

IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

Seminarangebot

**2018**

Forum Diätetik und Ernährung

# GENUSS GESTALTEN STATT KALORIEN VERWALTEN



Forum Diätetik  
und Ernährung

GBZ. INNOVATIV. KREATIV. INTERAKTIV.

Mehr Information finden Sie unter  
[www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de)



[facebook.com/GBZKoblenz](https://facebook.com/GBZKoblenz)

## UNSER KOOPERATIONSPARTNER



VERBAND DER  
KÜCHENLEITUNG



Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz



Forum Diätetik  
und Ernährung

# INHALT

CRASHKURS DIÄTETIK.....	4
DIE MODERNE HEIMKÜCHE.....	5
DIE ROLLE DER FETTE IN DER VOLLWERTIGEN ERNÄHRUNG.....	6
EINFACH UND SICHER KOMMUNIZIEREN.....	7
HACCP .....	8
IS(S)T DEMENZ ANDERS?.....	9
KRÄUTERKÜCHE.....	10
LEBENSMITTELKONTROLLE –RISIKOBEURTEILUNG.....	11
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN .....	12
NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL: „EIN NOTWENDIGER ERSATZ?“ .....	13
PROJEKTMANAGEMENT.....	14
SCHNITTSTELLE: ERNÄHRUNGSSTATUS.....	15
SMOOTHFOOD .....	16
GEPRÜFTER DIÄTKOCH.....	17
VERPFLEGUNGSBETRIEBSWIRT (HMA).....	18
ZERTIFIKATSLEHRGANG DIÄTVERPFLEGUNGSHILFEBERUF (IHK).....	20
ZERTIFIKATSLEHRGANG.....	21
FACHKRAFT FÜR GESUNDHEITS- UND SOZIALDIENSTLEISTUNGEN (IHK) ....	21
ZERTIFIKATSLEHRGANG FACHKRAFT FÜR KLINISCHE DIÄTETIK (IHK).....	22
ZERTIFIKATSLEHRGANG TEAMLEITER HOSPITALITY (IHK) .....	24
ZERTIFIKATSLEHRGANG QUALITÄTSMANAGER (IHK).....	25
FÖRDERMÖGLICHKEITEN .....	26
KONTAKT.....	28

## CRASHKURS DIÄTETIK

Zur Auffrischung der fachlichen Kenntnisse

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
04. –	09:00 Uhr	16 UE	299,00 €
05.12.2018	bis 16:30 Uhr		259,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Innerhalb dieses Intensivkurses können die Teilnehmer ihr Fachwissen auffrischen. Die Seminarinhalte umfassen die Standard-Diäten der Krankenhausküche und orientieren sich an den wissenschaftlichen Leitlinien und Beratungsstandards der Fachgesellschaften. Für Diätköche und diätetisch geschulte Fachkräfte, deren Fortbildung schon einige Jahre zurück liegt, ist dieses Seminar eine ideale Möglichkeit, um komprimiert das eigene Wissen auf den neusten Stand zu bringen.

### Inhalte

- » Ernährungsabhängige Erkrankungen und deren Therapie
- » Diabetes mellitus
- » Fettstoffwechselstörung
- » Adipositas
- » Purinarmer Kost
- » Bluthochdruck
- » Nierenerkrankungen und eiweißarme Kost
- » Lebensmittelunverträglichkeiten
- » Zöliakie
- » Laktoseintoleranz
- » Fruktosemalabsorption

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus dem Fachbereich Diätetik

**Dozentin** Manuela Michel, Dipl. Oecotrophologin

## DIE MODERNE HEIMKÜCHE

Verpflegung in der Senioreneinrichtung

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
03.05.2018	09:00 Uhr	8 UE	159,00 €
	bis		145,00 €
	16:30 Uhr		(Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Dieses Seminar bietet den Teilnehmern eine Übersicht zu geriatrischen Erkrankungen. Es wird deutlich, welchen Einfluss diese auf die täglichen Mahlzeiten haben. Gemeinsam werden Lösungsansätze erarbeitet, mit denen Mitarbeiter der Küche auf körperliche Einschränkungen reagieren können. Die Chancen der modernen Heimküche sind vielfältig, werden oft aber nicht ausreichend genutzt.

### Inhalte

- » Geriatrische Krankheitsbilder
- » Stimulation der Sinne
- » Ess- und Tischkultur
- » Umgang mit Bedarf und Bedürfnissen
- » Verpflegungskonzepte für Senioreneinrichtungen
- » Arbeiten mit Essbiographien und Protokollen
- » Arbeiten in Projekten

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

**Dozentin** Ester Pauly, Staatl. gepr. Diätassistentin, Ernährungsberaterin DGE

# DIE ROLLE DER FETTE IN DER VOLLWERTIGEN ERNÄHRUNG

Was Fachleute über Fette wissen sollten

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.06.2018	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	139,00 € 125,00 € (Mitglieder VKK /VDAB)

---

## Beschreibung

Welche Rolle Fette innerhalb der Ernährung spielen, klärt dieses Tagesseminar sehr praxisnah. Als Nährstoff mit dem höchsten Energiegehalt, sind Fette zumindest schon einmal quantitativ nicht zu unterschätzen. Es ist aber nicht alleine ausschlaggebend, in welcher Menge Fette konsumiert werden, sondern auch welche Speisefette gewählt werden. Im Rahmen der Prävention wird Verbrauchern immer wieder zum sparsamen Umgang mit Speisefetten geraten, aber ist das wirklich so einfach mit den Fetten?

