die integrierte betriebswirtschaftliche Anwendung des apetito menüservice managers light. Sie erlernen die für das Betreiben eines Mahlzeitendienstes wichtigsten Funktionen und Abläufe. Damit Sie optimal von unserem Seminar profitieren, sollten Sie fundierte kaufmännische Kenntnisse mitbringen und den Umgang mit Windows-Betriebssystemen beherrschen.

- Darstellung betriebswirtschaftlicher Prozesse eines Mahlzeitendienstes
- Wie wird „amm-light“ in die Ablauforganisation eingebunden?
- Beispiele und praktische Übungen
- Betriebsbesichtigung

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das Seminar wenn Sie:

- mit den organisatorischen und administrativen Tätigkeiten des Menüservice beauftragt sind und diese Tätigkeiten mit der Software „amm-light“ professionell unterstützen möchten
- Kollegen/-innen vertreten
- die kostenlose Unterstützung der amm-Hotline in Anspruch nehmen möchten

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind für den Mahlzeitendienst zuständige Sachbearbeiter/-innen

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars, ein gemeinsames Abendessen sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referent:

Holger Richter

Organisationsberater für IT-Kundensysteme der apetito AG

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

Das Seminar beginnt jeweils am ersten Tag um 10:00 Uhr und endet am zweiten Tag um 15:00 Uhr.

13./14.03.2018

25./26.09.2018

### Teilnahmegebühr:

298,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# Kundengewinnung und -bindung optimiert durch „amm“

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Sie lernen die Grundlagen einer professionellen Interessentenbearbeitung mittels EDV kennen. Außerdem erfahren Sie, wie man mit Hilfe des Marketing-Moduls der „amm“ Software Marketing-Aktionen zielgruppenspezifisch erstellen, koordinieren und überwachen kann.

Sie sollten fundierte „amm“ Kenntnisse mitbringen, beispielsweise aus einem „amm“ Grundlagen-Seminar. Wichtig sind außerdem gute Kenntnisse in gängigen Windows-Anwendungen wie MS Word und MS Excel.

- Interessentenverwaltung
- Planung, Gestaltung und Durchführung von Aktionen und Kampagnen
- Serienbriefunktionalitäten in Verbindung mit MS Word
- Reklamationsbearbeitung
- Planung und Durchführung einer Fragebogenaktion

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wir empfehlen Ihnen das Seminar, wenn Sie Ihre Marketing-Tätigkeiten mit der Software „amm“ effektiv und professionell unterstützen und abbilden möchten.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind für den Mahlzeitendienst zuständige Sachbearbeiter/-innen, die intensiv mit „amm“ arbeiten.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referent:

Holger Richter

Organisationsberater für IT-Kundensysteme der apetito AG

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

Eintages-Seminare am

12.06.2018

20.11.2018

jeweils von  
10:00 – 17:00 Uhr

### Teilnahmegebühr:

149,00 Euro zzgl. MwSt., Absolventen des „amm“ - Grundlagen-Seminars in Rheine können kostenlos an diesem Seminar teilnehmen.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.

# apetito menüservice manager „amm“ für Fortgeschrittene

## Was sind die Inhalte des Seminars?

Aufbauend auf dem „amm“ Grundlagen-Seminar stellen wir Ihnen weitere „amm“-Funktionen anhand praxisnaher Beispiele und Übungen vor. Dabei gehen wir flexibel auf Ihre Themenwünsche ein.

Damit Sie optimal von unserem Seminar profitieren, sollten Sie fundierte „amm“ Kenntnisse mitbringen, beispielsweise aus einem „amm“ Grundlagen-Seminar. Wichtig sind außerdem gute Kenntnisse in gängigen Windows-Anwendungen wie MS Word und MS Excel.

