

**BUCHEN SIE SICH  
JETZT IHRE  
DIÄTASSISTENTIN  
AUF ZEIT FÜR IHRE  
EINRICHTUNG**

Eine Dienstleistung zur  
Unterstützung der Küchenleitung

2 - 10 Tages-Unterstützung  
Von 8.00 bis 17.30 Uhr

So erreichen Sie mich:

**Melanie Müller**  
**Ernährungsberatung**  
Fischer-von-Erlach-Str. 72  
06114 Halle (Saale)  
0345/5211620  
[melanie.mueller@essen-tiell.de](mailto:melanie.mueller@essen-tiell.de)  
[www.essen-tiell.de](http://www.essen-tiell.de)

## **DIÄTASSISTENTIN FÜR IHR ALLERGENMANAGEMENT**

Dienstleistung als Unterstützung der Küchenleitung für  
Restaurants und Gemeinschaftsverpflegung

### **SPEISENPLANUNG, REZEPTUREN, NÄHRWERTE, ALLERGENE – ALLES AUS EINEM GUSS**

KüchenleiterInnen sind in der Regel Köche. Leckere Speisen zubereiten  
und die Tischgäste mit genussvollen Gerichten zu verwöhnen, dafür  
schlägt Ihr Herz ...

Immer mehr gesetzliche Auflagen sorgen dafür, dass verstärkt  
Bürokratie in den Küchenalltag einzieht.

So müssen heute die 14 Hauptallergene aller Speisen, die die Küche  
verlassen, nachvollziehbar hinterlegt sein.

Dazu braucht es Rezepturen, die eingehalten werden und eine Software,  
die aus den Rezepturen einen Speisenplan erstellt, genauso wie jemand,  
der die Daten gewissenhaft einpflegt.

#### **Nutzen Sie Fachkompetenz**

Für die erste Einrichtung von Rezepturen, Artikelstamm ist es  
empfehlenswert eine versierte Diätassistentin mit viel Erfahrung zu  
nutzen. Sie kennt die Tücken der Nährwertprogramme und kann auf die  
Bedürfnisse von Heimleitern, Küchenleitern und deren Tischgäste  
eingehen.

#### **Das Komplettpaket umfasst:**

- Kennenlernen des Betriebes und der dortigen Gegebenheiten
- Speisenplancheck mit Speisenplanoptimierung bei Bedarf
- Check der Soft- und Hardware mit Optimierungsvorschlägen bei Bedarf
- Anlegen eines Artikelstammes
- Eingabe der Rezepturen
- Überprüfen auf Richtigkeit in der Allergenkennzeichnung und Nährwertkennzeichnung

#### **Praktisches Vorgehen:**

Die Diätassistentin wird in enger Zusammenarbeit mit der  
Küchenleitung in einem überschaubaren Zeitaufwand den  
Arbeitsauftrag so erledigen, dass der Küchenleiter hinterher im Stande  
ist, die weitere Pflege der Daten zu übernehmen.