

2026

Seminare & Events



**LERNEN
UND ERLEBEN**

Mit uns macht
Weiterbildung
Freude!



Das **CAMPUS**
Seminar-Programm 2026

CHEFSVALUE
CREATING SUCCESS



WIR FREUEN UNS AUF SIE!

montags bis donnerstags von 08:00 bis 16:00 Uhr,
freitags von 08:00 bis 14:00 Uhr



PRÄSENZ- UND ONLINE-SEMINARE

Ihre Ansprechpartnerin: Anja Hölsken
Service-Hotline: 02837 80-333
E-Mail: campus@chefsvalue.de



PRÄSENZ- UND ONLINE-SEMINARE

Ihre Ansprechpartnerin: Mirjam Bosmann
Service-Hotline: 02837 80-333
E-Mail: campus@chefsvalue.de



INHOUSE-SEMINARE

Ihre Ansprechpartnerin: Sonja Schmitz
Service-Hotline: 02837 80-336
E-Mail: campus-inhouse@chefsvalue.de



INSPIRATION UND EVENTS

Ihre Ansprechpartnerin: Carolin Jullien
Service-Hotline: 02837 80-333
E-Mail: events@chefsvalue.de



ERNÄHRUNG & GENUSS

Kocherlebnis für Azubis: Junior Fish.....	08	Kocherlebnis für Profis: Mediterranes Sommergrillen	10
Kocherlebnis für Azubis: Junior Sweets	08	Kocherlebnis für Profis: Chefs Vegan – Basics.....	11
Kocherlebnis für Azubis: Junior Veggie.....	09	Vollwertig – vegetarisch – vegan.....	12
Kocherlebnis für Azubis: Junior Meat.....	09	Lebensmittelallergie oder -Intoleranz?	13
LEHRGANG: Ernährungsbeauftragter in der Seniorenverpflegung		14	
INHOUSE-SCHULUNGEN		ab 16	



HYGIENE & QUALITÄT

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit	23	Refresher HACCP-Beauftragter.....	25
HACCP-Beauftragter.....	24		
ONLINE-MODULE		ab 26	
INHOUSE-SCHULUNGEN		ab 29	



MANAGEMENT & KOMMUNIKATION

Restlos glücklich	32	Teamführung heute	38
Food Compliance.....	33	Die Führungskraft als Coach.....	39
Fokus: Küche	34	Wirtschaftlichkeit: gewusst wie!	40
Heute Kollege, morgen Chef.....	36	Einfach. Gut. Kommunizieren.	41
Krisen erfolgreich steuern.....	37		
ONLINE-MODULE		ab 42	
INHOUSE-SCHULUNGEN		ab 47	



NACHHALTIGKEIT & BIO

Nachhaltigkeit entdecken	52	Gut und nachhaltig essen im Alter.....	53
INHOUSE-LEHRGANG: Nachhaltigkeitsbeauftragter in der Gemeinschaftsverpflegung.....		54	
INHOUSE-SCHULUNGEN		ab 56	



INSPIRATION UND EVENTS

Auf die Gäste, fertig, los!.....	58	Hotel-Concepttour Wien	60
CHEFS TREND FOOD – Afrikanische Küche	59	Gastro-Concepttour Antwerpen	61
Social Media Food – Feed the Feed	59		
Allgemeine Geschäftsbedingungen		62	
Seminar- und Eventanmeldung		63	

Aufgrund der besseren Lesbarkeit wird in den Texten nur die männliche Sprachform verwendet.
Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Online zum
Campus:



Willkommen

beim CHEFS VALUE Campus!

Weiterbildung neu gedacht – der CHEFS VALUE Campus verbindet Praxis, Perspektiven und Persönlichkeitsentwicklung für starke Teams und Führungskräfte in der Foodservicebranche. In Seminaren, Workshops, Events und Concepttours entwickeln wir Ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten gezielt weiter. Egal, ob Sie gerade erst in Ihre Karriere starten oder schon viele Jahre Erfahrung mitbringen – im CHEFS VALUE Campus finden Sie die passende Weiterbildung. Bei uns treffen sich Küchenchefs, Betriebs- und Kantinenleiter, Serviceteams und Küchenbrigaden, Diätassistenten, Hygienebeauftragte, Rezeptionisten und Verpflegungsassistenten.

WAS MACHT CHEFS VALUE Campus AUS?

Bei uns steht Ihre berufliche und persönliche Weiterentwicklung an erster Stelle. Unsere Angebote sind darauf ausgerichtet, Sie in Ihrer täglichen Arbeit voranzubringen und Ihnen wertvolle Impulse für Ihren Erfolg zu geben. Alle unsere Veranstaltungen werden praxisbasiert von erfahrenen Profis aus der Foodservicebranche geleitet. Sie profitieren von modernen Lehrmethoden, realitätsnahen Inhalten und konkreten Lösungen, die Sie direkt in Ihrem Arbeitsumfeld einsetzen können.

Ob Sie Ihre Kenntnisse erweitern, neue Inspirationen sammeln oder Ihre Fähigkeiten gezielt weiterentwickeln möchten – bei uns finden Sie das passende Format.

UNSERE FORMATE IM ÜBERBLICK:



Präsenz

Präsenz-Seminar:

- Bestimmter Standort und definierte Location
- Fester Termin mit Teilnehmern aus verschiedenen Betrieben
- Ideal zum Netzwerken und persönlichen Austausch
- Tages- oder Mehrtages-Seminare in inspirierender Umgebung



Inhouse

Inhouse-Seminar:

- In Ihrem Betrieb oder Ihrer Einrichtung
- Unser Experte kommt direkt zu Ihnen
- Inhalte und Termine individuell planbar
- Passgenaue Inhalte für Ihre Anforderungen



Online

Online-Seminar:

- Digitales Format – flexibel und ortsunabhängig
- Teilnahme von zuhause oder aus dem Betrieb/der Einrichtung
- Fester Termin und interaktiver Austausch
- Perfekt für effizientes Lernen ohne Reisekosten



Follow up

Follow up zum Seminar:

- Digitales Follow-up zu einem Präsenz- oder Online-Seminar
- Vier Wochen nach dem Seminar
- Vertiefung des Erlernten und Austausch von Praxiserfahrungen
- Netzwerkmöglichkeit für anhaltenden Austausch

INSPIRIERENDE LERNUMGEBUNGEN

Die ausgesuchten Seminarhotels und unsere top-modernen Inspiration Center in Weeze, Hamburg und Berlin laden Sie dazu ein, sich in einer angenehmen Atmosphäre weiterzubilden und begeistern zu lassen. Unsere Räumlichkeiten sind nicht nur funktional und voll ausgestattet, sondern auch ästhetisch ansprechend und darauf ausgelegt, Ihre Kreativität zu fördern und Ihren Lernprozess zu unterstützen.

FLEXIBEL, PRAXISNAH, VERNETZT – LERNEN OHNE GRENZEN

Mit unseren Online-Seminaren ermöglichen wir Ihnen maximale Flexibilität. Lernen Sie, wo Sie möchten – ob im Betrieb, im Homeoffice oder unterwegs. Durch interaktive Live-Sessions, spannende Fachimpulse und direkten Austausch mit anderen Teilnehmenden erleben Sie Weiterbildung auf höchstem Niveau, ohne Reisekosten und Zeitaufwand. So bleiben Sie up to date und setzen das Erlernte direkt in Ihrem Arbeitsumfeld um.

Darüber hinaus bieten unsere Follow up-Sessions vier Wochen nach den Seminaren die perfekte Gelegenheit, das Erlernte zu vertiefen, Praxiserfahrungen auszutauschen und offene Fragen gemeinsam zu klären. So stellen wir sicher, dass Sie das Maximum aus Ihrer Weiterbildung herausholen.

FLEXIBILITÄT BEI DER UNTERKUNFT

Wenn Sie eine Übernachtungsmöglichkeit für Ihr Seminar benötigen, nutzen Sie das CAMPUS-Kontingent in den Seminarhotels oder buchen ein anderes Haus Ihrer Wahl. Weitere Informationen zum Buchungsprozess erhalten Sie mit Ihrer Teilnahmebestätigung.

STETS AUF DEM LAUFENDEN

Auf unserer Website finden Sie immer die neuesten Informationen zu unseren Seminaren und Events. Besuchen Sie uns unter www.chefsculinar.de/chefvalue-campus und entdecken Sie unsere vielfältigen Angebote.

Um regelmäßig Updates zu aktuellen Themen, geplanten Veranstaltungen und freien Seminarplätzen zu erhalten, melden Sie sich auch für unseren Newsletter an oder folgen Sie uns auf den sozialen Medien.



Lassen Sie uns gemeinsam Ihren beruflichen Erfolg gestalten – flexibel, praxisnah und inspiriert.



Discover

what it takes!

Entdecken Sie, worauf es ankommt. Mit dieser Botschaft heißen wir Sie herzlich willkommen – seit nunmehr einem Jahr im CHEFS Inspiration Center in Weeze und 2026 auch in unseren neuen CHEFS Inspiration Centern in Hamburg und in Berlin Ludwigsfelde.

WORAUF ES IN DER GASTRONOMIE UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGGUNG ANKOMMT?

Auf impulsgebendes Handeln, schöpferisches Kochen, innovatives Zukunftsdenken – kurzum: Kreativität. Um diese zu entfalten, braucht es einen inspirierenden Ort. Und genau diesen haben wir an drei Standorten für Sie kreiert und uns dabei eines Geheimrezeptes bedient, das wir Ihnen gerne verraten.

Mit modernen, inspirationsfördernden Locations präsentiert CHEFS CULINAR einen idealen Ort für verschiedene spannende Seminare aus dem CHEFS VALUE Campus-Seminarprogramm. Ob Kocherlebnisse für Auszubildende oder kreative Profis, ob Events zu nachhaltigem Speisenangebot oder zur perfekten Food-Präsentation auf Social Media – dies und vieles mehr erleben unsere Gäste in praxisnahen Fachseminaren auf einem Topniveau in unseren erstklassig ausgestatteten Working-Spaces der CHEFS Inspiration Center.

HIER ERWARTET SIE INSPIRATION PUR

Modernste Schulungsküchen, ein imposanter Chef's Table, stylische Lounges, schicke Tagungsräume und professionelle Fotostudios schaffen das optimale Umfeld für Kochseminare, Küchentrainings und kreative Produktentwicklungen – und zugleich das perfekte Ambiente für modernes Lernen und anregenden Austausch.

Ob für Restaurant, Klinik, Seniorenheim oder Betriebsverpflegung, ob für Cook & Serve oder High Convenience, ob für Individual- oder Systemgastronomie, ob für Inspiration oder Training – discover what it takes!

CHEFS Inspiration Center





Wir freuen uns auf Ihren Besuch
in Weeze, Hamburg und Berlin.





Kocherlebnis



Präsenz



Inhouse

Kocherlebnis

FÜR AUSZUBILDENDE

EXPERTE



Christoph Koscielniak

Der eine oder andere Teil der Ausbildung müsste nochmal aufgefrischt werden? Oder steht sogar die Zwischen- oder Abschlussprüfung an? Die Azubi-Workshops unseres Campus bereiten angehende Köche auf die Zukunft in ihrem Traumberuf vor. In unseren Praxisseminaren werden wichtige Fragen beantwortet und Themen, die in den Prüfungen vorkommen können, nochmal vertieft.

GEBÜHR: jeweils 125,- Euro zzgl. MwSt.

BEGINN: 09:30 Uhr

ENDE: 16:00 Uhr



JUNIOR FISH

GV & HOGA

Wie bereitet man Fisch richtig zu? Was ist das Besondere an Plattfischen? Das und vieles mehr erfahrt ihr in unserem Workshop für Nachwuchsköche. Vom richtigen Filetieren über die geeignete Garmethode bis hin zum kreativen Anrichten – nach diesem Tag seid ihr dem Profikoch ein ganzes Stück nähergekommen.

DETAILS

- Warenkunde zu den verschiedenen Fischarten
- Filetieren und Zuschneiden von Rund- und Plattfischen
- Zubereitungsmöglichkeiten von rohem Fisch
- Herstellung von Fonds, Saucen & Co.

TERMIN & ORT

18.03.2026 (AZ-FF)

CHEFS Inspiration Center, 47652 Weeze

Hier
erfährst
du mehr:



JUNIOR SWEETS

GV & HOGA

Was war nochmal eine Bayerische Creme? Wie unterscheiden sich Mousse und Creme? Diese und viele andere grundlegende Fragen rund um Nachspeisen bleiben häufig auf der Strecke. Nicht so bei uns! Wir erklären euch Schritt für Schritt, wie das perfekte Dessert gelingt und erarbeiten mit euch zusammen die Basisrezepturen für klassische Nachspeisen. Perfekt für den Wissenskick vor der Prüfung für alle Azubis aus Küche und Hauswirtschaft.

DETAILS

- Zubereitung der wichtigsten Basisrezepturen
- Einfache Tipps für geschmackvolle Abwandlungen
- Praktische Tipps zum ansprechenden Anrichten

TERMIN & ORT

19.03.2026 (AZ-DS)

CHEFS Inspiration Center, 47652 Weeze

Hier
erfährst
du mehr:





JUNIOR VEGGIE

GV & HOGA

Was hat der bewusste Verzicht auf tierische Produkte mit Social Media zu tun? Und wie schafft ihr es, eine pflanzenbasierte Küche anzubieten, an die eure Gäste lange denken werden? Diese und viele weitere Fragen beantworten wir euch in diesem Seminar. Ihr wollt Gerichte zubereiten, die lecker sind und toll aussehen? Und das alles komplett pflanzenbasiert? Na klar, das machen wir: Wir zeigen euch, wie ihr aus einem frischen und bunten Warenkorb vielfältige Rezepte zaubern könnt – alles unter fachlicher Anleitung unseres Referenten Christoph Koscielniak. Seid gespannt und vor allem: viel Spaß!

DETAILS

- Wir bereiten vegane Gerichte zu und berücksichtigen dabei Ernährungsempfehlungen.
- Wir definieren unterschiedliche Ernährungsformen.
- Wir entwickeln inspirierende Rezeptideen.
- Ihr erlebt, wie vielfältig und wandelbar die vegane Küche ist.
- Wir üben den praktischen Umgang mit „alten“ und „neuen“ Lebensmitteln.

TERMIN & ORT

05.11.2026 (AZ-VV)

CHEFS Inspiration Center, 47652 Weeze

Hier
erfährst
du mehr:



JUNIOR MEAT

GV & HOGA

Als angehender Koch ist es unumgänglich, den richtigen und respektvollen Umgang mit einem der wichtigsten Lebensmittel, dem Fleisch, zu erlernen. Wir zerlegen Geflügel, Lammkeulen und weitere Fleischstücke. Christoph Koscielniak verrät euch Tipps und Tricks zu einzelnen Teilstücken, deren Verwendung und Weiterverarbeitung sowie zu den passenden Garprozessen. Ihr lernt die klassischen und internationalen Fleischzuschnitte kennen.

DETAILS

- Teilstückzerlegung von Schlachtfleisch und Geflügel
- Angesagte Zubereitungsprozesse
- Marinaden, Kräuter und Gewürzmischungen für Fleisch und Geflügel

TERMIN & ORT

12.03.2026 (AZ-JM1)

CHEFS Inspiration Center, 47652 Weeze

21.10.2026 (AZ-JM2)

Dehoga Akademie, 73337 Bad Überkingen

Hier
erfährst
du mehr:





DETAILS

- Verschiedene Grilltypen kennenlernen
- Techniken für vitamin-schonendes, fettarmes und geschmackvolles Grillen
- Kreative Rezeptideen, die praktisch im Küchenalltag umsetzbar sind
- Ziel ist eine moderne, leichte Sommerküche mit mediterranem Flair

NUTZEN

- Sie lernen, gesunde und aromatische Gerichte direkt vom Grill zuzubereiten.
- Erweiterung der Grillfähigkeiten durch professionelle Techniken für optimale Temperaturen und optimale Zubereitung.
- Inspiration für die Gestaltung einer sommerlichen Speisekarte mit leichten, mediterranen Gerichten.
- Praktische Tipps zur Umsetzung vielfältiger Rezepte im eigenen Küchenalltag.
- Möglichkeit, neue kulinarische Impulse zu gewinnen und Gäste mit innovativen Grillspezialitäten zu begeistern.

GEBÜHREN

340,- Euro zzgl. MwSt.
290,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

10.06.2026 (PS-SG)
CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze
Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

MEDITERRANES

Sommergrillen



Kocherlebnis für den kreativen Profi

Zum Einsatz kommen alle gängigen Grilltypen: Gasgrill, Holzkohle, Smoker, Plancha und Keramik-Ei. Grillprofi Christoph Koscielniak demonstriert, wie Sie mit den richtigen Temperaturen und Techniken vitaminschonend, fettarm und dennoch voller Geschmack grillen – ganz im Sinne einer modernen, leichten Sommerküche. Freuen Sie sich auf kreative Rezeptideen, die sich in Ihrem Küchenalltag praxisnah umsetzen lassen – mediterran, professionell und mit echtem Genussfaktor. Seien Sie unser Gast bei CHEFS CULINAR in Weeze und holen Sie sich frische Inspiration für Ihre Sommerkarte!

ZIELGRUPPE

Profis und Mitarbeitende aus Küchen aus den Bereichen Care, Betriebsgastronomie, Hotellerie und Gastronomie

GV & HOGA

EXPERTE



Christoph Koscielniak
Profikoch &
Rezept-Spezialist

Hier erfahren
Sie mehr:





Inhouse



Präsenz



Kocherlebnis für den kreativen Profi

Chefs Vegan

BASICS



Kocherlebnis für den kreativen Profi

In diesem Workshop zeigen wir Ihnen, wie Sie die Gerichte aus Ihrem Speisenangebot unkompliziert, schnell und ohne viele Ersatzprodukte zu veganen, regionalen sowie saisonalen nachhaltigen Gerichten abwandeln können. Gemeinsam bereiten wir Grundrezepte mit facettenreichen Abwandlungen zu und „erschmecken“ die vegane Vielfalt. Lassen Sie sich entführen in die vegane Welt der Brotzeit, der Sattmachergerichte und Salate sowie der Kuchen und Desserts.

ZIELGRUPPE

Mitarbeitende aus Küchen und Einsteiger aus den Bereichen Care, Betriebsgastronomie und Gastronomie, die sich mit dem Thema vertraut machen wollen, um aktuelle Kundenwünsche zu bedienen

GV & HOGA

EXPERTIN



Martina Walter-Kunkel
Plant-Based-Profi
mit Leidenschaft

DETAILS

- Sie erfahren, welche Lebensmittel im Vorratsregal stehen sollten.
- Sie erwerben Basiswissen zum Herstellen von veganer Kost.
- Sie erhalten essenzielle Grundrezepte und erarbeiten Abwandlungsmöglichkeiten.
- Sie erhalten Tipps und Hinweise zum Veganisieren Ihres Speiseplans.

NUTZEN

- Sie können sich leichter auf zukünftige Anfragen Ihrer Gäste einstellen.
- Ihr Speisenangebot wird vielfältiger und attraktiver.
- Spontane „vegane Wünsche“ können aus dem Vorratsschrank bedient werden.
- Ihr Speisenangebot wird nachhaltiger.

GEBÜHREN

340,- Euro zzgl. MwSt.
290,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

19.11.2026 (PS-BVE)
CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze
Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:00 Uhr



Hier erfahren
Sie mehr:

DETAILS

- Grundsätze der drei Ernährungsformen
- Kenntnisse über eine ausreichende Nährstoffversorgung
- Umwandlung herkömmlicher Rezepturen in vegetarische oder vegane Gerichte
- Vegane Alternativangebote für Frühstück, Pausensnack, Kuchen und Abendessen
- Praktische Zubereitung mit vielen Tipps und Tricks von diversen Gerichten zum gemeinsamen Verzehr

NUTZEN

- Sie erhalten Grundwissen über die Herstellung einer pflanzenbasierten, nachhaltigen Kost mit und ohne Bio.
- Sie erhalten Tipps, wie Sie diese in Ihre Menülinien und Speisenangebote integrieren können.
- Sie erhalten Anregungen zur Stärkung der Akzeptanz (Nudging) bei den Tischgästen und Mitarbeitenden.
- Sie finden sich im Dschungel der vielen angebotenen vegetarischen und veganen Artikel zurecht.

