

SEMINAR- PROGRAMM 2017



Wissen
Chancen
Perspektiven



LERNEN SIE PICCO KENNEN – DAS VERPFLEGUNGSKONZEPT FÜR DIE ZUKUNFT



Frisch gekochtes Essen für Kinder in einer guten, verlässlichen Qualität scheint für viele Kitas nicht herstellbar. Frischküche ist häufig assoziiert mit hohen Lohnkosten, aufwändiger Lagerhaltung und vielfältigen Auflagen bezüglich Dokumentation und Hygienemaßnahmen.

Unser System hingegen bietet:

- Hohe Planbarkeit und Sicherheit
- Personaleinsatz und –qualifikation vergleichbar einer Mischküche
- Das Erlebnis von frisch gekochtem Essen
- Das alles zu einem akzeptierten Preis

Wie das funktioniert und schmeckt können Sie an folgenden Abenden kennenlernen:

Termine: 06.04.2017

oder 12.10.2017

Dauer: 19:00 – 21:00 Uhr

Kosten: **5€** / Person

- FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHES UND
GASTRONOMISCHES PERSONAL

INFEKTIONSSCHUTZ- BELEHRUNG

nach § 43 Abs. 1 und
Hygienebelehrung nach § 4 LMHV

Ausgezeichnet
mit dem 1. rhw-
Hygiene-Preis

So wurden Sie noch nie belehrt!

Interaktiv und methodisch abwechslungsreich gestalten wir die gesetzlich vorgeschriebene Nachbelehrung gemäß §43 Infektionsschutzgesetz und die jährlich vorgeschriebene Lebensmittelhygieneschulung nach §4 LMHV so, dass sie alle relevanten Themen umfasst:

- Hygiene • Infektionsschutz • Hautschutz • zusätzlich Arbeitssicherheit • zusätzlich Brand- und Unfallschutz

Dauer: 9:30 – 12:00 Uhr
Kosten: **20 €** / Person
Termine: 12.01./09.03./11.05./13.07./
14.09./09.11.2017

FACHKUNDESCHULUNG

nach § 4 LMHV

Sicherer Umgang mit Lebensmitteln (LM)

Alle Personen, die LM herstellen oder ausgeben und nicht über die entsprechenden Fachkenntnisse, wie durch eine Ausbildung verfügen, müssen durch eine einmalige Fachkundeschulung mit den erforderlichen Grundlagen im Umgang mit LM unterwiesen werden. Folgende Inhalte werden u.a. vermittelt: • Gesetzliche Vorschriften • Anlieferung und Lagerung von LM • Zusammensetzung der jeweiligen LM • Hygienischer Umgang mit LM • Reinigung und Desinfektion • HACCP Als Folgebelehrung dient die jährliche Lebensmittelhygieneschulung nach §4 (s.o.).

Termine: 16./17.02.2017 **oder** 16./17.11.2017
Dauer: 9:30 – 16:00 Uhr
Kosten: **260 €** / Person, inkl. Getränke

► FÜR PÄDAGOGISCHES PERSONAL
UND TAGESELTERN

LEBENSMITTELHYGIENE- BELEHRUNG

nach § 4 LMHV inkl. Infektionsschutznachbelehrung
nach IfSG §§ 33-36, § 42+43 Abs. 1

Hygiene macht nicht an der Küchentüre halt!

Diese Nachbelehrung für pädagogisches Personal und Tageseltern ist jährlich verpflichtend. Wir informieren Sie über die gesetzlichen Grundlagen, über das entsprechende Hygieneverhalten und über Infektionskrankheiten in Einrichtungen der Kinderbetreuung. Sie kennen nach dieser Schulung die Risiken bei Feiern, wie z.B. Sommerfeste, und wie diese im Vorfeld beseitigt werden können. Die Belehrung ist interaktiv und methodisch sehr abwechslungsreich gestaltet.

Dauer: ca. 2 Std. **oder** Termine: 11.01./05.04./12.07./
Kosten: **140 €** 18.10.2017
zzgl. Fahrtkosten Ort: Landshuter Allee 40
Kosten: **20 €** / Person

► FÜR PÄDAGOGISCHES PERSONAL

ARBEITSSCHUTZ, UNFALLSCHUTZ UND BRANDSCHUTZ

Der Arbeitgeber ist verpflichtet nach Arbeitsschutzgesetz seine MitarbeiterInnen regelmäßig und angemessen zu Themen des Arbeitsschutzes sowie Unfall- und Brandschutz zu belehren. Ziel ist es, die MitarbeiterInnen für die Gefährdung am Arbeitsplatz zu sensibilisieren. Folgende Inhalte werden unterrichtet:

- Typische Gefährdungen, Belastungen
- Vermeidung von Arbeitsunfällen
- Gefahrenstoffe, Biostoffe
- Richtiges Verhalten bei Notfällen
- Verhinderung von Bränden, richtiges Verhalten im Falle eines Brandes.

