

# MULTI PLUS Basis Seminar (für Einsteiger)

## Seminar-Ziel:

Wir vermitteln Ihnen Wissen rund um den praktischen Umgang mit dem Verpflegungssystem MULTI PLUS.

Sie erfahren, 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.

## Seminar-Inhalt:

- 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

## Zielgruppe:

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

## 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



## Referenten:

Katja Hirschmann

Diplom-Oecotrophologin,  
Senior Beraterin apetito consult

Karsten Lösing

Betriebsleiter im apetito  
Communications Centrum

## Ort und Termin:

apetito Communications-  
Centrum, Rheine

17.- 18.2.2020

16.- 17.3.2020

20.- 21.4.2020

11.- 12.5.2020

8.- 9.6.2020

31.8.2019- 1.9.2020

5.- 6.10.2020

2.- 3.11.2020

7.- 8.12.2020

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 290,00 Euro zzgl. MwSt.

## 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.