## Inhalte

- » Was sind Fette?
- » Die verschiedenen Fettsäuremuster
- » Fettbegleitstoff Cholesterin
- » Fettverdauung
- » Energiegewinnung durch Fette
- » Qualitätskriterien von Fett und Öl
- » Raffiniert, nativ oder kaltgepresst?
- » Lagerung von Fett und Öl
- » Der Rauchpunkt
- » Fettgehalt in verschiedenen Lebensmitteln
- » Fette innerhalb der vollwertigen Ernährung
- » Die Rolle der Fette in der modernen Diätetik

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

**Dozentin** Pearl Scott-Habel, Dietician Nutritionist, Diätassistentin, INA Kursleiterin DGE

## EINFACH UND SICHER KOMMUNIZIEREN

Themen verständlich und effektiv nach vorne bringen

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
05.07.2018	09:00 Uhr	8 UE	159,00 €
	bis		145,00 €
	16:30 Uhr		(Mitglieder VKK / VDAB)

---

### Beschreibung

Täglich bestimmt die störungsfreie Kommunikation den Erfolg der Arbeit. Innerhalb des Teams, abteilungsübergreifend mit Kollegen oder aber auch mit externen Dienstleistern müssen ständig Aufgaben und Projekte abgestimmt werden. Um andere Personen von eigenen Ideen überzeugen zu können, müssen regelmäßig persönliche Gespräche und Meetings geführt werden. Innerhalb des Seminars werden Techniken vermittelt, die Basis für eine gewinnbringende Gesprächsführung sind. Wer seine Anliegen gut vorbereitet vermittelt, kann Verhandlungen stressfrei führen und lösungsorientiert handeln. Lernen Sie Ihre Kompetenzen zu vermitteln und Ihre Stärken darzustellen.

### Inhalte

- » Sicherheit in der aktiven Kommunikation
- » Persönliches Auftreten
- » Positive Ausgangssituationen schaffen
- » Eigene Dienstleistung innerhalb des Unternehmens darstellen
- » Das Inselmodell
- » Mimik und Gestik
- » Frage- und Argumentationstechniken
- » Unterscheidung von Merkmalen und Vorteilen
- » Impulse für verschiedene Gesprächssituationen

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

**Dozent** Jörg Schwarz, Foodservice Management, Personalentwicklung

# HACCP – LEBENSMITTELHYGIENE, ARBEITS- SICHERHEIT UND DOKUMENTATIONS- PFLICHT IM GASTGEWERBE – PRAKTISCHE UMSETZUNG IM BETRIEB

## IN KOOPERATION MIT DER DEHOGA-AKADEMIE

---

Datum	Uhrzeit	Ort	Preis
22.01.2018	09:30 Uhr	DEHOGA	149,00 €
19.02.2018	bis	Zentrum,	99,00 €
19.03.2018	17:00 Uhr	Bad Kreuznach	(DEHOGA-
07.05.2018			Mitglieder)
20.06.2018			
30.07.2018			
19.09.2018			
22.10.2018			

---

### Beschreibung

Ziel dieses Seminars ist es, ein vertiefendes Verständnis für die Themen Hygiene, Arbeitssicherheit und Dokumentationspflicht im Gastgewerbe zu vermitteln. Mit diesem Seminar wird ein hoher Qualitätsstandard für die Betriebe sichergestellt und eignet sich sowohl für Betriebsinhaber, leitende Angestellte und Servicepersonal.

### Inhalte

- » Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels: leicht verderbliche / riskante / haltbare Lebensmittel
- » Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel
- » Lebensmittelrecht
- » Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- » Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit: Aufbau Eigenkontrollsystem/ HACCP/ Artikel 5 VO (EG) 852/ 2004
- » Havarieplan, Krisenmanagement: Überlegungen zu möglichen eintretenden Schadensfällen (Praxisbeispiele)
- » Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- » Anforderungen an Kühlung und Lagerung
- » Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- » Reinigung und Desinfektion

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik



## IS(S)T DEMENZ ANDERS?

Mangelernährung vorbeugen – Biometrische Daten nutzen

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
05.09.2018	09:00 Uhr	8 UE	159,00 €
	bis		145,00 €
	16:30 Uhr		(Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Demenz bedeutet „weg vom Geist“ oder „abnehmender Geist“. Diese unvollständige Beschreibung gibt eine vage Vorstellung von der komplexen Problematik, die sich in Bezug auf das Erkennen von Lebensmitteln, Kau- und Schluckbeschwerden bis hin zur Nahrungsverweigerung bei einer Demenzerkrankung darstellt. Welche möglichen Maßnahmen zur Erkennung von Mangelernährung stehen uns zur Verfügung? Welche biometrischen Daten können aus dem Bereich der Pflege genutzt werden, um ein vollständigeres Bild des Menschen zu erhalten?