GEBÜHREN

640,- Euro zzgl. MwSt.
540,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

17.11. – 18.11.2026 (VV)

Seminarort:
CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze
Übernachtung:
Landhotel Lebensart
47665 Sonsbeck
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.

Hier erfahren
Sie mehr:



Vollwertig – VEGETARISCH – VEGAN



Mit Praxisteil

Fast 50 Prozent der Menschen sind Flexitarier, die Zahl der Vegetarier steigt ständig und auch die vegane Ernährung ist gekommen, um zu bleiben. Im Seminar erfahren Sie, was bei der Einführung neuer Menülinien und neuer Rezepturen wichtig ist, um Arbeitsschritte zu reduzieren. Probieren Sie selbst aus, wie Sie mit herkömmlichen Lebensmitteln geschmackvolle, attraktive, kostengünstige pflanzenbasierte Gerichte kreieren können, von denen die Mitarbeitenden und Tischgäste begeistert sind.

Mit Inhalten zum neuen Ausbildungsrahmenplan Koch!

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte der Bereiche Küche und Hauswirtschaft aus der Betriebs-, Klinik-, Senioren- sowie Kita- und Schulverpflegung

GV

EXPERTIN

Martina Walter-Kunkel
Plant-Based-Profi
mit Leidenschaft

LEBENSMITTELALLERGIE ODER *-intoleranz?*



Beruflich oder privat, egal wo man hinhört – Lebensmittelunverträglichkeiten sind in aller Munde. Allergien nehmen immer mehr zu, aber ist das wirklich so? Wo liegen die Unterschiede zwischen Allergien und Intoleranzen und worauf kommt es bei der Zubereitung in der Küche an? Was müssen die Mitarbeitenden im Service wissen, um den Gast solide beraten zu können?

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte, aber auch Einsteiger in das Thema. Mitarbeiter aus Kita- und Schulverpflegung, Klinik und Heim, Betriebsverpflegung, sowie Gastronomie / Hotellerie und weitere Berufsgruppen

GV & HOGA

EXPERTINNEN



Martina Walter-Kunkel
Ernährungs-Praktikerin
mit Erfahrung



Nadja Seyfried
Allergie- und
Intoleranz-Coach

DETAILS

- Unterscheidung Allergie, Pseudoallergie und Unverträglichkeit
- Umgang mit Lebensmittelallergien wie z. B. Milch/Ei/Weizen
- Umgang mit Lebensmittelintoleranzen wie z. B. Laktose/Gluten/Fruktose/Histamin
- Gesetzliche Regelungen und Allergenmanagement
- Kommunikation mit dem Tischgast

NUTZEN

- Sie können die Anforderungen eines Tischgastes mit Allergie oder Unverträglichkeit sicher im Verpflegungsalltag umsetzen.
- Sie haben den Überblick über verschiedene Formen von Allergien und Intoleranzen und können entsprechende Speisenangebote zusammenstellen.
- Sie kennen die Prozesse für ein sicheres Allergenmanagement und können den Tischgast gut beraten.

GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.
440,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

28.04. – 29.04.2026 (ALL1)
Land & Golf Hotel Stromberg,
55442 Stromberg
www.golfhotel-stromberg.de
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

01.09. – 02.09.2026 (ALL2)
Schlosshotel Blankenburg,
38889 Blankenburg (Harz)
www.schlosshotel-blankenburg.de
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.



Hier erfahren
Sie mehr:



Präsenz



Inhouse

Lehrgang

ERNÄHRUNGSBEAUFTRAGTER IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

LEHRGANGSVERLAUF

Der Lehrgang besteht aus drei Blöcken und umfasst acht Termine – vier volle Tage und vier halbe Tage.

Zwischen dem ersten und dritten Block übernehmen Sie die Aufgabe, ein Praxisprojekt im eigenen Betrieb zu planen und umzusetzen. Dieses Projekt ist Bestandteil des Lehrgangs und wird bei Bedarf von den ReferentInnen begleitet.

Der Lehrgang wurde erfolgreich absolviert, wenn der Wissensnachweis bestanden und das Projekt präsentiert wurde.

GEBÜHREN

1.800,- Euro zzgl. MwSt.

1.700,- Euro zzgl. MwSt.

für CHEFS CULINAR Kunden

BLOCK 1 – EBS PRÄSENZ-TERMIN 03.02. – 04.02.2026

BLOCK 2 – EBS ONLINE-TERMIN 03.03. & 04.03.2026 14.04. & 15.04.2026

BLOCK 3 – EBS PRÄSENZ-TERMIN 16.06. – 17.06.2026

SEMINARORT & ÜBERNACHTUNGS- HOTEL

Stadthotel Münster,
48143 Münster

www.stadthotel-muenster.de

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.

Mit dem Alter können sich Appetit, Geschmacksempfinden und Stoffwechsel verändern. Die bloße „gesunde Ernährung“ rückt im Alter immer mehr in den Hintergrund. Altersbedingte Veränderungen im Körper, die zu anderen Ernährungsbedürfnissen führen, beeinflussen die Gestaltung des Menüplans erheblich. Der oft damit einhergehenden Mangelernährung muss vorgebeugt werden, da sie das Risiko vieler Erkrankungen begünstigt. Die bereichsübergreifende Zusammenarbeit spielt dabei eine wichtige Rolle.

Lernen Sie, wie Sie einen bedarfsgerechten und modernen Speiseplan für die Seniorenverpflegung erstellen, der die altersbedingten Veränderungen im Körper berücksichtigt. Erhalten Sie einen tieferen Einblick in die häufigsten ernährungsbedingten Erkrankungen, mit besonderem Fokus auf Kau- und Schluckstörungen. Frischen Sie Ihr Wissen zum DNQP-Expertenstandard auf, um das Ernährungsmanagement in Ihrer Einrichtung zu aktualisieren und zu optimieren.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte aus Küche, Hauswirtschaft und Pflege in Senioreneinrichtungen

GV

EXPERTINNEN



Martina Walter-Kunkel
Ernährungs-Praktikerin
mit Erfahrung



Nadja Seyfried
DGE-Qualitätsexpertin
mit Praxisfokus



DETAILS

BLOCK 1 – Präsenz

Zwei Präsenzschnlungstage – Block 1 startet am ersten Tag um 10:00 Uhr und endet am letzten Tag um 16:00 Uhr

Modul 1: Verpflegung in Senioreneinrichtungen

- Aktueller Stand und bestehende Empfehlungen und Handlungsspielräume
- Altersbedingte Veränderungen und deren Auswirkungen auf die Ernährung
- Projektmanagement und erste Ideen

Modul 2: Die Gestaltung eines seniorengerechten Speiseplans

- Der DGE-Qualitätsstandard für Senioreneinrichtungen
- Bedürfnisgerechte Verpflegung bei Demenz- und Dialysepatienten
- Was steckt hinter einer antientzündlichen Ernährung?
- Was ist eine „normale“ Portionsgröße?

BLOCK 2 – Online

Vier halbtägige Online-Schnlungstage – Block 2 startet pro Tag um 13:00 Uhr und endet jeweils um 17:00 Uhr

Modul 3: Herausforderung Seniorenernährung: Mangelernährung und Übergewicht im Seniorenalter

- Vorbeugung und Erkennung von Mangelernährung und Übergewicht
- Hochkalorische Kost
- Dehydrierung im Alter

Modul 4: Sicher essen im Alter – Strategien bei Kau- und Schluckstörungen

- Krankheitsbild Dysphagie
- Übersicht der Kostformen: Anreichern und Andicken von Speisen und Getränken
- IDDSI

Modul 5: Unverträglichkeiten im Alter: Allergien und Intoleranzen sicher managen

- Wieso sind Unverträglichkeiten im Alter noch ein Thema?
- Echte Allergien
- Der richtige Umgang mit einer Laktoseintoleranz, Zöliakie oder Histaminintoleranz

Modul 6: Pflege trifft Verpflegung – der DNQP-Standard als gemeinsame Grundlage

- Schnittstellenmanagement
- Aufbau und Umsetzung
- Aktueller Stand der Projekte

BLOCK 3 – Präsenz

Zwei Präsenzschnlungstage – Block 3 startet am ersten Tag um 10:00 Uhr und endet am letzten Tag um 16:00 Uhr

Modul 7: Ernährungsrelevante Alterserkrankungen im Fokus

- Ein Einblick in Gicht, Osteoporose, Obstipation, Diabetes mellitus
- Strukturiert zur besseren Verpflegung: Arbeiten mit dem LEKUP-Leitfaden
- Vorstellung der Projekte

Modul 8: Gesunde Kost, nachhaltig serviert – wie Seniorenheime von nachhaltiger Ernährung profitieren

- Nachhaltige Handlungsspielräume in der Verpflegung
- Durchführung eines Quiz für alle Teilnehmer, um das Wissen zu festigen
- Vorstellung der übrigen Projekte

Hier erfahren Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN

Stets aktuelles, praxiserprobtes Wissen bildet die Basis für unsere Inhouse-Schulungen. Lern- und Praxisphasen direkt vor Ort – im Betrieb bzw. am Arbeitsplatz – bieten viele Vorteile: Themen und Inhalte sind auf Ihre betriebsindividuellen Bedürfnisse abgestimmt; das Budget für Fortbildungsmaßnahmen kann effizient und zielgerichtet in „Brennpunkte“ investiert werden. Somit wird ein maximaler Lernerfolg ermöglicht.

Wissen, das zu Ihnen kommt



Kocherlebnis

HIGH CONVENIENCE „RICHTIG“ IN SZENE GESETZT

GV & HOGA

Convenience wird nicht mehr als Fertigprodukt wahrgenommen, sondern vielmehr als „frisches Produkt“, das individuell veredelt wird und zugleich Küchenabläufe vereinfachen und die Personalkosten optimieren kann.

DETAILS:

- Definition der einzelnen Convenience-Grade
- Effizienter Einsatz von vorgefertigten Frischprodukten
- Abteilungen und Garnituren aus bestehenden Convenience-Produkten entwickeln
- Optimierung der Küchenabläufe bei der Produktion und im Tagesgeschäft
- Zeitnahe Regenerationsmöglichkeiten der Speisen
- Wissensinput | Feedbackrunde von Referenten und Teilnehmenden auf Augenhöhe

ZIELGRUPPE:

Kleine bis mittlere Hotel- und Gastronomiebetriebe. Die Inhalte richten sich an Mitarbeitende aller Positionen in der Küche

Hier erfahren Sie mehr:



Kocherlebnis

NATÜRLICH VEGETARISCH

GV & HOGA

Mittlerweile erwartet der Gast von jedem Restaurant wenigstens ein komplett fleischfreies Gericht. Erleben Sie, wie vielfältig und wandelbar die vegetarische Küche ist, und erhalten Sie Inspirationen rund um die Zubereitung entsprechender Gerichte. Viele praktische Tipps erleichtern Ihnen die Integration der vegetarischen und veganen Küche in Ihr bereits bestehendes Portfolio.

DETAILS:

- Definitionen der unterschiedlichen Ernährungsformen
- Zubereitung von veganen Gerichten unter Berücksichtigung von Ernährungsempfehlungen
- Sinnvoller Einsatz von Fleischersatzprodukten
- Inspirierende Rezeptideen mit Rezeptheft
- Praktischer Umgang mit „alten“ und „neuen“ Lebensmitteln
- Frisch gekocht und natürlich in Szene gesetzt

ZIELGRUPPE:

Kleine bis mittelgroße Betriebe, Diätassistenten, Köche, Küchenmitarbeiter und kreative Profis am Herd

Hier erfahren Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN



Kocherlebnis

MODERNE GARMETHODEN

GV & HOGA

Es gibt unzählige Garmethoden, die heute angewendet werden. Erfahren Sie, wie Sie mit modernen Methoden Ihre Abläufe einfacher organisieren und Waren effizienter einsetzen können. Lernen Sie außerdem, wie Sie vorhandene Technik sicher und schnell nutzen und lassen Sie sich dabei zu neuen Rezepturen inspirieren.

DETAILS:

- Produktions-, Lagerungs- und Regeneriertechnik
- Produktionsplanung leichtgemacht
- Effektive Lagerung: Vakuumierer und Schnellkühler in der modernen Küche
- Kochtechniken: Sous-vide und Cook & Chill
- Erleichterung bei der Durchführung von Events und im Frontcooking-Bereich

ZIELGRUPPE:

Kleine bis mittelgroße Betriebe, die auf der Suche nach effizienten Kochlösungen und Planbarkeit bei Personal und Warenwirtschaft sind

Hier
erfahren
Sie mehr:



NEU

SCHULUNG FÜR MENÜASSISTENTEN

GV

Menüassistenten nehmen Essensbestellungen auf, oft unter Zeitdruck, und müssen dabei diätetische Vorgaben sowie individuelle Wünsche der Patienten berücksichtigen. Die Menüabfrage steuert Produktion und Verteilung, wobei Qualität und Nachhaltigkeit im Fokus stehen. Ziel ist es, schmackhafte und bedarfsgerechte Mahlzeiten anzubieten.

DETAILS:

- Sicherheit im Umgang mit Lebensmittelallergien und -intoleranzen
- Verbesserung der empathischen Kommunikation mit Patienten, Pflege- und Küchenpersonal
- Hintergründe zu hausinternen Gestaltungsmöglichkeiten zur Vermeidung von Speiseresten
- Informationen zum aktuellen Stand der Diätetik
- Einfluss des optischen Erscheinungsbilds auf die Arbeit

ZIELGRUPPE:

Menüassistenten aus Krankenhäusern, Kliniken, Geriatrien, Reha-Einrichtungen sowie Alten- und Pflegeheimen und Personal aus sozialen Einrichtungen wie z. B. Tagespflegeeinrichtungen oder Mitarbeiter im betreuten Wohnen

Hier
erfahren
Sie mehr:



NEU – mit Praxisteil

NEUE AUSBILDUNGSINHALTE VEGETARISCH & VEGAN

GV & HOGA

Das Seminar vermittelt praxisnah die Inhalte der neuen Ausbildungsverordnung. Schwerpunkte sind die Grundkenntnisse über die pflanzlichen Ernährungsformen, die Nutzung von Zutaten und Produkten aus regionalem und saisonalem Anbau sowie der Einsatz von Ersatzprodukten. Die Beschaffung, Lagerung und Verarbeitung sowie die Kommunikation im Team und mit den Gästen.

DETAILS:

- Einführung in die Ernährungslehre und Zutatenkunde
- Vorstellen von Zubereitungstechniken für vegetarische und vegane Speisen mit herkömmlichen Lebensmitteln, Kräutern und Gewürzen
- Rezeptentwicklung und Menügestaltung
- Nachhaltigkeit in der Küche und Resteverwertung

ZIELGRUPPE:

Fach- und Führungskräfte in Gastronomie und Hotellerie und der Gemeinschaftsverpflegung, die ihr Wissen zum Thema erweitern wollen, um die Lehrlingsausbildung im Betrieb anzupassen

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN



GOOD FOOD @ WORK

GV & HOGA

Sie erkennen den Zusammenhang zwischen gesundheitsförderlicher Ernährung und Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz.

Sie reflektieren, unterstützt durch den Blick von außen, die eigene Situation und bekommen Impulse für kreative Rezepte und Speisenangebote für die Beschäftigten.

DETAILS:

- Zusammenhang zwischen gesunder Ernährung und Leistungsfähigkeit
- Ernährung in bestimmten Arbeitssituationen
- Kantinen-Check
- Pimp it up – Mittagessen, Frühstück und Snacks für zwischendurch
- Akzeptanz fördern durch Aktionen
- Vernetzung im Betrieb

ZIELGRUPPE:

Betriebskantine | Heim | Klinik | Küche | Hauswirtschaft | Pflege und andere Beschäftigte

Hier
erfahren
Sie mehr:



CULINAR AKTIV BGM – AKTION GESUNDE ERNÄHRUNG AM ARBEITSPLATZ

GV

Sie erhalten eine breite Auswahl an Ideen für Themen, Rezepturen und Speisenangebote zur gesundheitsförderlichen Ernährung am Arbeitsplatz. Der Einsatz einer Ernährungsexpertin vor Ort bietet die Möglichkeit, alle Fragen rund um die Ernährung zu diskutieren und beantworten lassen zu können. Sie erhalten fachliche Unterstützung vor Ort.

DETAILS:

- Auswahl verschiedener gesundheitsförderlicher Komponenten für Frühstück und Mittagessen
- Rezepte zur Anregung und zum Nachkochen für zuhause
- Persönliche Ernährungsberatung zu allen Themen (gesunde Ernährung am Arbeitsplatz, spezielle Ernährungsformen etc.) vor Ort
- Kostproben
- Wenn gewünscht, Vorträge zur gesunden Ernährung am Arbeitsplatz

ZIELGRUPPE:

Betriebskantine | Heim | Klinik | Küche | Hauswirtschaft | Pflege und andere Beschäftigte

Hier
erfahren
Sie mehr:



GESUNDHEITSFÖRDERLICHE VERPFLEGUNG IN EINRICHTUNGEN FÜR JUGEND UND FAMILIE

GV

Sie festigen Ihre Kompetenz hinsichtlich einer gesunden Verpflegung für Kinder und Jugendliche und finden neue Impulse für Ihre kreative Speisenplanung. Sie reflektieren Ihr eigenes Konzept durch den geschulten Blick von außen.

DETAILS:

- Ernährungsgrundlagen für Kinder und Jugendliche
- Abgleich mit den Qualitätsstandards
- Gesundheitsförderlich und nachhaltig auf Augenhöhe
- Angebote für „Grünzeug-Verweigerer“
- Regional, saisonal und bio
- Umgang mit Süßigkeiten und Getränken
- Kreative Rezepturen und Speiseplanung

ZIELGRUPPE:

DJH | Landschulheime | Jugendhotels | Küche | Hauswirtschaft | Leitungskräfte

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN



GESUNDHEITSFÖRDERLICHE ERNÄHRUNG IN DER SCHULE

GV

Sie festigen Ihre Kompetenz hinsichtlich einer gesunden Verpflegung für Kinder und Jugendliche und finden neue Impulse für eine kindgerechte Speisenplanung. Sie probieren neue Rezepte zur Anwendung in Ihrer Küche aus.

DETAILS:

- Ernährungsgrundlagen für Kinder und Jugendliche
- Das DGE-Siegel als Qualitätsmerkmal
- Kindgerechte Menüs oder der Umgang mit „Grünzeug-Verweigerern“
- Präsentation und Esskultur
- Schritt für Schritt zu einer gesünderen Schulmensa
- Nach Wunsch auch mit praktischer Einheit in Ihrer Küche

ZIELGRUPPE:

Schulen und Kindergärten | Küche | Hauswirtschaft | Pädagogen

Hier
erfahren
Sie mehr:



GESUNDHEITSFÖRDERLICHE ERNÄHRUNG IN DER KITA

GV

Sie festigen Ihre Kompetenz hinsichtlich einer gesunden Verpflegung für Kita-Kinder und finden neue Impulse für Ihre kindgerechte Speisenplanung. Sie reflektieren Ihr eigenes Konzept durch den geschulten Blick von außen und probieren neue Rezepte zur Anwendung in Ihrer Küche aus.