- Serienbriefunktionalitäten in Verbindung mit MS Word
- Nutzung mit MS Excel, MS Word
- Berichtswesen: Ausgabe als Datei, als PDF / HTML-Datei, versenden als E-Mail
- Filter und optionale Einstellungen
- Statistiken: erstellen, exportieren, in Excel darstellen
- Filter: optionale Möglichkeiten und Abgrenzungsfunktionen
- Preisgestaltung: Preise anlegen, ändern
- Speisepläne: anlegen, ändern, kopieren
- Lagerwesen: Bestandsführung, Minimal- und Maximal-Bestand, Inventur
- Gutschriften erstellen und buchen
- Power-Tipps für die tägliche Arbeit (Tastaturkombinationen, Ansichten, Standardtextcodes)
- Weitere Themen je nach Bedarf

## Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

- Wir empfehlen Ihnen das Seminar, wenn Sie noch effektiver und professioneller Ihre Menüservicedaten in und mit „amm“ verwalten möchten.
- Ihnen der Erfahrungsaustausch mit anderen Menüservicekollegen wichtig ist.

## Für wen eignet sich das Seminar?

Hauptzielgruppe sind für den Mahlzeitendienst zuständige Sachbearbeiter/-innen, die intensiv mit „amm“ arbeiten.

## Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminarunterlagen, alle Mahlzeiten und Getränke während des Seminars, ein gemeinsames Abendessen sowie ein persönliches Zertifikat.



### Referent:

Holger Richter

Organisationsberater für IT-Kundensysteme der apetito AG

### Ort und Termin:

apetito Communications-Centrum, Rheine

Die Zweitages-Seminare beginnen jeweils am ersten Tag um 10:00 Uhr und enden am zweiten Tag um 16:00 Uhr.

13./14.06.2018

21./22.11.2018

### Teilnahmegebühr:

298,00 Euro zzgl. MwSt.

Sie erhalten 10% Rabatt bei Buchung bis 6 Wochen vor Seminarbeginn.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch.

Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse-Seminaren finden Sie auf der Seite 43.



# Anmeldebedingungen

## Anmeldung

Bitte melden Sie sich schriftlich, per Fax, per E-Mail oder über das Internet bis spätestens zehn Tage vor Seminarbeginn zu unseren Seminaren an. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Jede Anmeldung wird von uns schriftlich bestätigt und ist damit für beide Teile verbindlich. Die Seminargebühren sind unmittelbar nach dem Erhalt der Rechnung, die wir Ihnen nach Beendigung des Seminars auf dem Postweg zustellen, sofort und ohne Abzug fällig. Die Höhe der Seminargebühren entnehmen Sie bitte den einzelnen Seminarbeschreibungen. Bei frühzeitiger Anmeldung bis spätestens sechs Wochen vor Seminarbeginn gewähren wir Ihnen bei allen Seminaren in Rheine einen Frühbucherrabatt von zehn Prozent auf die Seminargebühr. Die Bearbeitung der Anmeldedaten erfolgt gemäß § 20 des Bundesdatenschutzgesetzes. Der Teilnehmer erklärt sich damit einverstanden, dass sein Name sowie der Firmenname in einer Teilnehmerliste aufgeführt werden.

## Stornierung

Sollte ein Teilnehmer verhindert sein, benachrichtigen Sie uns bitte schnellstmöglich per Brief, Fax oder E-Mail. Stornierungen, die mehr als zehn Tage vor Seminarbeginn erfolgen, sind kostenlos. Danach erheben wir eine Verwaltungspauschale in Höhe von 50 Prozent der Seminargebühr. In Absprache mit uns kann auch eine Ersatzperson das gebuchte Seminar besuchen.

## Leistungen

Alle Teilnehmer erhalten ausführliche Seminarunterlagen. Die Verpflegung (Konferenz- und Pausengetränke, Mittagessen sowie ein Abendessen bei mehrtägigen Seminaren) ist in der Seminargebühr enthalten. Fahrt-, Übernachtungs- und sonstige Reisekosten sind von den Seminarteilnehmern, wenn in der Seminarbeschreibung nicht anders beschrieben, selbst zu tragen. Wenn Sie uns die An- und Abreisedaten mitteilen, erledigen wir die Hotelreservierung für Sie zu unseren günstigen Firmenkonditionen. Alle Seminare werden in Rheine durchgeführt, sofern in der Seminarbeschreibung kein anderer Veranstaltungsort genannt wird.

## Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl ist aus didaktischen Gründen nach oben begrenzt. Daher empfehlen wir eine frühzeitige Buchung. Bei einigen Seminaren setzen wir eine Mindestteilnehmerzahl voraus. Sollte diese nicht erreicht werden, behalten wir uns vor, das Seminar abzusagen bzw. auf einen anderen Termin zu verschieben. Die angemeldeten Teilnehmer werden in diesem Fall umgehend informiert.

## Zertifikat

Alle Teilnehmer eines Seminars der apetito Akademie erhalten ein durch den jeweiligen Seminarleiter ausgestelltes Zertifikat, in dem wir die Teilnahme bestätigen.

## Urheberrecht

Sämtliche Rechte für die Seminarunterlagen liegen bei apetito. Ohne eine schriftliche Genehmigung dürfen diese Unterlagen weder ganz noch in Teilen für Dritte vervielfältigt oder an sie weitergegeben werden. Die Verwendung von Seminarunterlagen für Schulungszwecke bedarf ebenfalls einer schriftlichen Genehmigung.



# Anmeldeformular 1. Halbjahr 2018

Hiermit melde ich mich zu folgenden Seminaren der apetito Akademie an:

Januar			
15./16.01.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>
22.01.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen	S.17 <input type="radio"/>
30.01.2018	●	Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS für Kindertagesstätten und Schulen	S.18 <input type="radio"/>
Februar			
05./06.02.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>
19.02.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen	S.17 <input type="radio"/>
20.02.2018		Allergenmanagement – Allergene ausweisen und vieles mehr!	S.13 <input type="radio"/>
27.02.2018		Adipositas bei Kindern – Verpflegung kinderleicht gestalten	S.21 <input type="radio"/>
28.02.–01.03.2018	●	Basis-Seminar für Menüdienste	S.30 <input type="radio"/>
März			
13./14.03.2018		apetito menüservice manager „amm-light“ – Grundlagen	S.37 <input type="radio"/>
20.03.2018		Wenn Essen zur Last wird – Sichere Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden	S.35 <input type="radio"/>
26.03.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen	S.17 <input type="radio"/>
April			
09./10.04.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>
16.04.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen	S.17 <input type="radio"/>
17.–19.04.2018		apetito menüservice manager „amm“ – Grundlagen	S.36 <input type="radio"/>
18.04.2018		Wenn Essen zur Last wird – Sichere Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden in der Gemeinschaftsverpflegung	S.16 <input type="radio"/>
18.04.2018, Süddeutschland	●	Aufbauseminar 1 für Menüdienst-Profis: Neue Kunden professionell gewinnen	S.32 <input type="radio"/>
19.04.2018, Süddeutschland	●	Aufbauseminar 2 für Menüdienst-Profis: Effektive und wirtschaftliche Gestaltung von Menüdiensten	S.33 <input type="radio"/>
23.04.2018	●	Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.15 <input type="radio"/>
24.04.2018		Hygieneschulung nach DIN 10514 inkl. Folgebelehrung nach Infektionsschutzgesetz	S.12 <input type="radio"/>
25.04.2018		Gesund bleibt, wer gesund isst!	S.22 <input type="radio"/>
Mai			
14./15.05.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>
15.05.2018		Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern	S.8 <input type="radio"/>
16.05.2018		Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern in Veränderungsprozessen	S.9 <input type="radio"/>
17.05.2018		Die A-B-C Analyse der Mitarbeiter und Führungskräfte	S.10 <input type="radio"/>
29.05.2018		Demenz is(s)t anders	S.26 <input type="radio"/>
Juni			
04./05.06.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>
11.06.2018	●	MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen	S.17 <input type="radio"/>
12.06.2018		Kundengewinnung und -bindung optimiert durch „amm“	S.38 <input type="radio"/>
13.06.2018		FrischeMobil Fahrertraining	S.31 <input type="radio"/>
13./14.06.2018	●	apetito menüservice manager „amm“ für Fortgeschrittene	S.39 <input type="radio"/>
18.06.2018	●	Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS für Kindertagesstätten und Schulen	S.18 <input type="radio"/>
19.06.2018		Nein, diese Suppe esse ich nicht	S.25 <input type="radio"/>
25.06.2018	●	Kreative Ideen-Küche bei dementiellen Erkrankungen	S.24 <input type="radio"/>

Anreise am:

.....

