

"Lebensmittelhygiene im Wohngruppenalltag und in Tagesstätten"

eine 1-tägige Fortbildung

Kurs Nr. S822

Das bringt Ihnen die Teilnahme an der Fortbildung u.a.:

- An praktischen Beispielen werden Umsetzungsmöglichkeiten durchgespielt

Termin: Montag, den 28. September 2026 in der Zeit von 09:00-15:30 Uhr

Dozent: Sascha Kühnau, Diplom-Oecotrophologe (FH), QM Auditor, Freier Journalist und Koch für alle Fälle

Inhalte: Die Lebensmittelhygiene im privathaushalt-ähnlichen Lebensalltag in Haus- und Wohngemeinschaften und in Tagesstätten fachgerecht zu organisieren, beinhaltet viele konkurrierende Herausforderungen. Einerseits die institutionelle Verantwortung und gleichzeitig gilt es, für und mit den Bewohnern einen schönen Lebens- und somit leckeren Verpflegungsalltag zu schaffen. In der Fortbildung werden geeignete Methoden dargestellt, die im Wohnbereichs- oder Gruppenalltag ohne unnötigen Aufwand die Lebensmittelhygiene alltagtauglich sichern. An praktischen Beispielen werden die Umsetzungsmöglichkeiten durchgespielt. Daraus werden effektive Lenkungsmöglichkeiten erarbeitet, die eine aufwandsarme Prozesslenkung in den Wohngruppen ermöglichen. Die Lebensmittelhygiene wird gerade bei der Herausforderung der aktiven und passiven Beteiligung von Bewohnern greifbar. Sie soll dieses wichtige Betätigungsfeld im Tagesablauf der Bewohner dauerhaft sichern, ohne eine vermeidbare gesundheitliche Gefährdung zu riskieren.

Themenschwerpunkte wären:

- Methoden der Lebensmittelhygiene zur Umsetzung der Sorgfaltspflicht
- Beispielhafte Umsetzung von Einkauf und Verzehr
- Temperaturen bei Lagerung, Zubereitung und Mahlzeit
- Umgang mit (mitgebrachten) Lebensmitteln
- Kochen mit Klient*innen
- Zielführende Haftungsabgrenzung
- WC-Hygiene im Verpflegungsalltag

Lebensmittelhygiene in Tagesstätten

Die Lebensmittelhygiene in Tagesstätten fachgerecht zu organisieren, beinhaltet viele konkurrierende Herausforderungen. Einerseits die Verantwortung als soziale Einrichtung und andererseits den Klienten einen schönen Tages- und somit leckeren Verpflegungsalltag zu schaffen. In der Fortbildung werden geeignete Methoden dargestellt, im Verpflegungsalltag ohne unnötigen Aufwand die Lebensmittelhygiene alltagtauglich zu sichern. An praktischen Beispielen werden Umsetzungsmöglichkeiten durchgespielt. Daraus werden professionelle Vermittlungsinhalte erarbeitet, um alltagtaugliche Lebensmittelhygiene für Klienten erlebbar zu machen. Im Tagesablauf soll Verpflegungskompetenz dauerhaft und professionell vermittelt werden, ohne eine vermeidbare gesundheitliche Gefährdung zu riskieren.

Themenschwerpunkte werden u.a. sein:

- Schwerpunkte der Lebensmittelhygiene im Verpflegungsalltag
- Beispielhafte Umsetzung von Einkauf bis Verzehr
- Temperaturen bei Lagerung, Zubereitung und Mahlzeit
- Umgang mit Lebensmitteln
- Kochen mit Klient*innen
- Sichere Feste feiern

Zielgruppe: Betreuende und begleitende Mitarbeitende aller Professionen

Kosten: € 299,- zzgl. 7% MwSt, incl. Teilnehmerzertifikat und Verpflegung

Seminarort: Katharinenstraße 11, 23554 Lübeck; 3. Stock im Seminarraum von FoCuS

Anmeldung: FoCuS, Petra Pontow Katharinenstraße 11, 23554 Lübeck ☎ 0451-14008-61
E-Mail: info@bildungimfocus.de Anmeldeschluss: 14.09.2026

Weitere Fortbildungsangebote finden Sie auf www.bildungimfocus.de