DETAILS:

- Wie lernen Kinder essen?
- Geschmacksprägung und Esskultur – Ernährungsbildung in der Kita
- Der DGE-Qualitätsstandard – Kriterien einer gesundheitsfördernden und gleichzeitig nachhaltigen Verpflegung von klein auf
- Selbstbestimmung beim Essen – was heißt das bei den Kleinsten?
- Nach Wunsch auch mit praktischer Einheit in Ihrer Küche

ZIELGRUPPE:

Kindertagesstätten und Kindergärten | Küche | Hauswirtschaft | Erziehung

Hier
erfahren
Sie mehr:



KOCHEN FÜR ALLTAGSBEGLEITER

GV

Sie bekommen mehr Sicherheit im Umgang mit und bei der Verarbeitung von frischen, unverarbeiteten Lebensmitteln. Sie erhalten Tipps und Ideen zur Zubereitung typischer Gerichte von „früher“. Alle Rezepte der Kochschulungen werden zu einem Rezeptheft zusammengefasst und stehen den Alltagsbegleitenden für den Kochalltag zur Verfügung.

DETAILS:

- Besprechung der typischen traditionellen „Hausmannskost-Rezepte“
- Einsatz und Zubereitung von Lebensmitteln – Frisch- oder Fertigware?
- Zubereitung verschiedener Gerichte und Teilkomponenten, z. B. Suppen, Saucen selbst ziehen, Braten und Rouladen, vegetarische Speisen, Eintöpfe, Gulasch, Aufläufe
- Umgang mit frischen Kräutern – was eignet sich für welches Gericht?

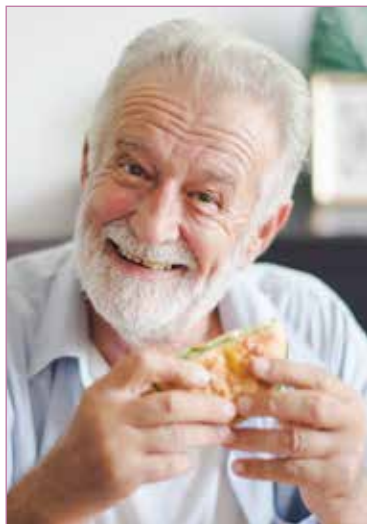
ZIELGRUPPE:

Heim | Behindertenhilfe | Jugendhilfeeinrichtungen | Küche | Hauswirtschaft | Pflege | Alltagsbegleitende | Präsenzkräfte

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN



ERNÄHRUNGS-UPDATE IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

GV

Sie erhalten einen Überblick über das aktuell relevante Diät-/Kostform-Spektrum und erlangen mehr Sicherheit im Umgang mit speziellen Verpflegungsanforderungen in der stationären Seniorenhilfe.

DETAILS:

- Gesunde Ernährung als Basis für die diätetischen Ableitungen auf Basis des Leitfadens Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP)
- Auswahl an möglichen Kostformen:
 - Essen und Trinken in der palliativen Versorgung
 - Mangelernährung durch Tumor oder neurologische Erkrankungen
 - Kau- und Schluckstörungen
 - Lebensmittelunverträglichkeiten
 - Nierenerkrankungen und Dialyse
- Ggf. praktische Umsetzung verschiedener Kostformen in Ihrer Küche

Hier
erfahren
Sie mehr:



ZIELGRUPPE:

Heim | Klinik | Behindertenhilfe | Küche | Hauswirtschaft | Pflege | Wohnbereiche



DNQP-EXPERTENSTANDARD ERNÄHRUNGSMANAGEMENT

GV

Ihnen werden die wesentlichen Themen und Anforderungen des Qualitätsstandards kurz und prägnant vermittelt. Anhand der Tools (Screening und Assessment) werden die Prozesse an der Schnittstelle Küche/Hauswirtschaft/Pflege geklärt und den Fachbereichen zugeordnet.

DETAILS:

- Physiologische Veränderungen im hohen Alter
- Mangelernährung und Dehydrierung
- Definition, Häufigkeit, Ursachen sowie Folgen
- DNQP-Expertenstandard Ernährungsmanagement
- Screening und Assessment
- Multiprofessionelle Fallbesprechung
- Hinterlegung von Maßnahmenplanung, Evaluation und Dokumentation im Ernährungskonzept

Hier
erfahren
Sie mehr:



ZIELGRUPPE:

Heim-Leitungskräfte | Küche | Hauswirtschaft | Pflege



DIE AKTUELLEN DGE-QUALITÄTSSTANDARDS

GV

Sie kennen die jeweiligen Qualitätsmerkmale und können diese mit Ihrem eigenen Konzept abgleichen. Sie erarbeiten gemeinsam einzelne Planungsinstrumente (z. B. Speisepläne). Sie nutzen in den Diskussionen die Erfahrung anderer Seminarteilnehmenden und erhalten Impulse vom Experten.

DETAILS:

- Gesundheitsförderliche Verpflegung von Jung bis Alt
- Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung – wie kann das aussehen?
- Verpflegungsqualität weiterentwickeln
- Saisonal, regional und bio
- Rahmenbedingungen rund um die Verpflegung (für alle Lebenswelten) berücksichtigen

Hier
erfahren
Sie mehr:



ZIELGRUPPE:

Kita | Schule | Klinik | Reha | Heim | BV | Küche | Hauswirtschaft

INHOUSE-SCHULUNGEN



VERPFLEGUNG BEI KAU- UND SCHLUCKSTÖRUNGEN

GV

Sie überblicken den physiologischen Bedarf des hochbetagten Menschen mit Schluckstörungen und können diesen professionell im Verpflegungsalltag umsetzen. Sie erarbeiten gemeinsam Ernährungsleitlinien für die Verpflegung bei Schluckstörungen und nutzen die Erfahrung anderer Seminarteilnehmenden.

DETAILS:

- Veränderte Verpflegungsbedürfnisse bei Schluckstörungen
- Anforderungen an eine konsistenzveränderte Kostform
- Abwandlung von Speisen aus dem herkömmlichen Speiseplan
- Einsatz von Hilfsmitteln beim Andicken und Anreichern der Speisen und Getränke
- Bei Bedarf praktische Übungen in der Küche

ZIELGRUPPE:

Heim | Klinik | Behindertenhilfe | Küche | Hauswirtschaft | Pflege | Wohnbereiche

Hier
erfahren
Sie mehr:



VERPFLEGUNG BEI DEMENZ

GV

Die Mitarbeitenden werden für die „verrückte“ Perspektive der an Demenz erkrankten Bewohnenden sensibilisiert. Die Anforderungen der Erkrankung werden gemeinsam auf leckere Speisenangebote heruntergebrochen; kreative Impulse sorgen für mehr Vielfalt auf dem Speiseplan.

DETAILS:

- Was verändert sich bei Demenz?
- Auswirkungen von Demenz auf das Essverhalten und Lösungsansätze dazu
- Einsatz und Nutzen von Senso-Biographien
- Essen ohne Besteck – Seniorengerechtes Fingerfood – Eat by Walking
- Übungen zum Perspektivenwechsel

ZIELGRUPPE:

Heim | Klinik | Behindertenhilfe | Küche | Hauswirtschaft | Pflege | Wohnbereiche

Hier
erfahren
Sie mehr:



VERPFLEGUNG FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNG

GV

Sie diskutieren die verschiedenen alternativen Speisenangebote für besondere Situationen und festigen somit Ihre Kompetenz hinsichtlich einer zielgruppengerechten Ernährung. Sie definieren die Qualität Ihrer Versorgung und probieren ggf. neue Rezepte zur Anwendung in Ihrer Küche aus.

DETAILS:

- Grundlagen zur Ernährung und Bedeutung der Mahlzeiten
- Umgang mit Zucker und Zuckerersatzstoffen
- Einsatz frischer Produkte
- Ernährung bei Schluckstörungen, Unter- bzw. Übergewicht oder Obstipation
- Nach Wunsch mit praktischer Einheit in Ihrer Küche
- Fachvortrag, Gruppenarbeiten, Diskussionen, ggf. Praxisteil

ZIELGRUPPE:

Heim | Klinik | Behindertenhilfe | Küche | Hauswirtschaft | Pflege

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN



MANGELERNÄHRUNG UND DEHYDRIERUNG GV

Mangelernährung und Dehydrierung in der stationären Altenhilfe und in der Klinik sind relevante Themen. Dies macht eine individualisierte Verpflegungsstrategie zur Sicherung einer ausreichenden Nahrungs- und Flüssigkeitszufuhr notwendig. Im Seminar werden anhand konkreter Fallbeispiele Lösungsmöglichkeiten erarbeitet, die die Mitarbeitenden aus der Küche, Hauswirtschaft und Pflege gemeinschaftlich nutzen können.

DETAILS:

- Zusammensetzung des physiologischen Bedarfs von alten, hochbetagten und/oder kranken Menschen
- Tipps zur Förderung der Flüssigkeitsversorgung
- Diagnose: Mangelernährung/Dehydrierung
- Möglichkeiten zur Beobachtung und Auswertung des Ess- und Trinkverhaltens
- Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs
- Zusammenstellung entsprechender gemeinsamer Ernährungsmaßnahmen
- Tipps zum zielgerichteten Anreichern der Speisen und Getränke

ZIELGRUPPE: Interessierte Fachkräfte aus Küche, Hauswirtschaft und Pflege

Hier
erfahren
Sie mehr:



GESUNDHEITSFÖRDERLICHE VERPFLEGUNG IN REHA-EINRICHTUNGEN GV

Sie festigen Ihre Kompetenz hinsichtlich einer gesunden Verpflegung der Reha-Gäste und finden neue Impulse für die Speiseplanung. Sie reflektieren Ihr eigenes Konzept durch den geschulten Blick von außen und können eigene Qualitätsstandards definieren.

DETAILS:

- Ernährungsgrundlagen moderner Ernährungsformen
- Kostformen unter dem Dach von LEKuP
- Gesundheitsförderlich und nachhaltig
- Qualitätsstandards in der Reha-Verpflegung
- Regional, saisonal und bio
- Präsentation und Esskultur im Speisesaal

ZIELGRUPPE:

Fac- und Führungskräfte aus Küche, Hauswirtschaft und Reha-Einrichtungen

Hier
erfahren
Sie mehr:



LEITFADEN ERNÄHRUNGSTHERAPIE IN KLINIK UND PRAXIS (LEKUP) GV

Auf eine zeitgemäße Ernährung zur Prävention und zur Unterstützung des Heilungsprozesses wird vermehrt das Augenmerk gelegt. Die aktuellen Änderungen und Anpassungen der Diätetik werden im LEKuP aufgegriffen und mit Handlungsempfehlungen und praktischen Hinweisen zu relevanten Ernährungsprinzipien versehen.

DETAILS:

- Informationen über Aufbau und Inhalte des Leitfadens
- Einblick in die Basiskostformen (Vollkost, vegetarische und mediterrane Kostform, angepasste Kost)
- Erläuterungen zu den Besonderheiten der Ernährung bei über 65-Jährigen und Schwerpunkt auf Verpflegung von geriatrischen Patienten sowie bei Mangelernährung und konsistenzmodifizierter Kost
- Ernährungstherapie bei Stoffwechselerkrankungen

ZIELGRUPPE:

Diätetische Fachkräfte in Kliniken und Einrichtungen der Pflege und Betreuung.

Hier
erfahren
Sie mehr:



MANAGEMENTSYSTEM FÜR *Lebensmittelsicherheit*



Neue rechtliche Vorgaben

HACCP und Hygiene werden auf absehbare Zeit nicht mehr ausreichen – künftig spricht man von einem „Managementsystem für Lebensmittelsicherheit“. Zwei EU-Leitfäden beschreiben, wie dieses System aufgebaut sein soll. Dieses besteht aus vier Teilen:

- Lebensmittelsicherheitskultur
- HACCP-Konzept
- PRP-Konzept (Prerequisite Programs)
- Allergenmanagement

Die europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung (EU-VO 852/2004) fordert nach der letzten Änderung eine sogenannte Lebensmittelsicherheitskultur. Darin müssen die Verantwortlichkeiten in einem Lebensmittelunternehmen beschrieben werden. Erfahren Sie in diesem Seminar, wie ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit aufgebaut ist und erhalten Sie damit die Möglichkeit, ihr bestehendes HACCP- und Hygienemanagement weiterzuentwickeln.

EXPERTE



Stefan Vornehm
Exakter Praxis-
Beobachter

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte, QM-Beauftragte und HACCP-Beauftragte

GV

DETAILS

- Grundlagen: Begriffe HACCP und PRP, Lebensmittelsicherheitskultur vs. unternehmerische Sorgfaltspflichten
- Lebensmittelrecht: EU-Recht, EU-Leitfäden, Nationale Leitlinien, DIN-Normen
- Vereinfachtes Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittelsicherheitskultur: wie kann sie dokumentiert werden?
- HACCP: HACCP-Konzepte, Temperaturmanagement, Rückstellproben
- PRP: Überblick über PRPs, Dokumentation von PRPs
- Umsetzung in die Praxis

NUTZEN

- Durch die Erarbeitung eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit machen Sie einen wichtigen Schritt in die Zukunft
- Sie schaffen sich eine größere Akzeptanz seitens der Lebensmittelüberwachung und Vorteile bei QM-Audits.
- Ihr Betrieb ist im Infektionsfall rechtlich abgesichert

GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.
440,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

16.06. – 17.06.2026 (MSLS1)

Schlosshotel Blankenburg,
38889 Blankenburg (Harz)
www.schlosshotel-blankenburg.de

Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

27.10. – 28.10.2026 (MSLS2)

WohnGut Koblenz,
56072 Koblenz
www.wohngut-koblenz.de

Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.

Hier erfahren
Sie mehr:



DETAILS

- Grundlagen: Begriffe HACCP und PRP, Mikrobiologie, Lebensmittelsicherheitskultur, Verantwortlichkeiten von Arbeitgebern und Arbeitnehmern, EU-Zulassung
- Lebensmittelrecht: EU-Recht, EU-Leitfäden, nationale Leitlinien, DIN-Normen
- Neuer, flexibler Ansatz
- HACCP: HACCP-Konzepte, Gefahren, Risikoeinschätzung, Temperaturmanagement, Funktionsprüfung von Temperaturmessgeräten, Rückstellproben
- PRP: Überblick über PRPs, Dokumentation von PRPs
- Praxis: Zusammenarbeit mit der Lebensmittelüberwachung, Hygieneschulung, Steuerung der Dokumentation

NUTZEN

- Durch die Position HACCP-Beauftragter haben Sie eine größere Akzeptanz seitens der Lebensmittelüberwachung und Vorteile bei QM-Audits.
- Ihr HACCP-System und Hygienemanagement entsprechen den geltenden Gesetzen und sind effektiv.
- Mit dem Zertifikat erhalten Sie einen Nachweis über Fachkenntnisse und erfüllen damit die Anforderungen des § 4 der deutschen Lebensmittelhygiene-Verordnung.

TERMIN & ORT

19.05. – 21.05.2026 (HCP1)

Schlosshotel Blankenburg,
38889 Blankenburg (Harz)
www.schlosshotel-blankenburg.de

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

→ Follow up: 22.06.2026, 14 Uhr

08.09. – 10.09.2026 (HCP2)

Land & Golf Hotel Stromberg,
55442 Stromberg
www.golfhotel-stromberg.de

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

→ Follow up: 12.10.2026, 14 Uhr

01.12. – 03.12.2026 (HCP3)

Hotel Franz,
45138 Essen
www.hotel-franz.de

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

→ Follow up: 17.12.2026, 14 Uhr

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.

HACCP- BEAUFTRAGTER



Personen, die im Betrieb für HACCP zuständig sind, müssen laut europäischer Lebensmittelhygiene-Verordnung (EU-Verordnung Nr. 853/2004) gezielt geschult werden, um auf dem neuesten Stand zu bleiben. Dies ist wichtiger denn je: Fast alle Regelwerke haben sich in den letzten Jahren geändert.

Erfahren Sie Neues über Themen wie

- Lebensmittelsicherheitskultur,
- PRP (Prerequisite Programs) und
- Managementsystem für Lebensmittelsicherheit

und bringen Sie Ihr betriebliches Konzept auf den neuesten Stand.

Dieses Seminar beinhaltet alle dazu nötigen Kenntnisse und bereitet Sie gezielt auf Ihre Tätigkeit als HACCP-Beauftragter vor.

EXPERTE



Stefan Vornehm
Hygiene- und
PRP-Praktiker

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte sowie Personen, die im Betrieb die Funktion HACCP-Beauftragter besetzen oder übernehmen sollen

GV & HOGA

GEBÜHREN

805,- Euro zzgl. MwSt.

695,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Hier erfahren
Sie mehr:



Refresher

HACCP-BEAUFTRAGTER



Dieses Seminar richtet sich an Personen mit Vorkenntnissen und an HACCP-Beauftragte aus der Praxis.

Der Inhalt umfasst zwei Themenblöcke:

1. Aktuelles Wissen – wichtiger denn je: Fast alle Regelwerke haben sich in den letzten Jahren geändert!
2. Praktischer Erfahrungsaustausch: Konkrete Themen aus der Praxis der Teilnehmenden werden anschaulich erörtert und lösungsorientiert diskutiert.

Das Seminar eröffnet Ihnen neben einer Auffrischung die Möglichkeit, Antworten auf konkrete praktische Fragen zu finden und von den Erfahrungen anderer Praktiker zu profitieren.

EXPERTE



Stefan Vornehm
Exakter Praxis-
Beobachter

ZIELGRUPPE

HACCP-Beauftragte und Fachkräfte mit entsprechender Praxiserfahrung. Interessenten, die umfassende Kenntnisse gemäß der EU-Verordnung 852/2004 erwerben möchten, empfehlen wir das dreitägige Basis-Seminar zum HACCP-Beauftragten.

GEBÜHREN

335,- Euro zzgl. MwSt.
275,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

GV & HOGA

Hier erfahren
Sie mehr:



DETAILS

- Überblick über aktuelle rechtliche Anforderungen – was hat sich alles geändert?
- Neue Begriffe wie „Lebensmittelsicherheitskultur“ und „Managementkonzept für Lebensmittelsicherheit“
- Erfahrungsaustausch: Fallbeispiele aus der Praxis zu wichtigen Themen:
 - HACCP-Konzept
 - PRP-Konzept
 - Rückstellproben
 - Dokumentation
 - EU-Zulassung
 - Hygieneschulung und Folgebelehrung
 - Lebensmittelüberwachung
- Erarbeiten von Lösungsmöglichkeiten

NUTZEN

- Sie erhalten aktuelle Antworten auf Ihre Fragen und tauschen praktische Erfahrungen aus.
- Sie können Ihr HACCP-System und PRP-/Hygienemanagement weiterentwickeln.
- Sie erfüllen Anforderungen seitens der Lebensmittelüberwachung und der QM-Auditoren.

TERMIN & ORT

- 07.07.2026 (ReHCP1)**
CHEFS CULINAR Süd,
86441 Zusmarshausen
Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:30 Uhr
→ Follow up: 28.07.2026, 14 Uhr
- 29.09.2026 (ReHCP2)**
CHEFS CULINAR Nord,
23556 Lübeck
Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:30 Uhr
→ Follow up: 20.10.2026, 14 Uhr
- 01.10.2026 (ReHCP3)**
Globana Airport Hotel,
04435 Schkeuditz
Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:30 Uhr
→ Follow up: 21.10.2026, 14 Uhr
- 03.11.2026 (ReHCP4)**
CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze
Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:30 Uhr
→ Follow up: 30.11.2026, 14 Uhr



Online

ONLINE-MODULE

LEBENSMITTELSICHERHEIT UND HYGIENE

8 Schlüsselthemen – Wissen per Klick

EXPERTE



Stefan Vornehm

Wer meint, mit ein paar Checklisten rechtlich abgesichert zu sein, der irrt. Was zu Beginn des „HACCP-Zeitalters“ im Jahr 1997 und viele Jahre danach noch gängige Praxis war, reicht heute bei weitem nicht mehr. Erfahren Sie in diesen Online-Seminaren, wie facettenreich, herausfordernd und letztendlich komplex das Thema Lebensmittelsicherheit geworden ist.

