

Anlage zum DGE-Zertifikat

Michael Loitz

ist berechtigt, die Bezeichnung

Verpflegungsmanager/DGE

zu führen.

Die Gültigkeit des Zertifikats wird bis zum **31. Dezember 2021** bestätigt.

Die Bedingungen für die Verlängerung der Gültigkeit sind in der Qualitätssicherungs-Richtlinie für DGE-Zertifikate unter <https://www.dge.de> veröffentlicht.

Bonn, im April 2020



Dr. Ute Brehme

Leiterin Referat Fortbildung



COMPETENCE **ON TOP**

Train the Trainer

Wir gratulieren Herrn

Michael Loitz

zur erfolgreichen Teilnahme an dem 2-tägigen Intensiv-Training
"Train the Trainer" vom 02.03.2020 bis 03.03.2020.

Der Ausbildungsgang umfasste 2 Seminartage (16 Ausbildungseinheiten à 60 min).
Folgende Inhalte / Lernziele wurden vermittelt:

1. Erkenntnisse der Lernpsychologie und Pädagogik
2. Wirkungsvoller Einsatz von Beamer, Flipchart und Pinnwand
3. Aktive Lehrmethoden und interaktive Einbindung der Teilnehmer
4. Entwicklung eines professionellen Seminar-Designs
5. Gestaltung eines motivierenden Einstiegs
6. Sicherung des Lerntransfers
7. Gehirngerechte Handout-Erstellung
8. Erfolgreicher Umgang mit Einwänden und Angriffen

Ausbildungsleiterin: Carmen Koßagk

Zertifiziert als Trainerin (dvct)



Rostock, den 03.03.2020

Ausbildungs-Institut Coaching und Training für



ZEUGNIS

Herr Michael Loitz, geboren am 11. März 1980 in Schwerin, war vom 1. Januar 2015 bis zum 23. Februar 2020 in unserem Unternehmen tätig. Herr Loitz hat seine Beschäftigung im AGAPLESION Diakonieklinikum Hamburg als Bereichsleiter Speisenversorgung aufgenommen. Zum 1. Januar 2017 wurde die Catering Dienstleistung im Rahmen eines Betriebsüberganges von der AGAPLESION CATERING MITTE GmbH übernommen.

Die AGAPLESION CATERING Mitte GmbH ist eine Tochtergesellschaft der AGAPLESION gAG und stellt die Speisenversorgung der Patienten der Einrichtungen der AGAPLESION gAG sicher und übernimmt das Catering interner und externer Veranstaltungen sowie den Betrieb der Krankenhaus Cafeterien.

Zu dem weit reichenden Verantwortungsbereich von Herrn Loitz zählten folgende Aufgaben:

- Personalführung von 40 Mitarbeitern in Cafeteria, Verteilküche und Diätküche mit Menü-Erfassung am Patienten,
- Planung des gesamten operativen, personellen und logistischen Ablaufs der Speisenversorgung,
- Organisation und Optimierung der Personaleinsatzplanung sowie kontinuierliche Weiterentwicklung aller Küchen- und Betriebsabläufe,
- Qualitätsmanagement und -sicherung,
- Verantwortung für Organisation und Kontrolle der Materialdisposition, Warenbeschaffung im Rahmen der zentralen Einkaufsrichtlinien,
- Aufstellung, Umsetzung und Überwachung des Umsatz- und Kostenbudgets,
- Verantwortung über die Kassenabrechnung,
- Erstellung monatlicher Inventuren und Monatsabschluss,
- Pflege des Warenwirtschaftssystems,
- Umsetzung und Kontrolle der HACCP-Hygienerichtlinien und Arbeitssicherheitsbestimmungen,
- Erstellung neuer Food-Konzepte, Speisenpläne und Aktionswochen,
- Planung und Durchführung von Veranstaltungen,
- Entwicklung und Erweiterung des bestehenden Speisenangebots und neuer Konzepte.

In der Funktion der Bereichsleitung Speisenversorgung berichtete Herr Loitz direkt an die Regionalleitung der AGAPLESION CATERING MITTE GmbH.

Herr Loitz ist ein sehr unternehmerisch denkender und handelnder Mitarbeiter, der seinen Betrieb stets mit außergewöhnlichem und zielgerichtetem Engagement geleitet und kontinuierlich weiterentwickelt hat. Er besitzt ein äußerst umfassendes und vielseitiges Fachwissen, welches er ergebnisorientiert umgesetzt hat. Herr Loitz war äußerst innovativ und zeichnete sich durch einen sehr guten, kreativen und modernen Arbeitsstil mit sicherem Blick für das Wesentliche aus.

Herr Loitz hat maßgeblich an der strategischen und organisatorischen Neuausrichtung der Firma AGAPLESION CATERING MITTE GmbH mitgearbeitet. Besonders betonen möchten wir die Herausforderung des Betriebsüberganges, die Herr Loitz in seinem Team positiv begleitet und mit Bravur gemeistert hat. Die neuen Vorgaben und Strukturen hat er mit viel Ehrgeiz und Engagement sowie dem nötigen Fingerspitzengefühl in seinem Verantwortungsbereich implementiert. Durch die Verbesserung der Ablauforganisation steigerte er deren Effizienz und Arbeitsqualität erheblich.

Seine Arbeitsweise war geprägt durch eine hohe Zielorientierung und Systematik sowie ein stets ausgezeichnetes Verantwortungs- und Kostenbewusstsein. Herr Loitz akquirierte kontinuierlich neue Mitarbeiter und förderte ein interkulturelles Team mit einem sehr guten Betriebsklima. Er führte mit klaren Zielsetzungen und förderte die fachliche und persönliche Entwicklung seiner Mitarbeiter. Hervorheben möchten wir hierbei die von Herrn Loitz aus eigenem Antrieb organisierten „In House“-Schulungen sowie Kurse zur Entwicklung der sprachlichen Kompetenzen seiner Mitarbeiter.

Er beeindruckte uns durch seine Kreativität in einer sehr guten Arbeitsqualität, wobei er die selbst gesetzten und vereinbarten Ziele auch unter schwierigsten Bedingungen stets erreichte und oft übertraf. Im Projektmanagement war er stets innovativ und gestaltete moderne Food-Konzepte und Aktionswochen, die zum Teil auch in überregionalen Betrieben umgesetzt wurden. Bei Veranstaltungen im Rahmen der Patientenakademie beeindruckte Herr Loitz sein Publikum während seiner Vorträge zu gesundheitsfördernden Ernährung mit „Live-Cooking“-Anteilen. In den konzernweiten Jahresthemen „AGA goes green“ und „Nachhaltigkeit“ konnte der Rücklauf von Abfall in seinem Verantwortungsbereich erheblich gesenkt werden.

Herr Loitz arbeitete stets zu unserer vollsten Zufriedenheit, setzte innovative Akzente und war uns damit ein sehr wertvoller Mitarbeiter. Seine Leistungen fanden in jeder Hinsicht unsere vollste Anerkennung.

Das persönliche Verhalten von Herrn Loitz war immer vorbildlich. Seine direkte und verbindliche Art wurde von Vorgesetzten, Mitarbeitern und Geschäftspartnern gleichermaßen geschätzt.

Zu unserem Bedauern verlässt Herr Loitz das Unternehmen auf eigenen Wunsch. Wir danken ihm für seine hervorragenden Leistungen und bedauern sehr, mit ihm eine starke Führungskraft zu verlieren. Für seine private und berufliche Zukunft wünschen wir ihm weiterhin alles Gute, viel Glück und Erfolg.

Frankfurt am Main, den 23. Februar 2020

AGAPLESION CATERING MITTE GmbH



i.V. Christian Lerch
Personalleiter

Teilnahmebescheinigung

Michael Loitz

hat am Workshop

„Kundenorientierte Kommunikation – partnerschaftlich zum Ziel“

am 26. März 2019 in Bonn teilgenommen.

