

# 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 42.