



Altenhilfe Beratungs GmbH

Seminare 2019



© Rawpixel / Fotolia

Einkaufsverbund

Seminare nach Bundesländern im Überblick

BADEN-WÜRTTEMBERG

- 1** 11.02.2019 Zielgruppe: Küchenleitungen
**Wenn das Essen mit dem Besteck zum Problem wird:
Von der Hand in den Mund – Fingerfood, Mangel-
ernährung erkennen/ Lösungen bieten**
77740 Bad Peterstal-Griesbach Seite 4
- 8** 09.05.2019 Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen
**Hygienemanagement/ HACCP / Unterweisung
nach § 42/43 IfSG**
71540 Murrhardt Seite 11
-

BAYERN

- 3** 19.03.2019 Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen,
Pflegedienstleitungen
Desinfektionsmittel im Fokus
88167 Maierhöfen Seite 6
- 4** 26.03.2019 Zielgruppe: Küche, Hauswirtschaft, Pflege
**Schnittstellenproblematik bei der Umsetzung und
Sicherung der Hygiene in der Einrichtung**
97270 Kist Seite 7
- 7** * 24.09.2019 Zielgruppe: Küchenleitungen
**Kosten im Einklang? Wunsch oder Wirklichkeit
Fach- und Betriebswirtschaftlicher Umgang mit
besonderen Ernährungsanforderungen**
* 84130 Dingolfing Seite 10
- 9** 22.05.2019 Zielgruppe: Führungskräfte
Kommunikation und Teamarbeit
90425 Nürnberg Seite 12



Achtung! Bei Seminar 7 wurden Termin und Ort auf den 24.09.2019 in 84130 Dingolfing geändert

■ NIEDERSACHSEN

- 10** 18.09.2019 Zielgruppe: Küchen-, Hauswirtschafts-, Pflegedienstleitungen
Altersschicksal Mangelernährung
38667 Bad Harzburg Seite 13
- 12** 24.10.2019 Zielgruppe: Führungskräfte
**Umgang mit Mitarbeitern als Führungskraft –
Ursachen von Konflikten erkennen, Konflikte bewältigen**
26817 Rhaderfernh Seite 15
-

■ NORDRHEIN-WESTFALEN

- 2** 14.03.2019 Zielgruppe: Küchen-, Hauswirtschafts-, Pflegedienstleitungen
Altersschicksal Mangelernährung
48336 Sassenberg Seite 5
- 11** 08.10.2019 Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen
Vom Küchenchef zum Küchenmanager
46145 Oberhausen Seite 14
-

■ SACHSEN-ANHALT

- 13** 30.10.2019 Zielgruppe: Küchen-, Hauswirtschafts-, Pflegedienstleitungen
Altersschicksal Mangelernährung
39245 Gommern Seite 16
-

■ SCHLESWIG-HOLSTEIN

- 6** 02.04.2019 Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen
Hygiene-Konzept für die Profi-Küche
24114 Kiel Seite 9
-

■ THÜRINGEN

- 5** 27.03.2019 Zielgruppe: Hauswirtschaftsleitungen, Pflegedienstleitungen
Beschwerdemanagement – Beschwerden als Chancen nutzen
37308 Heilbad Heiligenstadt Seite 8



Dieses Seminar betreut unsere Kundenberaterin Frau Dommer
zuständig für Baden-Württemberg, Hessen, Saarland, Rheinland-Pfalz,
Mobil 0170/6310414, E-Mail j.dommer@abg-online.de

Seminar 1

Wenn das Essen mit dem Besteck zum Problem wird: Von der Hand in den Mund – Fingerfood, Mangel- ernährung erkennen/ Lösungen bieten

Zielgruppe: Küchenleitungen

Inhalt: Grundsätzliches zur Esskultur& Fingerfood
Fingerfood kann im Vorbeigehen genommen und verzehrt werden
Es erlaubt zudem weiterhin ein selbstständiges Essen,
wenn die Koordination von Messer und Gabel erschwert ist.
Die Teilnehmenden erfahren, welche Veränderungen die
Erkrankung Demenz mit sich bringt und welchen Einfluss diese
auf die Verpflegung haben. Sie entwickeln Menüpläne für
„Fingerfood“ und Ideen für anregende Zwischenmahlzeiten,
die auch in der täglichen Arbeit umsetzbar sind und erproben
verschiedene Gerichte in der Küchenpraxis.