### Inhalte

- » Auswirkung von Demenz
- » Verkennen von Essen / Nahrungsmittel
- » Folge von Kau- und Schluckstörungen
- » Gefahr von Mangelernährung
- » Nutzen von biometrischen Daten im Pflegebereich
- » Einfluss von geriatrischen Erkrankungen auf Essen und Trinken
- » Maßnahmen für das Verpflegungsangebot

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

**Dozentin** Barbara Contzen, Staatl. gepr. Diätassistentin

## KRÄUTERKÜCHE

Kräuter, Blüten und Früchte entdecken

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
28.05.2018	09:00 Uhr bis 16:00 Uhr	8 UE	159,00 € 145,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Seit Jahrhunderten haben Menschen gelernt Gemüse, Wurzeln, Knollen, Beeren, Früchte, Blüten oder Blätter zuzubereiten. Sie dienen als Nahrungsmittel und Medizin. Dem modernen Menschen sind solche Kenntnisse oft verloren gegangen. Dieses Wissen sollen die Teilnehmer wiederentdecken. Ein Kräutergarten mit über 100 Pflanzen steht zu Schulungszwecken zur Verfügung.

### Inhalte

- » Lagerung und Konservierung
- » Sensorik
- » Kochen mit Kräutern
- » Löwenzahndessert
- » Sedumrisotto
- » Knöterich-Chutney
- » Mädesüß mit Forelle
- » Kräutersirup
- » Senfherstellung
- » Zander mit Taubnessel

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

**Dozent** Detlev Ueter, Küchenmeister IHK

# LEBENSMITTELKONTROLLE – RISIKOBEURTEILUNG

## IN KOOPERATION MIT DER DEHOGA-AKADEMIE

---

<b>Datum</b>	<b>Uhrzeit</b>	<b>Ort</b>	<b>Preis</b>
14.03.2018	09:30 Uhr	DEHOGA	149,00 €
05.09.2018	bis 16:30 Uhr	Zentrum, Bad Kreuznach	99,00 € (DEHOGA- Mitglieder)

---

### Beschreibung

Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer. Er muss die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleisten und entsprechende Voraussetzungen schaffen. Er hat sicher zu stellen, dass auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die einschlägigen Hygienevorschriften erfüllt sind. Den Teilnehmerinnen und Teilnehmern werden Kenntnisse über die lebensmittelrechtlichen Mindestanforderungen und über das derzeitige Beurteilungssystem der amtlichen Lebensmittelüberwachung in leicht verständlicher Weise vermittelt. Weiterhin wird auf die Möglichkeiten hinsichtlich der Veröffentlichung von Kontrollergebnissen hingewiesen.

### Inhalte

- » Hygienerechtliche Mindestanforderungen
- » Beurteilungssystem der amtlichen Lebensmittelkontrolle (Risikokategorien)
- » Information der Öffentlichkeit (Transparenzsystem)

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Betriebsinhaber, Küchenleiter, HACCP-Beauftragte

**Dozent** Roland Prinz, PRINZ HYGIENE Schulung & Beratung

# LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

## Grundlagenseminar

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
24.10.2018	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159,00 € 145,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Eine Lebensmittelallergie bzw. –unverträglichkeit ist für viele Patienten mit erheblichen Veränderungen der Essgewohnheiten verbunden. Besonders gravierend fällt dies aus, wenn Verordnungen „Pauschaltherapien“ sind und dazu veranlassen, grundlos Lebensmittel zu eliminieren. Das Risiko einer Mangelernährung wird dadurch deutlich erhöht. In diesem Seminar werden Grundkenntnisse vermittelt, es dient als Einstieg in die Thematik.

### Inhalte

- » Definition von Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten
- » Diagnostik
- » Laktoseintoleranz
- » Zöliakie
- » Kreuzallergien
- » Häufige Nahrungsmittelallergene
- » Pseudoallergien
- » Mangelerscheinungen
- » Fruktoseunverträglichkeit

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

**Dozentin** Barbara Contzen, Staatl. gepr. Diätassistentin

## NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL: „EIN NOTWENDIGER ERSATZ?“

Unterscheidung und Abgrenzung von  
Nahrungsergänzungsmitteln und Arzneimitteln

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
26.04.2018	09:00 Uhr	8 UE	159,00 €
	bis		145,00 €
	16:30 Uhr		(Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Laut Definition in der Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (NemV) handelt es sich bei Nahrungsergänzungsmitteln (NEM) um Lebensmittel, die dazu bestimmt sind, „die allgemeine Ernährung zu ergänzen“. NEM sind Produkte zur erhöhten Versorgung des menschlichen Stoffwechsels mit bestimmten Nähr- oder Wirkstoffen, die sich im Grenzbereich zwischen Arzneimitteln und Lebensmitteln bewegen.

