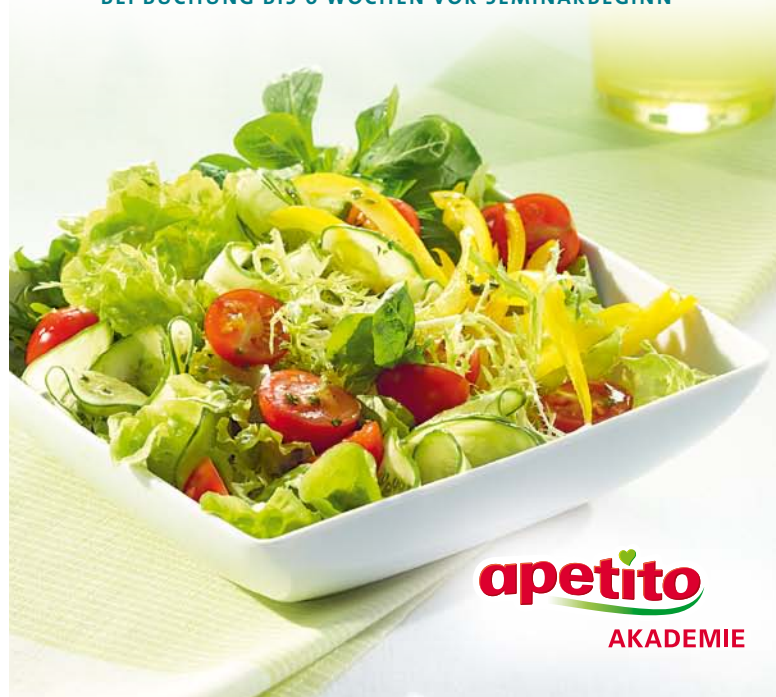


SEMINARE 2012

Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine • Tel: 0 59 71 / 7 99 - 93 90
Fax: 0 59 71 / 7 99 - 72 02 • E-Mail: besucher@apetito.de • www.apetito.de

10 % RABATT FÜR FRÜHBUCHER!
BEI BUCHUNG BIS 6 WOCHEN VOR SEMINARBEGINN





SEMINARE 2012

Wir bauen unser Programm konsequent aus und unterstützen damit im Bereich der Gemeinschaftsrestauration die MultiService Strategie der apetito AG.

Deshalb bieten wir systemnahe Schulungen an, mit denen insbesondere im Bereich der Gemeinschaftsrestauration die optimale Beherrschung des Zubereitungsprozesses in Betrieben, Werkstätten, Schulen und Kindertagesstätten sowie in Pflegeeinrichtungen gefördert wird. Darüber hinaus arbeiten wir an weiteren hilfreichen Programmen zur Fort- und Weiterbildung Ihrer Mitarbeiter, mit denen Sie die Herausforderungen moderner Verpflegungsorganisationen auch in Zukunft sicher erfüllen können.

Im Hinblick auf den Klinikmarkt haben wir erstmals eigene Seminare eingerichtet, weil wir einen erhöhten Bedarf an Schulungen und Trainings in diesem Markt erkennen. Zusätzlich nehmen wir 2012 in allen Märkten das Thema Kunden- und Serviceorientierung als wesentlichen Erfolgsfaktor in der Außendarstellung auf.

Das Angebot im Bereich des Menüservice wurde weiter ausgebaut und bietet professionelles Training Ihrer Mitarbeiter zur erfolgreichen Zusammenarbeit an.

Es liegt Ihnen mit diesem Seminarkalender der apetito AKADEMIE ein hilfreiches Instrument zur Entwicklung Ihres Verpflegungsbereiches vor. Nutzen Sie die inhaltlichen Möglichkeiten und die Chance, die Mitarbeiter in diesem Bereich durch die Teilnahme an einem dieser Seminare deutlich aufzuwerten.

Viel Vergnügen beim Lesen.

Ralf Roland Oberle

Geschäftsbereichsleiter apetito consult für die apetito AKADEMIE
Tel. 01 72 / 5 32 16 71 • Ralf.Oberle@apetito.de

Die apetito AKADEMIE _____ 6

MAKTÜBERGREIFENDE SEMINARE

Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern _____ 8
 Hygienemanagement in Küchen – HACCP leicht gemacht _____ 10
 Menüplaner Schulung _____ 12
 MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen,
 Senioreneinrichtungen und Kliniken _____ 14

KINDERTAGESSTÄTTEN UND SCHULEN

MULTI PLUS Basis-Seminar für Kitas und Schulen _____ 16
NEU Gutes Essen in Kindertagesstätten und Grundschulen _____ 18
NEU Mensa isst lecker – Verpflegung optimal gestalten
 und Schüler begeistern _____ 20

BETRIEBE

Arbeitsplätze schaffen für Menschen mit Behinderungen _____ 22

SENIORENEINRICHTUNGEN

NEU Professionelle Präsenz in Wohngruppen _____ 24
 Richtig ernähren im Alter _____ 26
 Neue Herausforderungen an das Ernährungsmanagement _____ 28
 „Hier weiß die Rechte nicht, was die Linke tut“ –
NEU Nahtstellen neu organisieren _____ 30
 Auslastung sichert die Wirtschaftlichkeit _____ 32

KLINIKEN

NEU FUTURA PLUS – das Cook- & Freeze-System im Krankenhaus _____ 34
NEU Serviceschulungen für Mitarbeiter in Kliniken _____ 36

MENÜSERVICE

Erfolgsfaktoren eines modernen Mahlzeitendienstes _____ 38
 Professionelle Werbung von neuen Menükunden _____ 40
 Soziale Dienstleistungen erfolgreich verkaufen _____ 42
 Mahlzeitendienste effektiv und wirtschaftlich gestalten _____ 44
 Schulung für Fahrer von Mahlzeitendiensten _____ 46
 Ernährung im Alter – aktuelles Wissen für
NEU kompetente Beratung _____ 48
 Bei Anruf Neukunde _____ 50
 Reklamation als Chance _____ 52
 „amm“ Grundlagen-Seminar _____ 54
 „amm“ light Grundlagen-Seminar _____ 56
 „amm“ Marketingseminar _____ 58
 „amm“ Seminar für Fortgeschrittene _____ 60

ALLGEMEINES

Seminare in Ihrem Haus _____ 62
 Anfahrtsskizze _____ 64
 Anmeldeformular _____ 65
 Kalendarische Übersicht _____ 66
 Geschäftsbedingungen _____ 67

Die für Sie interessanten Seminare haben wir farblich wie folgt gekennzeichnet:

Orange KINDERTAGESSTÄTTEN UND SCHULEN
Hellgrün BETRIEBE
Violett SENIORENEINRICHTUNGEN
Hellblau KLINIKEN
Dunkelgrün MENÜSERVICE

BERATUNG UND WEITERBILDUNG

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.

Möchten Sie mehr über apetito consult wissen?

Bitte sprechen Sie uns an!

apetito
AKADEMIE

SEMINARE UND
EXPERTENTAGUNGEN

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





ERFOLGREICHES FÜHREN VON MITARBEITERN

Zielsetzung

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.

Zielgruppe

Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen, Leiter/-innen von Mahlzeitendiensten, Kantinenleiter/-innen



Inhalte

- 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

Referent

Ralf Roland Oberle, Geschäftsbereichsleiter apetito consult
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet
unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 5. Juni 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar
direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von
890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen des Referenten.



