

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.

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*

Fortbildungsinhalte auf einen Blick

- 1. Lebensmittelinformationsverordnung und Allergenmanagement für Ihren Betrieb**
- 2. HACCP und Hygiene Auffrischung – Überarbeitung/Ergänzung Ihrer Dokumentationen**
- 3. Schnittstellenmanagement für Führungskräfte – Methoden im Umgang mit Mitarbeitern**
- 4. Potenzialanalysen erstellen; Mitarbeitergespräche zielgerichtet führen**

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: Dienstag, den 23.06.2015 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. HACCP und Hygiene-Auffrischung

Der Umgang mit Lebensmitteln birgt auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen Gefahren, die beherrscht werden müssen, um ein Höchstmaß an Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Die Lebensmittelsicherheit muss durch regelmäßige und aktuelle Schulungen gewährleistet werden. Ein systematisches Vorgehen hilft bei der Umsetzung von vorbeugenden Maßnahmen, die Ihrer eigenen Sicherheit dienen, besonders im Hinblick auf die Produkthaftung und den Schutz des Verbrauchers

mit Informationen zur neuen LMIV

- ✓ Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung?
- ✓ **HACCP – Gefahrenschwerpunkte erkennen; Erstellung einer Gefahrenanalyse**
- ✓ **Überarbeitung/Ergänzung Ihrer betrieblichen Dokumentation**
- ✓ Worauf ist bei Warenlieferungen und Lagerung zu achten?
- ✓ Worauf ist bei der Zubereitung, Bearbeitung und dem Geschirrspülen zu achten?
- ✓ Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen; **Aktuelle Info`s über Norovirus, EHEC und MRSA**
- ✓ **Hinweise zur DIN 10526 „Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“**

Termin: Donnerstag, den 18.06.2015 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
- ✓ Vermittlung von Methodenkompetenzen im Umgang mit Kolleginnen, Bewohnern und deren Angehörigen
- ✓ Aufbau der Methodik mit Strukturierung von Meetings und Besprechungen

Termine: Mittwoch, den 01.07.2015 Uhrzeit: von 9.00 – 13.30 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: Montag, den 29.06.2015 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

