

# Seminarprogramm 2010



# Professionell, kompetent und innovativ – unsere Seminare von Profis für Profis

Auch in diesem Jahr bietet das Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL eine Vielzahl von Seminaren an.

Hierbei haben wir darauf geachtet, Ihnen praktische Lösungen anzubieten, die Ihnen das Leben in Ihrem Berufsalltag erleichtern.

Durch eine immer stärker werdende Veränderung des Angebots- und Nachfrageverhaltens wurde bei der Zusammenstellung des Seminarprogramms genau auf Ihre speziellen Bedürfnisse eingegangen.

Die ausgewählten Seminare werden Ihr Wissen erweitern, neue Eindrücke vermitteln, Anregungen geben, neue Perspektiven aufzeigen und letztendlich auch dazu führen, dass Sie sich mit Kollegen untereinander austauschen und neue Fähigkeiten aneignen.



Die hohen Anforderungen, die die NESTLÉ PROFESSIONAL an sich selbst stellt, spiegeln sich auch im diesjährigen Seminarangebot wieder.



**Wir freuen uns auf Sie!**

## Das Team vom Service Center



**Dr. Torsten Dickau**  
Oecotrophologe,  
Leitung des Service Centers der Nestlé PROFESSIONAL  
in Frankfurt  
Tel.: (0 69) 66 71 53 96



**Stefanie Bischoff**  
Hotelbetriebswirtin,  
Assistenz Service Center  
und Seminarorganisation  
Tel.: (0 69) 66 71 53 50



**Miriam Frick**  
Betriebswirtin (VWA),  
Assistenz Service Center  
und Seminarorganisation  
Tel.: (0 69) 66 71 53 50



**Axel Kappenberger**  
Hotelbetriebswirt,  
Küchenfachlicher  
Berater Marketing  
Tel.: (0 69) 66 71 53 54



**Barbara Röder**  
Küchenmeisterin und diätetisch  
geschulte Köchin DGE,  
Leitung der Anwendungstechnik  
und der Lehrküche  
Tel.: (0 69) 66 71 53 60



**Carsten Esser**  
Küchenmeister,  
Leitung der Küchenfachlichen  
Berater  
Tel.: (0 69) 66 71 53 83



**Rolf Unsorg**  
Küchenmeister und  
diätetisch geschulter Koch DGE,  
Rezept-Entwicklung  
Tel.: (0 69) 66 71 53 66



**Tobias Pawlik**  
Diplom Oecotrophologe (FH),  
Ernährungsfachliche Beratung  
Tel.: (0 69) 66 71 53 55



**Birgit Rothe**  
Diätassistentin (Qualifikation  
für die Ernährung und  
Verpflegung von Senioren/VDD),  
Ernährungsfachliche Beratung  
Tel.: (0 69) 66 71 53 59

# Die Küchenfachlichen Berater vom Service Center

Die küchenschfachlichen Berater sind allesamt Küchenmeister und zu ¾ ihrer Zeit im Außendienst, direkt beim Kunden vor Ort und auf Messen tätig.

Zu ihren alltäglichen Aufgaben gehören:

- Produktpräsentationen und Degustationen

- Unterstützung unserer Kunden bei Organisation und Arbeitsabläufen in der Küchen
- Kompetente Beratung zu allen NESTLÉ PROFESSIONAL Produkten
- Praxisbezogene Unterstützung und Hilfestellung bei küchenschfachlichen Themen



**Dirk Bock**  
Tel.: (01 51) 12 61 55 98



**Donald Mattern**  
Tel.: (01 51) 12 61 57 66



**Georg Lill**  
Tel.: (01 51) 12 61 53 94



**Raimund Karg**  
Tel.: (01 51) 12 61 53 58



**Uwe Schröder**  
Tel.: (01 51) 12 61 54 20



**Bernd Wendt**  
Tel.: (01 51) 12 61 53 78

# Hygiene

## Inhalte

- Grundlegende Lebensmittelhygiene
- Aktuelle Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit
  - Bezug zum EU- und zum nationalen Recht
- Mitarbeiterschulung im Bereich Lebensmittelhygiene
  - Rechtliche Vorgaben zur Personalschulung
  - Die neue DIN 10514 über Hygieneschulungen
  - Belehrung lt. Infektionsschutzgesetz
- Verhalten bei Rückrufen und Krisen
- Allgemeine Hygieneanforderungen
  - Personalhygiene
  - Reinigung und Desinfektion
  - Schädlingsbekämpfung
  - Abfallentsorgung
- Vorgehen bei der Erarbeitung eines HACCP-Konzeptes Schädlingsbekämpfung
  - Gefahrenanalyse
  - Bestimmung kritischer Kontrollpunkte
  - Grenzwerte, Überwachung, Korrekturmaßnahmen
  - Anforderung an eine Dokumentation
- Beispiele für Kontrollpunkte (CP) und Kritische Kontrollpunkte (CCP) in Küchen
- Lebensmittelsicherheit durch Zertifizierung – Aktuelle Trends im Qualitätsmanagement