HYGIENEMANAGEMENT IN KÜCHEN – HACCP LEICHT GEMACHT

Zielsetzung

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV, 01.01.2006) fordert die Einführung eines Eigenkontrollsystems nach HACCP-Grundsätzen, mit dem Lebensmittelsicherheit systematisch gewährleistet und nachgewiesen werden kann. In diesem Seminar informieren wir Sie über die Grundlagen der LMHV. Anhand von Beispielen lernen Sie, wie man ein Eigenkontrollsystem gemäß HACCP-Richtlinien erstellt. Zur Abrundung führen wir eine Hygieneschulung auf Basis der DIN 10514, wie sie von der LMHV gefordert wird, und eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durch.

Zielgruppe

Küchenleiter/-innen und deren Mitarbeiter/-innen

Inhalte

- Grundlagen der LMHV (gültig seit 01.01.2006)
- Grundlagen eines Eigenkontrollsystems gemäß HACCP-Richtlinien
- Hygieneschulung gemäß DIN 10514
- Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz
- Sie können uns vorab auch schon Ihre speziellen Fragen mit der Anmeldung zusenden, die wir dann gerne im Seminar beantworten
- Betriebsbesichtigung

Referentinnen

Mina Daniali, Qualitätssicherung

Ursula Reckers, Qualitätssicherung

Andrea Gerdemann, Qualitätssicherung

Mehr zu den Referentinnen erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de



Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
für appetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Eintages-Seminare am 18. April und 14. November 2012,
jeweils von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.



MENÜPLANER SCHULUNG

Zielsetzung

In diesem Seminar erlernen Sie mit einem sehr hohen Praxisanteil den Umgang mit dem apetito Menüplaner. Anschließend sind Sie in der Lage, Menüpläne zu erstellen, zu bearbeiten und zu drucken sowie Bestellungen zu erstellen.

Erfahrungen in der Benutzung von Internetseiten sind von Vorteil.

Zielgruppe

Für die Erstellung von Menüplänen zuständige Mitarbeiter/-innen

Inhalte

- Erstellung eines Menüplans mithilfe des „Menüplanungsassistenten“
- Bearbeiten von Menüs
- Bearbeiten von Komponenten
- Verschiedene Berichtsausgaben (Aushänge, Kalkulation, Küchenliste etc.)
- Erstellen und Versenden von Bestellungen

Referent

André Köster, Systementwicklung

Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

Für apetito Kunden ist das Seminar kostenlos.

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Eintages-Seminare am 17. April und 17. Oktober 2012, jeweils von 10.00 bis 15.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen des Referenten.





MULTI PLUS BASIS-SEMINAR FÜR UNTERNEHMEN, SENIOREN- EINRICHTUNGEN UND KLINIKEN

Zielsetzung

Die Gemeinschaftsverpflegung steht zunehmend unter Wettbewerbsdruck. Die Anforderungen an die Verantwortlichen im Verpflegungsbereich der Betriebe, Senioreneinrichtungen und Kliniken (u. a. Mitarbeiterverpflegung) nehmen immer mehr zu. In unserem Seminar vermitteln wir Ihnen auf praxisnahe Weise den Umgang mit dem Verpflegungssystem MULTI PLUS. Sie erhalten außerdem konkrete Hilfestellung in Sachen Speisenplanung, Kalkulation, Lagerhaltung und Zubereitung.

Zielgruppe

Küchenleiter/-innen, Küchenmitarbeiter/-innen,
Hauswirtschaftsleiter/-innen

Speziell für die Anforderungen der Mitarbeiter/-innen von Werkstätten für Menschen mit Behinderungen haben wir ebenfalls ein MULTI PLUS Basis-Seminar konzipiert. Bei Interesse wenden Sie sich bitte direkt an Ihren apetito Kundenberater.

Inhalte

- MULTI PLUS in der Praxis
 - MULTI PLUS Speisenzubereitung
 - Speisenpräsentation
 - Gerätetechnik und -pflege
 - Zubereitungstipps
- MULTI PLUS in der Theorie
 - Anwendung der Sortimentsliste
 - Gestaltung von Speiseplänen
 - Wissenswertes zum Partnerportal
 - Einführung in den Menüplaner
- Ernährungswissenschaft und -beratung

- Hygieneschulung inklusive Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Qualitätssicherung
- Betriebsbesichtigung

Referentin

Sabine Pieck, apetito consult

Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

295,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung, für apetito Kunden ist das Seminar inkl. Übernachtung kostenlos.

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Zweitages-Seminare am 23./24. Januar, 27./28. Februar, 19./20. März, 23./24. April, 21./22. Mai, 25./26. Juni, 16./17. Juli, 27./28. August, 24./25. September, 22./23. Oktober, 19./20. November und am 3./4. Dezember 2012

Das Seminar beginnt am ersten Tag um 11.00 Uhr und endet am zweiten Tag um 15.00 Uhr.



MULTI PLUS BASIS-SEMINAR FÜR KITAS UND SCHULEN

Zielsetzung

In unserem Seminar vermitteln wir Ihnen auf praxisnahe Weise den Umgang mit dem Verpflegungssystem MULTI PLUS. Sie erhalten konkrete Hilfestellung in Sachen Lagerhaltung, Zubereitung und Ausgabe sowie zum Thema Hygiene und Ernährungserziehung.

Zielgruppe

Küchenleiter/-innen, Küchenmitarbeiter/-innen

Inhalte

- Umgang mit MULTI PLUS-Komponenten
- Hygieneschulung inklusive Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz
- Vorstellung des JuniorVita-Konzeptes inklusive kindgerechter Ernährung
- Materialangebote der Ernährungswissenschaft und -beratung
- Betriebsbesichtigung

Referentin

Sabine Pieck, apetito consult

Mehr zu der Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de



Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung, für apetito Kunden ist das Seminar inkl. Übernachtung kostenlos.

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Eintages-Seminare am 13. Februar, 12. März, 30. April, 14. Mai, 4. Juni, 9. Juli, 17. September, 15. Oktober, 5. November und 10. Dezember 2012, jeweils von 9.00 bis 17.00 Uhr

NEU

GUTES ESSEN IN KINDERTAGESSTÄTTEN UND GRUNDSCHULEN – VERPFLEGUNG OPTIMAL GESTALTEN UND KINDER BEGEISTERN

Zielsetzung

Gesundes Essen anzubieten ist nicht schwer – die Kinder dafür zu begeistern aber umso mehr. In diesem Seminar wird neben den Grundlagen zur Gestaltung der Verpflegung in Kindertagesstätten und Grundschulen erörtert, wie den Kindern ein gesundheitsförderlicher Lebensstil nahegebracht werden kann.

In Vorträgen, Gruppenarbeiten und Diskussionsrunden werden folgende Themenbausteine erarbeitet:

- Speisenplanung ausgewogen und zielgruppengerecht gestalten
- Ernährungsbildung – Grundsteine zur Erlernung eines gesunden Lebensstils
- Nachhaltiges Handeln und nachhaltige Ernährung in Kindertagesstätten und Grundschulen
- Besonderheiten bei der Kleinkindverpflegung (optional)

Zielgruppe

Küchenmitarbeiter/-innen, Erzieher/-innen, Lehrer/-innen, pädagogisches Personal

Inhalte

- Baustein I: Speisenplanung ausgewogen und zielgruppengerecht gestalten
 - Erläuterung verschiedener Konzepte: Optimierte Mischkost (Forschungsinstitut für Kinderernährung), Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), Bremer Checkliste
 - Speiseplancheck am praktischen Beispiel

- Baustein II: Ernährungsbildung – Grundsteine zur Erlernung eines gesunden Lebensstils
 - Was bedeutet Ernährungsbildung?
 - Wie kann Ernährungsbildung in Kindertagesstätten und Grundschulen integriert werden? Vorstellung verschiedener Materialien und Ideen
- Baustein III: Nachhaltiges Handeln und nachhaltige Ernährung in Kindertagesstätten und Grundschulen
 - Was bedeutet Nachhaltigkeit?
 - Strategien, Tipps und Diskussion zu nachhaltigem Handeln und einer nachhaltigen Ernährung
- Baustein IV: Besonderheiten bei der Kleinkindverpflegung (optional)
 - Anforderungen an die Ernährung von Kleinkindern
 - Rechtliche Rahmenbedingungen: Diät-Verordnung
- Betriebsbesichtigung

Referentin

Janine Padberg, Ernährungsberaterin für Kindertagesstätten und Schulen. Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung, 125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 10. Juli 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.