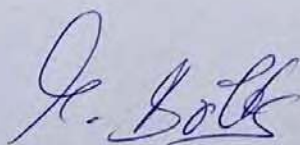
Inhalte:

Schwerpunkt Berufsspezifische Gesprächssituationen

- Am Anfang schon ans Ende denken – vom Erstkontakt zum Abschlussgespräch
- Argumentationstraining – meine Anliegen auf den Punkt gebracht
- Durchführung von Kritikgesprächen – Angemessene Worte für schwierige Situationen

Dauer: 26.03.2019 von 11:30 – 17:00 Uhr

Bonn, 26.03.2019



Professor Dr. Margit Böls

Leitung Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Teilnahmebescheinigung

Michael Loitz

hat an der

**„ DGE Auditorenschulung – Qualitätssicherung in der
Gemeinschaftsverpflegung“**

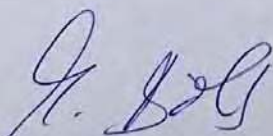
vom 27. – 28. März 2019 in Bonn teilgenommen.

Inhalte

- Entwicklung der DGE-Zertifizierung und Organisatorisches
- Rückmeldungen aus der Auditkommission
- Einheitlichkeit von Bewertungsverfahren im Audit
- Information zu aktualisierten Bewertungsvorgaben
- Vorstellung Komponentenzertifizierung
- Informationen/Aktuelles aus den DGE-Projekten
- Vorstellung aktualisierte Audit-Checklisten
- Vorstellung neue Audit-Checkliste auf Excelbasis
- Feedback und Themen aus der Praxis
- Weitere Themen und Aktuelles

Dauer: 27.03.2019 von 13:00 – 17:00 Uhr
28.03.2019 von 09:00 – 16:00 Uhr

Bonn, 28.03.2019



Professor Dr. Margit Bölts
Leitung Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung

Teilnahmebescheinigung

Michael Loitz

hat an einer Schulung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
für Auditoren zum Thema

DGE-Zertifizierungen

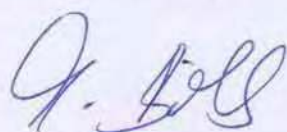
vom 19. – 20. März 2018 in Bonn teilgenommen.

Inhalte

- Entwicklung der DGE-Zertifizierung und Organisatorisches
- Zertifizierung ovo-lakto-vegetarischer Angebote
- Nachhaltige Verpflegung – neue Entwicklung in der Zertifizierung und Verfahrensablauf
- Rückmeldungen aus der Auditkommission
- Einheitlichkeit von Bewertungsverfahren im Audit
- Information zu aktualisierten Bewertungsvorgaben
- Information zur ISO-17065 (Akkreditierungsprozess)
- Prüfung von Kommunikationsmedien/Speisenplänen bei Zertifizierungen
- Aktuelle Informationen aus der DGE (u.a. 10 Regeln der DGE)
- Feedback und Themen aus der Praxis
- Vorstellung einer neuen Checkliste auf Excel-Basis
- Weitere Themen und Aktuelles

Dauer: 19.03.2018 von 13:00 – 17:00 Uhr
20.03.2018 von 09:00 – 16:00 Uhr

Bonn, 20.03.2018



Professor Dr. Margit Bölts
Leitung Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung



Teilnahmebestätigung

Michael Loitz

Teilnehmer

AGAPLESION
Führungskräftetraining III

Seminar

32

Seminarstunden

28.03.2017 – 28.06.2017

Datum

Seminarinhalte

Modul 1 – Impulse, 2 Tage

- Selbstverständnis als Führungskraft
- Veränderungsmanagement
- Teams fördern und fordern
- Mitarbeiterkommunikation
- Anspruchsvolle Gespräche
- Konfliktmanagement

Modul 2 – Impulse, 1 Tag

- Teamentwicklung
- Interkulturelle Kompetenz
- Führungsstile

Modul 2 – AGAPLESION, 1 Tag

- Christliche Orientierung, diakonischer Auftrag und Spiritualität
- Arbeitsrecht, Mitarbeitervertretungsrecht und weitere relevante Grundlagen
- Finanzierungsaspekte der Einrichtungen und aktuelle Entwicklungen im Gesundheitswesen



Vorstand
AGAPLESION gemeinnützige
Aktiengesellschaft

Referenzschreiben für Herrn Michael Loitz

Mit diesem Schreiben empfehle ich Herrn Michael Loitz, geboren am 11.03.1980 in Schwerin, für Tätigkeiten in Entwicklung, Führung und Management. Dieses Empfehlungsschreiben wird auf Bitte von Herrn Loitz verfasst, der ich gerne und bereitwillig nachkomme.

Herr Loitz hatte in der Zeit vom 01.01.2015 bis zum 31.12.2016 die Position des Bereichsleiters Speiserversorgung im AGAPLESION DIAKONIEKLINIKUM HAMBURG inne und war mir unmittelbar unterstellt. Zum 01.01.2017 ging der Bereich Speiserversorgung in die AGAPLESION Catering Mitte GmbH über

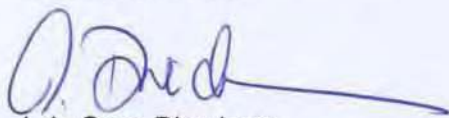
Zu meiner vollsten Zufriedenheit hat Herr Loitz seine Aufgaben stets mit großem Elan und viel Engagement bewältigt. Ich habe ihn als selbstständig denkenden, verantwortungsvollen und immer zuverlässigen Kollegen kennen- und schätzengelernt.

Herr Loitz hat mit seinen Fähigkeiten als Macher und Gestalter in allen Abläufen neue Akzente gesetzt und sichere Strukturen geschaffen, die sich im gesamten Haus und darüber hinaus im Konzern sehr positiv ausgewirkt haben.

Neben der einwandfreien fachlichen Qualifikation schätze ich bei Herrn Loitz seine Belastbarkeit, Organisationsfähigkeit, sein Engagement und seine Einsatzbereitschaft sowie seine Kreativität.

Ich halte ihn für Tätigkeiten im Bereich Entwicklung, Führung und Management bestens geeignet und empfehle ihn dafür uneingeschränkt und nachdrücklich.

Gerne beantworte ich Ihre Fragen zu Herrn Loitz telefonisch oder in schriftlicher Form.



i. A. Gesa Diercksen
Abteilungsleitung

Teilnahmebescheinigung

Michael Loitz

hat an einer Schulung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
für Auditoren zum Thema

DGE-Zertifizierungen

vom 13. – 14. März 2017 in Bonn teilgenommen.

Inhalte

- Organisatorisches
- Nachhaltige Verpflegung am Beispiel „JOB&FIT“
- Abstimmung zum Prüfpunkt „eindeutige Bezeichnungen“
- Neue Versionen / Aktualisierte Auditchecklisten
- Verfahrensänderung Inhouse-Auditierungen
- Einheitlichkeit von Bewertungsverfahren im Audit
- Feedback aus der Praxis
- Neue Veröffentlichungen der DGE
- Aktuelles

Dauer: 13.03.2017 von 13:00 – 16:00 Uhr
14.03.2017 von 09:00 – 15:30 Uhr

Bonn, 14.03.2017



Professor Dr. Margit Bölts
Leitung Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung



AGAPLESION
DIAKONIEKLINIKUM HAMBURG

ARBEITSZEUGNIS

Herr Michael Loitz, geboren am 11.03.1980 in Schwerin, war vom 01.01.2015 bis zum 31.12.2016 als Bereichsleiter Speisenversorgung im AGAPLESION Diakonieklinikum Hamburg beschäftigt.

