

Manager/-in für nachhaltige Ernährung IHK, Vollzeit

Verantwortung und Genuß

Nutzen

Nicht nur die Gemeinschaftsverpflegung erfindet sich gerade neu, besondere Impulse kommen von allen Menschen die affin sind für das Thema gesunde und nachhaltige Ernährung.

Als "Manager/-in für nachhaltige Ernährung" mit IHK Zertifikat sind Sie ein elementarer Teil des Unternehmens und der Arbeitgebermarke, speziell in der Gewinnung und Erhaltung von qualifizierten und talentierten Mitarbeitern. Sie tragen zu einer höheren Zufriedenheit, Motivation und Produktivität der Mitarbeiter bei und helfen mit, unternehmensinterne Nachhaltigkeitsziele zu verfolgen. Als Manager für nachhaltige Ernährung nehmen Sie Einfluss auf das firmeninterne Prozessmanagement, die Qualitätskontrolle und vor allem auf die Weiterentwicklung der (Betriebs)Gastronomie im Sinne der Nachhaltigkeit. Gerade in letzter Zeit beschäftigen sich aber auch engagierte Privatpersonen, die ihren Haushalt als Schaltzentrale für ein ausgewogenes Leben wahrnehmen mit diesem Thema. F&B Verantwortliche, orientieren sich an den Werten der Nachhaltigkeit und Küchen-Mitarbeiter unterschiedlichster Betriebsarten, definieren das Thema der Nachhaltigkeit als Standard.

Diese Weiterbildung verschafft Ihnen eine fundierte Zusatzqualifikation, untermauert Ihre Stellung im Betrieb und schärft Ihr Profil auf dem Arbeitsmarkt.

DIESE WEITERBILDUNG WIRD AUCH ALS "LIVE ONLINE" STREAMING FORMAT ANGEBOTEN. FÜR WEITER INFORMATIONEN RUFEN SIE UNS GERNE AN:

+49 (0) 89 5116-5212 oder PER EMAIL AN: loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de

Zielgruppe

Mitarbeiter und Verantwortliche im Bereich der (Betriebs-) Gastronomie (Management, Einkauf, Küche, Gastgeber), Gastronomen/innen, F&B, , Mitarbeiter in Berufen der gesundheitlichen Vorsorge, aber auch der Gesundheits-Beratung und Nachsorge, Quereinsteiger und alle Personen die am Kochen und gesunder Ernährung im privaten oder professionellen Umfeld interessiert sind.

Veranstaltungsinhalt im Überblick

Gemeinsam mit unseren erfahrenen Trainer erarbeiten Sie sich ein umfangreiches Know-how, um in Ihrem Betrieb die Gemeinschaftsverpflegung auf ein neues und aktuelles Niveau zu heben. Sie erhalten fundiertes Fachwissen, um ein zukunftsweisendes Konzept zu entwickeln, das Verantwortung und Genuss bestens vereint. Es erwarten Sie u.a. folgende Lerninhalte:

- Energieeffizienz und CO2 Fußabdruck
- Bedeutung von Nachhaltigkeit
- Wertschöpfungskette von Lebensmitteln und Warenkunde
- Moderne Menüplanung und Produktverarbeitung hinsichtlich Regionalität und Saison
- Qualität und Wirtschaftlichkeit
- Gesunde Ernährung und ernährungsbedingte Krankheiten
- Saisonale Leitbilder für die Menüplanung

Veranstalter

IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH

Termin

Datum

18.10.2021 - 29.10.2021

Ort

München

Dauer

ca. 80 Unterrichtsstunden

Vollzeit

Termininformationen

2x5 Tage in Vollzeit, Montag jeweils 10-17 Uhr, Dienstag bis Freitag jeweils 09-16 Uhr
Im Anschluss erfolgt ein Zertifikatstest/Projektarbeit

Am 28.10.2021 findet ein fachpraktischer Tag statt.

Preisinformationen

inkl. Studienmaterial und Testgebühren

Anmeldeinformationen

Die Anmeldungen werden nach der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Anmeldung erwünscht bis:

01.10.2021

Organisatorische Hinweise

Veranstaltungsräume der IHK Akademie München sowie Exkursionen

DIESE WEITERBILDUNG WIRD AUCH ALS "Live Online" STREAMING FORMAT ANGEBOTEN. FÜR WEITERE INFORMATIONEN RUFEN SIE UNS GERNE AN: +49 (0) 89 5116-5212 oder PER EMAIL AN: loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de

Veranstaltungsinhalt im Detail

Höhere Zufriedenheit, Motivation und Produktivität durch nachhaltige und gesunde Ernährung.

Wie in allen IHK Akademie Weiterbildungen legen wir auch hier großen Wert auf eine fundierte Wissensvermittlung bei maximalem Praxisbezug. Freuen Sie sich auf folgende Themen:

- Kulturgeschichtliche Zusammenhänge und resultierende Erkenntnisse für die Zukunft
- Einführung in den vom-Feld-zum-Teller-Prozess
- Bedeutung von Regionalität und der Aufbau lokaler Netzwerke
- Saisonale Leitbilder für die Menüplanung
- Analyse der Lebensmittel-Wertschöpfungskette von Futtermitteln in der Tierzucht bis hin zum Endprodukt und dessen Warekunde
- Zeitgemäße Produktverarbeitung
- Das gute Produkt und die gesunde Rezeptur
- Grundlage der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Verantwortung in der Agrar- und Ernährungspolitik, Bedeutung von Nachhaltigkeitsthematiken
- Möglichkeiten und Grenzen guter Convenience
- Energieeffiziente Küche & Abfallvermeidung bei Lebensmitteln

Gesamtsumme

2.400,00 €

IHK Campus (A&B)

Orleansstraße 10-12
81669 München



Kontakt

Bildungsmanagerin



Astrid Löwenberg

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de