Abreise am:

.....

Vorname/Name:

.....

Für die Teilnahme an einem Seminar setzen Sie einfach ein Kreuz an dem von Ihnen gewünschten Seminar/Termin und faxen dieses Formular ausgefüllt zurück.

Anschrift:

.....

PLZ/Ort:

.....

Telefon:

.....

Die Möglichkeit zur Online-Anmeldung finden Sie unter:

Firma/Einrichtung:

.....

Ihre Funktion im Unternehmen:

.....

apetito Kundennummer:

.....

[www.apetito.de/seminare](http://www.apetito.de/seminare)

Geeignet für Einsteiger

Aufbauseminar

apetito Akademie · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Fax: 05971-799-7202 · Telefon: 05971-799-9539 · E-Mail: [veranstaltungen@apetito.de](mailto:veranstaltungen@apetito.de)

# Anmeldeformular 2. Halbjahr 2018

Hiermit melde ich mich zu folgenden Seminaren der apetito Akademie an:

August			
14.08.2018	<input type="radio"/>	MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen	S.17 <input type="radio"/>
20./21.08.2018	<input type="radio"/>	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>
September			
03./04.09.2018	<input type="radio"/>	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>
10.09.2018	<input type="radio"/>	MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen	S.17 <input type="radio"/>
11.09.2018		Mensa isst lecker – Schulverpflegung optimal gestalten und Schüler begeistern	S.20 <input type="radio"/>
18.09.2018		Uns schmeckt's! – So gestalten Sie Kinderernährung optimal	S.19 <input type="radio"/>
18.–20.09.2018	<input type="radio"/>	apetito menüservice manager „amm“ – Grundlagen	S.36 <input type="radio"/>
24.09.2018	<input checked="" type="radio"/>	Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.15 <input type="radio"/>
25.09.2018	<input checked="" type="radio"/>	Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS für Kindertagesstätten und Schulen	S.18 <input type="radio"/>
25./26.09.2018	<input type="radio"/>	apetito menüservice manager „amm-light“ – Grundlagen	S.37 <input type="radio"/>
26./27.09.2018	<input type="radio"/>	Basis-Seminar für Menüdienste	S.30 <input type="radio"/>
Oktober			
08./09.10.2018	<input type="radio"/>	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>
16.10.2018		HACCP leicht gemacht – Basisanforderungen und Umsetzung	S.11 <input type="radio"/>
18.10.2018		Senioren am Telefon – optimale Gesprächsführung leicht gemacht	S.34 <input type="radio"/>
22.10.2018	<input type="radio"/>	MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen	S.17 <input type="radio"/>
24.10.2018, Süddeutschland		FrischeMobil Fahrertraining	S.31 <input type="radio"/>
25.10.2018		Optimale Umsetzung der Ernährungsanforderungen für Menschen mit Behinderung	S.23 <input type="radio"/>
29.10.2018	<input checked="" type="radio"/>	Kreative Ideen-Küche bei dementiellen Erkrankungen	S.24 <input type="radio"/>
30.10.2018	<input checked="" type="radio"/>	Kreative Ideen-Küche mit MULTI PLUS für Kindertagesstätten und Schulen	S.18 <input type="radio"/>
November			
06./07.11.2018	<input type="radio"/>	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>
08.11.2018		Allergenmanagement – Allergene ausweisen und vieles mehr!	S.13 <input type="radio"/>
12.11.2018	<input type="radio"/>	MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen	S.17 <input type="radio"/>
13.11.2018		Ernährungsanforderungen im Alter	S.27 <input type="radio"/>
14.11.2018	<input checked="" type="radio"/>	Aufbauseminar 1 für Menüdienst-Profis: Neue Kunden professionell gewinnen	S.32 <input type="radio"/>
15.11.2018	<input checked="" type="radio"/>	Aufbauseminar 2 für Menüdienst-Profis: Effektive und wirtschaftliche Gestaltung von Menüdiensten	S.33 <input type="radio"/>
20.11.2018		Weiterbildung für Präsenzkkräfte Ernährung bei Demenz und Hygiene in Wohn- und Hausgemeinschaften	S.28 <input type="radio"/>
20.11.2018		Kundengewinnung und -bindung optimiert durch „amm“	S.38 <input type="radio"/>
21./22.11.2018	<input checked="" type="radio"/>	apetito menüservice manager „amm“ für Fortgeschrittene	S.39 <input type="radio"/>
Dezember			
03./04.12.2018	<input type="radio"/>	MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Kliniken, Senioren- und Tageseinrichtungen	S.14 <input type="radio"/>