Die zentrale Frage ist, ob die tägliche Nährstoffaufnahme unter den heutigen Bedingungen durch eine ausgewogene Ernährung gedeckt werden kann - oder, WER einer Ergänzung bedarf.

### Inhalte

- » Definition des Bedarfs
- » Ernährungsziele
- » Deckung des Nährstoffbedarfs durch eine vollwertige Ernährung
- » Pro und Contra von Nahrungsergänzung
- » Nährstoffzufuhr nach DGE
- » Abgrenzung zu Arzneimitteln

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

**Dozentin** Barbara Contzen, Staatl. gepr. Diätassistentin

# PROJEKTMANAGEMENT

## Basisseminar

---

<b>Datum</b>	<b>Uhrzeit</b>	<b>Dauer</b>	<b>Preis</b>
03. – 04.07.2018	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	16 UE	285,00 € 240,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Führungskräfte in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) müssen sich häufig mit komplexen Arbeitsaufträgen auseinandersetzen. Immer öfter werden sie neben dem Tagesgeschäft in zusätzliche Projekte eingebunden. Damit Arbeitsaufträge nicht improvisiert und Ressourcen im Unternehmen geschont werden, lernen Teilnehmer in diesem Seminar systematische Arbeitsweisen und professionelle Werkzeuge kennen, um Projekte erfolgreich zu planen und umzusetzen.

### Inhalte

- » Allgemeine Grundlagen
- » Typische Arbeitsweisen in Projekten
- » Den Projektstart richtig gestalten
- » Hilfreiche Planungsinstrumente
- » Steuerung der Durchführungsphase
- » Nachbereitung und Auswertung von Projekten

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Betriebsleiter, Küchenleiter, Stellv. Küchenleiter, Mitarbeiter der GV mit Projektverantwortung

**Dozentin** Regina Jahn, Dipl. Betriebswirtin

## SCHNITTSTELLE: ERNÄHRUNGSSTATUS

Wer-Wann-Wie?

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
20.09.2018	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159,00 € 145,00 € (Mitglieder VKK / VDAB)

---

### Beschreibung

Der Ernährungsstatus eines Menschen kann ein entscheidender Risikofaktor für die Gesundheit sein. Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden hängen in besonderer Weise davon ab. Besonders in Pflegeeinrichtungen spielt dieser eine wesentliche Rolle, denn die Ermittlung des Ernährungsstatus dient der Risikoeinschätzung in Bezug auf eine bestehende oder drohende Mangelernährung. Offensichtlich kritisch wird dies immer dann, wenn der Ernährungsstatus nicht mehr adäquat ist. In diesem Seminar werden Inhalte vermittelt, durch die das interdisziplinäre Arbeiten erfolgreich wird. Sowohl die Pflege wie auch die Hauswirtschaft muss den Ernährungsstatus richtig einschätzen und die zur Verfügung stehenden Informationen richtig nutzen können.

### Inhalte

- » Wie wird der Ernährungsstatus ermittelt?
- » Welche anerkannten „Werkzeuge“/ Tools stehen zur Verfügung?
- » Wann soll der Ernährungsstatus überprüft werden?
- » Welche Daten werden erhoben?
- » Was sind die Konsequenzen aus den Ergebnissen?
- » Welche Ziele werden damit angestrebt?

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

**Dozentin** Barbara Contzen, Staatl. gepr. Diätassistentin

## SMOOTHFOOD

### Praxisseminar für Senioreneinrichtungen

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
11.10.2018	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	8 UE	159,00 € 145,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

---

#### Beschreibung

Die "Highlights" des Tages sind für Heimbewohner die Mahlzeiten. Hier zeigt der engagierte Koch, wie wichtig ihm seine Kunden sind. Das Essen soll für Auge und Gaumen ein Genuss sein und muss bedürfnisgerecht zusammengestellt werden. Das ist nicht immer einfach, besonders dann nicht, wenn Bewohner unter motorischen Störungen leiden und das Essen zur Last wird. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer verschiedene Zubereitungsformen kennen, damit Dysphagiepatienten ohne Risiko und mit Genuss essen können.