Dauer: ca. 2 Stunden Kosten: **140 €** zzgl. Fahrtk.

GRUNDLAGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Teil 1

Alles was Recht ist!

Die Gemeinschaftsverpflegung erfordert ständig auf dem neuesten Stand der rechtlichen Vorgaben und Hygieneverordnungen zu sein und diese umzusetzen. Wir befassen uns mit dem nationalen und europäischen Lebensmittelrecht und erarbeiten gemeinsam die relevanten Punkte für Ihre Einrichtung. Sie können nach diesem Seminar ein HACCP-Konzept für Ihre Einrichtung erstellen und dieses lückenlos umsetzen.

Dauer: 9:30 – 16:00 Uhr

Kosten: **140 €** /Person, inkl. Getränke

Termin: 23.03.2017

Teil 2

Auch Essen will gelernt sein!

Der Grundstock des Ernährungsverhaltens wird im Kindesalter gelegt. Deswegen ist es besonders wichtig, die Kleinen kindgerecht und ausgewogen zu ernähren. Nach diesem Seminar kennen Sie die ernährungsphysiologischen Hintergründe der Kinderernährung, Sie können einen Speiseplan nach optimiX erstellen und wissen was bei der Lieferantenauswahl und dem Einsatz von Bio-Lebensmittel wichtig ist.

Dauer: 9:30 – 16:00 Uhr

Kosten: **140 €** /Person, inkl. Getränke

Termin: 24.03.2017

Auch als Kombipaket für **260 € buchbar.**

ALLERGIE, UNVERTRÄGLICHKEIT UND KENNZEICHNUNGSPFLICHT

20 % aller Kinder leiden an einer Allergie!

Was bedeutet es, ein Kind mit einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit in der Kita zu betreuen? Für die Gemeinschaftsverpflegung ist dies eine große Herausforderung.

Sie lernen in diesem Seminar, welche Allergien und Unverträglichkeiten es gibt und wie Sie Ihr Allergiemangement richtig planen, um rechtlich auf der sicheren Seite zu sein.

Gemeinsam werden wir alternative Speisepläne erarbeiten und die seit Dezember 2014 verpflichtende Allergenkennzeichnung umsetzen.

Dauer: 9:30 – 16:00 Uhr

Kosten: **140 €** /Person, inkl. Getränke

Termin: 28.04. 2017



► FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHES PERSONAL

GEBÄUDEREINIGUNG

Reinigen will gelernt sein!

Wir erarbeiten mit Ihnen gemeinsam die für Ihren Betrieb beste Einsatzmethode von Reinigungsmitteln und -materialien. Im Hinblick auf Qualität, Einsatz von Reinigungsmitteln und die beste Technik in der Unterhaltsreinigung erstellen wir einen individuellen Reinigungsplan für Ihre Einrichtung. Durch viele praktische Beispiele ist dieses Seminar sehr gut im Arbeitsalltag umzusetzen.

Dauer: 9:30 - 16:00 Uhr
Kosten: **140 €** /Person, inkl. Getränke
Termin: 20.10.2017

► FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHES PERSONAL

ERGONOMISCHES ARBEITEN IN DER HAUSWIRTSCHAFT

Die Ergonomie ist die Wissenschaft von der Gesetzmäßigkeit menschlicher Arbeit.

Ungünstige Körperhaltungen sollen vermieden werden, um die Gesunderhaltung des Körpers zu fördern und Verschleiß zu vermeiden. Ziel ist es, mit geringem Aufwand an Zeit, Kraft und Material ein gutes Arbeitsergebnis zu erreichen ohne den Körper zu schädigen. Durch die Vermittlung von theoretischem Grundwissen und anhand von Praxisbeispielen werden die Schulungsteilnehmer in die Lage versetzt, ungünstige Körperhaltungen zu erkennen und langfristig zu verbessern.

Dauer: 9.30 - 12.00 Uhr
Kosten: **65 €** /Person, inkl. Getränke
Termine: 10.11.2017

ELTERNABENDE FÜR EINRICHTUNGEN DER KINDERTAGESBETREUUNG

Gerne führen wir auch Elternabende in Ihrer Einrichtung durch.