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet.  
Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung, können Sie jederzeit widersprechen.

Wir weisen insbesondere auf unsere Informationspflichten hinsichtlich der Erhebung von personenbezogenen Daten hin.  
Dies betrifft zum einen das Auskunftsrecht der betroffenen Personen darüber, welche personenbezogenen Daten durch uns verarbeitet werden.

Zum anderen betrifft es das Recht auf Berichtigung von personenbezogenen Daten, sowie das Recht die Löschung von personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit wir keine rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben.

Es gelten Datenschutzrichtlinien unter <https://www.apetito.de/datenschutz>

Anreise am:	Abreise am:	Vorname/Name:	Für die Teilnahme an einem Seminar setzen Sie einfach ein Kreuz an dem von Ihnen gewünschten Seminar/Termin und faxen dieses Formular ausgefüllt zurück.
.....	.....	.....	
Anschrift:	PLZ/Ort:	Telefon:	
.....	.....	.....	Die Möglichkeit zur Online-Anmeldung finden Sie unter:
Firma/Einrichtung:	Ihre Funktion im Unternehmen:	apetito Kundennummer:	<b><a href="http://www.apetito.de/seminare">www.apetito.de/seminare</a></b>
.....	.....	.....	

apetito Akademie · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Fax: 05971-799-7202 · Telefon: 05971-799-9539 · E-Mail: [veranstaltungen@apetito.de](mailto:veranstaltungen@apetito.de)

Geeignet für Einsteiger

Aufbauseminar

# Seminare in Ihrem Haus

## Gerne kommen unsere Referentinnen und Referenten auch zu Ihnen!

Wir bieten Ihnen einen maßgerechten Zuschnitt eines Seminars oder Vortrages, abgestimmt auf die Belange Ihrer Einrichtung bei größtmöglicher Terminflexibilität und eigener Festlegung des Veranstaltungsortes.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen die Inhalte bzw. den Ablauf Ihres Inhouse-Programms zu konzipieren. Bitte senden Sie das nachfolgende Formular ausgefüllt per Mail an [veranstaltungen@apetito.de](mailto:veranstaltungen@apetito.de) oder per Fax (05971-799-7202). Sie erhalten umgehend ein entsprechendes Angebot. Gerne beraten wir Sie auch telefonisch unter der Rufnummer 05971-799-9539.

**Welches Seminarthema wünschen Sie?**

.....

**Haben Sie individuelle Schulungswünsche und Schwerpunkte?**

.....

.....

**Wann soll das Seminar durchgeführt werden?**

.....

**Terminwunsch 1:**

.....

**Terminwunsch 2:**

.....

**Terminwunsch 3:**

.....

**An welchem Ort soll das Seminar stattfinden?**

.....

**Wie viele Personen werden voraussichtlich am Seminar teilnehmen?**

.....

**Firma/Verband:**

.....

**Anschrift:**

.....

**PLZ/Ort:**

.....

**Telefon:**

.....

**apetito Kundennummer:**

.....

**Ansprechpartner/in:**

.....

**E-Mail:**

.....





Bonifatiusstraße 305  
48432 Rheine

Tel: 0 59 71 / 7 99 - 93 90  
Fax: 0 59 71 / 7 99 - 72 02

E-Mail: [veranstaltungen@apetito.de](mailto:veranstaltungen@apetito.de)  
web: [www.apetito.de](http://www.apetito.de)