## Referentin

- Dr. Annette Grinôt, TQM, Handels – HACCP, Convenience- und Großhandels-Spezialisten GbR mbH, Bad Wildbad

## Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor



## Termine

23. – 24. Februar 2010 und  
16. – 17. November 2010

## Ablauf

23. Februar 2010  
10:00 – 17:00 Uhr

24. Februar 2010  
08:30 – 15:30 Uhr

16. November 2010  
09:00 – 17:00 Uhr

17. November 2010  
08:30 – 15:30 Uhr

## Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

## Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10  
Maximale Teilnehmerzahl 16



## Mitarbeitergespräche als Führungswerkzeug

NEU

### Inhalte:

- Berufliche Kompetenzen im Wandel
- Die „neue“ Rolle von Führungskräften in sich wandelnden Arbeitsumfeldern
- Grundprinzipien des „Führens durch Zielvereinbarungen“
- Entwicklung und Formulierung von Zielen
- Nutzen und Vorteile von Mitarbeitergesprächen
- Die Gesprächspartner und ihre Rollen
- Die Messbarkeit von Kompetenzen
- Themenbereiche von Mitarbeitergesprächen
- Entwicklung eines Gesprächsleitfadens
- Vor- und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen
- Zeitliche und inhaltliche Planung eines Mitarbeitergesprächs
- Kommunikative Aspekte von Mitarbeitergesprächen
- „Schwierige“ Mitarbeitergespräche
- Umgang mit Konflikten und/oder Widerständen
- Umgang mit dem Gesprächsergebnis
- Vorgehensweise bei der Einführung von Mitarbeitergesprächen als Werkzeug von Führungsprozessen

### Referenten:

- Jörg Brandt, Kommunikationstrainer, Wiesbaden

### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor

### Termin

02. – 03. März 2010

### Ablauf

02. März 2010  
10:00 – 17:00 Uhr  
ab 19:00 Uhr  
gemeinsamer Abend

03. März 2010

08:30 – 15:30 Uhr

### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10  
Maximale Teilnehmerzahl 16

## Rechtsgrundlagen im Berufsalltag

NEU

### Inhalte

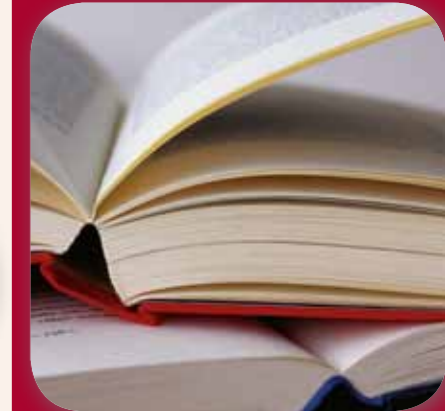
- **Arbeitsrecht**  
Probezeit, Befristung, Teilzeit, Inhalt Arbeitsvertrag, Pflichten der Parteien, AGG, Krankmeldung, Urlaub, Besonderheiten bei Azubis, Kündigung, Abmahnung, Kündigungsschutz, Aufhebungsvertrag
- **Haftungsrecht**  
Voraussetzungen für die Haftung, Vorsatz, Fahrlässigkeit, Schaden, Verkehrssicherungspflicht
- **Vertragsrecht**  
Vertragsarten, Leistungsstörungen, Willensmängel
- **Die Kennzeichnungsverordnung**
- **VO (EG) Nr. 178/2002**  
Erkundungspflicht, Vertreterpflicht, Meldepflicht, Unterrichtungspflicht, Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulung in der Lebensmittelhygiene,
- **Infektionsschutzgesetz**
- **Vorschriften zur Lebensmittelhygiene**

### Referenten

- Bernd Gehrig, Jurist, Wiesbaden
- Barbara Röder, Küchenmeisterin und diätetisch geschulte Köchin DGE, Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH

### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor



### Termin

20. – 21. April 2010

### Ablauf

20. April 2010  
10:00 – 17:00 Uhr  
ab 19:00 Uhr  
gemeinsamer Abend

21. April 2010

08:30 – 15:30 Uhr

### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10  
Maximale Teilnehmerzahl 16



