





SEMINAR	DATUM	ORT	SEITE
 IT-gestützte Speiseplanung mit Rullko Menü – Allergene, Zusatzstoffe, Nährwerte und Kostentransparenz	11.02.2021	Hamm	13
 Lebensmittel- und Hygienerecht auf dem neuesten Stand	24.02.2021	Hamm	03
 Fleisch? Nein Danke – Warum eine vegetarische oder vegane Ernährungsform	18.03.2021	WEBINAR	12
 Brennpunkt Personal – Älter werden in der Arbeitswelt	20.04.2021	WEBINAR	10
 Servieren, Präsentieren und Kommunizieren – Kommunikation mit Bewohnern, Kunden und Gästen	21.04.2021	Hamm	04
 Mitarbeiter führen und motivieren – Verantwortung, Kompetenz und Wertschätzung	22.04.2021	WEBINAR	07
 IT-gestützte Speiseplanung mit Rullko Menü – Allergene, Zusatzstoffe, Nährwerte und Kostentransparenz	06.05.2021	Hamm	13
 Veränderungen erfolgreich umsetzen – Zielorientiert, kompetent und motivierend	16.06.2021	WEBINAR	09
 Kreativ - nachhaltig - innovativ: Hauswirtschaft kann's	02.09.2021	WEBINAR	08
 Die Hauswirtschaft macht den Unterschied – Das Haus als Werbeträger nutzen	07.09.2021	WEBINAR	05
 BKT – Gewusst wie	09.09.2021	WEBINAR	06
 IT-gestützte Speiseplanung mit Rullko Menü – Allergene, Zusatzstoffe, Nährwerte und Kostentransparenz	16.09.2021	WEBINAR	13
 Lebensmittel- und Hygienerecht auf dem neuesten Stand	07.10.2021	WEBINAR	03
 Gastro-Digital-Day 2021	28.10.2021	Hamm	14
 Demenz und Mangelernährung – Ein Thema, das alle angeht	09.11.2021	Hamm	11

LEGENDE



Qualitätsmanagement



Ernährung und Gesundheit



Kostenmanagement



Digitale Lösungen



Betriebsführung