#### Inhalte

- » Basiswissen Kau- und Schluckstörungen
- » Kleine Sensorikkunde
- » Herstellung von Schäumen und Espumas
- » Zubereitung von Mousse und Parfait
- » Kreative Anrichteweise für gelierte Speisen
- » Herstellung von Gemüse- und Fruchtpürees
- » Funktionelle Smoothies

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Fachbereichen Küche, Hauswirtschaft und Diätetik

**Dozenten** Ester Pauly, Staatl. gepr. Diätassistentin, Ernährungsberaterin DGE, Detlev Ueter, Küchenmeister IHK



## GEPRÜFTER DIÄTKOCH

Inklusive Onlinetraining und begleitendem Tutorium

Modul 1: 14.05. – 25.05.2018

Modul 2: 25.06. – 06.07.2018

Modul 3: 06.08. – 17.08.2018

Modul 4: 10.09. – 15.09.2018

Die bundeseinheitliche Prüfung findet nach den Modulen statt.

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
14.05. –	09:00 Uhr	280 UE	2.950,00 €
15.09.2018	bis	zzgl. 120 UE	2.650,00 €
(berufs- begleitend)	16:30 Uhr	Onlinetraining	(Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Im Rahmen dieser Qualifikation werden den Teilnehmern besondere Kompetenzen für die eigenverantwortliche Arbeit in der Diätküche vermittelt. Ein Diätkoch muss die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit kennen und die verschiedenen Lebenswelten in seine tägliche Arbeit einbeziehen. Er ist nicht mehr ausschließlich für die Versorgung der Diätpatienten zuständig, sondern hat auch Verantwortung in den Bereichen: Küchenorganisation, Mitarbeiterschulung und Qualitätsmanagement.

### Inhalte

- » Interdisziplinär Arbeiten
- » Ernährungsmedizinische Grundlagen
- » Ernährungslehre
- » Abläufe organisieren und Speisen zubereiten
- » Nährstoffdefinierte Speisepläne erstellen
- » Lebensmittelrecht
- » Qualitätssicherung
- » Arbeiten in Projekten
- » Ernährungsbildung und -erziehung
- » Fachpraxis

**Zulassungsvoraussetzungen** Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Hauswirtschafter, zzgl. Berufspraxis

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Bereichen Küche und Hauswirtschaft

**Dozenten** siehe Stundenplan

## VERPFLEGUNGSBETRIEBSWIRT (HMA)

Berufsbegleitender Studiengang für Führungskräfte  
aus der Gemeinschaftsverpflegung

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
16.06.2018 –	09:00 Uhr	264 UE Präsenz	3.450,00 €
27.06.2019	bis	120 UE	
(Ein Modul pro Monat Sa. – Mo.)	16:30 Uhr	Onlinetraining 160 UE Projektarbeit	

---

### Beschreibung

Erfolgreiche Führungskräfte in Großküchen sollen über Erfahrungen und besondere Branchenkenntnis verfügen, da die Verantwortungsbereiche zunehmend wachsen.

Um Schritt zu halten, müssen Mitarbeiter in Leitungspositionen wirtschaftliche Entwicklungen einschätzen können, betriebliche Abläufe organisieren und neue Strategien entwickeln.

Damit die Seminarinhalte einen direkten Bezug zur Berufspraxis darstellen, arbeiten die Teilnehmer im Laufe der Weiterbildung eine **Projektarbeit** aus. Diese wird fortlaufend durch ein Tutorium begleitet. Außerdem müssen **Fallstudien** bearbeitet werden und im Rahmen eines **Planspiels** können die Teilnehmer auf verschiedene unternehmerische Szenarien reagieren und diese gewinnbringend lösen.

---

## Inhalte

- » Arbeitsmethodik
- » Projektmanagement
- » Kommunikation
- » Mitarbeiterführung
- » Unternehmensführung
- » Betriebswirtschaftslehre
- » Volkswirtschaftslehre
- » Recht
- » Personalwesen
- » Betriebslehre in der GV
- » Controlling
- » Qualitätssicherung
- » Risikomanagement
- » Logistik & Betriebsabläufe
- » Verkaufsförderung

**Zulassungsvoraussetzungen** Eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem der genannten Berufe (s. Zielgruppe) und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis.

**Zielgruppe** Führungskräfte und deren Stellvertreter aus Cateringunternehmen und Gemeinschaftsverpflegung, Köche, Hauswirtschafter, Diätassistenten

**Dozenten** siehe Stundenplan

# ZERTIFIKATSLEHRGANG DIÄTVERPFLEGUNGSHELFER (IHK)

Basisseminar für Einsteiger

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
05. – 15.11.2018	09:00 Uhr bis 16:30 Uhr	72 UE	1.150,00 € 1.050,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

---

## Beschreibung

An Mitarbeiter aus Krankenhäusern und Altenheimen werden heute spezielle Anforderungen im Bereich der Ernährung gestellt. Der Bedarf an diätetisch zubereiteten Mahlzeiten wird dort immer größer. In diesem Seminar werden den Teilnehmern wichtige Grundkenntnisse zu ernährungsabhängigen Erkrankungen und Sonderkostformen vermittelt. Diätverpflegungshelfer sind in der Lage, Zusammenhänge zwischen Erkrankungen und entsprechender Diättherapie zu erkennen. Dadurch können sie Ernährungsfachkräfte bei den täglichen Aufgaben unterstützen. Mit bestandener Abschlussprüfung erhalten die Teilnehmer ein IHK Zertifikat.