Das AGAPLESION DIAKONIEKLINIKUM HAMBURG ist ein Krankenhaus der Grund- und Regelversorgung und mit 370 Betten in den Krankenhausplan Hamburgs aufgenommen. Die bettenführenden Fachabteilungen Innere Medizin, Allgemeine, Viszeral- und Minimal-Invasive Chirurgie, Hand- und Fußchirurgie, Unfallchirurgie und Orthopädie, Plastische Chirurgie, Geburtshilfe und Gynäkologie sowie Anästhesie und Intensivmedizin, Diabetologie, Gefäßmedizin, Geriatrie und Alterstraumatologie werden cheftätig geführt. Das Haus verfügt über eine große Intensivstation und nimmt an der Notfallversorgung in Hamburg teil. Mit den zertifizierten Zentren wie z.B. Brust- und Darmzentrum und einem MVZ leistet das AGAPLESION DIAKONIEKLINIKUM HAMBURG seinen umfassenden Beitrag zur Gesundheitsversorgung in der Hansestadt. Das AGAPLESION DIAKONIEKLINIKUM HAMBURG gehört zum Gesundheitskonzern AGAPLESION gemeinnützige Aktiengesellschaft, die ihren Sitz in Frankfurt hat.

In der Funktion der Bereichsleitung Speisenversorgung war Herr Loitz verantwortlich für die Realisierung der aus dem Unternehmensauftrag abgeleiteten Ziele. Hierzu gehörten insbesondere:

- Planung des gesamten operativen, personellen und logistischen Ablaufs der Speisenversorgung
- Personalführung von 50 Mitarbeitern in der Verteilküche, Cafeteria und im Diätküchenbereich mit Menüwunsch-Befragung am Patienten und Serviceassistenten auf der Wahlleistungsstation
- Steuerung der Umsatz- und Kostenentwicklung
- Qualitätsmanagement und -sicherung
- Steuerung der Einkaufsprozesse im Rahmen der AGAPLESION-Vorgaben
- Sicherstellen der Einhaltung der Hygienevorschriften und Arbeitssicherheitsbestimmungen
- Vorträge als Referent bei der Patientenakademie

Herr Loitz war in seiner Tätigkeit der Abteilungsleitung Wirtschaft und Logistik unterstellt. Er war stets ein höchst engagierter Mitarbeiter, der aufgrund seines sehr hohen persönlichen Einsatzes zur Verbesserung des qualitativen Speisenangebots einen bedeutenden Beitrag zur Motivation im ganzen Haus geleistet hat.

Herr Loitz hat sich stets mit größtem Engagement, Neugier und Kreativität in neue Arbeitsgebiete eingearbeitet. Seine Arbeitsweise war geprägt durch eine hohe Zielorientierung und Systematik sowie ein stets ausgezeichnetes Verantwortungs- und Kostenbewusstsein. Herr Loitz führte mit klaren Zielsetzungen und förderte fachliche und persönliche Entwicklungen seiner Mitarbeiter

Er beeindruckte uns durch eine sehr gute Arbeitsqualität, wobei er die selbst gesetzten und vereinbarten Ziele auch unter schwierigsten Bedingungen stets erreichte. Er schuf mit ganzheitlichen Ansätzen eine neue moderne Struktur, optimierte Abläufe und erreichte gleichzeitig Synergien zwischen den ihm unterstellten Bereichen. Herr Loitz verfügt über eine sehr breite Berufserfahrung und beherrscht seinen Arbeitsbereich immer umfassend und souverän. Er arbeitete stets zu unserer vollsten Zufriedenheit, setzte in der Speisenversorgung innovative Akzente und war uns damit ein sehr wertvoller Mitarbeiter



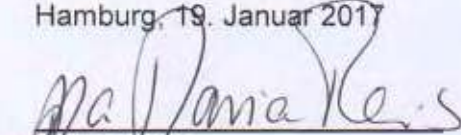
AGAPLESION
DIAKONIEKLINIKUM HAMBURG

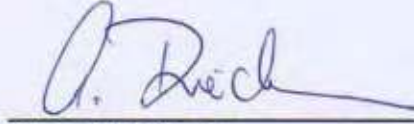
Seine hilfsbereite und sympathische Art wurde von allen gleichermaßen sehr geschätzt. Das persönliche Verhalten von Herrn Loitz war immer vorbildlich.

Dieses Zeugnis wird auf Wunsch von Herrn Loitz erstellt, da die Speiserversorgung zum 01.01.2017 in die AGAPLESION Catering Mitte GmbH übergegangen ist und somit die Struktur der Vorgesetzten wechselt.

Wir danken Herrn Loitz bis hierhin für die sehr gute Zusammenarbeit und freuen uns auf eine weitere konstruktive Zusammenarbeit in seiner neuen Funktion bei der AGAPLESION Catering Mitte GmbH.

Hamburg, 19. Januar 2017


Maria Theis
stv Geschäftsführerin


Gesa Diercksen
Abteilungsleitung Wirtschaft und Logistik

Teilnahmebescheinigung

Michael Loitz

hat an einer Schulung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)
für Auditoren zum Thema

DGE-Zertifizierungen

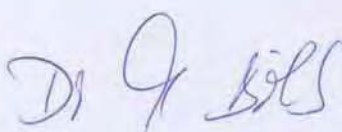
am 20. Oktober 2016 in Bonn teilgenommen.

Inhalte

- Grundlagen der Zertifizierung
- Ablauf des DGE-Zertifizierungsverfahrens
- Zertifizierungsfragen aus der Praxis
- Verwendung der Auditchecklisten
- Einsatz und Beauftragung der Honorarkräfte

Dauer: 09:00 Uhr – 17:00 Uhr

Bonn, 20. Oktober 2016



Dr. Margit Bölts

Leitung Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung



AGAPLSESSION Diakonieklinikum Hamburg
Speisenversorgung
Herrn Michael Loitz
Hohe Weide 17
20259 Hamburg

Teilnahmebescheinigung

Michael Loitz

hat vom 6.–7. Oktober 2016

**an der 14. Dreiländertagung der DGE, ÖGE und SGE
„Kontroverse Ernährungsthemen auf dem Prüfstand“**

an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg teilgenommen.

Dauer der Veranstaltung:

6. Oktober 2016, 10:00–17:30 Uhr und

7. Oktober 2016, 08:45–15:30 Uhr

Wissenschaftliche Leitung:

Prof. Dr. Helmut Heseker, Universität Paderborn

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg

Inhalte der Tagung:

12 Vorträge zu den Themengebieten Makro-, Mikronährstoffe und kontrovers diskutierte Lebensmittel: Zuckerkonsum und Stoffwechselkrankheiten, Empfehlungen für Fett und Protein, Knochengesundheit, Speisesalzzufuhr, Nahrungsergänzungsmittel, Milch- und Milchprodukte, Rotes Fleisch und Dickdarmkarzinom, „Frei von“-Produkte, Mikrobiom im Darm, Ernährungsmuster, Reviews und Meta-Analysen.

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD und des VDOE mit 12 Punkten (1. Tag: 6 Punkte; 2. Tag: 6 Punkte) berücksichtigt. Inhaber anderer Zertifikate bitten wir, sich bei den entsprechenden Institutionen zu erkundigen.

Bonn, 7. Oktober 2016

Dr. Helmut Oberritter
DGE-Geschäftsführung

Anlage zum DGE-Zertifikat

Michael Loitz

ist berechtigt, die Bezeichnung

Verpflegungsmanager/DGE (VM/DGE)

zu führen.

Die Bedingungen für die Verlängerung der Gültigkeit sind in der Qualitätssicherungs-Richtlinie für DGE-Zertifikate unter <http://www.dge.de> veröffentlicht.

Der Nachweis über die Fortbildungspunkte wurde erbracht.
Die Gültigkeit des Zertifikats wird bis zum **31. Dezember 2018** bestätigt.

Bonn, im November 2015



Dr. Ute Brehme
Leiterin Referat Fortbildung



Zeugnis

Michael Loitz

geboren am 11. März 1980

hat am 18. November 2014 die Prüfung nach der

Ausbilder-Eignungsverordnung

vom 21. Januar 2009 (BGBl. I S. 88) bestanden

Damit wurden die berufs- und arbeitspädagogischen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Sinne des § 30 des Berufsbildungsgesetzes nachgewiesen.