## Kalkulation und Budgetierung von Waren- und Mitarbeiterereinsatz

### Termin

27. – 28. April 2010

### Ablauf

27. April 2010

10:00 – 17:00 Uhr

ab 19:00 Uhr

gemeinsamer Abend

28. April 2010

08:30 – 15:30 Uhr

### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10

Maximale Teilnehmerzahl 16

### Inhalte

- Definition der verschiedenen Kosten in der Küche und ABC-Einteilung
- Betriebsabrechnungsbogen aus der Gemeinschaftsverpflegung und Catering
- Ermitteln des Gemeinkostenzuschlag, der Kalkulationsfaktoren und Deckungsbeitrag für Speisen
- Kalkulation der Warenkosten und Mengen für die Bedarfsermittlung
- Übungen am praktischen Beispiel unter Verwendung eines Excel-Kalkulationsschemas
- Berechnung der Personalkosten und ermitteln der Kennzahlen für die Dienstplangestaltung und das Stellenbudget
- Das Budget als Planungs-, Steuerungs-, Kontroll- und Motivationsinstrument
- Formen der Budgetierung
- Die Wege der Kosten- und Erlösbudgetierung
- Beispiel eines Budgets in Excel
- Fallbeispiele, Gruppenarbeiten

### Referent

- Uwe Ladwig, Küchenmeister, Trainer und Consultant im Bereich F&B, F&B Support, Willich

### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor

**Bitte bringen Sie Ihren Taschenrechner oder Ihr Notebook mit.**

## Wirtschaftliche Betriebsführung der Küche

**NEU**

### Inhalte

- Aufgaben eines modernen Küchenchefs
- Aufgabenbeschreibung des Küchenchefs
- Aufbau und Struktur einer Küchenabteilung
- Gestaltung von Verfahrensbeschreibungen, Check- und Arbeitslisten
- Praktische Anwendung Rezepturen/Kalkulationen in Excel
- Zeitmanagement im Küchenoffice
- Definition der verschiedenen Kosten in der Küche
- ABC – Verteilung der Kosten und Lebensmittel in der Abteilung Küche
- Zusammenspiel Wareneinsatz und Personalkosten
- Wirtschaftlichkeit von vorgefertigten Lebensmitteln
- Berechnung der Personalkosten und erstellen eines Stellenplanes (Budget) für die Abteilung Küche
- Dienstplangestaltung in Excel und die Auswirkung auf das Küchenergebnis
- Maßnahmenkatalog bei Abweichungen
- Gruppendiskussionen, Fallbeispiele, Gruppenarbeiten

### Referent

- Uwe Ladwig, Küchenmeister, Trainer und Consultant im Bereich F&B, F&B Support, Willich

### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor



### Termin

04. – 05. Mai 2010

### Ablauf

04. Mai 2010

10:00 – 17:00 Uhr

ab 19:00 Uhr

gemeinsamer Abend

05. Mai 2010

08:30 – 15:30 Uhr

### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10

Maximale Teilnehmerzahl 16



## Zertifizierung im Alten- und Pflegeheim

Was kommt auf den Küchenleiter zu

### Inhalte

- Qualitätskriterien:
  - Speisenplanung
  - Essenszeiten
  - Getränkeversorgung
- Ernährung im Alter:
  - bei Demenz
  - Diabetes
  - Kau- und Schluckproblemen
  - Mangelernährung
  - spezielle Ernährung bei Dekubitus und Ernährungssonden

### Referenten

- Birgit Rothe,  
Diätassistentin mit besonderer Qualifikation für die Ernährung und  
Verpflegung von Senioren/VDD,  
Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH
- Tobias Pawlik,  
Diplom-Oecotrophologe (FH)  
Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH

### Zielgruppe

- Küchenleiter und Betriebsleiter sowie deren Stellvertreter aus dem  
Altenpflege- und Gesundheitsbereich

NEU

### Termin

15. Juni 2010

### Ablauf

15. Juni 2010  
09:00 – 17:00 Uhr

### Kosten

170,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10  
Maximale Teilnehmerzahl 16

## Die Küche als Marke

NEU

### Inhalte

- Veränderung der Rahmenbedingungen
  - die Küchengeschichte von 1970 bis heute
  - Aktuelle Anforderungen, Entwicklungen und Trends
- Strategische Konsequenzen – Ausgewählte Lösungsansätze der  
Verpflegungsbranche
- Veränderungsmanagement in der Praxis
  - der Weg zu einem erfolgreichen Veränderungsprozess
  - Aufbau- und Ablauforganisation
  - Projektkommunikation
- Fallstudie zum Thema: „Unternehmensplanung durch  
Veränderungsmanagement“
- Entwicklung von Entscheidungskriterien für optimale Bewirtschaf-  
tungsformen oder geeigneten Produktionssystematiken
- Aktuelle Markttrends in der GV
- Stärken und Schwächen nutzen, Chancen und Risiken des Marktes  
erkennen mit Hilfe der SWOT-Analyse
- Marketing-Ziele und Marketing-Strategien
- Entwicklung des Verpflegungsbetriebes als „Marke“: Marketing-Mix
- Marketing-Maßnahmen und Planfortschrittskontrolle

### Referenten

- Oliver Schrock,  
Diplom-Ökotrophologe (univ.), Diplom-Betriebswirt (EBW) und  
Gesundheitsmanager (univ.)

### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen  
Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Alten-  
pflege- und Gesundheitssektor



### Termin

22. – 23. Juni 2010

### Ablauf

22. Juni 2010  
10:00 – 17:00 Uhr  
ab 19:00 Uhr  
gemeinsamer Abend

23. Juni 2010

08:30 – 15:30 Uhr

### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10  
Maximale Teilnehmerzahl 16



# Mitarbeiter führen – Modul 1

## Basics

### Inhalte

#### Mitarbeiter führen

- Führungsbegriff
- Führung im Wandel der Zeit
- Führungskonzepte
- Die Rolle der Führungskraft im Unternehmen
- Führung als Teil der Unternehmenskultur
- Führungsstile im Vergleich
- Merkmale von Teams
- Rollenverteilung in Teams
- Praktische Übungen mit dem Ziel, dass eigene Führungsverhalten bewusster wahrzunehmen

#### Arbeitsrecht

- Befristete Arbeitsverträge
- Probezeit
- Anspruch auf Teilzeitarbeit
- Inhalt des Arbeitsvertrages
- Zeitarbeit

### Referenten

- Jörg Brandt,  
Kommunikationstrainer, Wiesbaden
- Bernd Gehrig,  
Jurist, Wiesbaden

### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor

Die Module bauen aufeinander auf, sind aber bezogen auf den Schwerpunkt einzeln buchbar.

### Termin

13. – 14. Juli 2010

### Ablauf

13. Juli 2010

10:00 – 17:00 Uhr

ab 19:00 Uhr

gemeinsamer Abend

14. Juli 2010

08:30 – 15:30 Uhr

### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10

Maximale Teilnehmerzahl 16

# Der Koch im Alten- und Pflegeheim

### Inhalte

- Leben im Heim
  - Was ist Altern?
  - Zeitsprung in die Zukunft
  - Bedeutung von „Essen im Alter“
- Essen als Biographie
- Speiseplangestaltung und Ernährungsdokumentation
- Grundlagen der gesunden Ernährung im Alter
- Ernährung bei Diabetes mellitus
- Ernährung bei Mangelernährung, Kau- und Schluckproblemen und Demenz
- Pürierte Kost und Fingerfood
- Produktionsmanagement im Seniorenheim
  - seniorengerechte Speiseplangestaltung
  - Mitarbeiterplanung
  - Kalkulation bis zur Warenwirtschaft

### Referenten

- Birgit Rothe,  
Diätassistentin mit besonderer Qualifikation für die Ernährung und Verpflegung von Senioren/VDD,  
Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH
- Tobias Pawlik,  
Diplom-Oecotrophologe (FH)  
Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH
- Jörg Mempel,  
Küchenmeister und Heimkoch IHK,  
Küchenleiter des Deutschordens Seniorenhaus, Erfurt

### Zielgruppe

- Küchenleiter und Betriebsleiter sowie deren Stellvertreter aus dem Altenpflege- und Gesundheitsbereich



### Termin

07. – 08. September 2010

### Ablauf

07. September 2010

10:00 – 17:00 Uhr

ab 19:00 Uhr

gemeinsamer Abend

08. September 2010

08:30 – 15:30 Uhr

### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10

Maximale Teilnehmerzahl 16



## Mitarbeiter führen – Modul 2

### Werkzeuge

#### Inhalte

##### Mitarbeiter führen

- Führungsinstrumente
- Kommunikation im Führungsalltag
- Kommunikationstheorien
- Motivationstheorien
- Motivation und Führung
- Grundprinzipien des Delegierens
- Führen von Mitarbeitergesprächen
- Praktische Übungen mit dem Ziel, dass eigene Führungsverhalten bewusster wahrzunehmen

##### Arbeitsrecht

- Pflichten beim Einstellungsverfahren
- Gleichbehandlung (Bei Einstellung, Versetzung etc.)
- Krankmeldungen (nachträglich, zu spät)
- Urlaubsanspruch (wer darf wann in Urlaub gehen?)
- Besonderheiten bei Auszubildenden

#### Referenten

- Jörg Brandt, Kommunikationstrainer, Wiesbaden
- Bernd Gehrig, Jurist, Wiesbaden

#### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor

Die Module bauen aufeinander auf, sind aber bezogen auf den Schwerpunkt einzeln buchbar.

#### Termin

21. – 22. September 2010

#### Ablauf

21. September 2010

10:00 – 17:00 Uhr

ab 19:00 Uhr

gemeinsamer Abend

22. September 2010

08:30 – 15:30 Uhr

#### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

#### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10

Maximale Teilnehmerzahl 16

## Workshop Küchen- qualitätshandbuch

NEU

### Erstellung eines EDV gestützten Handbuchs

In jeder Küche gibt es eine Vielzahl von Arbeitsanweisungen, Anforderungen und Ablaufplänen. Diese werden im Workshop strukturiert und im eigenen Küchenhandbuch eingearbeitet, damit man leichter, schneller und übersichtlicher darauf zugreifen kann.