ZIELGRUPPE: Fach- und Führungskräfte aus Gemeinschaftsverpflegung und HOGA sowie HACCP-Beauftragte, Hygienebeauftragte und QM-Beauftragte

GEBÜHR: Jeweils 120,- Euro zzgl. MwSt.

Jeweils 99,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

BEGINN: 14:00 Uhr

ENDE: 16:00 Uhr



NEU

UPDATE LEBENSMITTELRECHT „HYGIENE“

GV & HOGA

Eine der meistgenannten Erwartungen bei Seminaren ist „Ich möchte auf den neuesten Stand gebracht werden“. Dieses Anliegen deckt sich mit der rechtlichen „Erkundungspflicht“ der Lebensmittelunternehmer. Um die rechtlichen Anforderungen erfüllen zu können, muss man erst einmal wissen, welche das sind.

DETAILS:

- Gesamtüberblick über das Lebensmittelhygienerecht inkl. der aktuellen Veränderungen
- EU-Recht, nationales Recht, EU-Leitfäden, DIN-Normen, Hygieneleitlinien
- Muss- und Kann-Regelungen – wann bin ich rechtlich abgesichert?
- Trendthema „Managementsystem für Lebensmittelsicherheit“

ONLINE-TERMIN:

10.02.2026 (ON-LMR)

Hier
erfahren
Sie mehr:



HACCP-KONZEPT

GV & HOGA

Ein HACCP-Konzept ist seit 1997 vorgeschrieben, jedoch ist es häufig in der Praxis nicht mehr aktuell. Zudem haben sich die Anforderungen an ein HACCP-Konzept in den letzten Jahren verändert. Erfahren Sie in diesem Online-Seminar, wie ein zeitgemäßes HACCP-Konzept aussieht, das den rechtlichen Anforderungen genügt.

DETAILS:

- EU-Recht versus vereinfachtes Konzept nach EU-Leitfaden
- Begriffe Gefahr vs. Risiko und CCP vs. CP
- Aufbau einer Gefahrenanalyse
- Nachweisführung: analog oder digital?

ONLINE-TERMIN:

11.02.2026 (ON-HCP1)

23.06.2026 (ON-HCP2)

Hier
erfahren
Sie mehr:





Online

ONLINE-MODULE



PRP-KONZEPT

GV

PRP (Prerequisite Programs) sind Grundvoraussetzungen, die eine Großküche erfüllen muss, um sichere Lebensmittel zu produzieren. Sie wurden erstmals 2016 in einem EU-Leitfaden beschrieben und 2020 in einem neuen EU-Leitfaden erweitert. Erfahren Sie in diesem Online-Seminar, was PRPs sind und wie sie der Lebensmittelkontrolle gegenüber nachgewiesen werden können.

DETAILS:

- Begriff PRP und Sinn und Zweck eines PRP-Konzepts
- Beispiele für PRPs nach EU-Leitfaden
- Gefährdungsanalyse für PRPs nach EU-Leitfaden
- Aufbau eines PRP-Konzepts

ONLINE-TERMIN:

03.03.2026 (ON-PRP)

Hier
erfahren
Sie mehr:



LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR

GV

Die europäische Lebensmittelhygiene-Verordnung 852/2004 wurde 2021 um eine weitere Anforderung ergänzt: Betriebe müssen im Rahmen einer Lebensmittelsicherheitskultur beschreiben, wie die Verantwortlichkeiten für die Lebensmittelsicherheit bei ihnen geregelt sind. Betroffen sind alle Ebenen von der Geschäftsführung bis hin zu den Beschäftigten. Erfahren Sie in diesem Seminar, aus welchen Bestandteilen eine Lebensmittelsicherheitskultur besteht und wie sie nachgewiesen werden kann.

DETAILS:

- Begriff Lebensmittelsicherheitskultur
- Verantwortlichkeiten im Lebensmittelunternehmen
- Flussdiagramme
- Betriebliche Regelwerke

ONLINE-TERMIN:

04.03.2026 (ON-LMS)

Hier
erfahren
Sie mehr:



EU-ZULASSUNG

GV & HOGA

Großküchen, die andere Betriebe beliefern, brauchen ab einer bestimmten Größenordnung eine EU-Zulassung. Die Betriebe müssen selbst prüfen, ob sie in der Zulassungspflicht liegen oder nicht. In diesem Online-Seminar erhalten Sie Antworten auf Ihre Fragen und erfahren, worauf es bei einer EU-Zulassung ankommt.

DETAILS:

- Rechtliche und formale Anforderungen an eine EU-Zulassung
- Nötige Unterlagen
- Zulassungshindernisse
- Vorgehensweise der Zulassungsbehörden

ONLINE-TERMIN:

05.03.2026 (ON-EU)

Hier
erfahren
Sie mehr:





Online

ONLINE-MODULE



RÜCKSTELLPROBEN

GV & HOGA

Neben Temperaturnachweisen sind Rückstellproben das zweite produktbezogene Beweismittel, das ein Betrieb im Infektionsfall zur Verfügung hat. Trotz der Wichtigkeit von Rückstellproben stellen wir in der Praxis immer wieder Mängel fest, die den Betrieb die Beweisfähigkeit kosten könnten. Bringen Sie sich in diesem Online-Seminar auf den neuesten Stand und erfahren Sie, was bei Rückstellproben zu beachten ist.

DETAILS:

- Rechtliche Anforderungen an Rückstellproben
- Rückstellprobenkonzept (LM-Auswahl, Gewichte, Dauer, Behälter)
- Kennzeichnung von Rückstellproben
- Umgang mit Rückstellproben im Infektionsfall

ONLINE-TERMIN:

10.03.2026 (ON-RSP)

Hier
erfahren
Sie mehr:



HYGIENESCHULUNGEN: GEWUSST WIE

GV & HOGA

Manche Betriebe sehen Hygieneschulungen als lästige Pflicht, doch als Bestandteil der unternehmerischen Sorgfaltspflichten sind sie nicht wegzudenken. Zudem bergen gut gemachte Schulungen Chancen, dass der Betrieb besser abgesichert ist und die Beschäftigten mehr über ihre Pflichten informiert sind. Tauschen Sie in diesem Online-Seminar Erfahrungen aus und sehen Sie, wie ein gewinnbringendes Schulungskonzept aussehen kann.

DETAILS:

- Rechtliche Anforderungen an Schulungen
- Schulungsinhalte und Schulungsmethoden
- Schulung in Eigenregie versus Fremdvergabe
- Wann sind Sie rechtlich abgesichert?

ONLINE-TERMIN:

11.03.2026 (ON-SCH)

Hier
erfahren
Sie mehr:



NEU

FOLGEBELEHRUNG § 43 IFSG: GEWUSST WIE

GV & HOGA

Wer in einem Lebensmittelunternehmen arbeitet, muss gesundheitlich geeignet sein. Seit Einführung des Infektionsschutzgesetzes wird dies mit Erstbelehrungen durch das Gesundheitsamt durchgeführt. Die Lebensmittelunternehmen müssen bei Einstellung und danach alle zwei Jahre eine Folgebelehrung durchführen. Wer eine Folgebelehrung durchführt, muss die nötigen Sachkenntnisse dafür vorweisen können. Diese werden in diesem Online-Seminar vermittelt.

DETAILS:

- Unterschied zwischen Hygieneschulung und IfSG-Belehrung
- Begriffe Tätigkeitsverbote und Beschäftigungsverbote
- Wer „darf“ Folgebelehrungen durchführen?
- Wie kann ich eine Folgebelehrung durchführen, die vom Gesundheitsamt akzeptiert wird?

ONLINE-TERMIN:

12.03.2026 (ON-IfSG)

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN

Stets aktuelles, praxiserprobtes Wissen bildet die Basis für unsere Inhouse-Schulungen. Lern- und Praxisphasen direkt vor Ort – im Betrieb bzw. am Arbeitsplatz – bieten viele Vorteile: Themen und Inhalte sind auf Ihre betriebsindividuellen Bedürfnisse abgestimmt; das Budget für Fortbildungsmaßnahmen kann effizient und zielgerichtet in „Brennpunkte“ investiert werden. Somit wird ein maximaler Lernerfolg ermöglicht.

Wissen, das zu Ihnen kommt



HOUSEKEEPING

HOGA

Oft wird die Vielseitigkeit der Aufgaben im Housekeeping unterschätzt, obwohl der Ruf eines Hotels maßgeblich von dieser Abteilung abhängt. Das Housekeeping-Team trägt aktiv zur Optimierung von Arbeitsabläufen bei und hilft dabei, Stammgäste zu gewinnen.

DETAILS:

- Verantwortung für die Sauberkeit und Instandhaltung aller Bereiche übernehmen
- Definieren der Standards zur Qualitätssicherung
- Die Reise des Gastes durch die öffentlichen Bereiche des Hauses
- Gäste überraschen und Stammgäste gewinnen durch Verbindlichkeit und Steigerung der Aufenthaltsqualität

ZIELGRUPPE:

Hausdamen und Housekeeping-Mitarbeitende

Hier
erfahren
Sie mehr:



COOK AND CHILL: LEITLINIEN UND DIN-NORM

GV

Sie wollen Ihre Küchenprozesse auf Cook and Chill umstellen oder Sie arbeiten schon nach dem Cook-and-Chill-Verfahren? Hier erhalten Sie aktuelles Wissen und können mithilfe klarer Vorgaben Ihre Hygieneanforderungen definieren sowie Risiken in Ihrem Lebensmittelsicherheitskonzept erkennen und vermeiden.

DETAILS:

- Inhalte der neuen Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“ und der DIN-Norm 10536 im Vergleich
- Welche hygienischen und mikrobiellen Risiken sind zu berücksichtigen?
- Neuerungen für Ihr Lebensmittelsicherheitskonzept bei Cook and Chill
- Hinweise zur Zubereitung von Speisen für Risikogruppen
- Offene Fragen

ZIELGRUPPE:

Das Seminar richtet sich an Fach- und Führungskräfte sowie an Mitarbeitende aus dem Care-Bereich, die bereits nach dem Cook-and-Chill-Verfahren arbeiten oder das System in Betracht ziehen.

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN



EU-VO 852/2004 INKL. FOLGEBELEHRUNG IFSG

GV & HOGA

Vor dieser Schulung führen wir eine Betriebsbegehung durch, damit wir die Schulung auf Ihren Betrieb hin gestalten können. Ihre Mitarbeitenden bekommen durch Fotos, die wir bei der Betriebsbegehung gemacht haben, den eigenen Betrieb gespiegelt und können so besser Stärken und Schwächen in der Praxis erkennen. Zudem sprechen wir über die Verantwortlichkeiten von Arbeitgebenden und Arbeitnehmenden. Ihre Beschäftigten erkennen somit ihre eigene Verantwortung, wodurch die Akzeptanz für die Wichtigkeit der betrieblichen Hygiene gestärkt wird. Ergänzt wird die Schulung auf Wunsch um eine Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Themen sind die gesundheitliche Eignung, Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und richtiges Verhalten im Krankheitsfall.

DETAILS:

- Persönliche Hygiene
- Betriebshygiene
- Rückstellproben
- Dokumentation
- Lebensmittelhygiene von der Warenannahme bis zum Tischgast

ZIELGRUPPE:

Beschäftigte aus Küchen, sowohl Fachkräfte als auch Nicht-Fachkräfte

Hier
erfahren
Sie mehr:



LEICHT VERDERBLICHE LEBENSMITTEL

GV

Betriebe, die Menschen mit einem schwachen Immunsystem (die sogenannte YOPI-Gruppe) versorgen, müssen dem Thema leicht verderbliche Lebensmittel ein ganz besonderes Augenmerk widmen. Manche dieser „Risiko-Lebensmittel“ sollen nicht einfach an die betroffenen Menschen abgegeben werden. Ziel ist es, dass für Menschen mit einem schwachen Immunsystem Genuss und Schutz der Gesundheit auf einen Nenner gebracht werden können.

DETAILS:

- Risikolebensmittel und YOPI-Gruppe
- Temperaturvorgaben
- Empfehlungen zur Lagerdauer
- Praktischer Umgang anhand von Beispielen für leicht verderbliche Lebensmittel
- Maßnahmen für die Praxis

ZIELGRUPPE:

Beschäftigte aus Küchen, sowohl Fachkräfte als auch Nicht-Fachkräfte

Hier
erfahren
Sie mehr:



FACHKENNTNISNACHWEIS LT. § 4 LMHV INKL. ANLAGE 1

GV & HOGA

Die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung setzt bei ihren Vorgaben für Hygieneschulungen auf einen Schwerpunkt bei ungelernten Kräften. Sie müssen bestimmte Fachkenntnisse vermittelt bekommen, um leichtverderbliche Lebensmittel verarbeiten zu dürfen. Die LMHV beschreibt zehn Themen, die behandelt werden müssen.

DETAILS:

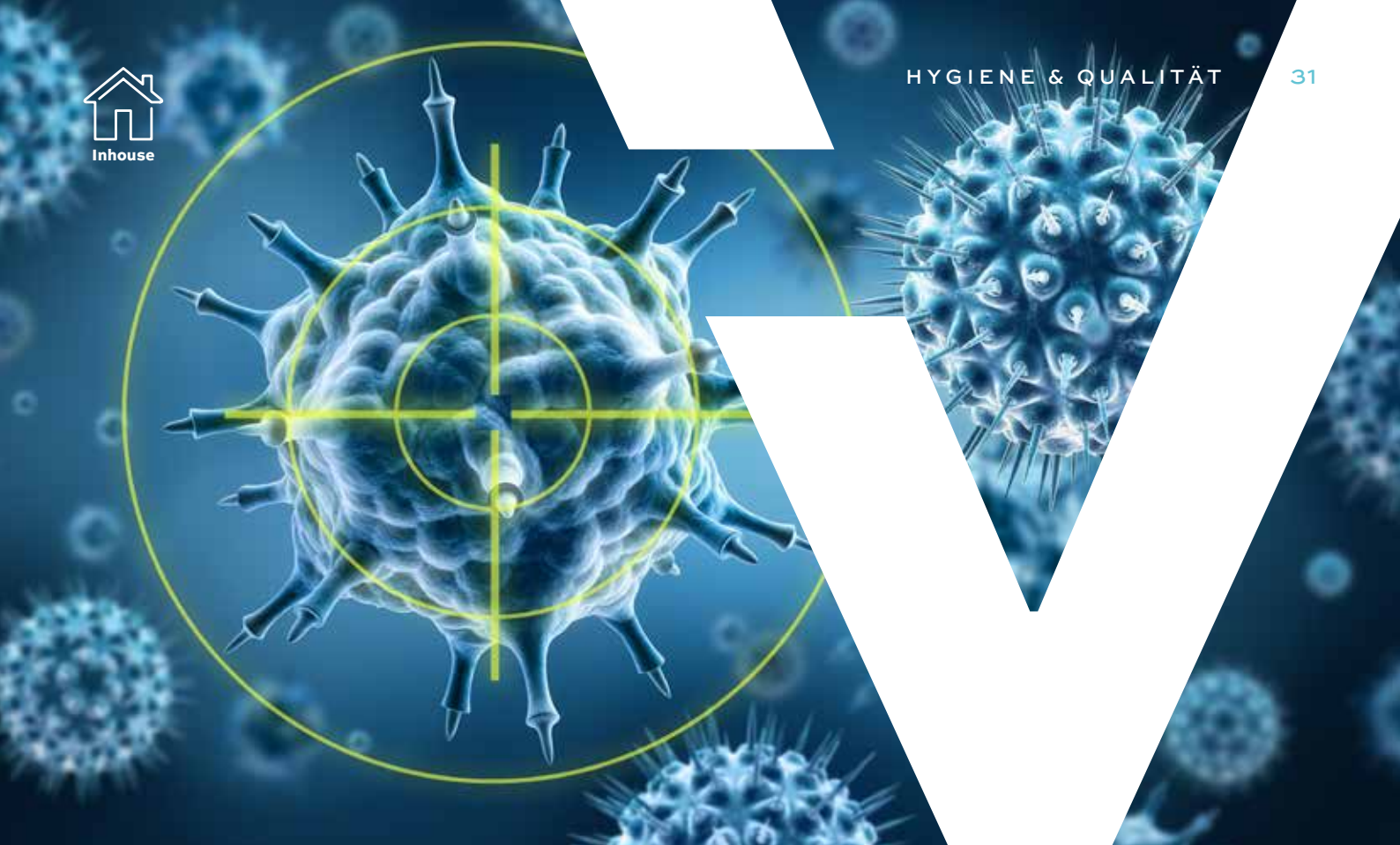
1. Lebensmittelrecht
2. Eigenarten und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
3. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
4. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
5. Anforderungen an Kühlung und Lagerung
6. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung
7. Umgang mit Abfällen
8. Reinigung und Desinfektion
9. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
10. Havarieplan, Krisenmanagement

ZIELGRUPPE:

Beschäftigte aus Küchen (Fachkräfte und insbesondere Nicht-Fachkräfte)

Hier
erfahren
Sie mehr:





HYGIENEBEAUFTRAGTER IM HEIM

GV

Seit der Coronapandemie sind die Anforderungen an die Hygiene in Heimen deutlich gestiegen. So legt das Infektionsschutzgesetz in § 35 fest, dass Heime hygienebeauftragte Personen haben müssen. Diese wirken abteilungs- und hierarchieübergreifend als Ansprechpartner und Koordinatoren und leisten einen wichtigen Beitrag zur Infektionsprävention.

DETAILS:

- Rechtliche Grundlagen zum Infektionsschutz
- Hygienewissen und relevante Infektionskrankheiten
- Prävention in der Pflege, der Hauswirtschaft und in der Gemeinschaftsverpflegung
- Hygieneplan gemäß Infektionsschutzgesetz
- Kommunikation für Hygienebeauftragte

ZIELGRUPPE:

Personen aus den Bereichen Pflege, Küche oder Hauswirtschaft, die die Funktion Hygienebeauftragter besetzen

Hier
erfahren
Sie mehr:



REFRESHER HYGIENEBEAUFTRAGTER IM HEIM

GV

Für hygienebeauftragte Personen ist es immer wichtig, sich auf den neuesten Stand zu bringen und dieses Wissen dem Betrieb zur Verfügung zu stellen, damit Infektionen vorgebeugt werden kann. Da gilt es veränderte mikrobiologische Gefahren oder neue rechtliche Vorschriften zu kennen und so zu kommunizieren, dass alle mitmachen und von der Wichtigkeit überzeugt sind.

DETAILS:

- Neue rechtliche Grundlagen zum Infektionsschutz und aktuelles Hygienewissen
- Infektiologische Neuigkeiten
- Kommunikation für Hygienebeauftragte
- Erfahrungsaustausch: Vorkommnisse aus Ihrem Arbeitsbereich als Hygienebeauftragter

ZIELGRUPPE:

Hygienebeauftragte mit praktischer Erfahrung und Vorkenntnissen

Hier
erfahren
Sie mehr:





Follow up



Online



Präsenz



Inhouse

DETAILS

- Was sind Speisenreste und Speisenabfälle?
- Was ist Lebensmittelverschwendung?
- Die individuelle Speiserücklaufquote richtig berechnen
- Wertschöpfungskette in der Küche
- Einflussfaktoren auf die Speiserücklaufquote

NUTZEN

- Sie lernen die Speiserücklaufquote richtig zu berechnen.
- Sie wissen, welche Korrekturmaßnahmen einzuleiten sind.
- Sie können Ihre Speiserücklaufquote dauerhaft verbessern.