Thema Ernährung

Wir stellen Ihnen und den Eltern die optimierte Mischkost „optimiX“ vor und die daraus resultierende Speiseplangestaltung.

Thema Hygiene

Hygiene in Kitas funktioniert nur, wenn alle Beteiligten mitwirken. Wir erklären den Eltern das Hygienemanagement der Einrichtung und ihre wichtige Rolle bei der Mitwirkung, um die Ausbreitung von Infektionskrankungen zu vermeiden.

Dauer und Kosten nach Vereinbarung.

► ALLGEMEINE INFORMATIONEN:

Ort: diakonia GmbH (bzw. wie angegeben)
Dachauer Str. 192, 80992 München

- **Die Schulungen finden nur bei einer entsprechenden Teilnehmerzahl statt.**
- **Sie erhalten spätestens 2 Wochen vor dem Seminartermin Bescheid.**
- **Grundsätzlich können Sie jede Schulung auch für Ihre Einrichtung buchen.**
- **Wir kommen gerne zu Ihnen, auch außerhalb Münchens. Preise zzgl. Fahrtkosten**

DIAKONIA INHOUSE – BERATUNG UND KNOWHOW

Dipl.-Oecothrophologinnen, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen, Hauswirtschaftsmeisterinnen und Hotelfachfrauen

beraten Sie

- in Fragen der Gemeinschaftsverpflegung
- Hygiene, Organisation der Hauswirtschaft
- Einarbeitung von neuen und/oder fremdsprachigen MitarbeiterInnen

und führen

Schulungen, Unterweisungen,
Elternabende in Ihrer Einrichtung durch

informieren Sie

nach Wunsch über die aktuellsten Anforderungen rund um die Hauswirtschaft.

Für Fortbildungen von MitarbeiterInnen gibt es staatliche Unterstützung für den Arbeitgeber. Unser Hauswirtschaftspersonal qualifizieren wir nach einem von uns entwickelten DGH-zertifizierten modularen System. **Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.**

Unser Auftrag

diakonia ist eine gemeinnützige Organisation, die für Menschen in schwierigen Lebenslagen oder mit Behinderung Arbeitsplätze schafft. Unser Ziel ist es, Menschen zu stärken, ihnen eine berufliche Orientierung zu geben, sie zu qualifizieren und auszubilden. In den Betrieben der diakonia haben wir dafür 400 Arbeitsplätze und Beschäftigungsgelegenheiten geschaffen.

Wir orientieren uns an christlichen Werten. diakonia wurde 1996 von der Inneren Mission München und dem Evangelisch-Lutherischen Dekanat München gegründet.

Unsere Betriebe

- diakonia secondhand:
Sammlung, Sortierung und Verkauf von Spenden ^{1, 3, 4, 5, 6}
- diakonia inhouse: Kita-Bewirtschaftung ^{1, 3, 4, 5, 6}
- diakonia Malerfachbetrieb ^{1, 3, 4, 5, 6}
- TipTopBOX: Recycling von Toner und Kartuschen ^{4, 6}
- diakonia Soziale Aufgaben ^{1, 2, 3, 4, 6}

Unsere Beratungsprojekte

- MALZ Münchner Arbeitslosenzentrum ^{1, 3}
- diakonia KASA: Sozialberatung ³
- diakonia Karla Start ¹
- IBZ Beruf Mitte ¹
- diakonia Betriebliche Sozialberatung




1 Gefördert durch das **MBQ**
Münchner Beschäftigungs-
und Qualifizierungsprogramm



Landeshauptstadt
München
**Referat für Arbeit
und Wirtschaft**

diakonia Soziale Aufgaben ist einer von über 30 Sozialen Betrieben, die durch das Münchner Beschäftigungs- und Qualifizierungsprogramm (MBQ) gefördert werden. Die Sozialen Betriebe beschäftigen langzeitarbeitslose Menschen, qualifizieren und beraten sie mit dem Ziel, ihnen den Weg zurück ins Arbeitsleben zu ebnen.
www.muenchen.de/mbq

2  Landeshauptstadt
München
Sozialreferat

3  Evangelisch-Lutherische
Kirche in Bayern

4 
ZBFS

5 
Jobcenter München

6  bezirk oberbayern

**Anmeldungen bitte per
Telefon, Fax oder Post an:**

diakonia inhouse
Dachauer Straße 192
80992 München

Tel 0 89-12 15 95-18
Fax 0 89-12 15 95-49
www.diakonia.de