#### Inhalte:

- Arbeiten mit einem Apache-Webserver und einer MySQL-Datenbank
- Content Management Systems und dessen Komponenten
- Erstellen eines Inhaltsverzeichnisses
- Verknüpfung der Dateien mit dem Inhaltsverzeichnis
- Möglichkeiten der Einbindung ins Firmennetzwerk

#### Referenten

- Hansjörg Gretzmeier, Konditor, Küchenmeister, diätetisch geschulter Koch, Verpflegungsbetriebswirt HMA, QMB für Lebensmittel IHK, Webmaster

#### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor

#### Bitte bringen sie Ihre

**Arbeitsanweisungen, Verfahrensanweisungen, Ablaufpläne, Postenpläne, Stellenbeschreibungen, Anordnungen, Besprechungsvorlagen, Unterschriftenliste, Vorlagen usw. als Ausdruck und/oder als Datei und Ihr Notebook mit dem Betriebssystem Windows XP oder Vista zum Workshop mit.**



#### Termin

28. – 29. September 2010

#### Ablauf

28. September 2010

10:00 – 17:00 Uhr

ab 19:00 Uhr

gemeinsamer Abend

29. September 2010

08:30 – 15:30 Uhr

#### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

#### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10

Maximale Teilnehmerzahl 16



### Termin

19. Oktober 2010

### Ablauf

19. Oktober 2010  
09:00 – 17:00 Uhr

### Kosten

170,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10  
Maximale Teilnehmerzahl 16

## Microsoft Excel

Ihr Schritt zur professionellen Anwendung von Excel in der Küche

### Inhalte

- Erstellen erweiterter Formelfunktionen
- Erstellen von Formeln und Textverknüpfungen
- Arbeiten mit Listenbereichen
- Erstellen von Pivot-Tabellen
- Filtern von Tabellen
- Datenbankfunktionen
- Generieren von Diagrammen für Präsentationen
- Praktische Umsetzung am eigenen Notebook mit MS Excel 2003/2007
- Controllingtabellen bearbeiten
- Speisediagnose
- Rezeptur/Kalkulation

### Referenten

- Uwe Ladwig,  
Küchenmeister, Trainer und Consultant im Bereich F&B, F&B Support, Willich

### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor

Bei Anmeldung an beiden Seminaren erhalten Sie einen Sonderpreis von 390,00 €.

Bitte bringen Sie Ihr Notebook mit dem Programm MS Excel 2003 oder 2007 zum Seminar mit.

## Controlling in der Küche aufbauen und gestalten

EDV gestütztes Erfolgskennzahlensystem im Verpflegungsbereich einführen

### Inhalte

- Ziele und Nutzen der Einführung von einem Controlling-System
- Aussagekraft von Kennzahlen für das Management
- Die unterschiedlichen Arten des Controllings
- Module des Controlling-Systems mit Kennzahlen
- Kennzahlenermittlung, Kennzahlenauswertung
- Zeit- und SOLL-IST-Vergleich
- Allgemeine Beispielkennzahlen für den externen Betriebsvergleich
- Beurteilung der ermittelten Kennzahlen
- Anwendung der Varianzanalyse um Abweichungen zu erkennen
- Kennzahlenvorgabe laut Zielvorgaben des Unternehmens (Erfolgs-Budget)
- Entscheidungskreislauf bei Abweichungen
- Übungen an einem Beispielbetrieb
- Controlling- System in der EDV mit Excel am Notebook erstellen
- Maßnahmenkatalog für Verbesserungsmöglichkeiten
- Fallaufgaben aus der Praxis
- Gruppendiskussionen, Teamaufgaben

### Referenten

- Uwe Ladwig,  
Küchenmeister, Trainer und Consultant im Bereich F&B, F&B Support, Willich

### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor

Um erfolgreich am Modul „Controlling“ teilzunehmen sind Grundkenntnisse in Excel 2003/2007 erforderlich.

Bei Anmeldung an beiden Seminaren erhalten Sie einen Sonderpreis von 390,00 €.

Bitte bringen Sie Ihr Notebook mit.