NEU

MENSA IST LECKER – VERPFLEGUNG OPTIMAL GESTALTEN UND SCHÜLER BEGEISTERN

Zielsetzung

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 gesundheitsförderlicher Lebensstil nahegebracht werden kann.

In Vorträgen, Gruppenarbeiten und Diskussionsrunden werden folgende Themenbausteine erarbeitet:

- Speisenplanung ausgewogen und zielgruppengerecht gestalten
- Akzeptanzsteigerung in der Schulverpflegung
- Nachhaltiges Handeln und nachhaltige Ernährung in Schulen

Zielgruppe

Küchenmitarbeiter/-innen, Lehrer/-innen, pädagogisches Personal

Inhalte

- Baustein I: Speisenplanung ausgewogen und zielgruppengerecht gestalten
 - Erläuterung verschiedener Konzepte: Optimierte Mischkost (Forschungsinstitut für Kinderernährung), Qualitätsstandard für die Schulverpflegung (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), Bremer Checkliste
 - Speiseplancheck am praktischen Beispiel
- Baustein II: Akzeptanzsteigerung in der Schulverpflegung
 - Was wollen Schüler? Welche Wünsche haben sie an die Mensa?
 - Was wollen Lehrer, Eltern, Küchenkräfte u. a.?
 - Wie lassen sich die Wünsche in die Praxis umsetzen?



- Baustein III: Nachhaltiges Handeln und nachhaltige Ernährung in Schulen
 - Was bedeutet Nachhaltigkeit?
 - Strategien, Tipps und Diskussion zu nachhaltigem Handeln und einer nachhaltigen Ernährung
- Betriebsbesichtigung

Referentin

Janine Padberg, Ernährungsberaterin für Kindertagesstätten und Schulen. Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung, 125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 9. Oktober 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.

ARBEITSPLÄTZE SCHAFFEN FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNGEN

Zielsetzung

In diesem Workshop sollen Ideen zur Schaffung von Arbeitsplätzen für Behinderte im Bereich Küche und Catering in Werkstätten für behinderte Menschen entwickelt und deren Umsetzung geplant werden.

Zielgruppe

Bereichsleiter/-innen Arbeit, Bereichsleiter/-innen Dienstleistungen oder Mitarbeiter/-innen aus diesem Bereich, Küchenverantwortliche

Speziell für die Anforderungen der Mitarbeiter/-innen von Werkstätten für Menschen mit Behinderungen haben wir ebenfalls ein MULTI PLUS Basis-Seminar konzipiert. Bei Interesse wenden Sie sich bitte direkt an Ihren apetito Kundenberater.

Inhalte

- Die Werkstattküche als eigenständiger Betrieb
- Akquisition von neuen Kunden
- Entwicklung von Verpflegungskonzepten
- Verpflegungssysteme und ihre Vor- und Nachteile
 - Heianlieferung
 - Cook & Chill
 - Cook & Freeze



Referent

Ralf Roland Oberle, Geschäftsbereichsleiter apetito consult
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 12. September 2012,
von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen des Referenten.

NEU

PROFESSIONELLE PRÄSENZ IN WOHNGRUPPEN

Zielsetzung

Die Altersstruktur der Bewohner/-innen in stationären Altenpflegeeinrichtungen hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt. Deutlich ist ein steigender Anteil an Bewohner/-innen mit demenziellen Veränderungen zu verzeichnen. Aus diesem Grund müssen Betreuungskonzepte überdacht und geändert werden. Der Trend geht dabei zunehmend in Richtung von Wohngruppenkonzepten, bei denen die Wohnbereiche stark dezentral organisiert sind. In der Seminarreihe werden den Präsenzkräften grundlegende Kenntnisse vermittelt, wie sie für die Bewohner/-innen eine angemessene Lebens- und Wohnqualität gewährleisten und somit dem Alltag ein tragfähiges Konzept geben können. Dazu müssen sie sich sowohl mit den biografischen Aspekten der Bewohner/-innen als auch mit dem Krankheitsbild der Demenz vertraut machen. Daneben sollen sie auch fachliche Sicherheit bei der Ausgestaltung ihrer hauswirtschaftlichen Tätigkeiten erlangen.

Zielgruppe

Präsenzkräfte aus Senioreneinrichtungen, die nach dem Wohngruppenkonzept organisiert sind

Inhalte

- 1. Tag:
 - Was ist ein Wohngruppenkonzept und wozu brauchen wir das?
 - Tätigkeitsfelder von Präsenzkräften
 - Was verstehen wir unter bewohnerorientiertem Handeln? (Normalitätsprinzip, Alltagsorientierung)
 - Seniorengerechte Ernährung
 - Überblick über die gängigsten Kostformen in Senioreneinrichtungen

- 2. Tag:
 - Ernährung bei Demenz (spezielle Ernährungsanforderungen, Biografiearbeit, Essplatzgestaltung)
 - Kommunikation mit Bewohnern und Angehörigen
 - Nahtstellengestaltung zur Pflege
- 3. Tag:
 - HACCP in der Wohngruppenküche
 - Allgemeine Hygieneregeln (Personalhygiene, Prozesshygiene, Produkthygiene)
 - Service- und Kundenorientierung (Speisenpräsentation, Ambiente und Wohnkultur, Einbeziehung der Bewohner in hauswirtschaftliche Tätigkeiten)
- Betriebsbesichtigung

Referentin

Sabine Pieck, apetito consult

Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

395,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
265,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Dreitäges-Seminar vom 18. bis 20. Juni 2012

Das Seminar beginnt am ersten Tag um 11.00 Uhr und endet am dritten Tag um 16.00 Uhr.

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.

RICHTIG ERNÄHREN IM ALTER – ERNÄHRUNGSPROBLEME ERKENNEN UND MAßNAHMEN UMSETZEN

Zielsetzung

Die Bedeutung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung für den Erhalt der Lebensqualität im Alter ist unumstritten. Das mögliche Auftreten spezieller Ernährungsprobleme wie bei Mangelernährung, Diabetes mellitus, Kau- und Schluckbeschwerden sowie Unverträglichkeiten von bestimmten Speisen erfordert eine gezielte Vorgehensweise bei der Zusammensetzung der Kost.

In dem Seminar werden neben theoretischen Grundkenntnissen der Ernährung im Alter die speziellen Ernährungsanforderungen und Maßnahmen zur Verbesserung der Ernährungssituation bei älteren Menschen besprochen und praktisch umgesetzt.

