VERPFLEGUNG UND HYGIENE

Aus dem Küchenhandbuch

Infektionsschutzgesetz- und Hygieneschulung
21.08.2025
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 21.08.2025 ♦ 13.08.2026

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

Anmeldeschluss 28.07.2025 ♦ 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

TN-Beitrag 86 € Interne pro Termin ♦ 121 € Externe pro Termin

Kursleitung Susanne Miegel, Sabine Middendorf

QM-Küchenhandbuch

Zur Anmeldung

21.08.2025 – 08:30 – 10:30 Uhr

21.08.2025 – 11:00 – 13:00 Uhr

21.08.2025 – 14:00 – 16:00 Uhr

13.08.2026 – 08:30 – 10:30 Uhr

13.08.2026 – 11:00 – 13:00 Uhr

13.08.2026 – 14:00 – 16:00 Uhr

Kreative Snacks- und Früstücksideen
20.11.2025

Kreative Snacks- und Früstücksideen
Klein, aber fein – wie Zwischenmahlzeiten den Unterschied machen können

Zwischenmahlzeiten spielen bei der Erwachsenenernährung eher eine kleine Rolle. Bei Kindern hingegen, die fünf Mal am Tag essen, sieht es ganz anders aus. Diese kleine Mahlzeiten sind die perfekte Gelegenheit eine gute Ernährung zu ergänzen und aufzurunden.

Ziele

- Erweiterung des Wissens über die Bedeutung von Zwischenmahlzeiten bei der Kinderernährung
- Erkennen, welche wichtigen Nährstoffe und Lebensmittelgruppen bei diesen Mahlzeiten dabei sein sollen
- Kreative Ideen für Frühstück und Snacks entwickeln
- Reflexion wie die Mahlzeiten Frühstück und Snacks als Lerngelegenheit, Resteverwertung und wichtige Nährstofflieferanten fungieren können

Inhalte

- Warum müssen Kindern öfters essen als Erwachsene und warum sind Zwischenmahlzeiten so wichtig?
- Was sind wichtige Bausteine für Zwischenmahlzeiten, welche Lebensmittelgruppen können und welche sollen dabei sein?
- Ideen für kreative und kindgerechte Frühstücks- und Snackgestaltung

- Frühstück und Snack als Lerngelegenheit, Resteverwertung und gleichzeitig wichtiger Nährstofflieferant?

Termin 20.11.2025

Zeit 14:30 – 16:30 Uhr

Anmeldeschluss 27.10.2025

Zielgruppe Hauswirtschaftskräfte

Ort Weiterbildungsakademie Hanauer Landstr. 126-128, 60314 Frankfurt

TN-Beitrag 90 € Interne ♦ 125 € Externe

Kursleitung Stephanie Hartlieb

Zur Anmeldung

20.11.2025

Saisonal und Regional Kochen
02.10.2025

Saisonal und Regional Kochen
Günstiger, nährstoffreicher und besser für die Umwelt

Wie schafft man leckere, günstige, nährstoffreiche Speisen die hinzu noch gut für die Umwelt sind? Lebensmitteln aus der Saison und wenn möglich aus der Region erfüllen all diese Voraussetzungen. Mit Kreativität kann die Kitaverpflegung sich der Natur anpassen und dem Kindern auch wichtige Lerngelegenheiten über die Jahreszeiten und Zyklen der Natur geben.

Ziele

- Kenntnisse über regionale Lebensmitteln zu vertiefen
- Kreative Ideen um mehr regionale und saisonale Lebensmitteln im Speiseplan

einzubinden

Inhalte

- Welche positiven Effekte haben saisonales Obst und Gemüse für die Gesundheit? Und für die Umwelt?
- Kreative Rezepte mit Regionale Lebensmitteln

Termin 02.10.2025

Zeit 14:30 – 16:30 Uhr

Anmeldeschluss 08.09.2025

Zielgruppe Hauswirtschaftskräfte

Ort Weiterbildungsakademie Hanauer Landstr. 126-128, 60314 Frankfurt

TN-Beitrag 90 € Interne ♦ 125 € Externe

Kursleitung Stephanie Hartlieb

Zur Anmeldung

02.10.2025