Termin: 11.02.2019

Referent: Herbert Thill
Dozent für Speiseplangestaltung,
Smoothfood-Experte, Küchenmeister,
Gourmet - Vollwert Küchenmeister
UGB, Vegan-Koch, Heim-Koch und
Rezeptbuchautor in Kooperation mit
Transgourmet Deutschland GmbH &
Co. OHG



Ort: Das Bad Peterstal
Schwarzwaldstr. 40
77740 Bad Peterstal-Griesbach

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr

Bitte bringen Sie für den Praxisteil passende Bekleidung (z.B. Kochjacke) mit

Dieses Seminar betreut unser Kundenberater Herr Böhmer
zuständig für Hessen, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz
Mobil 0170/3373235, E-Mail f.boehmer@abg-online.de



Seminar 2

Altersschicksal Mangelernährung

Zielgruppe: Küchen-, Hauswirtschafts-, Pflegedienstleitungen

Inhalt: Was heißt Mangelernährung
Kau- und Schluckbeschwerden, Demenz
Folgen einer Mangelernährung
Wie kann die Küche und die Pflege mithelfen auf Mangelernährung
einzugehen

Termin: 14.03.2019

Referentin: Ulrike Grohmann
Dipl.- Oecotrophologin
Fachjournalistin für Ernährung und
Verpflegung
in Kooperation mit Fa. Hügli /Vogeley



Ort: Altenzentrum St. Josef
Elisabethstraße 7-9
48336 Sassenberg

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr



Dieses Seminar betreut unser Kundenberater Herr Rötzer
zuständig für Baden-Württemberg, Südbayern, Oberpfalz
Mobil 0170/8531144, E-Mail d.roetzer@abg-online.de

Seminar 3

Desinfektionsmittel im Fokus

Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen, Pflegedienstleitungen

Inhalt: Durchblick bei den Desinfektionsmittellisten
Abgrenzung Arzneimittel, Biozid & Medizinprodukt
Neuer Wirksamkeitsbereich „begrenzt viruzid Plus“
EN 13727 / EN 14476 / ... - was steckt dahinter?
Wie wähle ich das für meinen Bereich passende
Desinfektionsmittel aus?
Ausbruchsmanagement
Erstellen – welche Inhalte sollten vorhanden sein
Prüfen – Ist mein Ausbruchsmanagement praktikabel und
enthält dieses alle relevanten Informationen?

Termin: 19.03.2019

Referent: Jürgen Otterbein
Staatl. gepr. Umweltschutztechniker
Meister im Gebäudereiniger-Handwerk
ö.b.u.v. Sachverständiger im Gebäude-
reiniger-Handwerk v.d.HWK Kassel
Staatl. gepr. Desinfektor
tana-Chemie GmbH



Ort: Haus Hubertus GmbH
Linden 1
88167 Maierhöfen

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr

Dieses Seminar betreut unser Kundenberater Herr Fruntke
zuständig für Nordbayern, Osthessen, Südhüringen, Sachsen
Mobil 0175/5052746, E-Mail s.frontke@abg-online.de



Seminar 4

Schnittstellenproblematik bei der Umsetzung und Sicherung der Hygiene in der Einrichtung

Zielgruppe: Küche, Hauswirtschaft, Pflege

Inhalt: Typische Schnittstellen und -problematik
Häufige Fehlerquellen
Wege zum miteinander – statt gegeneinander arbeiten

Termin: 26.03.2019

Referentin: Erika Miklos, Dipl. Ing. (FH)
ALEGRIA GmbH & Co. KG
Training und Consulting

Ort: Seniorenresidenz Kist GmbH
Sonnleite 1
97270 Kist

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr





Dieses Seminar betreut unser Kundenberater Herr Voges
zuständig für Hessen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen
Mobil 0151/15195462, E-Mail f.voges@abg-online.de