## Inhalte

- » Einführung in die Ernährungslehre
- » Nahrung und Verdauung
- » Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus, Adipositas
- » Gastroenterologische Basiskost
- » Erkrankungen des Pankreas
- » Natriumarme Ernährung
- » Erkrankungen der Niere
- » Eiweißarme Kostformen
- » Ernährung bei erhöhten Harnsäurewerten

**Zulassungsvoraussetzungen** keine

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus den Bereichen Küche und Hauswirtschaft

**Dozentinnen** Ursula Dany, Staatl. gepr. Diätassistentin, Lehrkraft an Schulen im Gesundheitswesen, Coach und Supervisorin (HS Fulda);  
Manuela Michel, Dipl. Oecotrophologin

# ZERTIFIKATSLEHRGANG FACHKRAFT FÜR GESUNDHEITS- UND SOZIALDIENSTLEISTUNGEN (IHK)

Berufsbegleitende Weiterbildung für Fachkräfte

Modul 1: 09.07. – 13.07.2018

Modul 2: 03.09. – 07.09.2018

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
09.07. –	09:00 Uhr	90 UE Präsenz	1.790,00 €
07.09.2018	bis 17:15 Uhr	40 UE Online 10 UE Projektarbeit	1.590,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

---

## Beschreibung

Die Teilnehmer lernen im Rahmen des Zertifikatslehrgangs alle wesentlichen Inhalte, um hilfebedürftige Menschen professionell unterstützen zu können. Dabei geht es vor allem darum, zielgruppenspezifische Angebote zu entwickeln und betriebswirtschaftliche Parameter zu berücksichtigen. Damit Qualität und Umfang an Betreuungsangeboten in Pflegeeinrichtungen sichergestellt werden kann, müssen Fachkräfte in die Lage versetzt werden, hilfebedürftige Menschen bei der Bewältigung ihres Alltags zu unterstützen. Dieser Zertifikatslehrgang bietet Unternehmen und Mitarbeitern die Möglichkeit, sich professionell auf Aufgaben und Tätigkeiten rund um die Dienstleistung an pflegebedürftigen Menschen vorzubereiten.

## Inhalte

- » Unternehmenskonzept/Businessplan
- » Kalkulation
- » Rechtliche Grundlagen
- » Demenzerkrankungen
- » Angehörigenarbeit
- » Zielgruppenspezifische Ernährung
- » Aktivierung zur Erhaltung der Ressourcen
- » Biografiearbeit
- » Palliativbegleitung

**Zielgruppe** Mitarbeiter aus Pflege und Hauswirtschaft,  
Quereinsteiger, Existenzgründer, Ehrenamtler

## ZERTIFIKATSLEHRGANG FACHKRAFT FÜR KLINISCHE DIÄTETIK (IHK)

Inklusive Onlinetraining und begleitendem Tutorium

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
27.11.2018 –	09:00 Uhr	64 UE Präsenz	1.790,00 €
09.04.2019	bis 16:30 Uhr	50 UE Online	1.600,00 € (Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Das Thema Essen und Trinken spielt für Verbraucher und somit für Fachkräfte eine immer größere Rolle. Ernährungsinformationen qualifiziert weitergeben zu können ist eine Dienstleistung, die in Arztpraxen, Kliniken und der Gesundheitsbranche geschätzt wird. Durch die Weiterbildung zur Fachkraft für klinische Diätetik (IHK) wird Mitarbeitern aus Gesundheitseinrichtungen umfangreiches Wissen geboten, um zukünftig kompetent auf Ernährungsfragen von Kunden und Patienten reagieren zu können. Präsenz- und Onlinephasen ergänzen sich in idealer Weise. Den Teilnehmern stehen Lektionen, Übungen, Situationsaufgaben und regelmäßige Tutorien zur Verfügung um die Selbstlernphasen effektiv zu gestalten.

### Organisatorischer Ablauf

#### Modul 1

Präsenzphase 27.11. – 28.11.2018

Onlinephase Selbstlernstudium

#### Modul 2

Präsenzphase 14.01. – 15.01.2019

Onlinephase Selbstlernstudium

#### Modul 3

Präsenzphase 18.02. – 19.02.2019

Onlinephase Selbstlernstudium

#### Modul 4

Präsenzphase 08.04. – 09.04.2019



## Inhalte

- » Aufbau und Funktion der Nährstoffe
- » Ermittlung des individuellen Nährstoffbedarfs
- » Zufuhrempfehlungen
- » Aufbau und Funktion des Verdauungstraktes
- » Krankheitslehre
- » Ernährungsabhängige Stoffwechselerkrankungen
- » Diätetische Kostformen: Gastroenterologische Basiskost, Cholesterinarme Kost, Ernährung bei Diabetes mellitus, Eiweißarme Kost, Elektrolytdefinierte Kostformen, Purinararme Kost, Lebensmittelunverträglichkeiten
- » Zielgruppen definieren
- » Lebenswelten berücksichtigen
- » Medien auswählen
- » Ernährungsdaten ermitteln
- » Prävention
- » Informationsgespräche durchführen