### Termin

20. – 21. Oktober 2010

### Ablauf

20. Oktober 2010  
10:00 – 17:00 Uhr  
ab 19:00 Uhr  
gemeinsamer Abend

21. Oktober 2010  
08:30 – 15:30 Uhr

### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10  
Maximale Teilnehmerzahl 16



## Sensorik

### Instrumente zur Bewertung von Lebensmitteln

**NEU**

#### Inhalte

- Grundlagen der Sensorik (Lebensmittelprüfung)
- Sensorische Qualitätsmerkmale
- Prüftechniken
- Prüfverfahren
- Schwellenwertprüfung
- Aromen und deren Einsatzmöglichkeiten
- Aromenpyramide
- Panel (Marketingforschung)
- Sensorische Analyse

#### Referenten

- Axel Kappenberger, Hotelbetriebswirt, Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH
- Dirk Bock, Küchenmeister, Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH
- Markus Leben, Principal International Chef, Symrise GmbH & Co. KG, Holzminden

#### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor

#### Termin

23. – 24. November 2010

#### Ablauf

23. November 2010

10:00 – 17:00 Uhr

ab 19:00 Uhr

gemeinsamer Abend

24. November 2010

08:30 – 15:30 Uhr

#### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

#### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10

Maximale Teilnehmerzahl 16

## Mitarbeiter führen – Modul 3

### Reflexion

#### Inhalte

##### Mitarbeiter führen

- Arbeitsbesprechungen und Meetings leiten
- Elemente aus Moderation und Präsentation
- Umgang mit schwierigen Führungssituationen
- Konflikte und Konfliktlösungsmodelle
- Reflexion des eigenen Führungsverhaltens an konkreten Beispielen
- Selbst- und Fremdwahrnehmung
- Praktische Übungen mit dem Ziel, dass eigene Führungsverhalten bewusster wahrzunehmen

##### Arbeitsrecht

- Kündigungen (Fristen, Möglichkeiten)
- Abmahnungen (wann? – wie?)
- Kündigungsschutz
- Mitwirkung Betriebsrat
- Aufhebungsvertrag

#### Referenten

- Jörg Brandt, Kommunikationstrainer, Wiesbaden
- Bernd Gehrig, Jurist, Wiesbaden

#### Zielgruppe

- Wirtschafts-, Betriebs- und Küchenleiter
- Verantwortliche Führungskräfte und deren Stellvertreter aus allen Bereichen der Großverpflegung, Gastronomie sowie aus dem Altenpflege- und Gesundheitssektor

Die Module bauen aufeinander auf, sind aber bezogen auf den Schwerpunkt einzeln buchbar.



#### Termin

14. – 15. Dezember 2010

#### Ablauf

14. Dezember 2010

10:00 – 17:00 Uhr

ab 19:00 Uhr

gemeinsamer Abend

15. Dezember 2010

08:30 – 15:30 Uhr

#### Kosten

290,00 € zzgl. MwSt.

#### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10

Maximale Teilnehmerzahl 16



## Seminare von



Master of Performance

### Inhalte

#### Bankett

- Ein wichtiges Thema sind in Ihrem Hotel oder Restaurant, neben dem à la Carte-Bereich, Banketts und Veranstaltungen. Zusammen mit unseren Küchenmeistern erhalten Sie Einblick in die Möglichkeiten moderner Produktionsmethoden und multifunktionaler Geräte, die Ihnen helfen, Veranstaltungen und das à la Carte-Geschäft besser zu bewältigen. Wir inszenieren ein Bankett. Den Rahmen bildet ein festlich gedeckter Tisch mit Menükarten und exquisitem Ambiente. Dazu gehört ein praktischer Teil mit Produzieren, Herunterkühlen, Lagern, Anrichten und schließlich Regenerieren der Teller im Hans Dampf.

#### à la Carte

- Arbeiten im à la Carte Geschäft – der perfekte Teller, zielgenau auf den Punkt serviert – genau kalkuliert und variantreich angerichtet – arbeiten ohne Stress und Hektik – Einsatz von moderner Küchentechnik im Service

#### Das optimale Küchenkonzept

- Lernen Sie mit MKN noch effektiveres und wirtschaftlicheres Arbeiten zur Optimierung der Arbeitsabläufe kennen. Wir zeigen Ihnen welche zeitgemäßen Produktionssysteme es im Markt gibt und welche Geräteausstattung jeweils nötig ist. Im Praxisteil werden Sie erleben welche Speisenqualität erzeugt werden kann.

### Referenten

- Winand Vogt, Anwendungsberater, MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & CO.
- Peter Siepermann, Systemberater, MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & CO
- Barbara Röder, Küchenmeisterin und diätetisch geschulte Köchin DGE, Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH
- Carsten Esser, Küchenmeister, Service Center der NESTLÉ PROFESSIONAL GmbH

**Veranstaltungsort:** Nestlé Professional Service Center  
**Anmeldung bitte über das Anmeldeformular des Seminarprogramms oder per E-mail über [seminare@nestleprofessional.de](mailto:seminare@nestleprofessional.de)**

### Termin

#### Bankett

09. Februar 2010

13:00 – 17:00 Uhr

29. Juni 2010

13:00 – 17:00 Uhr

30. November 2010

13:00 – 17:00 Uhr

#### à la Carte

24. März 2010

13:00 – 17:00 Uhr

14. September 2010

13:00 – 17:00 Uhr

#### Das optimale Küchenkonzept

13. April 2010

10:00 – 17:00 Uhr

26. Oktober 2010

10:00 – 17:00 Uhr

### Kosten

Seminare „Bankett“ und „à la Carte“:

je 30,00 € zzgl. MwSt.