GEBÜHREN

335,- Euro zzgl. MwSt.
275,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

11.11.2026 (RG)
CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr
→ Follow up: 07.12.2026,
14:00 Uhr

ONLINE-TERMIN

15.06. & 16.06.2026 (ON-RG)
jeweils von 14:00 bis 17:00 Uhr
→ Follow up: 13.07.2026,
14:00 Uhr

Restlos GLÜCKLICH



Ihre Patienten, Bewohner und Gäste wünschen sich leckeres, ausgewogenes Essen und davon nicht zu viel und nicht zu wenig. Sie selbst wollen Ihre Gäste optimal versorgen und dabei nachhaltig und wirtschaftlich handeln. Dies zu bewältigen, ohne dass große Mengen von Lebensmitteln im Müll landen, ist die tägliche Herausforderung für Küchen- und Serviceteams. Wie können Sie unnötigen Speiseresten und somit einer Entsorgung von Lebensmitteln entgegenwirken, gleichzeitig guten Service bieten und dabei Kosten sparen? Was sind die Stellschrauben, um nachhaltig und wirtschaftlich zu arbeiten, und wo liegen die wichtigen Schnittstellen in Ihrer Einrichtung? Lernen Sie Ideen und Ansätze kennen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren und Ihren Betrieb nachhaltig zu optimieren.

EXPERTE



Jörg Weißwange
Wirtschaftlichkeits- und
Speiserücklaufprofi

ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Mitarbeiter aus den Bereichen Küche, Hauswirtschaft, Service und Pflege. Das Seminar ist optimal geeignet für Leitungs- und Mitarbeiterteams einer Einrichtung oder eines Trägers.

GV

Hier erfahren
Sie mehr:



FOOD Compliance



Der Umgang mit Lebensmitteln ist einer der am strengsten regulierten Bereiche. Das Lebensmittelrecht ist breiter aufgestellt, als viele denken, und geht weit über die Anforderungen von HACCP hinaus. Es gibt eine rechtliche Erkundigungspflicht, denn „Unwissenheit schützt nicht vor Strafe.“

Food Compliance soll den Betrieb in die Lage versetzen, die vielfältigen Anforderungen zu erkennen und den Betrieb besser abzusichern.

In diesem Seminar bekommen Sie einen guten Überblick über das Lebensmittelrecht und können Lücken erkennen und schließen.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung und aus dem Bereich Qualitätsmanagement

GV

EXPERTEN



Stefan Vornehm
Unermüdlicher
Fachbegriff-Erklärer



Martina Walter-Kunkel
Ernährungs-Praktikerin
mit Erfahrung

DETAILS

- Was bedeutet Food Compliance?
- Neu geregelte rechtliche Verantwortung der unterschiedlichen Leitungsebenen (Geschäftsführung, Küchenleitung, Beschäftigte)
- Konsequenzen von Rechtsverstößen
- Sorgfaltspflichten von Arbeitgebern und Treuepflichten von Arbeitnehmern
- Überblick über die komplexen Anforderungen einzelner Themenbereiche
- Handlungsansätze für die Praxis

NUTZEN

- Sie erhalten einen Überblick über die an Ihren Betrieb gestellten Anforderungen.
- Mit gezielten Maßnahmen sorgen Sie dafür, dass alle ihrer Verantwortung nachkommen.
- Sie leisten einen Beitrag zur Absicherung Ihres Betriebes.

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.
225,- Euro zzgl. MwSt. für
CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

04.11.2026 (FC)
CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze
Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:30 Uhr

ONLINE-TERMIN

04.05. & 05.05.2026 (ON-FC)
jeweils von 14:00 bis 17:00 Uhr



Hier erfahren
Sie mehr:



Präsenz



Inhouse



FOKUS Küche

Das dreitägige Seminar bietet verblüffende Einblicke in die Schlüsselfähigkeiten für ein erfolgreiches Küchenmanagement. Es beginnt bei der Organisation der Betriebsabläufe, reicht über Speiseplanung, Einkauf, Kostenrechnung und Marketing bis zur Qualitätssicherung. Dahinter steht die Führungskraft. Sie wird immer mehr zu einem Unternehmer, der mit Kompetenz, Empathie, Kreativität und Mut seiner Verantwortung gerecht werden muss.

ZIELGRUPPE

GV

Küchenleiter, Wirtschaftsleiter und andere Führungsverantwortliche aus der Klinik- und Heimgastronomie

EXPERTEN



Stefan Vornehm
Unermüdlicher
Fachbegriff-Erklärer



Martina Walter-Kunkel
Ernährungs-Praktikerin
mit Erfahrung



Jörg Weißwange
Erfahrener
Zahlen-Experte



Jenny Schmitz
Kommunikations-
Profi mit Kreativität



DETAILS

- Erfolgreiche Kommunikation
- Förderung von Teamarbeit
- Führungskompetenz
- Zukunft der Ernährung
- Nachhaltigkeit auf dem Speiseplan
- Modernes Ernährungsmanagement
- Kosten und Leistungen
- Kostensteuerung
- Ermittlung von Beköstigungstagen
- Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
- Lebensmittelsicherheitskultur – Inhalte und Bedeutung
- Dokumentation – das ist wichtig!

NUTZEN

- Sie erkennen für sich und Ihren Betrieb Stärken und Schwächen und erleben, wie bewusst geführte Unternehmenskultur und ausgeprägte Führungsfähigkeiten zu Wirtschaftlichkeit und Wettbewerbsstärke führen.
- Sie erhalten neue Erkenntnisse und Steuerungsmöglichkeiten, um Ihre persönlichen und unternehmerischen Fähigkeiten weiterzuentwickeln.

GEBÜHREN

805,- Euro zzgl. MwSt.

695,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

24.11. – 26.11.2026 (FOK)

Land & Golf Hotel Stromberg,

55442 Stromberg

www.golfhotel-stromberg.de

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.

Hier erfahren
Sie mehr:



DETAILS

- Das neue Rollenverständnis mit Selbst- und Fremdwahrnehmung der eigenen Persönlichkeit
- Welche Ziele leiten Sie für sich und Ihr Team ab?
- Erfolgreich mit dem Team kommunizieren
- Teams modern führen – Tipps und Tricks
- Konflikte erkennen und Lösungen entwickeln
- Selbstmanagement als Basiskompetenz
- Gruppenarbeit | Input | Praktische Übungen | Vortrag | Rollenspiele | Diskussion

NUTZEN

- Entdecken Sie moderne Führungsinstrumente, die Ihre Effizienz und Effektivität maximieren.
- Methoden für die Entwicklung des eigenen Führungsstils kennenlernen
- Erfahren Sie, wie effektive Teamkommunikation zur Motivation und Leistungssteigerung Ihrer Mitarbeiter beiträgt. Sie bleiben in herausfordernden Situationen souverän und bewahren Ihre Führungskompetenz.

GEBÜHREN

335,- Euro zzgl. MwSt.
275,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

01.09.2026 (HKMC)
CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr
→ Follow up: 28.09.2026,
14:00 Uhr

HEUTE KOLLEGE, *morgen Chef*



In diesem Seminar erkunden Sie intensiv Ihre neue Rolle als Führungskraft und definieren die erforderlichen Verhaltensweisen für diese Position. Die Übernahme von Führungsverantwortung markiert einen bedeutenden Meilenstein in Ihrer beruflichen und persönlichen Entwicklung. Insbesondere der Übergang von der Rolle des Kollegen zur Führungskraft im eigenen Team stellt eine herausfordernde Aufgabe dar. In den ersten 100 Tagen werden Sie mit neuen Herausforderungen konfrontiert, die mit dieser Position verbunden sind und Ihren Arbeitsalltag maßgeblich prägen. Gute Führungskompetenzen lassen sich erlernen, idealerweise von Anfang an!

ZIELGRUPPE

Junge Führungskräfte aus allen Bereichen, die gerade in ihre neue Rolle als Führungskraft gekommen, oder kurz davor sind, diese einzunehmen

GV & HOGA

EXPERTIN



Jenny Schmitz
Ideenreiche Führungskräfte-
entwicklungs-Expertin

Hier erfahren
Sie mehr:



Krisen

ERFOLGREICH STEUERN



Seit dem 18-stündigen Blackout in Spanien und Portugal im April 2025 sowie dem Hochwasser im Ahrtal 2021 ist klar, dass Krisen eine reale Gefahr sind. Einrichtungen der stationären Pflege sind verpflichtet, auch in Krisensituationen die Versorgung sicherzustellen.

Bereits 2022 forderte das Bundesministerium für Gesundheit ein verpflichtendes Krisenkonzept für diese Einrichtungen, das Maßnahmen zur Bewältigung verschiedener Krisen beschreibt. Für die Behindertenhilfe gilt dies zwar nicht verbindlich, doch wird empfohlen, ebenfalls gut vorbereitet zu sein.

Das Seminar bietet einen Überblick über mögliche Notfälle und unterstützt die Teilnehmenden bei der Erstellung erster Unterlagen für ihr eigenes Krisenkonzept.

EXPERTEN



Stefan Vornehm
Exakter Praxis-
Beobachter



Martina Walter-Kunkel
Erährungs-Praktikerin
mit Erfahrung

ZIELGRUPPE

GV

Fach- und Führungskräfte,
Hygiene- und QM-Beauftragte
aus sozialen Einrichtungen

DETAILS

- Krisen-Know-how (Überblick über rechtliche Vorgaben, wichtige Begriffe, Ursachen und Folgen von Krisen)
- Rechtlich vorgeschriebene Krisenszenarien (Stromausfälle, Brände, Bombenfunde, Unwetter/Naturkatastrophen und Pandemien)
- Überblick über weitere mögliche Notfälle und Krisen
- Menschliche Verhaltensmuster und effektive Kommunikation im Krisenfall
- Schritt-für-Schritt-Abläufe für das eigene Krisenkonzept

NUTZEN

- Sie erfüllen die aktuellen rechtlichen Vorgaben.
- Im Krisenfall können Sie den Betriebsablauf aufrechterhalten und die Versorgung Ihrer Kunden sicherstellen.
- Mit einer gesteuerten Kommunikation können Sie alle Betroffenen informieren.
- Sie schaffen sich Akzeptanz bei Kontrollbehörden und QM-Auditoren.

GEBÜHREN

540,- Euro zzgl. MwSt.
440,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

06.10. – 07.10.2026 (KM)
Schlosshotel Blankenburg,
38889 Blankenburg (Harz)
www.schlosshotel-blankenburg.de
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.

Hier erfahren
Sie mehr:



DETAILS

- Führungsaufgaben und -verantwortung wahrnehmen
- Verschiedene Führungsrollen
- Werkzeuge für die Mitarbeiterführung
- Kommunikation als Führungsinstrument

NUTZEN

- Sie lernen neue Führungsansätze kennen und nutzen diese.
- Sie definieren Ihren eigenen Führungsstil und probieren neue Führungswerkzeuge aus.
- Das Feedback der anderen Teilnehmenden findet auf Augenhöhe statt und Sie erhalten Tipps von Profis.
- Sie erstellen Ihren eigenen Handlungsplan für die Zukunft.

GEBÜHREN

590,- Euro zzgl. MwSt.
 480,- Euro zzgl. MwSt.
 für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

13.10. – 14.10.2026 (TH)
 Hotel Franz, 45138 Essen
www.hotel-franz.de
 Beginn: 10:00 Uhr
 Ende: 16:00 Uhr
 → Follow up: 02.11.2026,
 14:00 Uhr

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.

Teamführung HEUTE



Dynamische Personalführung bedeutet, dass Führungskräfte verschiedene Führungsstile nutzen, um vereinbarte Ziele zu erreichen.

Jeder Mitarbeitende erwartet, wertgeschätzt und wahrgenommen zu werden, möchte motiviert sein und Feedback erhalten. Und jeden Mitarbeitenden erreichen wir auf einem anderen Weg – dynamisch!

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege sowie Gastronomie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen

GV & HOGA

EXPERTIN



Jenny Schmitz
 Kommunikations-Profi
 mit Kreativität

Hier erfahren
 Sie mehr:



DIE FÜHRUNGSKRAFT ALS *Coach*



Führungskräfte haben viele Rollen. Sie übernehmen die Verantwortung für die Leistungen ihrer Teams und die Erreichung der vereinbarten Unternehmensziele. Als Führungskraft motivieren sie und nutzen alle Potenziale im Team bestmöglich. Welche Fähigkeiten braucht ein Chef dazu?

Wenn Führungskräfte spezielle Methoden oder Selbstkompetenzen vermitteln sowie Rückmeldung zu Verhaltensweisen und zur Wirkung geben, handeln sie als Coach.

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie sowie Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen

GV & HOGA

EXPERTE



Alexander Westhäufer
Team-Motivator &
Kommunikations-Profi

DETAILS

- Was bedeutet Coaching als Führungskraft?
- Selbstführung und Selbst-reflexion
- Methoden und Werkzeuge
- Kommunikation als Coach
- Coaching in Konfliktsituationen

NUTZEN

- Sie lernen, die moderne Rolle der Führungskraft als Coach zu nutzen.
- Welche Methoden und Werkzeuge können effektiv in welcher Situation genutzt werden?
- Sie reflektieren ihr eigenes Führungsverhalten und bekommen Feedback.

GEBÜHREN

590,- Euro zzgl. MwSt.
480,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

22.09. – 23.09.2026 (FKC)

Schlosshotel Blankenburg,
38889 Blankenburg (Harz)
www.schlosshotel-blankenburg.de

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

→ Follow up: 19.10.2026,
14:00 Uhr

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.



Hier erfahren
Sie mehr:



Online



Präsenz



Inhouse

DETAILS

- Berechnung von Beköstigungstagen und Gewichtungsfaktoren
- Ermittlung von Personalbedarf
- Einflussfaktoren auf den Wareneinsatz und die Kalkulation
- Ermittlung der Speisenrücklaufquote
- Erfassung von Lebensmittelrechnungen und Beständen

NUTZEN

- Sie erhalten wichtige Planungs- und Kontrollinstrumente zur Steuerung Ihres Küchenbetriebes.
- Sie ermitteln relevante betriebswirtschaftliche Kennziffern, die Ihnen eine fundierte Grundlage für betriebliche Entscheidungen sichern.
- Wissenstransfer durch den Profi und Ihre Fachkollegen.

GEBÜHREN

395,- Euro zzgl. MwSt.
325,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

**PRÄSENZ-TERMIN
TEIL 1**

10.11.2026 (WK)
CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze
Beginn: 10:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

**ONLINE-TERMIN
TEIL 2**

16.11.2026
Beginn: 14:00 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

Wirtschaftlich- keit: GEWUSST WIE!



Erfolgreiche Betriebsführung bedarf einer Vielzahl an Fähigkeiten und Kenntnissen. Kompetenz im Umgang mit den eigenen betrieblichen Kennzahlen ist eine davon und wird zunehmend zur Selbstverständlichkeit.

Lernen Sie die wichtigsten betriebswirtschaftlichen Hebel zur erfolgreichen Kennzahlensteuerung Ihres Care-Betriebes kennen. Verbessern Sie die Leistungsfähigkeit Ihrer Küche.

ZIELGRUPPE

Führungs- und Fachkräfte aus Großküchen in Krankenhäusern, Klinik- und Heimgastronomie, die sich betriebswirtschaftlich weiterbilden wollen

GV**EXPERTE**

Jörg Weißwange
Prozess-Denker

Hier erfahren
Sie mehr:



EINFACH.GUT. Kommunizieren.



Unser Arbeitsalltag bietet jede Menge Konfliktpotenzial. Besonders in schwierigen Situationen reagiert jeder Mensch anders. Wie können wir kommunizieren, um die gemeinsamen Ziele zu erreichen? Welche Methoden können wir nutzen, um respektvoll und sachlich miteinander umzugehen?

ZIELGRUPPE

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege sowie Gastronomie oder Personen, die Führungsaufgaben wahrnehmen sollen

GV & HOGA

EXPERTE



Alexander Westhäufer
Unermüdlicher Konfliktversteher und Lösungsfinder

DETAILS

- Die verschiedenen Ebenen in der Kommunikation
- Verbale und nonverbale Kommunikation
- Schwarze Rhetorik – erkennen und nutzen
- Achtsames Zuhören – wertschätzende Kommunikation

NUTZEN

- Methoden erlernen, um erfolgreich zu kommunizieren
- Achtsame Kommunikation üben
- In Konfliktsituationen die richtigen Worte finden
- Schlagfertigkeit verbessern, um verbale Engpässe zu meistern

GEBÜHREN

590,- Euro zzgl. MwSt.
480,- Euro zzgl. MwSt.
für CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

23.06. – 24.06.2026 (EGK)

Schlosshotel Blankenburg,
38889 Blankenburg (Harz)
www.schlosshotel-blankenburg.de

Beginn: 10:00 Uhr

Ende: 16:00 Uhr

→ Follow up: 20.07.2026,
14:00 Uhr

Im Seminarhotel ist ein Zimmerkontingent eingerichtet. Nähere Informationen dazu finden Sie auf Seite 5.



Hier erfahren
Sie mehr:



Online

ONLINE-MODULE

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ – KI

3 Schlüsselthemen – Wissen per Klick

EXPERTE



Sven Derbin

Beruflich oder privat – KI ist allgegenwärtig.

Zukünftig wird künstliche Intelligenz unsere Arbeitsweise in allen Bereichen maßgeblich prägen. Erfahren Sie in drei kompakten Online-Modulen, wie Sie mit KI Ihren gastronomischen Erfolg steigern, Ihre Mitarbeiter einbinden und gemeinsam Ihr Unternehmen zukunftssicher aufstellen.

ZIELGRUPPE: Fach- und Führungskräfte sowie Einsteiger aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hotellerie, Gastronomie und Betriebsverpflegung

BEGINN: 14:00 Uhr

ENDE: 16:00 Uhr



KOMPETENZKURS –

KI VERSTEHEN LEICHT GEMACHT – TEIL 1

GV & HOGA

Im ersten Teil dieses Kurses bekommen Sie einen verständlichen und praxisnahen Einstieg in die Grundlagen der künstlichen Intelligenz. Sie lernen nicht nur technische Basics, sondern setzen sich auch mit ethischen Fragestellungen und rechtlichen Rahmenbedingungen auseinander – ideal, um verantwortungsbewusst in die KI-Welt einzusteigen und die Basis für weiterführende Anwendungen zu legen.

DETAILS:

- KI-Grundlagen für Einsteiger
- Ethik und Verantwortung im Umgang mit KI
- Rechtliche Grundlagen

KOMPETENZKURS –

KI VERSTEHEN LEICHT GEMACHT – TEIL 2

GV & HOGA

Im zweiten Teil des Kurses vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und sehen, wie KI konkret in Unternehmen und Projekten eingesetzt wird. Anhand realer Use Cases und konkreter Tool-Vorschläge üben Sie, eigene Prompting-Ansätze zu entwickeln und umzusetzen. Nach Abschluss beider Teile erhalten Sie ein Zertifikat, das Ihre KI-Kompetenz gemäß EU-KI-Verordnung bestätigt.

DETAILS:

- KI in der Praxis – Use Cases & Anwendungsbeispiele
- Toolvorschläge mit Umsetzungsbeispielen
- Key Facts über Prompting

ONLINE-TERMIN:

(ON-KIEU)

Teil 1: 20.04.2026

Teil 2: 27.04.2026

GEBÜHR:

240,- Euro zzgl. MwSt. | 198,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Hier
erfahren
Sie mehr:





PROMPTEN WIE EIN PROFI

GV & HOGA

In diesem Kurs lernen Sie, mit präzisen und wirkungsvollen Anweisungen das volle Potenzial von KI-Systemen auszuschöpfen. Welche Techniken gibt es und wie werden diese situationsgerecht eingesetzt. Sie bauen eine eigene Bibliothek bewährter Prompts auf, um Ihre Arbeitsabläufe zu optimieren.