Hamburg, 20. November 2014

Beglaubigt: Beauftragter der Handwerkskammer



FORTBILDUNGS-AKADEMIE DER
WIRTSCHAFT (FAW)
Gemeinnützige Gesellschaft mbH

AKADEMIE HAMBURG

TEILNAHMEBESCHEINIGUNG

Herr **Michael Loitz**

nahm in der Zeit

vom **17.09.2014** bis **30.09.2014**

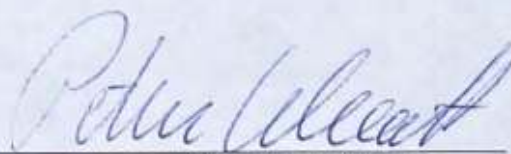
am individuellen Coaching
Rhetorik/Selbstvermarktungsstrategie/Bewerbungsprozesse

teil.

Hamburg, 30.09.2014

i. V. 

Akademieleitung



Seminarleitung

Arbeitszeugnis

Herr Michael Loitz, geboren am 11.03.1980, war vom 02.06.2008 bis zum 30.06.2014, zuletzt als Küchendirektor in der Zentralküche der AlsterFood GmbH in Vollzeit angestellt.

Die AlsterFood GmbH ist ein regionaler Contract Caterer im Verbund der Ev. Stiftung Alsterdorf mit dem Schwerpunkt der Warmverpflegung im Hamburger Raum. Neben der Zentralküche gehören ein weiterer Küchenbetrieb für Betriebsverpflegung sowie eine Krankenhausküche zum Unternehmen.

Aus der Zentralküche werden täglich bis zu 3.500 Tischgäste verpflegt, vornehmlich erfolgt die Belieferung in Schulen und Kindertagesstätten, aber auch Seniorenheime und das lokale Krankenhaus am Standort in Alsterdorf werden regelmäßig im Cook & Serve, als auch im Cook & Chill – Verfahren versorgt. Ein selbständiger Event-Catering-Bereich für bis zu 250 Personen rundet das Angebot ab.

Wir möchten gleich zu Beginn hervorheben, dass Herr Loitz sich vom ersten Tag an in beispielhafter Weise in den Betrieb einbrachte und sich stets aufs Neue als kaum zu ersetzender Mitarbeiter präsentierte.

Herr Loitz war zunächst als Diätkoch in der Produktionsküche von Alsterfood tätig. Aufgrund seiner sehr guten Leistungen wurde Herr Loitz am 01.05.2012 zunächst zum stellvertretenden Küchenleiter ernannt und im Dezember 2012 zum Küchendirektor des gesamten Küchenbetriebes befördert.

Zum weit reichenden Verantwortungsbereich von Herrn Loitz zählten folgende Aufgaben:

- Fachliche und Disziplinäre Führung aller Küchenmitarbeiter
- Selbstständige Erarbeitung der Menüplanung, Generieren von Bestellungen & proaktive Gestaltung der Speisepläne
- Eigenständige Installation der DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.)
- Strukturierung und Entwicklung aller Küchenabläufe
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Management des ALSTERKIDS-Projektes mit Kochkursen, Ernährungsbildung und Installation der Schulverpflegungskonzeption
- Optimierung und Synergien-Gewinnung in allen Prozessen
- Eigenständige Prozessgestaltung der Diätküche und Schulungen deren Mitarbeiter
- Qualitätssicherung in allen Bereichen
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit
- Steuerung des wirtschaftlichen Erfolges
- Akquise bei neuen und Bestandskunden
- Teilnahme an Abteilungsbesprechungen
- Organisation der Ernährungsberatung und Vorträge im Alsterdorfer Krankenhaus (EKA)

- Einhaltung der Waren- und Personalkosten
- Fachgerechte Verarbeitung von Lebensmitteln, Produktion nach Rezepten, Einhaltung der Kalibrierungen sowie Präsentation von Gerichten
- Einhaltung der Hygienerichtlinien (HACCP) und Arbeitssicherheitsbestimmungen
- Erstellung von Dienstplänen und Personaleinsatzplanung
- Durchführung der Inventuren

In seiner Tätigkeit berichtete Herr Loitz direkt an den Geschäftsführer der Alsterfood GmbH. Er ist ein sehr unternehmerisch denkender und handelnder Mitarbeiter, der seinen Bereich stets mit zielgerichtetem Engagement geleitet und weiterentwickelt hat. Er besitzt ein äußerst umfassendes, detailliertes und aktuelles Fachwissen im Segment der Ernährung und Verpflegung. Dieses Wissen setzt er jederzeit adäquat und ergebnisorientiert um. Er zeichnet sich stets durch einen sehr guten, kreativen und effizienten Arbeitsstil mit einem sicheren Blick für das Wesentliche aus.

Herr Loitz hat maßgeblich an der strategischen und organisatorischen Neuausrichtung der Firma Alsterfood mitgearbeitet. Durch die Verbesserung der Ablauforganisation innerhalb seiner Abteilung steigerte er deren Effizienz und Arbeitsqualität erheblich.

Besondere Betonung möchten wir auf das von Herrn Loitz erarbeitete Projekt ALSTERKIDS legen, welches er ganzheitlich entwickelt und in Verbindung mit der DGE-Zertifizierung erfolgreich in die Verpflegungskonzeption installiert hat. Mit seinen besonderen Fähigkeiten als kreativer Multiplikator hat Herr Loitz das Image der Firma erheblich gesteigert.

Die von Herrn Loitz initiierte Ausweitung der angebotenen Dienstleistungen und Informationen sowie die von ihm sichergestellte Weiterbildung und Qualifikation seiner Mitarbeiter haben die Ertragsstärke seines Teams signifikant und nachhaltig verbessert. Herr Loitz war verantwortlich für zwanzig ihm direkt unterstellte Mitarbeiter.

Seine Mitarbeiter führte Herr Loitz mit klaren Zielsetzungen, konsequenter Delegation und dem Fördern individueller fachlicher und persönlicher Entwicklungen. Er setzte Motivation frei und erreichte trotz zahlreicher personeller und organisatorischer Veränderungen ein überdurchschnittliches persönliches Engagement seiner Mitarbeiter. Durch seine vorbildliche Einsatzbereitschaft und seine Führungsqualität schuf er ein sehr positives, konstruktives und wertschätzendes Arbeitsklima.

Die Leistungen von Herrn Loitz fanden stets und in jeder Hinsicht unsere vollste Anerkennung. Herr Loitz war wegen seiner freundlichen, vorbildlichen und zuvorkommenden Art stets sehr geschätzt und beliebt bei seinen Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Tischgästen.

Besonders hervorzuheben ist seine jederzeit ausgezeichnete interdisziplinäre Zusammenarbeit mit dem Evangelischen Krankenhaus Alsterdorf, in dem er Gesundheitsgespräche, Vorträge und Workshops für Patienten und Pflegefachberufe selbstständig geplant und durchgeführt hat.

Aus betriebsbedingten Gründen sind wir gezwungen, uns von Herrn Loitz zu trennen. Wir danken ihm für seine hervorragenden Leistungen und bedauern sehr, mit ihm eine hervorragende Führungskraft zu verlieren. Für seine private und berufliche Zukunft wünschen wir ihm weiterhin alles Gute, viel Glück und Erfolg.