Seminar 5

Beschwerdemanagement – Beschwerden als Chancen nutzen

- Zielgruppe: Hauswirtschaftsleitungen, Pflegedienstleitungen
- Inhalt: Beschwerdemanagement, wofür ist das gut?
Erwartungen des Gastes/Bewohners
Persönliche Einstellung zu Beschwerden
Der erste Eindruck ist wichtig
Körpersprache und Grundlagen positiver Kommunikation
Wer fragt der führt - die richtigen Fragen zur richtigen Zeit
Grundregeln im Beschwerdegespräch
Gruppenarbeit - Antworten und Lösungen
- Termin: 27.03.2019
- Referentin: Fee Fichtl
staatlich geprüfte Hotel-
betriebswirtin & AEVO
in Kooperation mit
Transgourmet Deutschland
GmbH & Co. OHG
- Ort: Altenpflegezentrum
Hospital Zum Heiligen Geist
Hospitalstraße 1
37308 Heilbad Heiligenstadt
- Zeit: 09.00 – 15.30 Uhr





Seminar 6

Hygiene-Konzept für die Profi-Küche

Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen

Inhalt: Rechtliche Grundlagen der Lebensmittelhygiene
Grundlagen Mikrobiologie und Hygiene
Grundlagen Reinigung und Desinfektion
Infektionsschutzgesetz und Personalhygiene
Hygiene in der Spülküche

Termin: 02.04.2019

Referentin: Mareike Lohmann
Dipl. Ing. Ernährungs- und
Hygienetechnik (FH)
Anwendungstechnik neodisher /
Application Technology Department
Chemische Fabrik Dr. Weigert
GmbH & Co. KG



Ort: Andreas-Gayk-Haus
Senioreneinrichtung m. Pflegebereich
Saarbrückenstraße 50
24114 Kiel

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr



Dieses Seminar betreut unser Kundenberater Herr Rötzer
zuständig für Baden-Württemberg, Südbayern, Oberpfalz
Mobil 0170/8531144, E-Mail d.roetzer@abg-online.de

Seminar 7

*** Achtung! Termin und Ort wurden auf den
24.09.2019 in 84130 Dingolfing geändert.**

Kosten im Einklang? Wunsch oder Wirklichkeit Fach- und Betriebswirtschaftlicher Umgang mit besonderen Ernährungsanforderungen

Zielgruppe: Küchenleitungen

Inhalt: Aktuelle Situation in Care-Einrichtungen – interaktiver Austausch
Professioneller Umgang mit spezifischen Ernährungsanforderungen
(bsp. Kau- und Schluckbeschwerden, Mangelernährung)
Betriebswirtschaftliche Einflussfaktoren
Ansatzpunkte zur Prozessanpassung

Termin: *** 24.09.2019**

Referenten: Annika Fuchs
Dr. Oetker Professional
Ernährungsmanagerin mit dem Schwerpunkt
Diätetik (Bachelor of Science)
Thorsten Dammert
Dr. Oetker Professional
Koch und Diplom-Ingenieur für Lebens-
mitteltechnologie



Ort: *** Bürgerheim Dingolfing
BGR-Josef-Zinnbauer-Straße 8
84130 Dingolfing**



Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr

Dieses Seminar betreut unsere Kundenberaterin Frau Dommer
zuständig für Baden-Württemberg, Hessen, Saarland, Rheinland-Pfalz,
Mobil 0170/ 6310414, E-Mail j.dommer@abg-online.de



Seminar 8

Hygienemanagement/ HACCP / Unterweisung nach § 42/43 IfSG

Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen

Inhalt: **Rechtliche Vorgaben und ihr Stellenwert**

Welche Gesetze / Empfehlungen / Regeln müssen in Alten- und
Pflegeeinrichtungen beachtet werden?

Wo finde ich weitere Quellen, die mir bei der Umsetzung
hygienerelevanter Themen helfen?

Hygiene Kompakt

Hygiene in der Speisenausgabe
Krabbeltiere im Vormarsch
Milben, Wanzen, Krätze und Co.