Zielgruppe

Küchen- und Hauswirtschaftskräfte von Senioreneinrichtungen

Inhalte

Theorie:

- Allgemeine Grundlagen der Ernährung im Alter
- Diabetes mellitus – Änderung der Diätverordnung und deren Auswirkungen
- Weitere Kostformen in Senioreneinrichtungen (leichte Vollkost, vegetarische Kost, ...)
- Mangelernährung im Alter (Ursachen, Symptome, Folgen)
- Demenz im Alter
- Empfehlungen zu Lebensmittelauswahl und -darreichung zur Verbesserung der Ernährungssituation

Praxis:

- Anforderungen an altersgerechte Ernährung und Verpflegung: Methoden zur Erfassung des Ernährungsstatus und der Essbiografie
- Selbstversuch Schluckstörungen
- Betriebsbesichtigung

Referentinnen

Hanna Urban, Ernährungsberaterin für Senioreneinrichtungen und Kliniken

Asha Marquardt, Ernährungsberaterin für Senioreneinrichtungen, Kliniken und Betriebe

Mehr zu den Referentinnen erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 26. April 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.



NEUE HERAUSFORDERUNGEN AN DAS ERNÄHRUNGSMANAGEMENT IN SENIORENEINRICHTUNGEN

Zielsetzung

Die Bedeutung des Ernährungsmanagements bei der Versorgung älterer Menschen nimmt stetig zu. MDK Qualitätsprüfungen, Transparenzkriterien (Kriterien, deren Prüfergebnisse veröffentlicht werden) und die Anforderungen des Expertenstandards „Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“ fordern die Einrichtungen bei der Organisation des Pflegealltags und der Bewohnerbeobachtung in einem Höchstmaß heraus. Im Zuge der Änderungen im Pflege-Weiterentwicklungsgesetz werden die Ergebnisse der Qualitätsprüfungen veröffentlicht.

In dem Seminar werden neben den gesetzlichen Anforderungen die Inhalte des Expertenstandards sowie die Umsetzung in die Praxis vorgestellt.

Zielgruppe

Hauswirtschaftsleiter/-innen und Pflegedienstleiter/-innen, verantwortliche Fachkräfte aus der Pflege und Hauswirtschaft von Senioreneinrichtungen

Inhalte

- Ernährungsanforderungen im Alter
- Ursachen und Risiken von Ernährungsdefiziten
- MDK – Prüfungen zum Themenbereich Ernährung
- Grundlagen und Inhalte des DNQP Expertenstandards und die Umsetzung in die Praxis
- Betriebsbesichtigung



Referentinnen

Hanna Urban, Ernährungsberaterin für Senioreneinrichtungen und Kliniken

Asha Marquardt, Ernährungsberaterin für Senioreneinrichtungen, Kliniken und Betriebe

Mehr zu den Referentinnen erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 9. Mai 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.

NEU

„HIER WEISS DIE RECHTE NICHT, WAS DIE LINKE TUT“ – NAHTSTELLEN NEU ORGANISIEREN

Zielsetzung

Die Bereiche Küche und Pflege müssen optimal zusammenarbeiten, um eine qualitativ hochwertige Verpflegungsleistung zu erbringen. Das Seminar führt ein in das Thema Nahtstellenmanagement und bietet Lösungsmöglichkeiten für schwierige Situationen. Gemeinsam mit Führungskräften der beiden Bereiche wird erarbeitet, wie die Nahtstellen und Verantwortlichkeiten von Küche und Pflege klar zu definieren sind und wie die Mitarbeiter der beiden Bereiche zu einem Team zusammengeführt werden können (inkl. Erarbeitung eines Nahtstellenkataloges).

Zielgruppe

Küchenleitungen, Pflegedienstleitungen,
Hauswirtschaftsleitungen

Inhalte

- Bedeutung einer optimalen Zusammenarbeit zwischen Küche und Pflege
- Herausarbeiten der Problembereiche
- Grundbedingungen für ein funktionierendes Nahtstellenmanagement
- Erarbeitung eines Nahtstellenkataloges
- Transfer in die Praxis – wie begeistere ich meine Mitarbeiter für das Thema Nahtstellenmanagement?

Referentin

Sabine Pieck, *apetito consult*

Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für *apetito* Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 8. Mai 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.



AUSLASTUNG SICHERT DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT

Zielsetzung

Die Teilnehmer erhalten in dieser Veranstaltung einen Überblick zu der Vorgehensweise und den Maßnahmen im Rahmen eines professionellen Belegungsmanagements. Mit dem Mix der verschiedenen vorgestellten Instrumente soll eine selbstständige Weiterbearbeitung möglich sein.

Zielgruppe

Heimleitungen und Verantwortliche für die Belegung des Hauses

Inhalte

- Wettbewerbsanalyse
- Einzigartigkeit der eigenen Einrichtung
- Bearbeitung von Multiplikatoren und Zuweisern
- Telefonische Bearbeitung von Anfragen
- Führen eines Beratungsgesprächs
- Die zielgerichtete Hausbesichtigung
- Abschlusstechniken
- Umzugsmanagement
- Betriebsbesichtigung

Referent

Ralf Roland Oberle, Geschäftsbereichsleiter apetito consult
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet
unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 5. September 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Gerne führen wir ein auf Ihre Einrichtung(en) zugeschnittenes
3-Tage-Training zum professionellen Belegungsmanagement
als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen
wir eine Gebühr von 4.800,00 Euro zzgl. MwSt.



NEU

FUTURA PLUS – DAS COOK- & FREEZE-SYSTEM IM KRANKENHAUS

Einstimmung

Die Umstellung auf das moderne Küchensystem FUTURA PLUS von apetito löst bei Mitarbeitern in Küche und Pflege oft Fragen aus, die im Arbeitsalltag nicht gründlich genug aufgearbeitet werden können. Diese eintägige Schulung soll die wichtigsten Fragen aufnehmen und umfassend beantworten. Verbunden ist dies mit einem Besuch in Rheine, damit die Systemsicherheit durch eine Begehung dokumentiert werden kann.

Zielsetzung

Klärung der wichtigsten Fragen und Einstimmen der Mitarbeiter auf den neuen Weg

Zielgruppe

Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen / Vertreter/-innen, Diätassistenten/-tinnen, Köche/Köchinnen, Hauswirtschaftshilfen

Inhalte

- Wie verändert sich mein Arbeitstag?
- Prozesse und ihre Anforderungen an die Mitarbeiter
- Wie funktioniert das Zubereiten in der Wagentechnik?
- Was mache ich mit der gewonnenen Zeit?
- Veredlung von Speisen/Speisenpräsentation
- Systematische Speisenplanerstellung
- Hygienemanagement
- Betriebsbesichtigung



Referentin

Sabine Pieck, apetito consult

Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 13. September 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.

NEU

SERVICESCHULUNGEN FÜR MITARBEITER IN KLINIKEN

Zielsetzung

Aufgrund der kurzen Verweildauer in Kliniken ist jeder positive Patientenkontakt wichtig. Da dem Essen von den meisten Patienten eine hohe Bedeutung beigemessen wird, muss hier alles stimmen. Von der Menüwahl über die Optik bis hin zur Menüqualität ist eine hohe Professionalität gefragt. Und natürlich trägt auch der freundliche Service einen großen Teil dazu bei. Im Seminar wollen wir Standards für den Servicebereich erarbeiten und die Bedeutung des Dienstleistungsgedankens im Krankenhaus hervorheben.

