Beschreibung der Seminare zur Kita- und Schulverpflegung

Das 3-Phasen-Modell
Präsenzseminar
Hechingen* oder Ansbach*

699,00 € + USt / Teilnehmer

1 Das Modell beschreibt den Weg zu einer erfolgreichen Kita- und Schulverpflegung:

Von der Bedarfsermittlung und den gesetzlichen Rahmenbedingungen über die gemeinsame Zielfindung aller Beteiligten bis zur ausschreibungsfähigen Konzeptplanung. Von der technischen Umsetzung der Ausschreibung und der Auswahl des Vertragspartners bis zur im Vorfeld definierten Qualitätssicherung.

Masterclass Basiswissen
Präsenzseminar
Hechingen* oder Ansbach*

699,00 € + USt / Teilnehmer

2 Bei der Masterclass Basiswissen lernen Sie die fachlichen Inhalte der relevanten Entscheidungsfelder der Kita- und Schulverpflegung kennen:

Welche Gesetze müssen beachtet werden? Was sind die häufigsten Zielkonflikte der jeweiligen Beteiligten? Welche Verpflegungskonzepte und Ausschreibungsmodelle gibt es? Nach dem Seminar kennen Sie den Entscheidungsbedarf und Sie wissen, worauf Sie bei den einzelnen Entscheidungen achten müssen, damit später das auf die Teller der Kinder kommt, was Sie tatsächlich haben wollten.

Mehr BIO
Webinar
Online

249,00 € + USt / Teilnehmer

3 Das Webinar wurde in Anlehnung an die baden-württembergische Verwaltungsvorschrift VwV Kantine entwickelt:

Demnach sind die Faktoren Bio-Zutaten, Nachhaltigkeit, Gesundheitsförderlichkeit und soziale Komponenten in den landeseigenen Verpflegungsbetrieben sukzessive auszubauen. Im Webinar Sie erfahren, wie diese gesetzliche Grundlage für alle interessierten Betriebe möglichst kostenneutral und trotz Fachkräftemangel mit weniger Arbeitszeitverbrauch umsetzbar ist.

5 vor 12
Präsenzseminar
Hechingen

699,00 € + USt / Teilnehmer

4 „5 vor 12“ ist ein schlüsselfertiges Frisch-Koch-Konzept für die Kita- und Schulverpflegung:

Sie erfahren alles über dieses „Rundum-Sorglos-Paket“. Besonders interessant für alle Träger, die über einen Eigenbetrieb nachdenken oder einem örtlichen Unternehmer ein umsetzungssicheres Konzept zur Bewirtschaftung ihrer Einrichtungen an die Hand eben wollen. Mit „5 vor 12“ gelingt der Spagat zwischen höchster Speisenqualität, einfache Umsetzung durch Anlernpersonal, Hygiene und Kalkulationssicherheit.

Eigenbetrieb
Präsenzseminar
Hechingen

699,00 € + USt / Teilnehmer

5 Die Gemeinschaftsverpflegung als kommunaler Eigenbetrieb bietet eine große Chance, als Profit-Center die Haushaltskasse deutlich zu entlasten:

Neue Organisationsformen und transformierte Verpflegungskonzepte sichern die Basis für die Unabhängigkeit von externen Dienstleistern, einer konstanten Qualitätssicherung und eine hohe Zufriedenheit aller Beteiligten. Perfekt für kommunale Kooperationen.

Mediation

Präsenzseminar* oder
Inhouse oder Online

6 In der Mediation erarbeiten wir mit allen Beteiligten die Grundlagen zur Planung des künftigen Verpflegungskonzepts:

Das Ergebnis der Mediation dokumentiert den Konsens zwischen Träger, Schule, Eltern und Kids für alle Entscheidungsfelder. Es ist bildet die Basis der Planung des ausschreibungsfähigen Verpflegungskonzepts in Bezug auf Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Gesundheit, Speisenqualität und Bezahlbarkeit. Es entspricht der Leistungsphase 0 als Grundlage für die Leistungsphasen 1 bis 5 nach HOAI.

Kennzahlen
Webinar
Online

249,00 € + USt / Teilnehmer

7 Wie wird der Erfolg eines Verpflegungsbetriebs gemessen?

Softfaktoren wie die Gästeakzeptanz der Speisen oder die Zufriedenheit der Beschäftigen gewinnen neben den betriebswirtschaftliche Kennzahlen an Bedeutung. Wie messe ich das? Wo steht die Branche? Welche Maßnahmen kann ich zur Verbesserung ergreifen?

Freihändige Vergabe
Präsenzseminar
Hechingen*

699,00 € + USt / Teilnehmer

8 Dieses Spezialseminar schließt die vergaberechtliche Lücke zwischen „dem Handschlag unter Freunden“ und „einer aufwändigen Ausschreibung“:

Sie erfahren, welche Voraussetzungen für eine freihändige Vergabe erfüllt sein müssen und was bei der Umsetzung zu beachten ist. Wir zeigen Ihnen den Weg von der Bedarfsermittlung über die Mediation der Beteiligten und der Konzeptbeschreibung bis zur Ansprache der möglichen regionalen Unternehmen als künftige Lieferanten.

**In Hechingen und Ansbach genießen Sie zur Mittagspause frisch gekochte Speisen. Sie erleben, wie mit Hilfe moderner Kochmethoden nachhaltige, gesunde und bezahlbare Kita- und Schulverpflegung auch ohne Fachpersonal und Fertigprodukte hergestellt werden kann.*

Eine Veranstaltungskooperation von:
Institut für Gastro-Konzepte, Hölzlinstraße 7, 72379 Hechingen (Ansprechpartner: Oliver Blum)
LetterStade Foundation LLC, Beethovenstraße 18/1, 71729 Erdmannhausen (Ansprechpartner: Rainer Jurthe)