DETAILS:

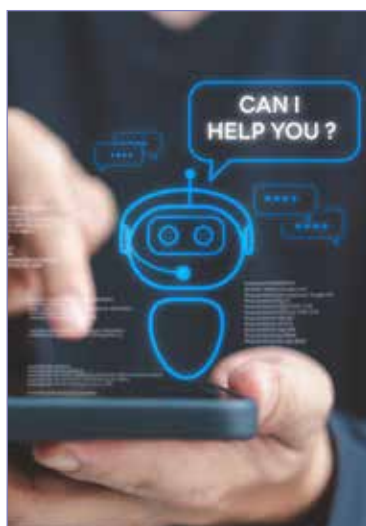
- Grundlagen für effektives Prompting: „Was ist ein Prompt?“ & Kriterien für „richtige“ Anweisung
- Prompt-Methoden – von Basis bis Advanced: Grundlegende Prompttechniken & fortgeschrittene Prompttechniken wie Chain-of-Thought-Prompting
- Live Prompting von ausgewählten Techniken anhand konkreter Praxisbeispiele
- Vorlagen für den Aufbau einer „Prompt-Bibliothek“:
Struktur einer Prompt-Vorlage & Kategorien nach Anwendungsbereich

ONLINE-TERMIN: 18.05.2026 (ON-KIPP)

GEBÜHR:

120,- Euro zzgl. MwSt. | 99,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Hier
erfahren
Sie mehr:



IHR BETRIEB. IHRE PROZESSE. IHRE KI. – NEWS & PROZESSE

GV & HOGA

Tauchen Sie ein in die neuesten KI-Entwicklungen und Tools – praxisnah und auf Ihren Betrieb abgestimmt. Lernen Sie, sofort einsatzfähige KI-Lösungen in ausgewählten Prozessen zu implementieren, um Effizienz, Kundenzufriedenheit und Qualität nachhaltig zu verbessern. Die aktuelle Tool-Landschaft kompakt erklärt.

DETAILS:

- Aktuelle Themen aus der Welt der KI
- Erklärung und Anwendung der zentralen Prozessbereiche:
 - Marketing & Kundenservice – Gäste verstehen und begeistern
 - Qualitätssicherung – alles dokumentiert, alles im Griff
 - Kalkulation & Controlling – Angebot trifft Nachfrage
 - Geheimer Prozess – die Überraschung mit Wow-Effekt

ONLINE-TERMIN: 02.06.2026 (ON-KIN)

GEBÜHR:

120,- Euro zzgl. MwSt. | 99,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

Hier
erfahren
Sie mehr:





Online

ONLINE-MODULE

FÜHRUNGSKRÄFTEENTWICKLUNG

8 Schlüsselthemen – Wissen per Klick

EXPERTEN



Alexander Westhäufer &
Jenny Schmitz

Top in Ihrem Job – und plötzlich Führungskraft? Vom besten Koch oder der besten Hauswirtschafterin zur Führungskraft, und dies ohne gezielte Vorbereitung? Plötzlich alle Generationen in einem Team und alles ist neu? Teamführung will gelernt sein! Viel Wissen, Erfahrung, Einfühlungsvermögen und Mut gehören dazu. In unseren Online-Seminaren gewinnen Sie Wissen und Fähigkeiten, die Sie sofort in Ihrem Arbeitsalltag als Führungskraft umsetzen können.

ZIELGRUPPE: Führungskräfte aus den Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege sowie Gastronomie, Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen

GEBÜHR: Jeweils 120,- Euro zzgl. MwSt.

Jeweils 99,- Euro zzgl. MwSt. für CHEFS CULINAR Kunden

BEGINN: 14:00 Uhr

ENDE: 16:00 Uhr



FEEDBACK, DAS ANKOMMT

GV & HOGA

Feedback kann Türen öffnen – oder verschließen. In diesem kompakten Online-Seminar erlernen Sie erste Schritte, wie Sie Rückmeldungen so geben (und annehmen), dass sie wirken, ohne zu verletzen. Wir räumen mit Feedback-Mythen auf und trainieren erste moderne, praxisnahe Methoden, mit denen Feedback auf Augenhöhe gelingt – klar, ehrlich und konstruktiv.

DETAILS:

- Feedback-Kultur: Bedeutung und Nutzen von Feedback
- Konstruktiv Feedback geben
- Feedback annehmen

ONLINE-TERMIN:

26.01.2026 (ON-FB)

Hier
erfahren
Sie mehr:



FÜHREN, WIE'S DIE SITUATION BRAUCHT

GV & HOGA

In diesem Online-Seminar lernen Sie, wie Sie Ihr Führungsverhalten situativ anpassen können – je nach Aufgabe, Teamreife und Drucklevel. Statt „one style fits all“ geht es um kluge Entscheidungen, klare Kommunikation und das richtige Maß an Führung. Für alle, die wirksam führen wollen – mit Kopf, Herz und Haltung.

DETAILS:

- Bedeutung situativer Führung
- Vorteile situativer Führung
- Situative Führung sicher im Alltag einsetzen

ONLINE-TERMIN:

02.02.2026 (ON-FBWH)

Hier
erfahren
Sie mehr:





Online

ONLINE-MODULE



TEAMSTART MIT WIRKUNG

GV & HOGA

Ein gelungener Start legt den Grundstein für Vertrauen, Klarheit und Zusammenarbeit im Team. In diesem Online-Seminar bekommen Sie frische Impulse, wie Sie neue Teams gezielt auf gemeinsame Ziele ausrichten und von Anfang an eine produktive Teamkultur gestalten. Für alle, die den Unterschied machen wollen – gleich zu Beginn.

DETAILS:

- Teamphasen nach Tuckman
- Merkmale und Besonderheiten
- Teamphasen erkennen und Führungsaufgaben sicher umsetzen

ONLINE-TERMIN:

23.02.2026 (ON-TSW)

Hier
erfahren
Sie mehr:



WIDERSTAND ALS CHANCE

GV & HOGA

Erfahren Sie mehr darüber, wie Sie Widerstände im Team nicht als Blockade, sondern als wertvolle Impulse nutzen können.

Lernen Sie praxisnah, wie Sie Widerstände im Team konstruktiv lösen und Wandel aktiv gestalten. Stärken Sie Ihre Führungsrolle durch neue Perspektiven auf Kritik und Ablehnung.

Dieses Online-Seminar verwandelt Herausforderungen in Entwicklungsmöglichkeiten – klar, praxisnah, wirksam.

DETAILS:

- Widerstand? Ja, gerne!
- Kommunikation in der Phase des Widerstands
- Maßnahmen, um Widerstände aufzubrechen

ONLINE-TERMIN:

02.03.2026 (ON-WCV)

Hier
erfahren
Sie mehr:



COACH STATT CHEF

GV & HOGA

Erfahren Sie erste Methoden, wie Sie mit Fragen statt Anweisungen führen, Eigenverantwortung stärken und Ihr Team zu Lösungen begleiten. Statt Kontrolle steht Vertrauen im Mittelpunkt – für mehr Motivation, Klarheit und Zusammenarbeit. Ideal für alle, die Führung neu denken und wirksam gestalten wollen.

DETAILS:

- Besonderheiten und Herausforderungen
- Kommunikation als Coach
- Coaching als Führungsstil sicher und zielgerichtet einsetzen

ONLINE-TERMIN:

07.09.2026 (ON-CSC)

Hier
erfahren
Sie mehr:





Online

ONLINE-MODULE



KONFLIKTLÖSUNG IM ARBEITSALLTAG GV & HOGA

Konflikte kosten Zeit, Energie und Vertrauen – wenn man sie nicht aktiv angeht. In diesem Online-Seminar lernen Sie, Spannungen früh zu erkennen und wirksam zu klären. Stärken Sie Ihre Kommunikationskompetenz und handeln Sie sicher auch in heiklen Momenten.

Für Führungskräfte, die Klarheit schaffen und Zusammenarbeit gezielt fördern wollen.

DETAILS:

- Konflikte: Merkmale und Ursachen
- Kommunikation in Konflikten
- Methoden zur Lösung

ONLINE-TERMIN:

14.09.2026 (ON-KON)

Hier
erfahren
Sie mehr:



GENERATION Z – BEDÜRFNISSE VERSTEHEN

GV & HOGA

Wir tauchen in die dynamische Welt der Generation Z ein. Wie wirken sich ihre Werte auf Arbeitsweisen und auf moderne Führungsstile aus? Seien Sie bereit, Ihre Führungsansätze zu hinterfragen und sich auf die Herausforderungen und Chancen der Zukunft einzustellen!

DETAILS:

- Merkmale und Werte der Gen Z: Was ist der neuen Generation wichtig?
- Motive: Was treibt die Gen Z an?
- Bedeutung für das Arbeitsumfeld

ONLINE-TERMIN:

12.10.2026 (ON-GZV)

Hier
erfahren
Sie mehr:



GENERATION Z: FUTURE LEADERSHIP

GV & HOGA

Sie gewinnen einen ersten Überblick darüber, wie sich Führung durch den Einfluss der Gen Z verändert und was das für die Führungskraft und die Organisation bedeutet.

DETAILS:

- Agile und partizipative Führungsansätze
- Coaching- und Mentoring-Methoden
- Förderung von Eigenverantwortung und Selbstorganisation

ONLINE-TERMIN:

19.10.2026 (ON-GZFL)

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN

Stets aktuelles, praxiserprobtes Wissen bildet die Basis für unsere Inhouse-Schulungen. Lern- und Praxisphasen direkt vor Ort – im Betrieb bzw. am Arbeitsplatz – bieten viele Vorteile: Themen und Inhalte sind auf Ihre betriebsindividuellen Bedürfnisse abgestimmt; das Budget für Fortbildungsmaßnahmen kann effizient und zielgerichtet in „Brennpunkte“ investiert werden. Somit wird ein maximaler Lernerfolg ermöglicht.

Wissen, das zu Ihnen kommt



NEU

GÄSTE VERBLÜFFEN UND UMSATZ STEIGERN

GV & HOGA

Ziel ist es, Tipps zu lernen, um Gäste zu Fans zu machen, Empfehlungen und Zusatzverkäufe zu fördern sowie den Betrieb aus Gästesicht zu sehen und moderne Dienstleistungskonzepte zu entwickeln.

DETAILS:

- Erster Eindruck und die Erwartungen der Gäste kennen
- Aufgabe und Verantwortung der Mitarbeiter
- Eigene Erwartung an einen Gastgeber definieren
- Motivation zum Verkauf – in den Schuhen der Gäste
- Verkaufsvorbereitung – das Angebot kennen und lieben
- Aktives Verkaufen – die richtigen Fragen stellen
- Herzlich gern Gastgeber sein – wie 110 % Serviceleistung möglich sind
- Praktische Übungen, Gruppenarbeiten und Rollenspiele

Hier
erfahren
Sie mehr:



ZIELGRUPPE: Fachkräfte aus den Bereichen Service, Empfang und Wellness



NEU

TEAMKOMMUNIKATION „ON THE JOB“

GV & HOGA

Das Ziel ist es, die aktuelle Art und Weise der Kommunikation zu diskutieren und neue Wege zu definieren, um zu jeder Zeit effektiv im Team zu arbeiten und Konflikten vorzubeugen.

DETAILS:

- Was bedeutet „Team“ und wie wird im Team gearbeitet?
- Welchen Spielregeln folgt ein Team?
- Was ist Kommunikation und welche Arten gibt es?
- Störungen in der Kommunikation erkennen und lösen
- Konflikte – was ist das? Risiken und Chancen.
- Konflikte – Ursachen?
- Konflikten vorbeugen
- Praktische Übungen, Gruppenarbeiten und Rollenspiele

ZIELGRUPPE:

Fach- und Führungskräfte aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN



NEU

SYSTEMISCHES BUSINESS-COACHING GV & HOGA

Systemisches Business-Coaching unterstützt Sie dabei, berufliche Herausforderungen aus einer neuen Perspektive zu betrachten. Statt schneller Ratschläge geht es um nachhaltige Lösungen, die zu Ihnen, Ihrem Umfeld und Ihrer Rolle im beruflichen Umfeld passen. Ob Führungskonflikte, Entscheidungsdruck, Teamdynamiken oder Rollenklärung – wir arbeiten an dem, was Sie wirklich bewegt.

DETAILS:

- Analyse & Visualisierung Ihrer aktuellen Situation und Zielklärung
- Systemische Fragetechniken und Perspektivwechsel
- Entwicklung umsetzbarer Handlungsstrategien
- Reflexion von Mustern, Beziehungen und Einflussfaktoren

ZIELGRUPPE:

Führungskräfte, Teamleitungen, Projektverantwortliche oder Selbstständige, die beruflich an einem Punkt stehen, an dem sie weiterkommen wollen – mit einem reflektierten Blick auf sich selbst und ihr Umfeld.

Hier
erfahren
Sie mehr:



NEU

FÜHREN DURCH VERTRAUEN GV & HOGA

Strategien für Leadership ohne Macht – laterale Führung, also das Führen ohne formale Weisungsbefugnis, gewinnt zunehmend an Bedeutung. In unserem Seminar „Laterale Führung – Führen durch Vertrauen“ erfahren Sie, was laterale Führung bedeutet und wie Sie diese erfolgreich in Ihrem Arbeitsalltag umsetzen können.

DETAILS:

- Verstehen von lateraler Führung:
Was ist laterale Führung und welche Rolle spielt sie in modernen Organisationen?
- Kommunikationsstrategien:
Erlernen Sie Techniken, um klar und überzeugend zu kommunizieren
- Überzeugungskraft entwickeln:
Wie Sie andere für Ihre Ideen gewinnen und sie zur Zusammenarbeit motivieren

ZIELGRUPPE:

Fachkräfte aus den Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege sowie Gastronomie und Hotellerie

Hier
erfahren
Sie mehr:



NEU

GENERATION Z IM FOKUS GV & HOGA

Führungskompetenz für die Zukunft – in unserer Arbeitswelt ist es entscheidend, die Bedürfnisse und Erwartungen der neuen Generation von Mitarbeitenden zu verstehen. Die Generation Z bringt frische Perspektiven, innovative Ideen und neue Werte in unsere Unternehmen.

DETAILS:

- Entwicklung der Generationen: von den Boomern bis zur Gen Z
- Gen Z im Fokus: Werte, Kommunikation, Feedback-Kultur, Vereinbarkeit von Work & Life, Akquise
- Führungsaufgaben und Führungsverhalten

ZIELGRUPPE:

Führungskräfte aus den Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege sowie Gastronomie, Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN



NEU

REFRESHER KRISEN ERFOLGREICH STEUERN

GV

Sie erfüllen die aktuellen rechtlichen Vorgaben. Sie erhalten aktuelle Antworten auf Ihre Fragen und tauschen praktische Erfahrungen aus. Sie können Ihr Krisenmanagement-Konzept weiterentwickeln. Sie schaffen sich eine Akzeptanz bei Kontrollbehörden und QM-Auditoren.

DETAILS:

- Überblick über aktuelle rechtliche Anforderungen – was hat sich alles geändert?
- Rechtlich vorgeschriebene Krisenszenarien (Stromausfälle, Brände, Bombenfunde, Unwetter/ Naturkatastrophen und Pandemien)
- Erfahrungsaustausch: Krisen abhaken oder daraus lernen? Bringen Sie Ihre Erfahrungen und Fragen ein und holen Sie sich wertvolle Impulse für die Praxis.
- Erarbeiten von Lösungsmöglichkeiten
- Impuls-Präsentationen | Diskussionen | Gruppenarbeiten

Hier
erfahren
Sie mehr:



ZIELGRUPPE:

Fach- und Führungskräfte, Hygiene- und QM-Beauftragte



ARBEITEN IN INTERNATIONALEN TEAMS

GV & HOGA

Die heutige Arbeitswelt ist international und vielfältig. Interkulturelle Kompetenz wird immer wichtiger. Indem Sie die kulturellen Hintergründe von sich und Ihrem Team kennenlernen, können Sie kulturelle Normen und Werte identifizieren, die eine neue Unternehmenskultur formen.

DETAILS:

- Interkulturelle Dimensionen
- Internationale Teams: ja, bitte!
- Kommunikation und Werte in internationalen Teams
- Situativer Führungsstil: jeden so motivieren, wie er es braucht
- Gruppenarbeit | Input | Praktische Übungen | Aktionslernen | Vortrag

Hier
erfahren
Sie mehr:



ZIELGRUPPE:

Führungskräfte aus den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Hauswirtschaft und Pflege sowie Gastronomie, Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen



REKLAMATION? JA, BITTE!

GV & HOGA

Ein professionelles Reklamationsmanagement beeindruckt den Gast und zeigt die Wertschätzung seines Feedbacks. Lernen Sie die wichtigen Schritte im Reklamationsmanagement und ihre Anwendung kennen.

DETAILS:

- Ziel und Aufgaben des Beschwerdemanagements
- Erwartungen der Gäste: Aus welchem Grund wird reklamiert?
- Unsere innere Einstellung zu Reklamationen: Körpersprache, Mimik und Gestik
- Positive Kommunikation: die richtigen Fragen stellen
- Tipps und Tricks bei der Lösungsfindung
- Wie kann man Reklamationen vorbeugen?

ZIELGRUPPE:

Mitarbeitende aller Abteilungen, die im direkten Gäste- oder Patientenkontakt stehen

Hier
erfahren
Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN

FÜHRUNGSKRÄFTE-ENTWICKLUNG

GV & HOGA

Schulungsreihe mit 6 Modulen

Die Schulungsreihe zielt darauf ab, Führungskräften neue Ansätze zu vermitteln, damit sie ihre Führungsaufgaben erfolgreich bewältigen können. Die erzielten Lernerfolge werden regelmäßig reflektiert und gefeiert und wertvolle Tipps werden ausgetauscht.

ZIELGRUPPE:

Führungskräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung, der Hauswirtschaft und Pflege, Gastronomie sowie Hotellerie oder Personen, die Führungsaufgaben übernehmen sollen

Hier erfahren Sie mehr:



Modul I

ZEITGEMÄSSE MITARBEITERFÜHRUNG

Das Ziel der ersten Schulung ist es, neue Möglichkeiten in der Kommunikation kennenzulernen und auszuprobieren. Im Fokus stehen neue Kommunikationsmittel und -wege, die von den Generationen X, Y und Z genutzt werden. So funktioniert die Kommunikation im Team besser und hat eine motivierende Wirkung.

DETAILS:

- Mitarbeiterführung im Wandel der Zeit
- Generationswechsel in der Branche
- Die eigene Rolle in der Mitarbeiterverantwortung bewusst übernehmen
- Weiterentwicklung der Handlungskompetenz bei Führungsaufgaben
- Kommunikativ überzeugend auftreten
- Die Erfolgsfaktoren guter Führung kennen und beherrschen

Modul II

MOTIVIEREN UND KOMMUNIKATIV ÜBERZEUGEN

Um die Verhaltensweisen und die Motivation der Mitarbeiter effektiv zu verändern, ist es entscheidend, förderliche Bedingungen zu schaffen, die ihre innere Einstellung und Motivation positiv beeinflussen. Das Ziel des zweiten Schulungstages ist es, im täglichen Führungsgeschäft den Rollen einer Führungskraft gerecht zu werden.

DETAILS:

- Kommunikation als Führungsinstrument nutzen
- Verschiedene Rollen in der Mitarbeiterführung
- Vom Kollegen zum Vorgesetzten
- Drei Säulen der Motivation
- Die Erfolgsfaktoren guter Führung beherrschen
- Mitarbeitergespräche motivierend gestalten

Modul III

KLAR KOMMUNIZIEREN UND STÖRUNGEN ERKENNEN

Das Ziel der dritten Schulung ist es, Steuerungsinstrumente für eine sachliche Kommunikation kennenzulernen. Die Teilnehmenden lernen, kommunikationsbedingte Störungen zu vermeiden, sachlich zu argumentieren und ihre rhetorische Kompetenz erfolgreich einzusetzen.