Zielgruppe

Verpflegungsassistenten/-tinnen auf den Stationen und in der Cafeteria

Inhalte

- Vorbereitungen für die Verpflegung auf der Station
- Vorbereitungen für das Buffet und die Cafeteria
- Perfekter Service am Tisch, am Buffet oder am Patientenbett
- Deko-Ideen für den Tisch oder das Tablett
- Das perfekt eingedeckte Tablett
- Vorbildliche Reklamationsbearbeitung

Referentin

Sabine Pieck, apetito consult

Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 15. November 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.



ERFOLGSFAKTOREN EINES MODERNEN MAHLZEITENDIENSTES – GRUNDLAGEN-SEMINAR

Zielsetzung

Der Markt „Menüservice“ wächst auf Grund demografischer Entwicklungen ab 2013. Um Ihren Mahlzeitendienst nachhaltig zum Erfolg zu führen, ist es wichtig, sich schon heute auf diese Marktveränderungen einzustellen. In diesem Seminar vermitteln wir einen Überblick über den Markt und dessen Veränderung. Sie werden mit sofort anwendbarem Wissen für den Geschäftsalltag ausgerüstet, um Ihre anspruchsvollen Aufgaben wirkungsvoll ausführen zu können. Sie erhalten wertvolle Anregungen, welche Erfolgsfaktoren wichtig sind, und haben die Chance, uns in die Kochtöpfe zu schauen.

Zielgruppe

Neue Mitarbeiter/-innen von Mahlzeitendiensten „Menüservice“

Inhalte

- Darstellung des Marktes „Menüservice“
- Erfolgsfaktoren moderner Mahlzeitendienste
- Zielgruppenorientierte Angebotssysteme
- Gesunde Ernährung im Alter
- Individuelle Lösungen bei speziellen Diätanforderungen
- Qualitätssicherung
- Betriebsbesichtigung

Referenten

Gesa Dannemann, Ernährungsberaterin „Menüservice“

Ulrich Hirschmann, Wirtschafts- und Organisationsberater
apetito consult

Mehr zu den Referenten erfahren Sie im Internet
unter www.apetito.de

Seminargebühr

295,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
für apetito Kunden ist das Seminar inkl. Übernachtung kostenlos.

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Zweitages-Seminare am 27./28. März und 18./19. September 2012
Das Seminar beginnt am ersten Tag um 12.00 Uhr und endet am
zweiten Tag um 15.00 Uhr.



PROFESSIONELLE WERBUNG VON NEUEN MENÜKUNDEN

Zielsetzung

Die Verweildauer von Kunden eines Mahlzeitendienstes nimmt ab. Allein um die Kundenanzahl zu halten, spielt die Interessentengewinnung – also die Werbung von Neukunden – eine immer wichtigere Rolle.

In diesem zweiteiligen Seminar erarbeiten wir zunächst effektive Methoden der Öffentlichkeitsarbeit. Welche Zielgruppen müssen wir ansprechen und mit welchen Maßnahmen erreichen wir diese? Welche internen Potenziale im Sinne einer Vernetzung oder des Cross-Sellings bieten sich an?

Im zweiten Schritt geht es darum, konsequente Methoden zu entwickeln, die Anfrage auch in einen Neuabschluss umzuwandeln. Die gut gemeinte, oftmals gehörte Antwort: „Ich kann Ihnen ja einmal unsere Unterlagen zuschicken“ reicht leider nicht aus.

Zielgruppe

Leiter/-innen von Mahlzeitendiensten,
Mitarbeiter/-innen in der Kundenberatung

Inhalte

- Warum ist Öffentlichkeitsarbeit wichtig?
- Welche Zielgruppen können Sie erreichen?
- Welche internen Vernetzungspotenziale können genutzt werden?
- Welche Instrumente stehen Ihnen hierzu zur Verfügung?
- Methoden des Erfolgscontrollings
- Was bedeutet bedarfsgerechte Kundenberatung?
- Ist telefonische oder persönliche Information erfolgversprechender?
- Aufbau eines standardisierten Beratungsschemas
- Betriebsbesichtigung



Referent

Ulrich Hirschmann, Wirtschafts- und Organisationsberater
apetito consult
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet
unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 13. Juni 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir das Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen des Referenten.

SOZIALE DIENSTLEISTUNGEN ERFOLGREICH VERKAUFEN

Zielsetzung

Soziale Dienstleistungen, wie „Menüservice“, müssen heute in einem zunehmenden Wettbewerbsumfeld verkauft werden. Der Mitarbeiter des Verbandes wird somit zunehmend zum Verkäufer. In diesem Seminar erlernen die Teilnehmer die wesentlichen Grundlagen des Verkaufs, um sie auf diese wichtige Aufgabe vorzubereiten. Durch Übungen und Rollenspiele aus dem Menüservicealltag haben die Teilnehmer die Chance, das Gelernte in die Praxis umzusetzen.

Zielgruppe

Leiter/-innen von Mahlzeitendiensten,
Vertriebsmitarbeiter/-innen von Mahlzeitendiensten
und anderen sozialen Angeboten

Inhalte

- Warum müssen soziale Dienstleistungen heute verkauft werden?
- Das Ablaufschema eines Verkaufsgesprächs
- Verschiedene Frageformen
- Vom Produktvorteil zum Kundennutzen
- Die Frage zur Entscheidung
- Praktische Übungen und Rollenspiele
- Betriebsbesichtigung

Referent

Ulrich Hirschmann, Wirtschafts- und Organisationsberater
apetito consult
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet
unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
für appetito Kunden

Seminarort

Ulm (Süddeutschland)

Termin

Eintages-Seminar am 10. Oktober 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir das Seminar auch als Inhouse-Seminar
direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von
890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen des Referenten.



MAHLZEITENDIENSTE EFFEKTIV UND WIRTSCHAFTLICH GESTALTEN

Zielsetzung

Mahlzeitendienste kostendeckend zu betreiben, ist vor dem Hintergrund veränderter Rahmenbedingungen eine Herausforderung, der wir uns gemeinsam mit Ihnen stellen. Gemeinsam mit Ihnen analysieren wir die Einflussfaktoren auf die Wirtschaftlichkeit und die Erfolgsfaktoren eines Menüdienstes und erarbeiten Lösungswege, den Service effektiv und kostendeckend zu organisieren.

Zielgruppe

Geschäftsführer/-innen und Leiter/-innen von Mahlzeitendiensten



Inhalte

- Erfolgsfaktoren moderner Mahlzeitendienste
- Einflussfaktoren auf die Wirtschaftlichkeit von Mahlzeitendiensten
- Prozessorientiertes Deckungsbeitragschema
- Fallbeispiele/ Musterkalkulation
- Preisfindung, Preissensibilität, Preiselastizität
- Controlling und Berichtswesen
- Kennzahlen/ Benchmarks
- Betriebsbesichtigung

Referent

Ulrich Hirschmann, Wirtschafts- und Organisationsberater
apetito consult
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet
unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin und Seminarort

Eintages-Seminar am 26. September 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir das Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen des Referenten.

SCHULUNG FÜR FAHRER VON MAHLZEITENDIENSTEN

Zielsetzung

Der Menükurier ist einer der wichtigsten Mitarbeiter des Mahlzeitendienstes. Im täglichen Kontakt mit dem Kunden verleiht er dem sozialen Verband ein Gesicht. Der Fahrer ist wesentlicher Garant für den Erfolg eines Menüdienstes. In diesem Seminar möchten wir den Menüboten alle wesentlichen Informationen und Anregungen vermitteln, um diese wichtige Aufgabe bestmöglich zu erfüllen.