Termin: 09.05.2019

Referentin: Erika Miklos, Dipl. Ing. (FH)
ALEGRIA GmbH & Co. KG
Training und Consulting

Ort: Erich Schumm Stiftung
Fornbacher Straße 32-36
71540 Murrhardt

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr





Dieses Seminar betreut unser Kundenberater Herr Fruntke
zuständig für Nordbayern, Osthessen, Südthüringen, Sachsen
Mobil 0175/5052746, E-Mail s.frontke@abg-online.de

Seminar 9

Kommunikation und Teamarbeit

Zielgruppe: Führungskräfte

Inhalt: Was macht ein gutes Team aus?
Ohne gute Kommunikation im Team läuft nichts
Teamübung zu Informationsaustausch und Kommunikation
Feedback geben und annehmen
Motivation im Team schaffen
Standards und hilfreiche Arbeitsabläufe
Gruppenzusammenhalt – Die tägliche Einstimmung

Termin: 22.05.2019

Referentin: Fee Fichtl
staatlich geprüfte Hotelbetriebswirtin
& AEVO
in Kooperation mit Transgourmet
Deutschland GmbH & Co. OHG



Ort: Stiftung Mittelfränkisches
Blindenheim e.V.
Bielefelder Straße 45
90425 Nürnberg

Zeit: 09.00 – 15.30 Uhr

Dieses Seminar betreut unser Kundenberater Herr Voges
zuständig für Hessen, Niedersachsen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen
Mobil 0151/15195462, E-Mail f.voges@abg-online.de



Seminar **10**

Altersschicksal Mangelernährung

Zielgruppe: Küchen-, Hauswirtschafts-, Pflegedienstleitungen

Inhalt: Was heißt Mangelernährung
Kau- und Schluckbeschwerden, Demenz
Folgen einer Mangelernährung
Wie kann die Küche und die Pflege mithelfen auf
Mangelernährung einzugehen

Termin: 18.09.2019

Referentin: Ulrike Grohmann
Dipl.- Oecotrophologin
Fachjournalistin für Ernährung und
Verpflegung
in Kooperation mit Fa. Hügli /Vogelely



Ort: Diakonissenmutterhaus
Bad Harzburg e.V.
Obere Krodostraße 30
38667 Bad Harzburg

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr



Dieses Seminar betreut unser Kundenberater Herr Böhmer
zuständig für Hessen, Nordrhein-Westfalen, Niedersachsen, Rheinland-Pfalz
Mobil 0170/3373235, E-Mail f.boehmer@abg-online.de

Seminar **11**

Vom Küchenchef zum Küchenmanager

Zielgruppe: Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitungen

Inhalt: Anforderungen an den Küchenchef im Wandel der Zeit
Personalplanung unter dem Gesichtspunkt der Optimierung
Kosten und Erlöse: Was ist das -und was sagen sie mir?
Das kleine Einmaleins der Kalkulation

Termin: 08.10.2019

Referent: Detlef Toralf Lindner
Koch und staatlich geprüfter
Betriebswirt für Hotel und
Gaststättenwesen
Mios Küchenmanagement
MIOS Großhandel GmbH



Ort: Haus Gottesdank gGmbH
Kirchhellener Straße 190
46145 Oberhausen

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr

Dieses Seminar betreut unsere Kundenberaterin Frau Gerdts zuständig für Hamburg, Bremen, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen Nord
Mobil 0160/7052150, E-Mail f.gerdts@abg-online.de



Seminar 12

Umgang mit Mitarbeitern als Führungskraft – Ursachen von Konflikten erkennen, Konflikte bewältigen

Zielgruppe: Führungskräfte

Inhalt: Motivationsmodelle kennenlernen
Führungskräfte in Vorbildfunktion
Ursachen für Verhalten
Sympathiefaktoren – Erfolgsrezept bei der Mitarbeitermotivation
Der Ton macht die Musik – Kommunikationstraining
Hart, aber fair – Verständnis, Toleranz und respektvoller Umgang