Hamburg, 30.06.2014



Frank Voß
Geschäftsführer



Universität Hamburg

DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Fakultät Wirtschafts- und
Sozialwissenschaften
Fachbereich Sozialökonomie



ZERTIFIKAT

Michael Loitz

hat am Seminar

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre

mit Erfolg teilgenommen

Kursinhalte:

- Ökonomisches Denken und Entscheiden
- Begriffsklärungen
- Absatz
- Produktion
- Beschaffung
- Externes und internes Rechnungswesen
- Finanzierung und Investition
- Personal und Management

Dauer: 56 Stunden

Leitung: Dr. Christine Zöllner, Bankfachwirtin, Dipl.-Volkswirtin/MBA

Hamburg, den 28.01.2014

Heike Budde
(Koordinatorin)

Lehrgang zum Verpflegungsmanager/DGE

Beurteilung der Projektarbeit

Name	Michael Loitz
Thema	ALSTERKIDS – Ein Projekt zur Integration von Ernährungsbildung in den Schulalltag
Kommentar	Die Gesamtgestaltung entspricht den formalen Vorgaben. Die Gliederung ist schlüssig und gut strukturiert dargestellt. Der Umfang der Arbeit ist angemessen. Die Einleitung stellt eine sinnvolle Hinführung zum Thema dar. Die persönliche Motivation des Projektleiters wird sehr deutlich. In der Problemanalyse wird die "Nicht-Akzeptanz" gesunder Lebensmittel gut nachvollziehbar und mit Quellen belegt beschrieben. Die Zielanalyse enthält zahlreiche relevante Überlegungen und ist sehr gut gelungen. In der Beteiligtenanalyse werden die direkt und indirekt Beteiligten ausführlich in Tabellenform mit ihren Aufgaben und ihrer Motivation vorgestellt. Die Planung / der Aufbau der strategischen Phase ist ausführlich dargestellt und nachvollziehbar. Die Beschränkung auf Eckpfeiler des Projekts ist mit der gegebenen Begründung eine akzeptable Lösung. Eine detaillierte Bearbeitung eines Kochevents wäre ausreichend gewesen und hätte zur Übersichtlichkeit des Projekts beigetragen. Die Beschreibung der operativen Phase ermöglicht einen sehr ausführlichen und gut nachvollziehbaren Einblick in den Ablauf des Projekts. Die Evaluation ist mit den gewählten Mitteln gesichert. Der Abschluss lässt eine ausführliche und kritische Auseinandersetzung mit dem Thema erkennen. Die Anlagen sind vollständig und gut überlegt dargestellt, zudem ansprechend gestaltet. Das Projekt ist sehr engagiert und professionell geplant, sorgfältig bearbeitet und sehr übersichtlich präsentiert. Erste Erfolge sind bereits sichtbar. Das Projekt ist hinsichtlich der Zielsetzung bearbeitet.
Benotung	Die Projektarbeit wird mit sehr gut bewertet.
Ergebnis	Bestanden



Dr. Ute Brehme
Leiterin DGE-Referat Fortbildung

Bonn, im November 2012

Z E R T I F I K A T

Michael Loitz

Diätkoch (IHK)

hat den Zertifikatslehrgang „Verpflegungsmanager/DGE“
mit Erfolg abgeschlossen und ist berechtigt, die Bezeichnung

Verpflegungsmanager/DGE (VM/DGE)

zu führen.

Die Gültigkeit des Zertifikats ist an eine kontinuierliche Fortbildung
geknüpft. Sie wird in der „Anlage zum DGE-Zertifikat“ bestätigt.

Bonn, im November 2012



Prof. Dr. Helmut Heseke
Präsident DGE



Dr. Helmut Oberritter
Geschäftsführer der DGE

TEILNAHMEBESCHEINIGUNG

☐ TEILNEHMER/TEILNEHMERIN

☐ PERSONALABTEILUNG

Herr Frau

Michael Loitz

hat im Schuljahr 2012/2013 im Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung in Hamburg an der Fortbildungsveranstaltung

**1231G1106 AM BESTEN SCHMECKT'S NACHHALTIG –
AUCH IN DER SCHULE!**

am 26.09.2012 (13:30-18:00 Uhr)

teilgenommen.

Schule	
Schulform	
Referat	Prävention, Intervention und Beratung
Fachbereich	Gesundheitsförderung, Sexualerziehung und Gender
Veranstaltungsort	Schule an der Burgweide, Karl-Arnold-Ring 13, 21109 HH
Teilnehmerentgelt	----
Materialentgelt	----

26.09.2012

Hamburg

Bente Prohl

Veranstaltungsleitung

Umfang in Zeitstunden	4,5
Art der Veranstaltung/Paisy	Fachfortbildung für Zielgruppen
Paisy-ID	33

Teilnahmebestätigung

Hiermit bestätigen wir, dass Frau/Herr Michael Loike
an der Fachveranstaltung „Gemeinsam für eine gute Schulverpflegung“ - Jahrestagung der Vernetzungsstelle
Schulverpflegung Hamburg
am 26.09.2012 von 14.00 bis 17.45 Uhr teilgenommen hat.

HAG
Hamburgische Arbeitsgemeinschaft
für Gesundheitsförderung e.V.
Repsoldstraße 4 • 20097 Hamburg
☎ 040 / 2880 3640 • Fax 040 / 2880 36429
e-mail: buero@hag-gesundheit.de

D. Fiedler

Hamburg, 26. September 2012

Zertifikat (IHK)

Herr Michael Loitz

Geb. am 11.03.1980

hat die Qualifikation zum

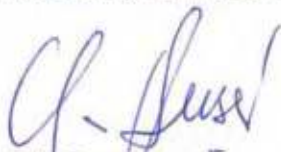
Ernährungsbeauftragten (IHK)

mit dem Schwerpunkt Verpflegung

vom 07. bis 18. November 2011

erfolgreich absolviert

Koblenz, 18.11.2011



Günter Buser
Dipl. Supervisor
Referent



Ester Pauly
Leiterin
Forum Diätetik & Ernährung

Kooperationspartner der Weiterbildung

Verband der Küchenleiter/innen
in Krankenhäusern und
Pflegeeinrichtungen e.V.



Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. · Eine Bildungseinrichtung der IHK Koblenz
Hohenfelder Straße 12 · 56068 Koblenz · Telefon 02 61/3 04 89-0 · Fax 02 61/3 04 89-35 ·
www.gbz-koblenz.de

Zukunft
gestalten

IHK

Koblenz

Zukunft gestalten

Prüfungsergebnis

IHK-Zertifikatslehrgang zum Ernährungsbeauftragten
Michael Loitz

Schriftliche Prüfung:	87 / 100	Klausur
Mündliche Prüfung:	70 / 100	Rollenspiel zum Thema: Mitarbeitergespräch
Gesamtnote:	79 / 100	<u>befriedigend</u>

Unterrichtsschwerpunkte:

- Vollwertige Ernährung, Nährstoffbedarf, Diätetik
- Instrumente der Qualitätssicherung in der Diätetik
- Ernährung von Senioren
- Grundlagen zur Teamarbeit
- Definition von Leistungszielen
- Führungsverhalten
- Kundenorientierung in der Beratung
- Anforderungsprofil des Ernährungsbeauftragten
- Kommunikationstraining
- Techniken der Gesprächsführung
- Die Bedeutung der Körpersprache
- Positive persönliche Präsentation und Selbstdarstellung
- Umgang mit und Bearbeiten von Konflikten
- Übungen zur Gesprächsführung

Koblenz, 18.11.2011

 
GASTRONOMISCHES BILDUNGSZENTRUM E.V.
Ester Pauly
Telefon 02 61/30 489-0 · Fax 30 489-35
Internet: www.gbz-koblenz.de
Forum Diätetik & Ernährung



Teilnahmebescheinigung

Michael Loitz

hat an dem Seminar

Kinderernährung – „Zwischen DONALD und McDonald's“

vom 24.05. bis 27.05.2011 teilgenommen.

Inhalte des Seminars:

- Ernährungsgewohnheiten von Kindern: Ergebnisse der DONALD-Studie
- "mehr Bewegung für Kinder und Jugendliche": Vorstellung von interdisziplinären Programmen zur Prävention und Gesundheitsförderung
- „Fühlen wie's schmeckt“: Sinnesschulungen zur Geschmacksentwicklung
- Kinder in der Ernährungsberatung
- Gesundheitsförderung in der Schule: Vorstellung von Konzepten und Methoden unter Einbeziehung des sozialen Umfelds
- Marketing – Ernährung und Konsumverhalten
- Umgang mit "schwierigen" Essern
- Beispiele aus der Praxis der Gemeinschaftsverpflegung - Vorstellung von DGE-Projekten:
FIT KID – Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas
Schule + Essen = Note 1

Dauer: 26 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten

Bonn, 27.05.2011

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ute Brehme', is written over a horizontal line.

Dr. Ute Brehme
Referatsleiterin



Teilnahmebescheinigung

Michael Loitz

hat an dem Seminar

Ernährung im Alter und hohen Alter

vom 30.05. bis 01.06.2011 teilgenommen.

