

Sehr geehrte Damen und Herren,

„Eine Investition in Wissen bringt immer noch die besten Zinsen!“

hiermit erhalten Sie einen Auszug aus aktuellen Weiterbildungen im Februar 2015.

Neben der **Erfüllung der gesetzlichen Pflicht** zur Weiterbildung bringen Ihre Mitarbeiter **neues und aktuelles Wissen** mit und die **Identifikation mit Ihrem Unternehmen wird gestärkt**.

Fordern Sie gerne den Veranstaltungskalender 1. Halbjahr 2015 an.

Weiter- und Fortbildungen 2015

- Wissensaktualisierung in den Bereichen **Lebensmittelhygiene und HACCP**
- **QM-Maßnahmen: Küchenaudits** nach DIN ISO 9001
- **Allergenmanagement** – Einführung und Ausarbeitungen für Ihr QM-System
- Personalorganisation und Personalberechnung – **effektive Dienstleistungsplanung** in Küchen
- Sie gehen in Führung - vom Kollegen/in zur Führungskraft
- **Teamentwicklung** – Damit das Teamrad rund läuft
- Talentmanagement und Potenzialanalysen von Mitarbeitern erstellen;
Leistungsträger finden und binden

Die Teilnehmerkreise:

- ❖ Heimleitung, Wohnbereichs- und Pflegedienstleitung sowie Personen mit entsprechenden Leitungsaufgaben, Praxisleiter, Küchenleiter, Hauswirtschafter_in, Mitarbeiter_in der Gemeinschaftsverpflegung und Servicekräfte

- | | |
|---------------------|---|
| ❖ Schulungsbeginn | : 14.00 Uhr (Empfang ab 13.30 Uhr) |
| ❖ Schulungsende | : ca. 17.30 Uhr (Pausen inklusive) |
| ❖ Veranstaltungsort | : Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze |

ZU JEDEM WORKSHOP ERHALTEN SIE EIN HANDOUT SOWIE EIN FOTOPROTOKOLL PER EMAIL

1. Lebensmittelinformationsverordnung und Allergenmanagement

- ✓ Hintergründe und Erläuterungen zum Verbraucherschutz im Besonderen bei Schutzbefohlenen (Bewohnern); Neuerungen der LMIV: Was muss ausgewiesen werden
- ✓ Auslöser von Lebensmittel-Allergien; Biochemie – was passiert im Körper
- ✓ Nährwertlücken bei Lebensmittel-Allergien schließen
- ✓ Pseudo- und Kreuzallergien
- ✓ Steckbriefe der auszuweisenden Allergene
- ✓ Die Entstehung, das Erkennen und der Umgang mit Lactose-Unverträglichkeit, Histamin- und Fruchtzuckerunverträglichkeit
- ✓ Umsetzung des Allergenmanagement in der Speisenzubereitung; Spurensuche in der Küche
- ✓ Der schwerste Fall einer allergischen Reaktion: *der anaphylaktische Schock*
- ✓ Was muss beachtet werden? Wie können Sie sich sicher sein?
- ✓ Vorstellung eines Speiseplans mit Ausweisung der Allergene; Praktische Tipps und Fragen



Termine: Dienstag, den 03.02.2015 und Mittwoch den 18.02.2015
Kosten pro Teilnehmer: 135,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 12 Tage vor dem jeweiligen Termin** mit beiliegendem Anmeldeformular an.



2. Fortbildung/Workshop zum Thema

„Schnittstellenmanagement für Führungs- und Leitungskräfte“ Teil 1.

- ✓ Aufdeckung von **Engpässen in der Kommunikation** und im **Informationsfluss** zwischen den **Abteilungen** Küche – Hauswirtschaft - Service – Pflege
- ✓ Grundannahmen und Grundsätze innerhalb der Kommunikation
- ✓ Konfliktmanagement – Umgang mit schwierigen Situationen im Berufsalltag
- ✓ Vermittlung von Methodenkompetenzen im Umgang mit Kolleginnen, Bewohnern und deren Angehörigen
- ✓ Feedback anstatt Kritik – Erhöhung der „Bleibemotivation“ Ihrer Mitarbeiter/in
- ✓ Aufbau der Methodik mit Strukturierung von Meetings und Besprechungen