Termin: 24.10.2019

Referent: Enrico Steuer
ICA Assistent Foodservice Manager
Küchenmeister VKD,
diätetisch geschulter Koch DGE,
zertifizierter Kursleiter UGB und UGB
Gourmet-Vollwertkoch
Transgourmet Deutschland
GmbH & Co. OHG



Ort: Ev. Seniorenzentrum Rhaudermoor
Ancora-Ring 21
26817 Rhauderfehn

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr



Dieses Seminar betreut unser Kundenberater Herr Engel
zuständig für Mecklenburg, Berlin, Brandenburg, Sachsen-Anhalt
Mobil 0151/62779140, E-Mail a.engel@abg-online.de

Seminar **13**

Altersschicksal Mangelernährung

Zielgruppe: Küchen-, Hauswirtschafts-, Pflegedienstleitungen

Inhalt: Was heißt Mangelernährung
Kau- und Schluckbeschwerden, Demenz
Folgen einer Mangelernährung
Wie kann die Küche und die Pflege mithelfen auf
Mangelernährung einzugehen

Termin: 30.10.2019

Referentin: Ulrike Grohmann
Dipl.- Oecotrophologin
Fachjournalistin für Ernährung und
Verpflegung
in Kooperation mit Fa. Hügli /Vogelely



Ort: Stiernerling Seniorenresidenz
Am Mühlenteich 1
39245 Gommern

Zeit: 09.00 – 15.00 Uhr

Anmeldebogen (an Fax-Nr. 0711/63676-448)

Ich melde mich zu folgendem Seminar an:

- Seminar 1: **11.02.2019** · Bad Peterstal-Griesbach / Baden-Württemberg
- Seminar 2: **14.03.2019** · Sassenberg / Nordrhein-Westfalen
- Seminar 3: **19.03.2019** · Maierhöfen / Bayern
- Seminar 4: **26.03.2019** · Kist / Bayern
- Seminar 5: **27.03.2019** · Heilbad Heiligenstadt / Thüringen
- Seminar 6: **02.04.2019** · Kiel / Schleswig-Holstein
- Seminar 7: **24.09.2019** · Dingolfing / Bayern *
- Seminar 8: **09.05.2019** · Murrhardt / Baden-Württemberg
- Seminar 9: **22.05.2019** · Nürnberg / Bayern

*

Achtung! Bei Seminar 7 wurden Termin und Ort auf den 24.09.2019 in 84130 Dingolfing geändert

Seminar 10: 18.09.2019 · Bad Harzburg / Niedersachsen

Seminar 11: 08.10.2019 · Oberhausen / Nordrhein-Westfalen

Seminar 12: 24.10.2019 · Rhaderfehn, Niedersachsen

Seminar 13: 30.10.2019 · Gommern / Sachsen-Anhalt

Vorname, Name: _____

Vorname, Name: _____

Vorname, Name: _____

Einrichtung / Stempel:

Mittagspause meist von 12.00-13.00 Uhr, zu den Mahlzeiten laden wir Sie gerne ein.
Anmeldeschluß ist jeweils 14 Tage vor Seminarbeginn.
Für Nicht-Mitglieder wird eine Teilnahmegebühr von 50 € erhoben.

Einkaufsverbund

Mit der kostenfreien Mitgliedschaft im ABG-Einkaufsverbund profitiert Ihre Einrichtung gemeinsam mit mehr als 5.000 Einrichtungen von attraktiven Preisen für erprobte Produkte von namhaften und leistungsstarken Lieferpartnern.

Durch die Bündelung des Einkaufsbedarfs unserer Mitglieder bieten wir Ihnen ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis. Wir verhandeln regelmäßig mit unseren Lieferpartnern.

Wir sind Komplettausstatter! Mit uns können Sie Ihren Bedarf an Investitions- und Verbrauchsgütern umfassend decken. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch beratend gerne zur Seite.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.abg-online.de

IHR PARTNER FÜR SOZIALE DIENSTLEISTUNGEN



Altenhilfe Beratungs GmbH

Hackstraße 12

70190 Stuttgart

Telefon 0711/63676-40

Fax 0711/63676-448

einkauf@abg-online.de

www.abg-online.de