Zielgruppe

Neue Mitarbeiter/-innen von Mahlzeitendiensten „Menüservice“

Inhalte

- Darstellung des Marktes „Menüservice“
- Die Wünsche und Erwartungen unserer Kunden
- Vorteile einzelner Angebotssysteme
- Gesunde Ernährung im Alter
- Was tun bei speziellen Diätanforderungen?
- Vorstellung der Partner-Küche apetito
- Betriebsbesichtigung

Referent

Ulrich Hirschmann, Wirtschafts- und Organisationsberater
apetito consult
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet
unter www.apetito.de



Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine
Ulm (Süddeutschland)

Termine

Eintages-Seminar am 19. April 2012, Eintages-Seminar
in Süddeutschland am 11. Oktober 2012, jeweils
von 9.00 bis 17.00 Uhr.

Dieses Seminar bietet sich besonders als Inhouse-Veranstaltung
bei großen Mahlzeitendiensten oder gemeinsam mit benach-
barten Verbänden an. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von
890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen des Referenten.

NEU

ERNÄHRUNG IM ALTER – AKTUELLES WISSEN FÜR KOMPETENTE BERATUNG

Zielsetzung

Das Thema Ernährung steht im Brennpunkt des öffentlichen und privaten Interesses.

Besonders die Ernährungstherapie im Alter stellt ein zunehmend verantwortungsvolles Tätigkeitsfeld dar. In dem Seminar erhalten Sie fachliches Hintergrundwissen zur gesunden Ernährung, Ihnen werden die Besonderheiten der Seniorenernährung vorgestellt und die wesentlichen Ursachen altersassoziierter Ernährungsprobleme aufgezeigt.

Im Rahmen der Themen Diabetes, Demenz und Schluckstörungen vertiefen wir Hintergründe und Sie lernen verschiedene Diätformen kennen.

Die Teilnehmenden werden befähigt, als kompetente Partner der Versorgung von Senioren gesundheitsfördernde und qualitätsgesicherte Maßnahmen einzuleiten und/oder entsprechend zu beraten.

Zielgruppe

Mitarbeiter/-innen von Wohlfahrtsverbänden und ambulanten Pflegediensten

Inhalte

- Besonderheiten der Ernährung im Alter
- Ernährungstherapeutische Maßnahmen
- Ernährung bei Demenz und Schluckstörungen
- Unterstützung durch die apetito Ernährungsberatung
- Grundlagen und Inhalte des DNQP Expertenstandards
- Grundlagen und Inhalte des Qualitätsstandards „Menüservice“
- Betriebsbesichtigung



Referentin

Gesa Dannemann, Ernährungsberaterin „Menüservice“

Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Eintages-Seminar am 7. Juni 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr.

Auf Wunsch führen wir das Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.

BEI ANRUF NEUKUNDE: KUNDENGEWINNUNG AM TELEFON – BASIS-SEMINAR FÜR MAHLZEITENDIENSTE

Zielsetzung

Das Seminar vermittelt Ihnen die Bedeutung eines guten Kundenservices am Telefon.

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 mit dem Ziel, Neukunden für Ihren Menüservice zu gewinnen.

Zielgruppe

Mitarbeiter/-innen von Mahlzeitendiensten

Inhalte

- Grundlagen der Kommunikation
- Die Do's und Don'ts am Telefon
- Gesprächsablauf eines Neukundengesprächs im Menüservice
- Professioneller Einsatz der Instrumente Bedarfsanalyse, Kundennutzenargumente und Abschlussfrage
- Führen von Praxisgesprächen mit Gesprächsanalysen
- Betriebsbesichtigung

Referentin

Andrea Efdé, Trainerin des Kunden-Dialog-Centers der apetito AG
Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet
unter www.apetito.de

Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 12. November 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.

Wir können Ihnen zusätzlich ein spezielles Telefontraining für Mitarbeiter im Haus-Notruf, in der Telefonzentrale und in anderen Servicebereichen anbieten. Bitte fragen Sie danach!



REKLAMATION ALS CHANCE – AUFBAUSEMINAR FÜR MAHLZEITENDIENSTE

Zielsetzung

Irren ist menschlich und Fehler passieren. Die Seminarteilnehmer lernen ein Reklamationsgespräch individuell, kunden- und lösungsorientiert zu führen.

Sie lernen in der Theorie und in Praxisübungen, wie Sie das eigene Telefonverhalten optimieren und Beschwerden als Chance nutzen können.

Zielgruppe

Mitarbeiter/-innen von Mahlzeitendiensten, die telefonischen Kundenkontakt haben und mit Beschwerden konfrontiert werden

Inhalte

- Welches Verhalten und welche Reaktionen sind bei Ihrem Anrufer zu erwarten?
- Welche Erwartungen hat Ihr unzufriedener Kunde an Sie und wie agieren Sie im Sinne Ihres Gesprächspartners?
- Wie Sie Ihre Gesprächsführung positiv lenken können
- Wie Sie Ihre Reaktionen steuern und gut mit stressigen Situationen umgehen
- Was sind die gravierendsten Fehler im Umgang mit Reklamationen?
- Führen von Praxisgesprächen mit Gesprächsanalysen
- Betriebsbesichtigung

Referentin

Andrea Efdé, Trainerin des Kunden-Dialog-Centers der apetito AG
Mehr zur Referentin erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de



Seminargebühr

195,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung,
125,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung für apetito Kunden

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termin

Eintages-Seminar am 13. November 2012, von 9.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. inkl. Reisespesen der Referentin.

Wir können Ihnen zusätzlich ein spezielles Telefontraining für Mitarbeiter im Haus-Notruf, in der Telefonzentrale und in anderen Servicebereichen anbieten. Bitte fragen Sie danach!

apetito MENÜSERVICE MANAGER „AMM“ GRUNDLAGEN-SEMINAR

Zielsetzung

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.

Zielgruppe

Für den Mahlzeitendienst zuständige Sachbearbeiter/-innen

Inhalte

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

Referent

Holger Richter, Organisationsberater für IT-Kundensysteme
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

330,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Dreitäges-Seminare vom 6. bis 8. März und vom 25. bis 27. September 2012

Das Seminar beginnt am ersten Tag um 10.00 Uhr und endet am dritten Tag um 15.00 Uhr.

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 790,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. und Reisespesen des Referenten.



apetito MENÜSERVICE MANAGER „AMM“ LIGHT GRUNDLAGEN-SEMINAR

Zielsetzung

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.

Zielgruppe

Für den Mahlzeitendienst zuständige Sachbearbeiter/-innen

Inhalte

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

Referent

Holger Richter, Organisationsberater für IT-Kundensysteme
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de

Seminargebühr

220,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Zweitages-Seminare am 20./21. März und 6./7. November 2012
Das Seminar beginnt am ersten Tag um 10.00 Uhr und endet am zweiten Tag um 15.00 Uhr.

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 790,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. und Reisespesen des Referenten.



apetito MENÜSERVICE MANAGER „AMM“ MARKETINGSEMINAR

Zielsetzung

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

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

Zielgruppe

Für den Mahlzeitendienst zuständige Sachbearbeiter/-innen, die intensiv mit „amm“ arbeiten

Inhalte

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

Referent

Holger Richter, Organisationsberater für IT-Kundensysteme
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet unter www.apetito.de



Seminargebühr

110,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Absolventen des „amm“ Grundlagen-Seminars in Rheine können kostenlos an diesem Seminar teilnehmen.