Inhalte des Seminars:

- **Grundlagen**
Demographische Veränderungen, Altersdefinitionen, altersassoziierte Veränderungen von Organen und Organsystemen, Energie- und Nährstoffbedarf, Ernährungssituation von Seniorinnen und Senioren
- **Mangel- und Unterernährung**
Risikofaktoren, Diagnostik, Folgen sowie Indikationen zur künstlichen Ernährung
- **Diagnostik und Therapie dementieller Syndrome im Alter**
Anforderungen an die Ernährung und Verpflegung von Seniorinnen und Senioren: Grundlagen der bedürfnisorientierten und bedarfsgerechten Ernährung z.B. DGE-Qualitätsstandards, DNQP Expertenstandard
- **Ernährungsmanagement – Behandlung individueller Ernährungsprobleme**
Bedarfsgerechte Ernährung seniorengerecht umsetzen; Berücksichtigung der Esskultur und der Essbiographie. Behandlung und Kompensation von Beeinträchtigungen wie Appetitlosigkeit, Immobilität, reduzierter Wahrnehmung und Demenz. Gestaltung der Ess-Umgebung
- **Ernährungs- und Verpflegungsmanagement**
Schnittstellenkommunikation, Verpflegungskatalog/Speisenangebot und Darreichung, Qualitätssicherung einschließlich Dokumentation
- **Essen und Trinken bei ernährungsmitbedingten Krankheiten:**
Diabetes mellitus, Fettstoffwechselstörungen, Hyperurikämie, Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- **Essen und Trinken bei Erkrankungen:**
Kau- und Schluckstörungen, Demenz, Dekubitus, gastroenterologischen Störungen
- **Medizinischer Dienst der Krankenversicherung (MDK) und Medizinischer Dienst des Spitzenverbandes Bund der Krankenkassen e.V. (MDS):**
Qualitätsprüfungs-Richtlinien und Transparenzvereinbarungen in der Praxis

Dauer: 18 Unterrichtseinheiten (UE) à 45 Minuten

Bonn, 01.06.2011

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ute Brehme', is written over the printed name.

Dr. Ute Brehme
Referatsleiterin



P.E.G.- Zertifikat für

Herr Michael Loitz

am 31. März 2011, wurde durch
den Fachbereich Verpflegungsmanagement
der P.E.G.-Servicegesellschaft, das

Fachseminar "Diätetik in der Gemeinschaftsverpflegung"

durchgeführt.

Seminarthemen und Schwerpunkte:

- "DGE-Richtlinien in der Gemeinschaftsverpflegung"
- "Ernährung bei Darmerkrankungen"
- "Aufbau und Funktion von Dünn- und Dickdarm"
- "Akute und chronische Pankreatitis"
- "Onkologie – Ernährung während und
nach einer Chemotherapie"
- "Organisation Diätküche"

Dem Teilnehmer wurden ergänzend zu jedem Thema, ausführliche Unterlagen
anhand von Präsentationsfolien zur Verfügung gestellt.

Hamburg, den 31. März 2011

Alois Stolz

Seminarleiter / Fachberater VM



AescuLaborHamburg
Institut der Labormedizin



TEILNAHMEBESCHEINIGUNG

Herrn Michael Loitz

Jean-Paul-Weg 6, 22303 Hamburg

bescheinigen wir die Teilnahme an unserer Fortbildungsveranstaltung

Zöliakie – Sinnvolle Diagnostik und ernährungstherapeutische Interventionen

im AescuLabor Hamburg am 1. März 2011 von 20.00-22.15 Uhr.

Referenten: *Dipl. oec. troph. Gudrun Biller-Nagel*
Ernährungstherapeutin, Hamburg

Dr. med. Thorsten Krieger
Facharzt für Laboratoriumsmedizin -
Immunologie und Rheumatologie, Hamburg

Diese Fortbildungsveranstaltung wurde von der Fortbildungsakademie der Ärztekammer Hamburg unter der VNR 2760209111011900041 vom 28. Januar 2011 anerkannt und mit **4 Punkten** (Kategorie A mit Lernerfolgskontrolle) bewertet.

Hamburg, den 1. März 2011

Dr. med. Michael Späth
Facharzt für Allgemeinmedizin
Wissenschaftlicher Leiter

Zeugnis

Herr Michael Loitz
geb. am 11. März 1980

war vom 17.09.2007 bis 20.05.2008
in unserem Haus
als **Sous -Chef und Diätkoch** beschäftigt.

Das Restaurant La Villa wurde am 10.12.2005 eröffnet. Mit seiner Lage direkt am Wasser ist das Restaurant mit ca. 80 Innen und Außenplätzen ausgestattet. In stilvollem Ambiente soll in unserem Haus eine Gastronomie in Ausrichtung gehobener Klasse etabliert werden. Die Ausrichtung der Küche basiert auf besten regionalen Produkten. Frische, regionale Küche unter mediterranen und klassischen Einflüssen sowie innovative Zubereitungen in täglich und individuell wechselnden Menüs stellen unsere anspruchsvollen Gäste sehr zufrieden.

Herr Michael Loitz war in oben genanntem Zeitraum in unserem Haus als Sous -Chef beschäftigt. Herr Loitz vertrat den Küchenchef bei dessen Abwesenheit und bewirkte, dass es hierbei zu keiner Qualitätseinschränkung kam.
Zu seinem Aufgabenbereich in unserer Küche gehörten insbesondere:

- Komplette Speisenherstellung für die gesamte Küche
- Hochwertige Verarbeitung und Zubereitung der Produkte
- Warenbestellung, - Lagerung und Umwälzung
- Planung, Gestaltung und Umsetzung der Speisekarten
- Erstellung von Rezepturen, Beratung und Kochen von Diätgerichten bzw. - Menüs
- Vorbereitung und Durchführung von Veranstaltungen
- Sicherstellung der Einhaltung der Standards sowie Hygieneverordnung nach HCCP
- Erstellen von Dienstplänen
- Einarbeitung und Anleitung von Auszubildenden und neuen Mitarbeitern

Herr Loitz brachte sich mit einem hohen Maß an Kreativität und Fachwissen insbesondere mit ernährungsphysiologischer Beratung in unserem Hause ein.

Sein ruhiges und ausgeglichenes Wesen lässt ihn sehr konzentriert und innovativ arbeiten. Seine positive Art spiegelte sich im Team wieder, welches er stets motivierte und zu Höchstleistungen anspornte.

Wir lernten Herrn Loitz als einen sehr fleißigen und zuverlässigen Mitarbeiter kennen, der alle Arbeiten sauber und gewissenhaft stets zu unserer vollen Zufriedenheit ausführte. Er genoss bei Vorgesetzten und Mitarbeitern gleichermaßen großes Vertrauen und beste Akzeptanz.

Herr Loitz verlässt unser Haus auf eigenem Wunsch um sich neuen Herausforderungen zu stellen.

Wir bedauern diese Entscheidung sehr und bedanken uns für die außergewöhnlich gute Zusammenarbeit. Für die Zukunft wünschen wir ihm alles Gute und viel Erfolg und erklären auf diesem Wege nochmals, dass wir Herrn Loitz jederzeit wieder gern in unser Team aufnehmen würden.

-Geschäftsführer-

Axel Schulz

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'A. Schulz', written in a cursive style.

Zeugnis

Herr Michael Loitz, am 11.03.1980 in Schwerin geboren, arbeitete in der Zeit vom 17.02.2007 bis 17.08.2007 als

2nd Cook

auf dem von AIDA Cruises bereederten Clussschiff AIDAaura. Er war an Bord im Gourmetrestaurant Rossini mit besonders anspruchsvollem à la Carte Geschäft / à la Carte Service eingesetzt. Eine Gourmetküche, die auf AIDAblu bereits durch den Aral Schlemmeratlas mit vier von fünf möglichen Kochlöffeln und dem Titel „Schiffsrestaurant des Jahres 2004“ ausgezeichnet wurde. Ferner wurden dem Gourmet-Restaurant, durch den Wegweiser für Feinschmecker, Gault Millaut eine Haube, vierzehn Punkte und drei Bestecke verliehen.