Seminar „Das optimale Küchenkonzept“:

50,00 € zzgl. MwSt.

### Teilnehmeranzahl

Minimale Teilnehmerzahl 10

Maximale Teilnehmerzahl 16



Für Ihre Anmeldung zu den Seminaren verwenden Sie bitte dieses Formular und senden es uns an die unten genannte Fax-Nummer. Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch unter [seminare@nestleprofessional.de](mailto:seminare@nestleprofessional.de) entgegen. Ihre Bestätigung sowie eine Hotelübersicht erhalten Sie dann in Kürze auf dem Postweg. Pro Person bitte jeweils eine Anmeldung verwenden und in Druckbuchstaben ausfüllen!

### Ich möchte teilnehmen

an dem Seminar: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdatum: \_\_\_\_\_

### Meine Daten

Vorname: \_\_\_\_\_ Name: \_\_\_\_\_

### Meine Funktion

Unternehmer/in /  Betriebsleiter/in /  Küchenleiter/in /  HWL /  Geschäftsführer/in

Bereich Diätetik /  Lehrer/in /  Sonstige: \_\_\_\_\_

Betrieb: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Telefax: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

### Mein Betrieb gehört zum Bereich

Betriebs- & Personalverpflegung /  Klinik /  Gastronomie /  Schule /  Heim, Anstalt

Catering /  Hotel /  Fleischerhandwerk /  Sonstige: \_\_\_\_\_

Es gelten die umseitig abgedruckten Allgemeinen Bedingungen!

Datum: \_\_\_\_\_  Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Faxen Sie uns Ihre Anmeldung unter:**

**(0 69) 66 71 53 53**

# Wenn Sie noch weitere Fragen zum Programm oder zur Reservierung haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## Ihre Ansprechpartnerinnen

Stefanie Bischoff und Marion Frick  
 Tel.: (0 69) 66 71 53 50  
 Fax: (0 69) 66 71 53 53  
 seminare@nestleprofessional.de

## Veranstaltungsort

NESTLÉ PROFESSIONAL Service Center  
 Lyoner Straße 34  
 60528 Frankfurt am Main

## Hotelreservierungen

Die Reservierungen für eventuelle Übernachtungen nehmen Sie, oder Ihr Betrieb bitte eigenständig vor. Hotels, in denen Sie zu Sonderkonditionen übernachten können, erhalten Sie mit der Reservierungsbestätigung auf dem Postweg.

## Seminarkosten

Die Kosten für die Seminarteilnahme erheben wir in Form einer Rechnung, die Ihnen einige Tage nach der Veranstaltung zugehen wird. An- und Abreise sowie Übernachtungskosten gehen zu Lasten der Teilnehmer.

**Sie erreichen uns telefonisch unter:**

**(0 69) 66 71 53 50**

## Allgemeine Bedingungen

Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer in gesetzlicher Höhe.