Termine: Samstag, den 14.02.2015 und Donnerstag, den 19.02.2015 Uhrzeit: 9.00 – 14.00 Uhr
Kosten pro Teil & Teilnehmer: 172,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis spätestens 14 Tage vor dem jeweiligen Termin mit beiliegendem Anmeldeformular an. **Teil 2. nach Absprache**

3. Potenzialanalysen Ihrer Mitarbeiter erstellen; Mitarbeitergespräche führen Teil 1.

Training für Führungskräfte nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen

- ✓ Inhalte zur Leistungsbereitschaft, Können + Fachwissen, Arbeitsweise + Teamfähigkeit
- ✓ Erkennen von Persönlichkeitsanteilen, **Eigenschaften und Präferenzen**
- ✓ Analyse und Auswertung
- ✓ Kommunikationstraining zu Feedbackregeln aus der Supervision
„Feedback was ankommt“



Termine: Donnerstag, den 29.01.2015 und Mittwoch den 25.02.2015 Uhrzeit: 9.00 – 14.00 Uhr
Kosten pro Teilnehmer: 172,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis spätestens 14 Tage vor dem jeweiligen Termin mit beiliegendem Anmeldeformular an. **Teil 2. nach Absprache**

Alle Workshops sind auch als Inhouse-Veranstaltungen möglich.
Sprechen Sie mich gerne dazu an.

Freundliche Grüße



 dafufood.de
für die gewerbliche Speisenzubereitung



 mein-optimus.de
Kommunikationstraining

News:

Coaching-Fortbildung „**Training on the job**“ für Führungskräfte „**Sie gehen in Führung**“ Start: Februar/März 2015

Die Anforderungen an Leitungs- und Führungskräfte, nehmen stetig zu.

Mit den neuen „Strategien und Methoden“ lernen Sie für sich in der Selbsterfahrung sowie in der Anwendung für Ihre Mitarbeitern/innen eine Vielzahl an Lösungswegen. „Einwände und Probleme sind Ziele, die auf dem Kopf stehen!“

Seminarziele

Sie werden sensibilisiert, typische Merkmale sich anbahnender Konflikte schnell zu erkennen. Sie lernen Störungen zeitnah anzusprechen. Sie lernen Methoden der Konfliktklärung und Konfliktlösung. Anwendung und Einübung runden die genannten Ziele ab und ermöglichen den flexiblen Einsatz unterschiedlicher Kommunikationsmodelle.



Anwort per email : coaching@mein-optimus.de
per Fax : 05146/987403
oder per Post an

Planung • Beratung • Training
Stefan Hartsch
Kämpfersweg 9 A
29323 Wietze

Seminaranmeldung

Seminartitel: _____

Datum: _____

Hiermit melde(n) ich/wir folgende(n) Mitarbeiter(in) zu o. g. Seminar unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich an.

Teilnahmebedingungen:

Die Anmeldungen zur Veranstaltung werden nach der Reihenfolge ihres Eingangs bei der o.g. Adresse berücksichtigt.
Die Seminargebühren sind bei Anmeldung (bis zu 10 Tage vor Seminarbeginn) fällig.

Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Rechnung (ca. 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn)

Bei Rücktritt des Seminarteilnehmers ab dem fünften Tage vor der Veranstaltung ist der Veranstalter berechtigt, 50% der Teilnahmegebühr zu berechnen, sofern eine Weitervermittlung nicht mehr möglich ist. Scheidet ein Teilnehmer im Laufe der Fort-/Weiterbildungsmaßnahme aus, erfolgt keine - auch nicht anteilige - Rückerstattung der Gebühren. Der Veranstalter ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Veranstalter nicht zu vertretende Umstände die eine Erfüllung des Vertrages unmöglich machen (Krankheit oder Verhinderung, Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl etc.) Der Veranstaltungspreis wird dann zurückerstattet.

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

Vor- u. Zuname(n): _____

Funktion/Abteilung : _____

Name der Einrichtung: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Datum und Unterschrift / Stempel: _____
Vertretungsberechtigter des Unternehmens