DETAILS:

- Konflikt – was, wann, wie und aus welchem Grund?
- Die verschiedenen Konfliktstufen kennenlernen und erkennen
- Kommunikation in verschiedenen Konfliktstufen
- Störungen in der Kommunikation erkennen und lösen
- Konflikte vorbeugen

INHOUSE-SCHULUNGEN

Modul IV

GENERATION Z IM FOKUS: FÜHRUNGSKOMPETENZ FÜR DIE ZUKUNFT

Führungskräften ein Verständnis für die Bedürfnisse, Werte und Erwartungen der Generation Z vermitteln. Lernen Sie, Führungsstrategien zu entwickeln und eine positive, produktive Arbeitsumgebung zu schaffen, die sowohl den Bedürfnissen aller Generationen als auch den Unternehmenszielen entspricht.

DETAILS:

- Entwicklung der Generationen, Boomer bis Gen Z
- Gen Z im Fokus: Werte, Kommunikation, Feedback-Kultur, Vereinbarkeit von Work und Life, Akquise
- Führungsaufgaben und Führungsverhalten
- Vorbereitung auf Modul 5
- Praktische Übungen, Gruppenarbeiten und Rollenspiele

Modul V

ENTFALTEN SIE IHR POTENZIAL: WERKZEUGE ZUR SELBSTOPTIMIERUNG UND ZUM PERSÖNLICHEN WACHSTUM

Dieses Modul vermittelt Werkzeuge und Strategien zur persönlichen und beruflichen Entwicklung, um Sicherheit und Souveränität zu stärken. Führungskräfte sollen als Vorbilder agieren und eine positive, produktive Arbeitsumgebung schaffen.

DETAILS:

- Einführung in das Thema Selbstoptimierung; Definition und Bedeutung
- Zeitmanagement, Methoden und Techniken
- Bedeutung der Selbstreflexion für die persönliche und berufliche Entwicklung
- Reflexion: Methoden und Übungen
- Achtsamkeit: Stressbewältigung, eigene Grenzen erkennen und achten
- Bewusster und reflektierter handeln, um so Wohlbefinden und damit die Produktivität im Team zu fördern

Modul VI

WANDEL GESTALTEN: ERFOLGREICHE STRATEGIEN FÜR CHANGE MANAGEMENT

Ziel ist es, Führungskräfte zu befähigen, Veränderungen proaktiv zu gestalten und ihre Teams erfolgreich durch Transformationsprozesse in einer dynamischen Arbeitsumgebung zu führen.

DETAILS:

- Grundlagen des Change Managements
- Phasen des Veränderungsprozesses und ihre Herausforderungen
- Führung in Zeiten des Wandels
- Strategien zur Unterstützung während Veränderungsprozessen
- Umgang mit Widerstand
- Techniken zur Förderung einer agilen Denkweise
- Persönlicher Veränderungsprozess als Fallbeispiel



PERSOLOG® – PERSÖNLICHKEIT ENTWICKELN

GV & HOGA

Jeder von uns vereint vier Verhaltensdimensionen in unterschiedlicher Ausprägung. Abhängig von der Situation und dem Umfeld beeinflussen sie unser Verhalten. Sie lernen Ihre persönlichen Stärken im Umgang mit anderen kennen und finden einen besseren Zugang zu sich selbst. Sie erfahren, wie Sie Ihr Verhalten einer Situation entsprechend erfolgreich anpassen können.

DETAILS:

- Die Erstellung des eigenen persolog®-Verhaltensprofils in einem gewählten Umfeld
- Das Kennenlernen der Eigenschaften und Besonderheiten der stärksten Verhaltensdimension
- Veränderungen – ja, bitte? Unser Umgang mit Veränderungen.
- Unser inneres Spannungspotenzial verstehen und nutzen
- Äußere Konflikte verstehen und bewältigen
- Teamarbeit – erfolgreich Stärken nutzen

ZIELGRUPPE:

Führungs- und Fachkräfte (mittleres Management) aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Hier erfahren Sie mehr:



DETAILS

- Nachhaltigkeit – was ist das?
- Die 17 Nachhaltigkeitsziele – SDGs
- Roadmap der Nachhaltigkeit
- Wie fange ich am besten an?
- Zertifizierung – ja oder nein?

NUTZEN

- Sie erhalten Grundlagenwissen zu der topaktuellen Thematik Nachhaltigkeit.
- Sie lernen eine systematische Vorgehensweise zur Umsetzung kennen.
- Sie können strukturiert an das Thema herangehen.

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.
 225,- Euro zzgl. MwSt. für
 CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

06.10.2026 (NHE1)
 CHEFS CULINAR Süd,
 86441 Zusmarshausen
 Beginn: 10:00 Uhr
 Ende: 16:00 Uhr

14.10.2026 (NHE2)
 CHEFS Inspiration Center,
 47652 Weeze
 Beginn: 10:00 Uhr
 Ende: 16:00 Uhr

03.11.2026 (NHE3)
 CHEFS CULINAR Nord,
 24145 Kiel
 Beginn: 10:00 Uhr
 Ende: 16:00 Uhr

Nachhaltigkeit

ENTDECKEN



Die Handlungsfelder Ökologie, Ökonomie und Soziales – die drei Säulen der Nachhaltigkeit – bieten Leitlinien für nachhaltiges Handeln in unserer Branche. Im Seminar besprechen wir Aspekte zu nachhaltigkeitsbezogenen Grundlagen, wesentlichen Hebel und Handlungsfeldern sowie deren spezifische Herausforderungen für Prozessänderungen in Richtung Nachhaltigkeit. Zusätzlich werden erste Konzeptansätze zu Nachhaltigkeitszielen und Maßnahmen gesammelt.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte sowie Mitarbeitende der Hotellerie, Gastronomie, Betriebsverpflegung und aus dem Care-Bereich.

HOGA

EXPERTIN



Sarah Knuplez
 Unermüdliche Nachhaltigkeitsenthusiastin

Hier erfahren
 Sie mehr:



GUT & *nachhaltig* ESSEN IM ALTER



Nachhaltigkeit ist mehr als Sparen an Verpackungen und Abfallvermeidung. Zukünftig müssen sich alle Betreiber von Senioreneinrichtungen mit dem Thema beschäftigen. Natürlich spielt die Speiserestevermeidung eine zentrale Rolle. Was Nachhaltigkeit und gutes Essen konkret bedeuten und welche Ansatzpunkte es in der Verpflegung von Senioren gibt, vermitteln wir in diesem Grundlagenseminar.

ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte der Bereiche Küche und Hauswirtschaft aus der Seniorenverpflegung

GV

EXPERTINNEN



Martina Walter-Kunkel
DGE-Qualitäts-
standards-Expertin



Nadja Seyfried
Praktische Ernährungs-
OptimiererIn

DETAILS

- Gründe für und Ziele der Nachhaltigkeit
- Speiseabfälle vermeiden – wie geht das?
- Empfehlungen der DGE zum Thema nachhaltiger Speiseplan – sind diese umsetzbar?
- Wie beziehe ich Personal und Tischgäste mit ein?
- Welche Gerichte eignen sich und welche müssen angepasst werden?
- Erste Schritte wagen – passend zu Ihrem Haus
- Best-practice-Beispiele
- Kombination aus Fachvortrag, Gruppenarbeiten und Erfahrungsaustausch

NUTZEN

- Sie erhalten Grundwissen zum Thema Nachhaltigkeit.
- Sie können die notwendigen Empfehlungen für eine nachhaltige Verpflegung benennen und auf Ihr Verpflegungskonzept anwenden.
- Sie erhalten Tipps, wie Sie Ihre Menülinien und das Speisenangebot anpassen können.
- Sie erhalten Anregungen zur Stärkung der Akzeptanz (Nudging) bei den Tischgästen und Mitarbeitern.

GEBÜHREN

275,- Euro zzgl. MwSt.
225,- Euro zzgl. MwSt. für
CHEFS CULINAR Kunden

TERMIN & ORT

21.04.2026 (GNE1)
CHEFS CULINAR Nord,
23556 Lübeck
Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

13.10.2026 (GNE2)
CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze
Beginn: 09:30 Uhr
Ende: 16:00 Uhr

Hier erfahren
Sie mehr:





Inhouse-Lehrgang

NACHHALTIGKEITSBEAUFTRAGTER IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Früher nice to have, heute ein Muss – Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung.

Klimaschutz, Ressourcenschonung und soziale Verantwortung sind längst zentrale Themen in der Gemeinschaftsverpflegung. Ernährung spielt dabei eine entscheidende Rolle – ein großer Teil der CO₂-Emissionen ist darauf zurückzuführen. Nachhaltigkeit bedeutet aber mehr als nur Umweltschutz: Auch Wirtschaftlichkeit, Gesundheit und Genuss müssen zusammengedacht werden.

Wie lassen sich diese Themen in Einklang bringen? Ziel ist es, die Teilnehmenden zu befähigen, ein nachhaltiges, zukunftsfähiges Verpflegungskonzept für den eigenen Betrieb zu entwickeln. In diesem Lehrgang werden die wichtigsten Handlungsfelder bearbeitet – von Einkauf und Speisenplanung über Ressourcennutzung bis zur Kommunikation.



Diese Weiterbildung ist als Inhouse-Lehrgang besonders für Trägerschaften geeignet

Stets aktuelles, praxiserprobtes Wissen bildet die Basis für unseren Inhouse-Lehrgang. Lern- und Praxisphasen direkt vor Ort – im Betrieb bzw. am Arbeitsplatz. Themen und Inhalte sind auf Ihre betriebsindividuellen Bedürfnisse abgestimmt.

ZIELGRUPPE

GV

Betriebs- und Küchenleitungen, Nachwuchsführungskräfte, Hauswirtschafts- und Wirtschaftsleitungen, Schnittstellenkoordinatoren und Projektleitungen aus den Bereichen Umwelt, Nachhaltigkeit und Qualität

DETAILS

- Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung
- Herkunft und Qualität von Lebensmitteln
- Messen und bewerten
- Speisenplanung und Rezepturgestaltung
- Ressourcenverbrauch – Lebensmittel- und Speisereste, Verpackungsabfälle, Energie und Wasser
- Grundlagen der Wirtschaftlichkeit
- Projekt- und Changemanagement
- In- und externe Kommunikation

Hier erfahren Sie mehr:



INHOUSE-SCHULUNGEN

Stets aktuelles, praxiserprobtes Wissen bildet die Basis für unsere Inhouse-Schulungen. Lern- und Praxisphasen direkt vor Ort – im Betrieb bzw. am Arbeitsplatz – bieten viele Vorteile: Themen und Inhalte sind auf Ihre betriebsindividuellen Bedürfnisse abgestimmt; das Budget für Fortbildungsmaßnahmen kann effizient und zielgerichtet in „Brennpunkte“ investiert werden. Somit wird ein maximaler Lernerfolg ermöglicht.

Wissen, das zu Ihnen kommt

EXPERTINNEN



Martina Walter-Kunkel
Plant-Based-Profi
mit Leidenschaft



Nadja Seyfried
Unermüdliche Ernährungs-
erklärerin mit Praxisnähe



MEHR NACHHALTIGKEIT IM SPEISENANGEBOT WAGEN

GV

Sie möchten Ihren Gästen ein nachhaltiges, klimafreundliches sowie schmackhaftes Angebot anbieten oder die Tischgäste verlangen danach. In diesem Seminar erhalten Sie alle notwendigen Informationen und Tipps, um den Anfang erfolgreich zu gestalten.

DETAILS:

- Grundsätze einer nachhaltigen Ernährung
- Vergleich und Unterschiede von Planetary Health Diet, Plant-based und DGE-Qualitätsstandard
- Vorurteile bei Tischgästen und Mitarbeitenden auflösen
- Kommunikation muss sein
- Wie gelingt ein guter Start?
- Tipps zur praktischen Umsetzung

ZIELGRUPPE:

Fach- und Führungskräfte aus Küche | Hauswirtschaft der Betriebsverpflegung | Klinikverpflegung | Seniorenverpflegung | Kita- und Schulverpflegung

Hier
erfahren
Sie mehr:





NACHHALTIGE SCHULVERPFLEGUNG

GV

Sie festigen Ihre Kompetenz hinsichtlich einer nachhaltigen Verpflegung für Schulkinder und finden neue Impulse für Ihre jugendgerechte Speiseplanung. Sie reflektieren Ihr eigenes Konzept durch den geschulten Blick von außen und probieren neue Rezepte zur Anwendung in Ihrer Küche aus.

DETAILS:

- Ernährungsgrundlagen für Kinder und Jugendliche
- Der DGE-Qualitätsstandard – Kriterien einer nachhaltigen Verpflegung
- Weitere Themen wie saisonal, regional und bio
- Kinder- und Jugendernährung heute – Anpassung der Speiseplanung
- Der Umgang mit „Grünzeug-Verweigerern“
- Nach Wunsch auch mit praktischer Einheit in Ihrer Küche

ZIELGRUPPE:

Grundschulen und weiterführende Schulen | Küche | Hauswirtschaft | Pädagogik

Hier
erfahren
Sie mehr:



PLANETARY HEALTH DIET (PHD) – NACHHALTIGER SPEISEPLAN FÜR DIE ZUKUNFT

GV & HOGA

Im Bericht der EAT-Lancet-Kommission wurde die PHD als Lösung veröffentlicht. Täglich werden in der Gemeinschaftsverpflegung ca. 18 Millionen Essen verkauft. In Hotellerie und Gastronomie kommen ca. 10,5 Milliarden Besuche pro Jahr dazu, so dass dem „Essen außer Haus“ eine der Schlüsselrollen zukommt. Wie die Umstellung gelingen kann und was die ersten Schritte dabei sind, erfahren Sie hier.

DETAILS:

- Warum Nachhaltigkeit?
- Was verbirgt sich hinter der Planetary Health Diet (PHD)?
- Wie kann sie im Alltag funktionieren?
- PHD und Empfehlungen der DGE – gibt es Unterschiede?
- Erste Schritte wagen – passend zu Ihren Tischgästen
- Best-Practice-Beispiele

ZIELGRUPPE:

Alle Bereiche der Careverpflegung | Betriebskantine | HoGa

Hier
erfahren
Sie mehr:



LUST AUF Genuss, Ideen & ORDENTLICH WAS AUF DIE GABEL?

Ob Koch-Events mit Wow-Faktor oder Concepttours voller Aha-Momente – hier wird nicht einfach gekocht, hier wird inspiriert! Freuen Sie sich auf kreative Küchen-Action, wilde Geschmacksexplosionen, brandneue Rezepte, abgefahrene Techniken und die heißesten Foodtrends von heute und morgen. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere aktuell geplanten Events und Concepttours vor. Lassen Sie sich inspirieren, entdecken Sie neue Highlights und sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Platz!

Noch nicht das Passende dabei? Wir zaubern Events nach Maß. Individuell, kreativ und garantiert mit dem gewissen Extra. Ob kleines Team-Tasting oder großes Genuss-Feuerwerk – wir machen's möglich! Sprechen Sie uns an: Carolin Jullien über events@chefsculinar.de

Bleiben Sie auf dem Laufenden! Schauen Sie regelmäßig auf unsere Website und folgen Sie uns auf unseren Social-Media-Kanälen. Dort gibt's alle Infos zu unseren Event-Highlights, neuen Workshops, frische Inspirationen und Einblicke hinter die Kulissen – kurz: alles, was das Genießerherz höherschlagen lässt.

EXPERTEN

Reisen Sie mit uns einmal um die kulinarische Welt – ganz ohne Jetlag, aber mit jeder Menge Geschmack!



Carolin Jullien



Lukas Eversmeier



Christoph Koscielniak



NEU

AUF DIE GÄSTE, FERTIG, LOS!

Begeistern Sie Ihre Gäste mit einem unvergesslichen Food & Beverage-Erlebnis – und das ganz einfach und individuell!

Unser Workshop zeigt Ihnen, wie Sie mit vorgefertigten Produkten kreative und einzigartige Speise- und Getränkekarten gestalten, die perfekt auf Ihre Gäste abgestimmt sind. Wir teilen mit Ihnen die besten Erfahrungen, die wir im CHEFS Inspiration Center gesammelt haben, und bringen sie auf eine genussvolle, zielgerichtete und kurzweilige Weise direkt zu Ihnen. Mit cleveren Tricks und bewährten Methoden heben Sie Ihre Menügestaltung auf das nächste Level – egal ob für kleine Events, große Feiern oder den täglichen Betrieb. Machen Sie den ersten Schritt in Richtung Erfolg und buchen Sie unseren Workshop! Lassen Sie uns gemeinsam dafür sorgen, dass Ihre Gäste begeistert sind und immer wieder kommen. Denn gutes Essen und Trinken verbindet.

TERMIN & ORT

16.06.2026

CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze

UHRZEIT

10:00 – 16:00 Uhr **Koch-Event**

GEBÜHREN

340,- Euro zzgl. MwSt.

290,- Euro zzgl. MwSt.

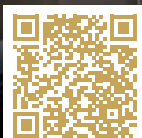
für CHEFS CULINAR Kunden

Hier erfahren
Sie mehr:

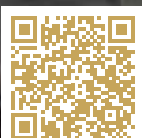




Folgen Sie uns
auf Social Media:



Hier gibt's die
Eventübersicht:



CHEFS TREND FOOD – AFRIKANISCHE KÜCHE

Nach dem erfolgreichen Start unserer Reihe CHEFS TREND FOOD nehmen wir Sie dieses Mal mit auf eine kulinarische Reise, quer durch den afrikanischen Kontinent. Unter dem Motto „African Food Traveler“ entdecken Sie gemeinsam mit unserem Küchenexperten Christoph Koscielniak die faszinierende Vielfalt der afrikanischen Küche – von Mittel- bis Südafrika, von Streetfood bis Soulkitchen.

Erleben Sie, wie traditionelle Gerichte wie Yassa Poulet, Injera mit Doro Wat, Sambusas oder Potjie authentisch zubereitet und zeitgemäß interpretiert werden – ob mit Geflügel, Ziege, Rind, Fisch oder in vegetarischer Variante. Hier kommen Gewürzliebhaber, Grillfans und kreative Köche gleichermaßen auf ihre Kosten.

TERMIN, ORT & ABLAUF

29.09. – 30.09.2026

CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze

29.09.2026

10:00 – 16:00 Uhr **Koch-Event**
17:30 – 20:30 Uhr **Getränke-Expedition**

30.09.2026

09:00 – 13:00 Uhr **Koch-Event**

GEBÜHREN

390,- Euro zzgl. MwSt.

340,- Euro zzgl. MwSt.

für CHEFS CULINAR Kunden

Hier erfahren
Sie mehr:



SOCIAL MEDIA FOOD – FEED THE FEED

Es wartet ein innovatives Koch-Event auf Sie, das die Welt der Kochkunst mit der Kraft der sozialen Medien verbindet.

Es gibt viele Tipps und Tricks von Lukas Eversmeier und unseren Social-Media-Managerinnen, wie Sie Ihre kulinarischen Kreationen auf Social-Media-Plattformen präsentieren können – Erstellung ansprechender Food-Fotos, richtige Verlinkungen, #s setzen und catchy Beschreibungen wählen.

Genau das richtige Event, wenn Sie Ihre Präsenz in den sozialen Medien stärken möchten.

TERMIN & ORT

06.10.2026

CHEFS Inspiration Center,
47652 Weeze

UHRZEIT

10:00 – 16:00 Uhr **Koch-Event**
Zwischendurch SoMe-Workshop

GEBÜHREN

340,- Euro zzgl. MwSt.

290,- Euro zzgl. MwSt.

für CHEFS CULINAR Kunden

Hier erfahren
Sie mehr:



inspiration HAUTNAH ERLEBEN! – LERNEN VON DEN BESTEN

Erfolgreiche Konzepte entstehen nicht zufällig – sie sind das Ergebnis von Innovation, Erfahrung und Mut zum Anderssein. Genau hier setzen die Concepttours von CHEFS CULINAR an!