Mit Sitz in Genua/ Italien agieren wir – die Air Sea Holiday GmbH – als Generalagent von AIDA Cruises, der deutschen Niederlassung der Carnival-Gruppe. AIDA Cruises ist im Jahr 2009 als einer der besten Arbeitgeber Deutschlands ausgezeichnet worden. Wir sind mit dem Management aller an Bord der AIDA Clussschiffe erbrachten Dienstleistungen beauftragt. Mit Weitsicht, Erfolg und hoher Professionalität setzen wir Akzente für die einzigartigen Urlaubswelten an Bord der AIDA Clussschiffe.

Das Aufgabengebiet von Herrn Loitz umfasste folgende Schwerpunkte:

- Eigenständiges Handeln und Arbeiten auf dem ihm übertragenen Posten
- Qualität und preisbewusster Verbrauch aller Lebensmittel
- Kontrolle und Anleitung beim pfleglichen Umgang von übergebenen Arbeitsmitteln
- Durchsetzung von Ordnung und Sauberkeit auf seinem Posten, unter Beachtung der USPH-Standard
- Pfleglicher Umgang mit den technischen Einrichtungen und Geräten
- Beachtung allgemeiner Ordnungsprinzipien
- Mitarbeit bei der Proviantübernahme unter Beachtung der allgemeinen Ordnungsprinzipien und Arbeitsschutzbestimmungen

Herr Loitz hat die ihm übertragenen Aufgaben stets zu unserer vollen Zufriedenheit erfüllt. Wir haben Herrn Loitz als einen sehr einsatzfreudigen, zuverlässigen und verantwortungsbewussten Mitarbeiter kennen gelernt, der auch unter erhöhten Anforderungen eine hohe Leistung zeigte. Herr Loitz setzte seine umfassenden Fachkenntnisse in seinem Aufgabengebiet erfolgreich ein. Er erledigte seine Aufgaben stets mit großer Sorgfalt und großer Genauigkeit und fand optimale Lösungen.

Sein freundliches und zuvorkommendes Auftreten und Verhalten gegenüber Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitern war vorbildlich. Besonders hervorzuheben ist seine gastorientierte Persönlichkeit und sein beispielhafter Einsatz für die Realisierung der Gästewünsche.

Das Arbeitsverhältnis war von Anbeginn befristet und endete mit Vertragsablauf. Wir danken Herrn Loitz für seine wertvolle und konstruktive Mitarbeit und würden uns sehr freuen, ihn für einen weiteren Einsatz an Bord unserer Schiffe begrüßen zu können.

Genua, den 17.08.2007


Geschäftsleitung

Air-Sea Holiday GmbH
Permanent Establishment in Italy
Via XII Ottobre, 2
16121 Genova
Codice Fiscale & Partita IVA 01504490994

Zeugnis

Herr Michael Loitz, am 11.03.1980 in Schwerin geboren, arbeitete in der Zeit vom 11.03.2006 bis 08.09.2006 als

Chef de Partie

auf dem von AIDA Cruises bereederten Clubschiff AIDAaura.

Mit Sitz in Genua/ Italien agieren wir – die Air Sea Holiday GmbH – als Generalagent von AIDA Cruises, der deutschen Niederlassung der Carnival-Gruppe. AIDA Cruises hat als einziges touristisches Unternehmen 2005 den Sprung in die Top 50 der besten Arbeitgeber Deutschlands geschafft. Wir sind mit dem Management aller an Bord der AIDA Clubschiffe erbrachten Dienstleistungen beauftragt. Mit Weitsicht, Erfolg und hoher Professionalität setzen wir Akzente für die einzigartigen Urlaubswelten an Bord der AIDA Clubschiffe.

Das Aufgabengebiet von Herrn Loitz umfasste folgende Schwerpunkte:

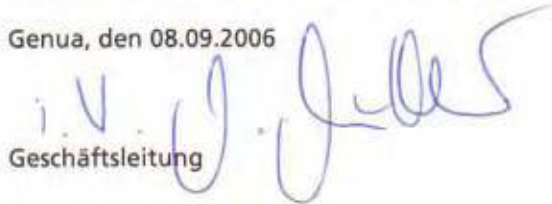
- Eigenständiges Handeln und Arbeiten auf dem ihm übertragenen Posten
- Qualität und preisbewusster Verbrauch aller Lebensmittel
- Kontrolle und Anleitung beim pfleglichen Umgang von übergebenen Arbeitsmitteln
- Durchsetzung von Ordnung und Sauberkeit auf seinem Posten, unter Beachtung der USPH-Standard
- Pfleglicher Umgang mit den technischen Einrichtungen und Geräten
- Beachtung allgemeiner Ordnungsprinzipien
- Mitarbeit bei der Proviantübernahme unter Beachtung der allgemeinen Ordnungsprinzipien und Arbeitsschutzbestimmungen

Herr Loitz hat die ihm übertragenen Aufgaben zu unserer vollen Zufriedenheit erfüllt. Wir haben Herrn Loitz als einen sehr einsatzfreudigen, zuverlässigen und verantwortungsbewussten Mitarbeiter kennen gelernt, der auch unter erhöhten Anforderungen eine hohe Leistung zeigte. Herr Loitz setzte seine umfassenden Fachkenntnisse in seinem Aufgabengebiet erfolgreich ein. Er erledigte seine Aufgaben stets mit großer Sorgfalt und großer Genauigkeit und fand optimale Lösungen.

Sein freundliches und zuvorkommendes Auftreten und Verhalten gegenüber Gästen, Vorgesetzten und Mitarbeitern war vorbildlich. Besonders hervorzuheben ist seine gastorientierte Persönlichkeit und sein beispielhafter Einsatz für die Realisierung der Gästewünsche.

Das Arbeitsverhältnis war von Anbeginn an befristet und endete mit Vertragsablauf. Wir danken Herrn Loitz für seine wertvolle und konstruktive Mitarbeit und würden uns sehr freuen, ihn für einen weiteren Einsatz an Bord unserer Schiffe begrüßen zu können.

Genua, den 08.09.2006


Geschäftsleitung



Zeugnis

Herr Michael Loitz, geb am 11.03.1980 in Schwerin, war in der Zeit vom 01. Januar 2005 bis zum 31.01.2006 in unserer Klinik befristet als Küchenleiter beschäftigt.

Die Klinik Graal-Müritz ist eine onkologische Fachklinik mit 73 Betten. Aufgrund der Indikation sind die verschiedensten Diäten und Sonderkostformen herzurichten und im Rahmen des therapeutischen Konzeptes eine umfangreiche Ernährungsberatung, einschließlich der Durchführung einer Lehrküche, durchzuführen

Die Position von Herrn Loitz als Küchenchef umfasste folgende Aufgaben :

- Verantwortung für den gesamten Küchenbereich
- Verantwortlich für die fachgerechte Zubereitung und Ausgabe der täglichen Mahlzeiten
- Führung und fachliche Anleitung des Küchenteams
- Erstellen der Bestellung, Kalkulation und Organisation der Warenlieferung
- Einhaltung und Kontrolle der Qualitäts- und Hygienestandards laut HACCP
- Durchführung der Ernährungsberatung und der Lehrküche

Wir lernten Herr Loitz als ausgewiesenen, teamfähigen und belastbaren Fachmann kennen, der die ihm übertragenen Aufgaben zu unserer vollsten Zufriedenheit ausführte.

Herr Loitz verstand es, sein Team zu motivieren, anzuleiten und zu führen und der Küche sein persönliches Profil zu geben. Er zeichnete sich durch seine ruhige und überlegte Art aus, zeigte eine sehr hohe Einsatzbereitschaft und persönliches Engagement. Dadurch wurde er von seinen Kollegen, den Mitarbeitern und der Klinikleitung geachtet und anerkannt. Auch von den Patienten erfuhr er viel Lob und Anerkennung. Besonders hervorzuheben ist sein ständiges Bemühen um den Kontakt zu den Patienten und seine persönliche Beratung.