**Zulassungsvoraussetzungen** Abgeschlossene Berufsausbildung und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis

**Zielgruppe** Medizinische Fachangestellte, Arzthelfer, Pflegekräfte, Hauswirtschaftskräfte

## ZERTIFIKATSLEHRGANG TEAMLEITER HOSPITALITY (IHK)

Inklusive Onlinetraining

Modul 1 + 2: 26.04. – 27.04.2018 (Präsenz)

Modul 3 + 4: Online

Modul 5 + 6: 06.06. – 07.06.2018 (Präsenz)

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
26. / 27.04.2018	09:00 Uhr	32 UE Präsenz	1.290,00 €
06. / 07.06.2018	bis 16:30 Uhr	18 UE Online	

---

### Beschreibung

Wer ein Team leitet, ist Führungskraft und besetzt damit die Schnittstelle zwischen den Mitarbeitern einer Abteilung und Vorgesetzten. Um diese Position erfolgreich auszufüllen, sind Fähigkeiten wie Führungskompetenz, Mitarbeitermotivation und Organisationsstärke wichtig, damit Arbeitsabläufe und Prozesse optimiert werden können. Die Teilnehmer lernen erfolgreich ein Team zu führen und erfahren welche Rolle dabei auch die Themen Selbstmanagement und Betriebslehre spielen.

### Inhalte

- » Betriebliches Rechnungswesen
- » Kalkulation
- » Branchenspezifische Kennzahlen
- » Personalplanung
- » Führungskompetenzen
- » Professionelle Gesprächsführung
- » Teamführung
- » Mitarbeitermotivation
- » Zielplanung
- » Konfliktmanagement
- » Umgang mit Stressfaktoren
- » Erfolgreich moderieren
- » Praxistraining

**Zielgruppe** Nachwuchsführungskräfte, Mitarbeiter, die bereits erste Führungserfahrung in Hotellerie, Gastronomie oder GV gesammelt haben (Leiter von Serviceeinheiten wie Cafeteria und Bistro), Betriebsleiter, Küchenleiter



## ZERTIFIKATSLEHRGANG QUALITÄTSMANAGER (IHK)

Inklusive Onlinetraining

Modul 1: 23.04. – 24.04.2018

Modul 2: 28.08. – 30.05.2018

Modul 3: 25.06. – 26.06.2018

Modul 4: 30.07. – 31.07.2018

Modul 5: 03.09. – 04.09.2018

---

Datum	Uhrzeit	Dauer	Preis
23.04. –	09:00 Uhr	100 UE Präsenz	1.890,00 €
04.09.2018	bis	40 UE Online	1.690,00 €
(berufs- begleitend)	17:15 Uhr		(Mitglieder VKK/VDAB)

---

### Beschreibung

Qualitätsmanagement ist in modernen Unternehmen unverzichtbar. Wie werden Empfehlungen, Normen und Standards im eigenen Betrieb gewinnbringend umgesetzt? Wie werden Werkzeuge und Verfahrensanweisungen richtig angewendet? Wie kann erreicht werden, dass ein Qualitätsmanagementsystem (QMS) auch wirklich zu besserer Qualität führt? Diesen und weiteren Fragen gehen die Teilnehmer im Seminar nach. Durch Workshops und Fallstudien wird trainiert, wie ein wettbewerbsfähiges, unternehmensspezifisches und prozessorientiertes QMS aufzubauen und zu erhalten ist. Qualitätsmanager (IHK) bündeln die Leistungen der Funktionsbereiche eines Unternehmens für Produkt- und Dienstleistungsqualität.

### Inhalte

- » Grundlagen zum Qualitätsmanagement
- » Qualitätsmanagementsysteme (QMS)
- » Qualitätsmanagement für Dienstleistungen
- » Statistik im Qualitätsmanagement
- » Qualitätsmanagement mit System – ISO 9000 ff. in der Anwendung
- » Methoden und Werkzeuge im Qualitätsmanagement
- » Qualität und Recht einschließlich Produkthaftung
- » Qualitätsaudits
- » Total Quality Management (TQM) – Einführung

**Zielgruppe** Fach- und Führungskräfte, Betriebsleiter, Küchenleiter, Stellv. Küchenleiter

## FÖRDERMÖGLICHKEITEN

### Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz

Viele unserer Lehrgänge sind nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) förderbar. Die Förderung besteht aus einem Zuschuss und einem zinsgünstigen Darlehen. Nähere Informationen und Antragsformulare erhalten Sie bei den Ämtern für Ausbildungsförderung der Landkreise oder kreisfreien Städte oder unter: [www.aufstiegs-bafog.de](http://www.aufstiegs-bafog.de)