Unter der Leitung von unseren Concept-Scouts Tobias Scheibl und Hans Van den Houdt werfen die Teilnehmer einen exklusiven Blick hinter die Kulissen herausragender gastronomischer Konzepte und Hotels. Sie entdecken, was erfolgreiche Betriebe anders machen, sammeln wertvolle Impulse und lassen sich für Ihre eigene Praxis inspirieren.

Jede Tour ist einzigartig: mit wechselnden Themenschwerpunkten, spannenden Highlights und einem echten Experten an Ihrer Seite.

Lernen Sie Tobias Scheibl oder Hans Van den Houdt kennen – die kreativen Köpfe hinter den Concepttours!



HOTEL-CONCEPTTOUR

Wien

Wien öffnet seine Türen – Hotellerie zwischen Geschichte & Innovation

Begleiten Sie uns auf einer einzigartigen 1,5-tägigen Hotel-Concepttour, bei der wir faszinierende Hotelkonzepte erkunden, die nicht nur Gäste begeistern, sondern auch wirtschaftlich erfolgreich sind. Von prachtvollen Ringstraßenhotels, die Geschichte atmen, bis hin zu visionären Neueröffnungen, die mit innovativem Design und außergewöhnlichem Service Maßstäbe setzen. Die Macher hinter den Kulissen gewähren uns spannende Einblicke in ihre Strategien und Erfolgsrezepte.

Freuen Sie sich auf inspirierende Begegnungen, lernen Sie zukunftsweisende Trends in Design, Digitalisierung und Servicequalität kennen und lassen Sie sich von neuen Ideen für Ihr eigenes Business inspirieren. Diese Tour bietet nicht nur wertvolle Impulse, sondern auch die perfekte Gelegenheit, sich mit Expertinnen und Experten der Branche zu vernetzen und Erfahrungen mit Gleichgesinnten auszutauschen.

Erleben Sie mit uns die faszinierende Welt der Wiener Hotellerie – voller Geschichte, Innovation und unvergesslicher Gastfreundschaft.

TERMIN & ORT

27.05. – 28.05.2026, Wien

ABLAUF

Beginn: 27.05.2026, 10 Uhr

Abschluss: 28.05.2026, ca. 14 Uhr

GEBÜHREN

890,- Euro zzgl. MwSt.

790,- Euro zzgl. MwSt.

für CHEFS CULINAR Kunden

INKLUSIVLEISTUNGEN

- Erfahrungsaustausch – Chancen und Erfolgsbausteine der Hotellerie
- 1,5-Tage-Hotel-Concepttour mit CHEFS CULINAR
- Alle Mahlzeiten & alkoholfreien Getränke
- Hotelübernachtung vom 27. bis 28.05.2026

EXPERTE



Tobias Scheibl
Leidenschaft für Hotellerie &
Gastronomie



Hier erfahren
Sie mehr:



GASTRO-CONCEPTTOUR

Antwerpen

Antwerpen – der Geheimtipp für Feinschmecker & Trendsetter

Antwerpen ist mehr als nur eine Stadt – sie ist ein Lebensgefühl! Hier verschmelzen Tradition und Innovation zu einem Hotspot der internationalen Gastronomie. Von feinsten belgischer Schokolade und knusprigen Waffeln bis hin zu hippen Cafés, Craft-Brauereien und gehobener Sterneküche – Antwerpen überrascht mit Vielfalt und Genuss.

Auf unserer 1,5-tägigen Concepttour entdecken wir die pulsierende Food-Szene der größten Stadt Belgiens, die vor kulinarischer Kreativität sprüht. Nachhaltige Konzepte treffen auf traditionsreiche Lokale, während Klassiker wie belgische Waffeln, Fritten, Bier und Pralinen ihren festen Platz behalten.

Von einem genussvollen Frühstück über angesagte Street-Food-Konzepte bis hin zu einem exquisiten Dinner mit meisterhaften Cocktails – diese Tour ist ein wahres Fest für die Sinne und die perfekte Gelegenheit, die faszinierendsten gastronomischen Trends zu erleben.

Wer Antwerpen einmal geschmeckt hat, kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus!

TERMIN & ORT

11.06. – 12.06.2026, Antwerpen

ABLAUF

Beginn: 11.06.2026, 10 Uhr

Abschluss: 12.06.2026, ca. 15 Uhr

GEBÜHREN

890,- Euro zzgl. MwSt.

790,- Euro zzgl. MwSt.

für CHEFS CULINAR Kunden

INKLUSIVLEISTUNGEN

- Erfahrungsaustausch – Chancen und Erfolgsbausteine der Gastronomie
- 1,5-Tage-Concepttour mit CHEFS CULINAR
- Alle Mahlzeiten & alkoholfreien Getränke
- Hotelübernachtung vom 11. bis 12.06.2026

EXPERTE



Hans Van den Houdt
Erfahrung, die den Unterschied macht



Hier erfahren Sie mehr:

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Campus

1. Geltungsbereich, entgegenstehende AGB

1.1 Für die Geschäftsbeziehungen zwischen den Teilnehmern an Seminaren und Online-Seminaren (im Folgenden „Seminar/e“ genannt) des „CHEFS VALUE Campus“ und dem Seminarveranstalter CHEFS CULINAR Software and Consulting GmbH & Co. KG, Holtumsweg 26, 47652 Weeze (im Folgenden „CC Software and Consulting“ genannt) gelten die nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

1.2 Diesen AGB entgegenstehende oder von diesen abweichende Allgemeine Geschäfts- oder Vertragsbedingungen des Teilnehmers erkennt CC Software und Consulting nicht an, es sei denn, der Geltung wird ausdrücklich schriftlich zugestimmt. Diese AGB gelten auch dann, wenn CC Software und Consulting in Kenntnis entgegenstehender oder von diesen Bedingungen abweichender Bedingungen des Teilnehmers die Dienstleistung gegenüber dem Nutzer vorbehaltlos ausführt.

2. Leistungen von CHEFS VALUE Campus

2.1 CC Software und Consulting bietet mit dem „CHEFS VALUE Campus“ regelmäßig verschiedene Seminare für die Gemeinschaftsverpflegung sowie die Gastronomie und Hotellerie an.

2.2 Die konkrete Beschreibung und die Inhalte eines jeden Seminars, die Referenten, die Seminarorte, die Termine sowie die Preise sind der jeweiligen konkreten Leistungsbeschreibung auf der Seite www.chefsculinar.de sowie der CAMPUS-Broschüre zu entnehmen. Die dort gemachten Angaben sind verbindlich.

2.3 CC Software und Consulting bietet ausschließlich eine terminlich begrenzte Reservierung von Zimmerkontingenten im Seminarhotel an. Der Übernachtungsvertrag wird ausschließlich zwischen dem jeweiligen Hotel und dem Teilnehmer geschlossen. Der Teilnehmer rechnet etwaige Übernachtungs- und Frühstückskosten sowie Nebenkosten selbst mit dem Hotel ab.

2.4 Das Angebot richtet sich ausschließlich an Unternehmen und deren Mitglieder. Eine private Buchung eines Seminars für Verbraucher ist ausdrücklich nicht möglich.

3. Anmeldung zu einem Seminar, Vertragsschluss

3.1 Um an einem Seminar teilnehmen zu können, muss sich der Teilnehmende rechtsverbindlich über das Online-Formular unter Nennung des Seminartitels und des Seminarbeginns sowie unter Angabe des Namens, Vornamens, Firma, der Firmenadresse und Funktion innerhalb der Firma, sowie einer Telefonnummer und Firmen-Email-Adresse anmelden.

3.2 Mit der Anmeldung zum Seminar erklären sich die Teilnehmenden mit der Geltung dieser Seminarbedingungen einverstanden.

3.3 Der Vertrag über die Teilnahme am Seminar kommt mit der schriftlichen Anmeldebestätigung durch CC Software und Consulting zustande.

4. Mindestteilnehmeranzahl, Stornierung seitens CC Software und Consulting

4.1 Zur Durchführung eines jeden Seminars ist es notwendig, dass von mindestens zehn Teilnehmenden verbindliche Anmeldungen zum Seminar vorliegen.

4.2 CC Software und Consulting behält sich das Recht vor, das Seminar zu stornieren, wenn:

a) Die Mindestteilnehmeranzahl von 10 Personen nicht erreicht wird. In diesem Fall werden die angemeldeten Teilnehmenden spätestens 10 Tage vor dem geplanten Seminarbeginn informiert.

b) Unvorhergesehene, unabwendbare Ereignisse (z.B. höhere Gewalt, Absage eines Referenten aus wichtigem Grund) eintreten. Wir werden Sie unverzüglich informieren und, soweit möglich, einen Ersatztermin anbieten.

4.3 Im Fall der Stornierung eines Seminars seitens CC Software und Consulting werden den Teilnehmenden alle bereits gezahlten Teilnehmerbeiträge in voller Höhe erstattet.

5.1 Stornierung seitens des Teilnehmers

5.1.1 Bei der schriftlichen Stornierung einer Teilnahme bis 29 Tage vor Seminarbeginn entstehen den angemeldeten Teilnehmenden keine Kosten von Seiten CC Software und Consulting. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass bei der Stornierung seitens der Teilnehmenden auch Stornierungskosten bezüglich der verbindlich von den Teilnehmenden vorgenommenen Hotelreservierung anfallen können. Wir weisen darauf hin, dass für das Hotel andere Stornierungsfristen für die Übernachtung sowie für weitere seitens CC Software und Consulting gebuchte Verpflegungsleistungen im Rahmen des Seminars gelten können. Die daraus resultierenden Kosten hat der stornierende Teilnehmende zu tragen.

5.1.2 Im weiteren Zeitraum staffeln sich die Stornierungsgebühren seitens CC Software und Consulting wie folgt: Bis 15 Tage vor Seminarbeginn 50 %, bis 8 Tage vor Seminarbeginn 75 %, ab 7 Tage vor Seminarbeginn 100 %.

Für die Koch-Events und Touren gilt wie folgt: Bis 15 Tage vor Seminarbeginn 75 %, ab 14 Tage vor Seminarbeginn 100 %.

5.1.3 Es besteht die Möglichkeit, einen Ersatzteilnehmenden zu benennen. In diesem Fall entfallen Stornogebühren. Die Mitteilung über den Ersatzteilnehmenden muss spätestens 2 Werktage vor Seminarbeginn schriftlich erfolgen.

5.1.4 Etwaige Stornierungen sind ausdrücklich wenigstens in Textform (per E-Mail oder Fax) vorzunehmen.

5.2 Stornierungsregelung für Online-Seminare

Stornierung bis zu 14 Tage vor Seminarbeginn

Eine Stornierung ist bis zu 14 Tage vor dem Beginn des Seminars kostenfrei möglich. Bereits gezahlte Teilnahmegebühren werden vollständig zurückerstattet.

Stornierung 7 bis 13 Tage vor Seminarbeginn

Bei einer Stornierung zwischen 7 und 13 Tagen vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50 % der Teilnahmegebühr fällig. Der Restbetrag wird erstattet.

Stornierung weniger als 7 Tage vor Seminarbeginn

Erfolgt die Stornierung weniger als 7 Tage vor Beginn des Seminars, ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Eine Rückerstattung erfolgt nicht.

Ersatzteilnehmende

Es besteht die Möglichkeit, einen Ersatzteilnehmenden zu benennen. In diesem Fall entfallen Stornogebühren. Die Mitteilung über den Ersatzteilnehmenden muss spätestens 2 Werktage vor Seminarbeginn schriftlich erfolgen.

6. Zahlung

6.1 Die Teilnehmenden erhalten ca. vier Wochen vor dem Seminartermin eine Rechnung über die Seminargebühr.

6.2 Die Seminargebühr ist binnen 14 Werktagen nach Erhalt der Rechnung zu begleichen. Die Rechnung muss vor dem Seminartermin beglichen sein.

7. Haftung

7.1 CC Software und Consulting haftet unbeschränkt für die durch sich selbst, ihre Mitarbeiter und Erfüllungsgehilfen vorsätzlich oder grob fahrlässig verursachten Schäden, bei arglistigen Verschweigen von Mängeln, bei der ausdrücklichen Übernahme einer Garantie sowie für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers und der Gesundheit.

7.2 Für sonstige Schäden haftet CC Software und Consulting nur, sofern eine Pflicht verletzt wird, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf (Kardinalpflicht). Die Schadensersatzpflicht ist dabei auf solche Schäden begrenzt, die als vertragstypisch und vorhersehbar anzusehen sind. Eine etwaige Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Eine über das Vorstehende hinausgehende Haftung von CC Software und Consulting ist ausgeschlossen. CC Software und Consulting haftet insbesondere nicht für entgangenen Gewinn, ausgebliebene Einsparungen, mittelbare Schäden und Mangelfolgeschäden.

7.3 Haftungsausschluss für technische Probleme bei Online-Seminaren und Follow ups

Technische Voraussetzungen

Die Teilnehmenden sind dafür verantwortlich, die technischen Voraussetzungen für die Teilnahme an dem OnlineSeminar sicherzustellen. Dazu gehören insbesondere ein stabiler Internetzugang, kompatible Hard- und Software sowie die ordnungsgemäße Bedienung der eingesetzten Technik. Der Anbieter stellt vorab die erforderlichen Systemanforderungen zur Verfügung.

Haftungsausschluss für technische Störungen auf Teilnehmerseite

Der Anbieter übernimmt keine Haftung für technische Störungen oder Ausfälle, die auf Seiten der Teilnehmenden auftreten und eine Teilnahme am OnlineSeminar erschweren oder unmöglich machen. Dies umfasst insbesondere Probleme mit der Internetverbindung, Hardware- oder Softwarefehler sowie Bedienungsfehler der Teilnehmenden.

Leistungserbringung des Anbieters

Das OnlineSeminar gilt als ordnungsgemäß erbracht, wenn der Anbieter den Zugang zur Plattform sowie die Inhalte des Seminars wie vereinbart bereitstellt. Sollten die Teilnehmenden aufgrund technischer Probleme auf ihrer Seite nicht am Seminar teilnehmen können, hat dies keinen Einfluss auf die Vergütungspflicht. Der volle Seminarpreis bleibt in diesem Fall geschuldet.

Haftung des Anbieters für technische Probleme

Der Anbieter haftet nur für technische Probleme, die er selbst zu vertreten hat, wie beispielsweise einen Serverausfall oder einen technischen Defekt der vom Anbieter bereitgestellten Plattform. In diesem Fall wird der Anbieter angemessene Maßnahmen ergreifen, um den Teilnehmenden eine Teilnahme am Seminar zu ermöglichen, beispielsweise durch Ersatztermine.

Kulanzregelungen

Sollten Teilnehmende aufgrund unvorhersehbarer technischer Probleme das Seminar nicht wie geplant wahrnehmen können, wird der Anbieter – soweit möglich – eine Kulanzlösung anbieten, wie beispielsweise die Teilnahme an einem alternativen Termin. Ein rechtlicher Anspruch hierauf besteht nicht.

8. Datenschutz

8.1 Der Verantwortliche für die Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten ist die CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG Holtumsweg 26, 47652 Weeze. Wir nehmen den Schutz aller persönlichen Daten sehr ernst und verarbeiten diese nur soweit dies für die Erbringung unserer Leistungen bzw. Abwicklung des Vertrages erforderlich ist. Um die Sicherheit der persönlichen Daten auf unseren Webservern zu gewährleisten und um Bestellprozesse nachweisen zu können, werden auch Nutzungsdaten online erhoben und verarbeitet. Ausführliche Datenschutzhinweise können online unter www.chefsculinar.de/datenschutz.html nachgelesen werden.

8.2 Eine Weitergabe von personenbezogenen Daten an Dritte findet grundsätzlich nur an bestimmte Bereiche spezialisierte Unternehmen innerhalb unseres (europäischen) Unternehmensverbundes statt, wie es für die Erbringung der geschuldeten Leistungen erforderlich ist.

8.3 Wir bedienen uns darüber hinaus zur Erfüllung unserer vertraglichen und gesetzlichen Pflichten zum Teil externer Dienstleister. Wir behalten uns vor, auch Daten zum Zahlungsverhalten im Rahmen der gesetzlichen und datenschutzrechtlichen Zulässigkeit des sog. „Scoring“ zu verarbeiten. Dienstleister, die personenbezogene Daten für uns verarbeiten, wurden von uns sorgfältig ausgewählt und datenschutzrechtlich verpflichtet. Sie werden regelmäßig auf die Einhaltung der Pflichten innerhalb Ihres Auftragsvertragsvertrages bzw. der gesetzlichen Vorgaben zum Datenschutz hin kontrolliert.

8.4 Soweit wir eine Einwilligung zur Verwendung von persönlichen Daten einholen sollten, weisen wir darauf hin, dass diese selbstverständlich jederzeit mit Wirkung für die Zukunft über die nachfolgende Kontaktadresse unseres Datenschutzbeauftragten widerrufen werden können.

8.5 Bereitstellung der Zertifikate aller Teilnehmenden in einer gemeinsamen Cloud:

Mit der Anmeldung zum Seminar erklären sich die Teilnehmenden damit einverstanden, dass ein personalisiertes Zertifikat zum Download in der CHEFS CULINAR Cloud zur Verfügung gestellt wird und für alle Teilnehmenden dieser Fortbildung einsehbar ist.

Alternativ zur gemeinsamen Cloud-Speicherung können Zertifikate per E-Mail an die Teilnehmenden übermittelt werden. Dies bedarf einer gesonderten Mitteilung bei der Anmeldung.

8.6 Bei weitergehenden Fragen zum Thema Datenschutz bzw. zur Erlangung einer Papierversion unserer ausführlichen Datenschutzhinweisen können sich die Teilnehmenden online oder schriftlich an CHEFS CULINAR West GmbH & Co. KG, z.Hd. Herrn Datenschutzbeauftragten Markus Rütten, Holtumsweg 26, 47652 Weeze oder an datenschutz@chefsculinar.de richten.

9. Schlussbestimmungen

9.1 Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

9.2 Ist der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag der Geschäftssitz von CC Software und Consulting. Dasselbe gilt, wenn der Nutzer keinen allgemeinen Gerichtsstand in Deutschland oder Wohnsitz hat oder der gewöhnliche Aufenthaltsort zum Zeitpunkt der Klageerhebung nicht bekannt ist.

Seminar- und Eventanmeldung

Ja, ich melde mich verbindlich an:

Seminar: _____ Seminarcode: _____

Seminardatum: _____ bis: _____

Flexibilität bei der Unterkunft:

Wenn Sie eine Übernachtungsmöglichkeit für Ihr Seminar benötigen, bieten wir Ihnen neue Optionen. Nutzen Sie das CAMPUS-Kontingent in den Seminarhotels oder buchen Sie ein anderes Haus Ihrer Wahl. Weitere Informationen zum Buchungsprozess erhalten Sie mit Ihrer Teilnahmebestätigung.

Teilnehmer:

Name, Vorname: _____

Funktion: _____

Einrichtung/Firma: _____

Straße/Haus-Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon/Mobilnummer/Telefax: _____

E-Mail (wichtig): _____

CHEFS CULINAR Kundennummer: _____

Datum/Unterschrift: _____

Unsere Leistungen umfassen Veranstaltungsunterlagen, Zertifikat, alle Mahlzeiten und Getränke im Rahmen des Seminars.

Die AGB, Datenschutzbestimmungen (Seite 62) sowie den Mediahinweis unter www.chefsculinar.de/mediahinweis habe ich gelesen und akzeptiert. Mit der Anmeldung zum Seminar/Event erkläre ich mich mit deren Geltung einverstanden.

Anmeldung
im Internet möglich:

www.chefsculinar.de/chefsvale-campus
oder per Mail an: campus@chefsvale.de





WIR FREUEN UNS AUF SIE!



CHEFS VALUE

by CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26, 47652 Weeze

Telefon 02837 80-333, E-Mail: campus@chefsvalue.de

www.chefsculinar.de



Das **CAMPUS**
Seminar-Programm 2026

CHEFS VALUE
CREATING SUCCESS