

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie sind auf der Suche nach einer praxisorientierten, individuellen und bereichernden Fortbildung, die Ihnen wirklich etwas Neues und Gewinnendes bringt?

Hiermit erhalten Sie einen Auszug aus aktuellen Weiterbildungen im April 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 2015 an.

*WISSEN
worauf es
ankommt*

Weiter- und Fortbildungen 2015

- **Personalmanagement: Neu Seite und aktuelle Informationen in der "Chefs Area"**
www.mein-optimus.de/chefs-area/
- **Schulverpflegung:**
Leistungen im Dienst einer optimalen Schulverpflegung mit dem Coaching-Projekt Schulverpflegung „dainty-fun-food“ www.dafufood.de

Die Teilnehmerkreise:

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

- ❖ **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: Mittwoch, den 15.04.2015 und Dienstag den 28.04.2015

von 14.00 – 17.30 Uhr

Kosten pro Teilnehmer: 135,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 10 Tage vor dem jeweiligen Termin** mit beiliegendem Anmeldeformular an.



2. Ernährungsphysiologie und Speiseplangestaltung

Wie Nahrung zur Gesunderhaltung und zur Gesundheitsverbesserung Ihrer Bewohner und Gäste beitragen kann. Dazu bekommen Sie umfassende Informationen zur Speiseplangestaltung, praxisnah und mit den Richtlinien der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung) **mit Informationen zur neuen LMIV**

- ✓ Vollwerternährung: Ziele und Prinzipien
- ✓ Berechnungen der täglichen Nährstoffzufuhr
- ✓ Energiebedarfsrechnung
- ✓ Berechnung Gewicht pro Speisekomponente mit kcal

Termin: Donnerstag, den 16.04.2015 Uhrzeit: von 13.00 – 17.30 Uhr
Kosten pro Teil & Teilnehmer: 145,00 € zuzüglich 19 % MwSt

3. 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: Freitag, den 22.05.2015 Uhrzeit: von 9.00 – 14.00 Uhr
Kosten pro Teil & Teilnehmer: 172,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis spätestens 10 Tage vor dem jeweiligen Termin mit beiliegendem Anmeldeformular an. **Teil 2. nach Absprache**

4. 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: Mittwoch, den 13.05.2015 Uhrzeit: 9.00 – 14.00 Uhr
Kosten pro Teilnehmer: 172,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis spätestens 10 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



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