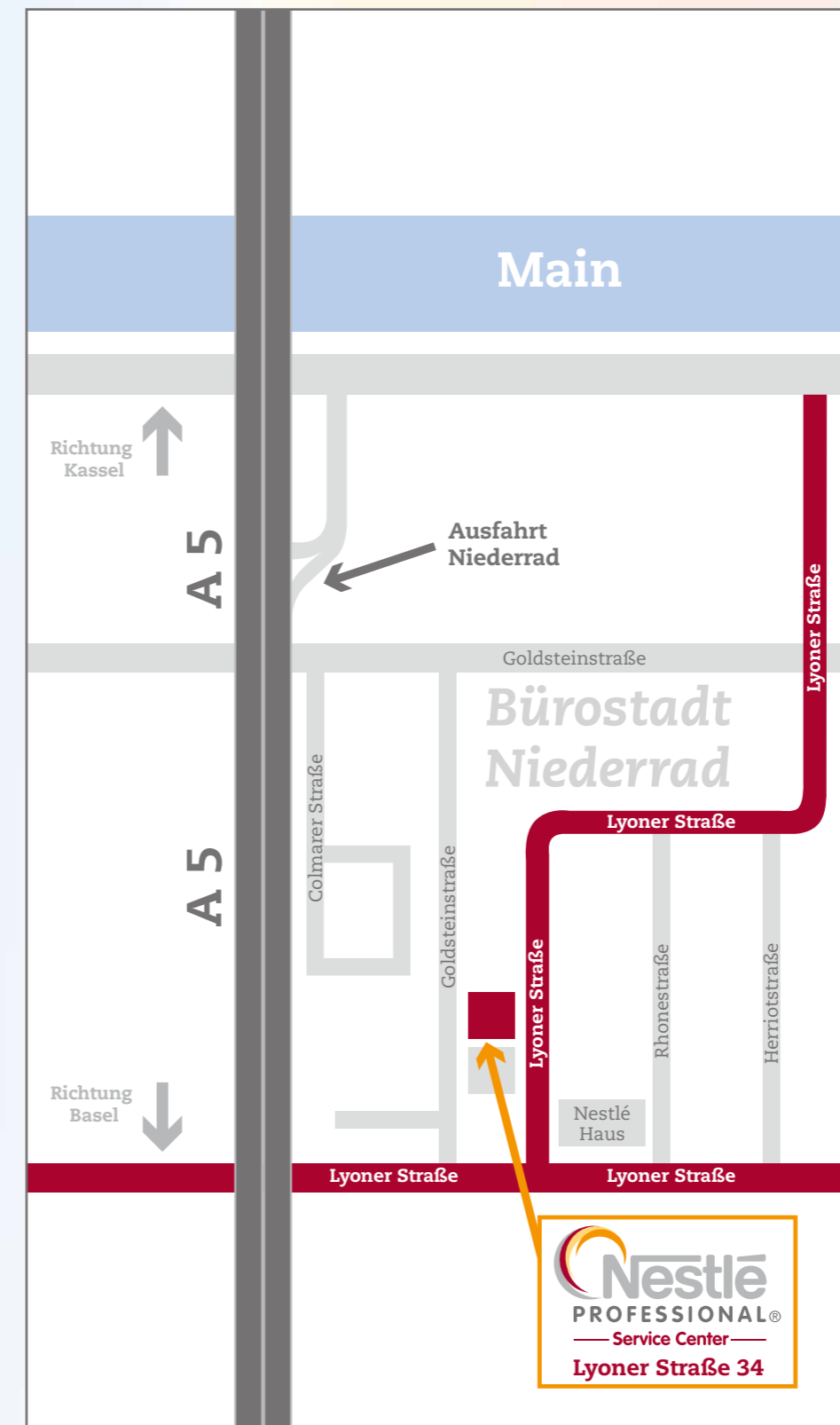
Der Vertrag über die Teilnahme an einem Seminar kommt mit der schriftlichen Bestätigung der NESTLÉ PROFESSIONAL zustande.

Wird die notwendige Mindestanzahl von 10 Anmeldungen nicht erreicht, behält sich die NESTLÉ PROFESSIONAL das Recht vor, vom Vertrag zurückzutreten. Ein Rücktrittsrecht ergibt sich ferner aus anderen wichtigen Gründen, zum Beispiel der Absage von Referenten. Im Falle des Rücktritts seitens der NESTLÉ PROFESSIONAL, werden keine Teilnehmergebühren erhoben. Darüber hinausgehende Ansprüche können nicht geltend gemacht werden.

Die Teilnahme an einem Seminar der NESTLÉ PROFESSIONAL ist im Falle eines Rücktritts des angemeldeten Teilnehmers auf einen Ersatzteilnehmer übertragbar. Wird kein Ersatzteilnehmer benannt, so entstehen dem Seminarteilnehmer keine Kosten, wenn der Rücktritt mindestens 4 Wochen vor Seminarbeginn erfolgt. Erfolgt der Rücktritt später als 4 Wochen vor Seminarbeginn werden 50% der Seminargebühren in Rechnung gestellt. Bei Nichtteilnahme ohne vorherige schriftliche Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig.

Alle Rücktrittserklärungen müssen grundsätzlich schriftlich erfolgen.

# Anfahrtsbeschreibung



## Unsere Hotel-Empfehlungen:



### Motel One, Frankfurt-Airport

Colmarer Straße 2  
 60528 Frankfurt am Main  
 Tel: (0 69) 6 60 53 60  
[www.motel-one.com](http://www.motel-one.com)

Preis: 49, 00 € + 7,50 € Frühstück\*



### B & B Hotels

Colmarer Straße 3  
 60528 Frankfurt am Main  
 Tel: (0 69) 67 86 539-0  
 Fax: (0 69) 67 86 539-555

Preis: 46, 00 € + 7,90 € Frühstück\*



### Arabella-Sheraton, Congress Hotel

Lyoner Straße 44-45  
 60528 Frankfurt am Main  
 Tel: (0 69) 6 63 30  
[www.arabellasheraton.com](http://www.arabellasheraton.com)

**Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise nicht für Messezeiten garantiert werden können!**

\* Preise können sich im Jahr 2010 ändern.

**Ihr Partner für hohe kulinarische  
Qualität, gesunde Ernährung und  
Produkt-Sicherheit**



NESTLÉ PROFESSIONAL  
Service Center  
Lyoner Straße 34  
60528 Frankfurt am Main  
seminare@nestleprofessional.de  
Tel: (069) 66 71 - 53 50