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Eintages-Seminare am 24. April und 20. November 2012,
von 10.00 bis 17.00 Uhr

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 790,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. und Reisespesen des Referenten.

apetito MENÜSERVICE MANAGER „AMM“ SEMINAR FÜR FORTGESCHRITTENE

Zielsetzung

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“ Basis-Seminar. Wichtig sind außerdem gute Kenntnisse in gängigen Windows-Anwendungen wie MS Word und MS Excel.

Zielgruppe

Für den Mahlzeitendienst zuständige Sachbearbeiter/-innen, die intensiv mit „amm“ arbeiten

Inhalte

- ODBC-Einrichtung und 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 Buchungen vornehmen
- Power-Tipps für die tägliche Arbeit (Tastaturkombinationen, Ansichten, Standardtextcodes)
- Weitere Themen je nach Bedarf

Referent

Holger Richter, Organisationsberater für IT-Kundensysteme
Mehr zum Referenten erfahren Sie im Internet
unter www.apetito.de

Seminargebühr

220,00 Euro zzgl. MwSt. inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung

Seminarort

apetito Communications-Centrum, Rheine

Termine

Zweitages-Seminare am 25./26. April und 21./22. November 2012
Das Seminar beginnt am ersten Tag um 10.00 Uhr und endet am zweiten Tag um 17.00 Uhr.

Auf Wunsch führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 790,00 Euro pro Tag zzgl. MwSt. und Reisespesen des Referenten.



SEMINARE IN IHREM HAUS

Gern kommen unsere Referenten auch zu Ihnen! Wählen Sie ein Seminar aus dieser Broschüre oder eines der folgenden Themen und sprechen Sie uns an.

Ernährung

- Expertenstandard Ernährungsmanagement im ambulanten Bereich
- Besonderheiten der Ernährung und Flüssigkeitsversorgung im Alter
- Ernährungstherapeutische Maßnahmen, z. B. bei Mangelernährung, Schluckstörungen
- Diabetes im Alter
- Ernährung bei Demenz
- Ernährungskonzepte für Menschen mit Behinderungen
- Richtige Ernährung für Dialysepatienten
- Kulinarische Aktionen im Heim
- Kochen mit Convenience-Produkten
- Gesund essen in Kindertagesstätten

Marketing

- Verkaufen können Sie lernen
- Erfolgsfaktoren moderner Öffentlichkeitsarbeit
- Strategische Entwicklung des Geschäftsfeldes Hauswirtschaft und Küche



Personal

- Optimale Personalbemessung in der Heimküche
- Konfliktmanagement und Konfliktmediation
- Kommunikation, Wirkung der Körpersprache, Mitarbeitergespräche erfolgreich führen
- Schnittstellenmanagement

Qualität

- Kunden begeistern mit hervorragendem Service
- Service am Tischgast
- Qualitätsdokumentation – so wenig wie möglich, so viel wie nötig
- Qualitätsstrategien in der Heimküche

Wirtschaftlichkeit

- Kalkulationsgrundlagen für die Heimverpflegung
- Verkaufstraining für Belegungsmanager
- Einflussfaktoren auf die Wirtschaftlichkeit eines Mahlzeitendienstes



SIE ERREICHEN UNS

Aus dem Norden Über die A1 Hamburg-Bremen-Osnabrück und die A30 Hannover-Osnabrück-Rheine, Abfahrt Rheine Nord

Aus dem Ruhrgebiet Über die A31 bis zum Schüttorfer Kreuz, A30 Richtung Osnabrück/Hannover, Abfahrt Rheine Nord

Aus dem Süden Über die A1 Abfahrt Münster Nord, B54 bis Steinfurt, B499, B70 Richtung Rheine, unmittelbar vor der A30 rechts abbiegen

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

KINDERTAGESSTÄTTEN UND SCHULEN

- Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern 05.06.12
- Hygienemanagement in Küchen – HACCP leicht gemacht 18.04.12
- 14.11.12
- Menüplaner Schulung 17.04.12
- 17.10.12
- MULTI PLUS Basis-Seminar für Kindertagesstätten und Schulen 13.02.12
- 12.03.12
- 30.04.12
- 14.05.12
- 04.06.12
- 09.07.12
- 17.09.12
- 15.10.12
- 05.11.12
- 10.12.12
- Gutes Essen in Kindertagesstätten und Grundschulen 10.07.12
- Mensa isst lecker 09.10.12

BETRIEBE

- Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern 05.06.12
- Hygienemanagement in Küchen – HACCP leicht gemacht 18.04.12
- 14.11.12
- Menüplaner Schulung 17.04.12
- 17.10.12
- MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Senioreneinrichtungen und Kliniken 23./24.01.12
- 27./28.02.12
- 19./20.03.12
- 23./24.04.12
- 21./22.05.12
- 25./26.06.12
- 16./17.07.12
- 27./28.08.12
- 24./25.09.12
- 22./23.10.12
- 19./20.11.12
- 03./04.12.12
- Arbeitsplätze schaffen für Menschen mit Behinderungen 12.09.12

SENIORENEINRICHTUNGEN

- Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern 05.06.12
- Hygienemanagement in Küchen – HACCP leicht gemacht 18.04.12
- 14.11.12
- Menüplaner Schulung 17.04.12
- 17.10.12
- MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Senioreneinrichtungen und Kliniken 23./24.01.12
- 27./28.02.12
- 19./20.03.12
- 23./24.04.12
- 21./22.05.12
- 25./26.06.12
- 16./17.07.12
- 27./28.08.12
- 24./25.09.12
- 22./23.10.12

SENIORENEINRICHTUNGEN

- MULTI PLUS Basis-Seminar für Unternehmen, Senioreneinrichtungen und Kliniken 19./20.11.12
- 03./04.12.12
- Professionelle Präsenz in Wohngruppen 18.–20.06.12
- Richtig ernähren im Alter 26.04.12
- Neue Herausforderungen an das Ernährungsmanagement 09.05.12
- „Hier weiß die Rechte nicht, was die Linke tut“ 08.05.12
- Auslastung sichert die Wirtschaftlichkeit 05.09.12

KLINIKEN

- Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern 05.06.12
- Hygienemanagement in Küchen – HACCP leicht gemacht 18.04.12
- 14.11.12
- Menüplaner Schulung 17.04.12
- 17.10.12
- MULTI PLUS Basis Seminar für Unternehmen, Senioreneinrichtungen und Kliniken 23./24.01.12
- 27./28.02.12
- 19./20.03.12
- 23./24.04.12
- 21./22.05.12
- 25./26.06.12
- 16./17.07.12
- 27./28.08.12
- 24./25.09.12
- 22./23.10.12
- 19./20.11.12
- 03./04.12.12
- FUTURA PLUS – das Cook- & Freeze-System im Krankenhaus 13.09.12
- Serviceschulungen für Mitarbeiter in Kliniken 15.11.12

MENÜSERVICE

- Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern 05.06.12
- Hygienemanagement in Küchen – HACCP leicht gemacht 18.04.12
- 14.11.12
- Menüplaner Schulung 17.04.12
- 17.10.12
- Erfolgsfaktoren eines modernen Mahlzeitendienstes 27./28.03.12
- 18./19.09.12
- Professionelle Werbung von neuen Menükunden 13.06.12
- Soziale Dienstleistungen erfolgreich verkaufen 10.10.12
- Mahlzeitendienste effektiv und wirtschaftlich gestalten 26.09.12
- Schulung für Fahrer von Mahlzeitendiensten 19.04.12
- 11.10.12
- Ernährung im Alter – aktuelles Wissen für kompetente Beratung 07.06.12
- Bei Anruf Neukunde 12.11.12
- Reklamation als Chance 13.11.12
- „amm“ Grundlagen-Seminar 06.–08.03.12
- 25.–27.09.12
- „amm“ light Grundlagen-Seminar 20./21.03.12
- 06./07.11.12
- „amm“ Marketing 24.04.12
- 20.11.12
- „amm“ Seminar für Fortgeschrittene 25./26.04.11
- 21./22.11.12

