VERPFLEGUNG UND HYGIENE



Aus dem Küchenhandbuch

Infektionsschutzgesetz- und Hygieneschulung 13.08.2026

Infektionsschutzgesetz- und Hygieneschulung

Diese Schulung richtet sich an alle, die in Gemeinschaftseinrichtungen Speisen herstellen, weiterverarbeiten oder ausgeben. Sie ist eine offizielle Infektionsschutzschulung nach §§ 33-36 IfSG (Infektionsschutzgesetz), und §§ 42, 43 LMHV (Lebensmittelhygieneverordnung). Die jährlich zu absolvierende Belehrung nach § 4 LMHV findet im Kurs statt. Infektionsschutzschulungen müssen alle zwei Jahre als Folgebelehrung aufgefrischt werden. Nach erfolgreicher Teilnahme an dieser Schulung kann die weitere Unterweisung in der Einrichtung durch die geschulte Leitung oder Hygienebeauftragte durchgeführt werden. Mitarbeitende,

die Umgang mit Lebensmitteln haben – dazu zählt auch die Speisenausgabe an Kinder – müssen darin geschult sein.

Ziele

- Auffrischung des Wissens bzgl. Infektionskrankheiten und deren Verbreitung
- Kenntnisse der Lebensmittel-, Personal-, Produkt- und Betriebshygiene vermitteln
- Reflexion des Einhaltens und Umsetzens von Hygieneregeln im beruflichen Alltag

Inhalte

- Mikrobiologische Grundlagen
- Infektionskrankheiten und Hygieneregeln
- Lebensmittel-, Personal-, Produkt- und Betriebshygiene

Bitte beachten Sie Bitte bringen Sie Ihren Gesundheitsausweis mit.

Termine 13.08.2026

Zeit 08:30 – 10:30 Uhr **oder** 11:00 – 13:00 Uhr **oder** 14:00 – 16:00 Uhr

Anmeldeschluss 20.07.2026

Zielgruppe Führungskräfte, Hygienebeauftragte, Hauswirtschaftskräfte Evangelischer Tageseinrichtungen für Kinder in Frankfurt und Offenbach (Kita, Hort und Krippe)

Ort Weiterbildungsakademie, Hanauer Landstr. 126-128, 60314 Frankfurt am Main

TN-Beitrag 86 €

Kursleitung Susanne Miegel, Sabine Middendorf

QM-Küchenhandbuch 

Zur Anmeldung

13.08.2026 – 08:30 – 10:30 Uhr

13.08.2026 – 11:00 – 13:00 Uhr

13.08.2026 – 14:00 – 16:00 Uhr

Speiseplanung kindgerecht gestalten
18.08.2026 + 11.09.2026

Speiseplanung kindgerecht gestalten
Mit Kochpraxis und Vorschriften verantwortungsvoll anwenden

Für bis zu 15 Mahlzeiten in der Woche sind die Köchinnen/Köche und Hauswirtschaftskräfte in der Kindertagesbetreuung verantwortlich. Um diese Speisen ausgewogen, kindgerecht und abwechslungsreich zu gestalten ist ein vielfältiges Wissen zu Lebensmitteln, Zubereitungsarten, Hygiene und Ernährung grundlegend. In vier Modulen zeigen wir, wie diese Kombination gelingen kann.

Im Modul 1 werden die Grundlagen der Kinderernährung anhand der Ernährungspyramide besprochen. Das Thema „Wie Kinder essen lernen“ steht hierbei am Anfang und klärt folgende Fragen: Müssen Kindern essen lernen? Wie funktioniert es und wie kann ich mich in die Perspektive der Kinder hineinversetzen?

Im Modul 2 geht es um die konkrete Speiseplanung. Was gehört zu einer ausgewogenen und nachhaltigen Speiseplanung dazu? Welchen Einfluss haben die Saison und die Regionalität? Durch praktische Übungen an den eigenen Speiseplänen können Fragen beantwortet und Alternativen gefunden werden.

Im Modul 3 geht es um die DGE-Qualitätsstandards, das Allergiemanagement sowie hygienische Grundlagen. Was wird in den DGE-Standards festgelegt? Was kann mit der Umsetzung der DGE-Standards für Kinder und Umwelt erreicht werden? Was ist der Unterschied zwischen Allergie und Unverträglichkeit und welche Allergene sind kennzeichnungspflichtig?

Im Modul 4 werden die Inhalte der Module 1 bis 3 zusammengefasst und offene Fragen beantwortet. In Gruppenarbeiten und einer Kochpraxis mit ausgewogenen, kindgerechten und nachhaltigen Rezepten festigen wir die gelernten Inhalte praxisnah.

Ziele

- Die Teilnehmenden sollen am Ende der 4 Workshops in der Lage sein einen vollwertigen und kindgerechten Speiseplan zu erstellen und saisonal anzupassen. Im Fokus soll die eigene Arbeit an den Speiseplänen und mit den individuellen Arbeitsabläufen stehen.

Inhalte

Modul 1 Kindgerecht und ausgewogen

- Grundlagen der Kinderernährung
- Wie lernen Kinder essen
- Ernährungspyramide und Empfehlungen
- Besondere Ernährungsempfehlungen für U3-Kinder

Modul 2 Bewusste Speiseplanung

- Saisonal/regional
- vegetarisch/vegan
- Lebensmittelwertschätzung
- Portionsgrößen

Modul 3 Vorschriften verantwortungsvoll anwenden

- DGE-Qualitätsstandard
- Allergene und Deklarationspflicht
- Hygiene in der Gemeinschaftsverpflegung

Modul 4 Umsetzung mit Kochpraxis

- Grundlagen der Kinderernährung
- Speiseplanung
- Vorschriften und Standards (Hygiene, Lebensmittelallergien und DGE-

Standards)
- Kochpraxis

Termine

Modul 3
18.08.2026 (14:30 – 16:30 Uhr)

Modul 4
11.09.2026 (14:30 – 17:30 Uhr)

Zeit siehe Termine

Anmeldeschluss 27.07.2026 ♦ 17.08.2026

Zielgruppe Köchinnen, Köche und Hauswirtschaftskräfte

Bitte beachten Sie Die Module können auch separat voneinander gebucht werden.

Ort Weiterbildungsakademie, Hanauer Landstr. 126-128, 60314 Frankfurt am Main. Modul 4 findet in der Ketteler-LaRoche-Schule, Hessenglasweg 9, 61440 Oberursel (Taunus) statt.

TN-Beitrag 290 € Kompakt ♦ Modul 1-3 pro Modul 100 € ♦ Modul 4 – 80 €

Kursleitung Team Lebensmittel und Ernährung Verbraucherzentrale Hessen e.V.

Zur Anmeldung

18.08.2026 – Modul 3

11.09.2026 – Modul 4