### Förderung nach QualiScheck Rheinland-Pfalz

Die Teilnahme an Bildungsmaßnahmen kann über den QualiScheck Rheinland-Pfalz gefördert werden. Anspruchsberechtigt sind abhängig Beschäftigte, geringfügig Beschäftigte (Mini-Job), Berufsrückkehrer und Existenzgründer. Über den QualiScheck trägt das Land Rheinland-Pfalz einmal im Jahr 50% der Kosten der Weiterbildungsmaßnahme bis zu 500,00 €. **Der QualiScheck muss vor der Anmeldung zum Kurs vorliegen.** Detaillierte Informationen sowie Antragsformulare finden Sie im Internet unter: [www.qualischeck.rpl.de](http://www.qualischeck.rpl.de)

### Stipendium der Walter und Margarete Müller Stiftung

Die Stiftung gewährt Stipendien und Zuschüsse. Gefördert werden Köchinnen und Köche, die sich durch berufliche Weiterbildung in besonderer Weise qualifizieren. Weitere Informationen und die entsprechenden Bewerbungsunterlagen finden Sie unter: [www.muellerstiftung.com](http://www.muellerstiftung.com)

### Weitere Fördermöglichkeiten

Umfangreiche Informationen zu den Förderprogrammen der einzelnen Bundesländer, finden Sie auf den Seiten der Industrie- und Handelskammer Koblenz unter dem Navigationspunkt -Aus und Weiterbildung: [www.ihk-koblenz.de](http://www.ihk-koblenz.de)

### Steuerliche Berücksichtigung

Aufwendungen für die berufliche Bildung können in der Regel im Rahmen der geltenden steuerlichen Vorschriften als Sonderausgaben oder Werbungskosten geltend gemacht werden.

# STEUERN STATT DRIFTEN

Fragen Sie  
nach einem  
individuellen  
Inhouse-  
Angebot!

**Ihr Partner für Weiterbildung und Teamentwicklung  
im Gesundheits- und Sozialwesen**

**Fachwirt/in im Gesundheits- und Sozialwesen**

**Betriebswirt/in im Gesundheits- und Sozialwesen**

**Kommunikation in Teams**

**Der richtige Umgang mit Machtverhältnissen**

**Wachsen trotz Krise: Unternehmenskultur gestalten**

**Selbst- und Zeitmanagement im Gesundheits-  
und Sozialwesen**

**Zürcher Ressourcen Modell – ZRM®**

**Fähigkeit die eigene Resilienz zu kultivieren –  
eigene Stärken stärken**

**Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastung**

IHK-Akademie Koblenz e.V., Josef-Görres-Platz 19, 56068 Koblenz  
Vicky Hammes, 0261 30471-15, hammes@ihk-akademie-koblenz.de

[www.ihk-akademie-koblenz.de](http://www.ihk-akademie-koblenz.de)

**IHK** Akademie Koblenz

# KONTAKT

## Forum Diätetik & Ernährung

Hohenfelder Straße 12

D-56068 Koblenz

+49 (0) 261 30489-43

[kontakt@gbz-koblenz.de](mailto:kontakt@gbz-koblenz.de)

Das **Forum Diätetik und Ernährung** ist Teil des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e. V. (GBZ).

Das GBZ ist eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz und bietet seit mehr als 25 Jahren qualifizierte und fachspezifische Weiterbildung für Gastronomie-, Hotellerie- und Tourismus-Betriebe. Zum Angebot gehören Studiengänge sowie eine Vielzahl von Tages- und Wochenendseminaren. Das GBZ gliedert sich in fünf Kompetenzzentren mit unterschiedlichen Angebotsschwerpunkten: Die Spirituosschule, die Koch- und Serviceschule, die Deutsche Wein- und Sommelierschule, das Forum Diätetik und Ernährung sowie die Hotelmanagement-Akademie.

## GASTRONOMISCHES BILDUNGSZENTRUM KOBLENZ e. V.

Vereinsregister Amtsgericht Koblenz VR 2868

Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790

Vertreten durch den Vorstand

**Olaf Gstettner**

Vorsitzender Vorstand

**Dr. Sabine Dyas**

Geschäftsführerin



Änderungen in den Angeboten vorbehalten. Zugunsten der besseren Lesbarkeit und Verständlichkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Selbstverständlich gelten die Aussagen und Personenbezeichnungen für beide Geschlechter. Ähnliche bzw. vergleichbare Bildungsangebote finden Sie in Datenbanken im Internet, wie zum Beispiel "WIS" oder erfragen Sie diese bei den Weiterbildungsberatern der Industrie- und Handelskammer.