Vorname/Name: _____

Firma/Verband: _____

Funktion: _____

Anreise am: _____

Abreise am: _____

Anschrift: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

apetito Kd.-Nr.: _____

apetito AKADEMIE Tel.: 0 59 71 / 7 99 - 93 90
 Bonifatiusstraße 305 Fax: 0 59 71 / 7 99 - 72 02
 48432 Rheine E-Mail: besucher@apetito.de
 www.apetito.de

Kopiervorlage – bitte bei Bedarf vervielfältigen

Oder melden Sie sich ganz einfach im Internet an:
<http://www.apetito.de>



JANUAR

■ ■ ■ ■ ■ 23./24.01.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

FEBRUAR

■ ■ ■ ■ ■ 13.02.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar KT/SH 16

■ ■ ■ ■ ■ 27./28.02.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

MÄRZ

■ ■ ■ ■ ■ 06.–08.03.12 Rheine „amm“ Grundlagen-Seminar 54

■ ■ ■ ■ ■ 12.03.12 Rheine MULTI PLUS Basis Seminar KT/SH 16

■ ■ ■ ■ ■ 19./20.03.12 Rheine MULTI PLUS Basis Seminar VB/SE 14

■ ■ ■ ■ ■ 20./21.03.12 Rheine „amm“ light Grundlagen-Seminar 56

■ ■ ■ ■ ■ 27./28.03.12 Rheine Erfolgsfaktoren eines modernen Mahlzeitendienstes 38

APRIL

■ ■ ■ ■ ■ 17.04.12 Rheine Menüplaner Schulung 12

■ ■ ■ ■ ■ 18.04.12 Rheine Hygienemanagement in Küchen – HACCP leicht gemacht 10

■ ■ ■ ■ ■ 19.04.12 Rheine Schulung für Fahrer von Mahlzeitendiensten 46

■ ■ ■ ■ ■ 23./24.04.12 Rheine MULTI PLUS Basis Seminar VB/SE 14

■ ■ ■ ■ ■ 24.04.12 Rheine „amm“ Marketingseminar 58

■ ■ ■ ■ ■ 25./26.04.12 Rheine „amm“ Seminar für Fortgeschrittene 60

■ ■ ■ ■ ■ 26.04.12 Rheine Richtig ernähren im Alter 26

■ ■ ■ ■ ■ 30.04.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar KT/SH 16

MAI

■ ■ ■ ■ ■ 08.05.12 Rheine „Hier weiß die Rechte nicht, was die Linke tut“ 30

■ ■ ■ ■ ■ 09.05.12 Rheine Neue Herausforderungen an das Ernährungsmanagement 28

■ ■ ■ ■ ■ 14.05.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar KT/SH 16

■ ■ ■ ■ ■ 21./22.05.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

JUNI

■ ■ ■ ■ ■ 04.06.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar KT/SH 16

■ ■ ■ ■ ■ 05.06.12 Rheine Erfolgreiches Führen von Mitarbeitern 8

■ ■ ■ ■ ■ 07.06.12 Rheine Ernährung im Alter – aktuelles Wissen für kompetente Beratung 48

■ ■ ■ ■ ■ 13.06.12 Rheine Professionelle Werbung von neuen Menükunden 40

■ ■ ■ ■ ■ 18.–20.06.12 Rheine Professionelle Präsenz in Wohngruppen 24

■ ■ ■ ■ ■ 25./26.06.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

JULI

■ ■ ■ ■ ■ 09.07.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar KT/SH 16

■ ■ ■ ■ ■ 10.07.12 Rheine Gutes Essen in Kindertagesstätten und Grundschulen 18

■ ■ ■ ■ ■ 16./17.07.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

AUGUST

■ ■ ■ ■ ■ 27./28.08.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

SEPTEMBER

■ ■ ■ ■ ■ 05.09.12 Rheine Auslastung sichert die Wirtschaftlichkeit 32

■ ■ ■ ■ ■ 12.09.12 Rheine Arbeitsplätze schaffen für Menschen mit Behinderungen 22

■ ■ ■ ■ ■ 13.09.12 Rheine FUTURA PLUS – das Cook- & Freeze-System im Krankenhaus 34

■ ■ ■ ■ ■ 17.09.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar KT/SH 16

■ ■ ■ ■ ■ 18./19.09.12 Rheine Erfolgsfaktoren eines modernen Mahlzeitendienstes 38

■ ■ ■ ■ ■ 24./25.09.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

■ ■ ■ ■ ■ 25.–27.09.12 Rheine „amm“ Grundlagen-Seminar 54

■ ■ ■ ■ ■ 26.09.12 Rheine Mahlzeitendienste effektiv und wirtschaftlich gestalten 44

OKTOBER

■ ■ ■ ■ ■ 09.10.12 Rheine Mensa isst lecker 20

■ ■ ■ ■ ■ 10.10.12 Südd. Ulm Soziale Dienstleistungen erfolgreich verkaufen 42

■ ■ ■ ■ ■ 11.10.12 Südd. Ulm Schulung für Fahrer von Mahlzeitendiensten 46

■ ■ ■ ■ ■ 15.10.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar KT/SH 16

■ ■ ■ ■ ■ 17.10.12 Rheine Menüplaner Schulung 12

■ ■ ■ ■ ■ 22./23.10.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

NOVEMBER

■ ■ ■ ■ ■ 05.11.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar KT/SH 16

■ ■ ■ ■ ■ 06./07.11.12 Rheine „amm“ light Grundlagen Seminar 56

■ ■ ■ ■ ■ 12.11.12 Rheine Bei Anruf Neukunde 50

■ ■ ■ ■ ■ 13.11.12 Rheine Reklamation als Chance 52

■ ■ ■ ■ ■ 14.11.12 Rheine Hygienemanagement in Küchen – HACCP leicht gemacht 10

■ ■ ■ ■ ■ 15.11.12 Rheine Serviceschulungen für Mitarbeiter von Kliniken 36

■ ■ ■ ■ ■ 19./20.11.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

■ ■ ■ ■ ■ 20.11.12 Rheine „amm“ Marketingseminar 58

■ ■ ■ ■ ■ 21./22.11.12 Rheine „amm“ Seminar für Fortgeschrittene 60

DEZEMBER

■ ■ ■ ■ ■ 03./04.12.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar VB/SE 14

■ ■ ■ ■ ■ 10.12.12 Rheine MULTI PLUS Basis-Seminar KT/SH 16

apetito AKADEMIE
Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine

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 Reihe 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 einen Frühbucherrabatt von zehn Prozent auf die Seminargebühr.

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 an Ihrer Stelle das gebuchte Seminar besuchen.

Leistungen

Alle Teilnehmer erhalten ausführliche Seminarunterlagen. Die Verpflegung (Konferenz- und Pausengetränke, Mittagessen sowie Abendessen bei mehrtägigen Seminaren) ist in der Seminargebühr enthalten. Fahrt-, Übernachtungs- und sonstige Reisekosten sind von den Seminarteilnehmern selbst zu tragen. Wenn Sie uns die An- und Abreisedaten mitteilen, erledigen wir auch 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.

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.