Herr Loitz verfügt über fundierte Kenntnisse in der Disposition, Lagerung, Verarbeitung und Ausgabe von Waren. Er nahm ständig Einfluss auf die Durchsetzung der Hygienevorschriften und führte selbständig Schulungen durch.

Sein persönliches Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitern war immer einwandfrei. Seine Führung gab uns zu Beanstandungen keinerlei Anlass.

Herr Loitz verlässt uns aufgrund der Befristung seines Vertrages auf eigenen Wunsch. Für die geleistete Arbeit danken wir ihm ganz herzlich und wünschen ihm viel Glück und Erfolg für seine berufliche Zukunft.

Graal-Müritz, den 15.12.2005


F. Heinz
Verwaltungsdirektor

ZEUGNIS

Michael Loitz

geboren am 11.03.1980 in Schwerin
hat am 15.12.2004 die Prüfung zum anerkannten Abschluss

Diätkoch

gemäß der besonderen Rechtsvorschrift über die Fortbildungsprüfung zum
anerkannten Abschluss Diätkoch / Diätköchin vom 17. März 1994 bestanden
und folgende Ergebnisse erzielt:

	Punkte	Note
1. Ernährungslehre	92 Punkte	sehr gut
2. Physiologische und medizinische Grundkenntnisse im Hinblick auf die Diätetik	68 Punkte	befriedigend
3. Diätetik mit Speiseplangestaltung und Nährwertberechnung	77 Punkte	befriedigend
4. Fachpraxis	92 Punkte	sehr gut

Rostock, 15.12.2004

A handwritten signature in blue ink, reading 'Rusin'.

Helga Rusin
Geschäftsführerin
Aus- und Weiterbildung



Zertifikat



Loitz

Name

Michael

11.03.1980

Vorname

Geburtsdatum

05.07.2004 bis 16.12.2004

38 Std./Woche

Lehrgangsdauer

Ausbildungsstunden

hat teilgenommen an dem Lehrgang

„Fortbildung zum Diätkoch“

Vorbereitung auf die IHK Prüfung

Ausbildungsinhalte:

- Nahrungsmittellehre
- Diätetik
- Ernährungslehre
- Nahrungsmittelverarbeitung
- Kostenplanberechnung
- Anatomie / Physiologie
- Krankheitslehre
- Praktische Unterweisung
 - Erstellung von Rezepturen
 - Erstellen von Speiseplänen
 - Warenanforderung
 - Kochen von Diätgerichten
 - Kochen von Diätmenüs
- Projektarbeit „Gesunde Ernährung“

Schwerin

01.10.2004

FAA Gesellschaft für berufliche
Bildung Berlin mbH
Zweigabteilung Schwerin
Bruckmühl 28
19053 Schwerin
Tel. 03 85 - 5 58 69-0
Fax 03 85 - 5 58 69-11



Datum

Geschäftsleitung
(Unterschrift, Stempel)

FAA Gesellschaft für
berufliche Bildung

Dienstzeugnis

Herr Stabsgefreiter Michael Loitz, geboren am 11.03.1980 in Schwerin, leistete in der Bundeswehr Wehrdienst vom 01.01.2000 bis 30.06.2004.

Am 01.01.2000 trat Herr Loitz seinen Wehrdienst bei 3./Panzerbataillon in Schwerin an.

Am 28.02.2000 beendete er seine Grundausbildung, in der er die militärischen Grundfertigkeiten erlernte.

Er war zuletzt vom 01.03.2000 bis 30.06.2004 als Koch in der Offizier- und Unteroffizierheimgesellschaft Schwerin eingesetzt. Des weiteren nahm er vom 27.09.2003 bis 25.03.2004 an einem Auslandseinsatz im Kosovo teil, wobei er auch als Ordonnanz eingesetzt war. Im täglichen Dienstbetrieb, sowie im Einsatz, waren seine Aufgaben, das Zubereiten von Speisen, das Vorbereiten von Veranstaltungen, das Gestalten von Buffet's, der Aufbau und das dekorieren von Tafeln.

Auf Grund seiner sehr ausgeprägten kreativen Fähigkeiten stellte Herr Loitz diese besonders bei Veranstaltungen und im täglichen Dienstbetrieb unter Beweis.

Er war für die Einhaltung von zahlreichen hygienischen Bestimmungen der Bundeswehr und das Anleiten von weiteren Mitarbeitern verantwortlich. Dieses zeigt seine große Selbstständigkeit und sein hoch ausgeprägtes Verantwortungsbewußtsein. Darüber hinaus hatte er durch sein aufgeschlossenes Wesen und entgegenkommendes Verhalten erheblich Anteil daran, dass innerhalb der Teileinheit ein erfreuliches Arbeitsklima bestand. Seine Ratschläge waren stets gefragt, die auch Ursache für die sehr guten Ergebnisse waren.

Wir waren mit seinen Leistungen jederzeit und in jeder Hinsicht außerordentlich zufrieden. Sein Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeitern war stets vorbildlich.

Wir bedauern sehr, diesen excellenten Kamerad zu verlieren. Für seine stets vorbildliche Einstellung sind wir ihm zu großen Dank verpflichtet. Er hat einen entscheidenden Beitrag zu unserem Erfolg geleistet.



Exner
Oberleutnant

Zertifikat



Loitz

Name

Michael

Vorname

11.03.1980

Geburtsdatum

25.08.2003-05.09.2003

Lehrgangsdauer

80

Ausbildungsstunden

hat an dem Lehrgang

Modulare Fortbildung im Hotel- und Gastgewerbe

Tranchieren, Flambieren, Filetieren, Kochen am Tisch

- Tranchieren von Schlachtfleisch und Geflügel
- Flambieren von Obst und Crepes
- Filetieren von Rund- und Plattfisch
- Kochen im Wok

Verkaufsgespräch

- Gästewartungen und Gästecharaktere
- Stärken / Schwächenprofil
- Verkaufshilfen
- Verkaufsstufen

Wein- und Sektservice

- Wein: Anbau, Verarbeitung, Abfüllung, Etikett
- Servieren und Öffnen von Wein und Sekt
- Wein- und Sektverkostung
- Aperitiv und Digestiv: Herstellung und Einsatz

teilgenommen.

Rostock

Ort



04.09.2003

Datum

Gesellschaft für berufliche Bildung
Berlin mbH Zweigniederlassung Rostock
MS „Georg Büchner“ Stadthafen
Langeplatz 72, 18057 Rostock
Telefon: (03 81) 127 08 10
Telefax: (03 81) 127 08 20
E-Mail: rostock@faa.de
Internet: <http://www.faa.de>

G. Kaysen
Ausbildungsleiter

W. Mai
Geschäftsleitung
(Unterschrift, Stempel)

FAA Gesellschaft für
berufliche Bildung



INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER ZU SCHWERIN

PRÜFUNGSZEUGNIS

Nach § 34 Berufsbildungsgesetz

Michael Loitz

geboren am 11.03.1980 in Schwerin

hat im Ausbildungsberuf

Koch

die Abschlußprüfung mit der Gesamtnote ausreichend (61 Punkte) bestanden.

Ergebnis Kenntnisprüfung

ausreichend
59 Punkte

Ergebnis Fertigungsprüfung

ausreichend
63 Punkte

Schwerin, 30.08.1999




Die Geschäftsführung

Punkteschlüssel

100 – 92 Punkte Note 1 = sehr gut
unter 92 – 81 Punkte Note 2 = gut

unter 81 – 67 Punkte Note 3 = befriedigend
unter 67 – 50 Punkte Note 4 = ausreichend

unter 50 – 30 Punkte Note 5 = mangelhaft
unter 30 – 0 Punkte Note 6 = ungenügend

Rechtsmittelbelehrung Gegen diesen Bescheid kann innerhalb einer Frist von einem Monat nach Bekanntgabe bei der Industrie- und Handelskammer zu Schwerin, Schloßstraße 17, 19053 Schwerin, schriftlich oder zur Niederschrift Widerspruch erhoben werden.