

Sehr geehrte Damen und Herren,

im Anhang erhalten Sie eine Einladung zu aktuellen Weiterbildungen.
Gerne stehe ich Ihnen zu Rückfragen zur Verfügung.

Die Teilnehmerkreise:

- ❖ Küchenleiter_in, Verpflegungsleiter_in, Köche_in, Hauswirtschafter_in, Mitarbeiter_in aus Großküchen bzw. Gemeinschaftsverpflegung und Servicekräfte, Pflegedienstleitungen, Stationsleitungen sowie Heimleitungen und deren Stellvertretung

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| ❖ Schulungsbeginn jeweils | : 14.00 Uhr (Empfang ab 13.30 Uhr) |
| ❖ Schulungsende jeweils | : 17.00 Uhr (Pausen inklusive) |
| ❖ Veranstaltungsort | : Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze |

Zu jedem Workshop erhalten Sie ein Handout sowie ein Fotoprotokoll per email

1. Hygiene in gewerblichen Küchen – nach der geltenden Lebensmittelhygiene-Verordnung – mit zusätzlichem Themen aus der Praxis am Mittwoch, den 08.10.2014

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. Das Seminar vermittelt in kompakter Form die wesentlichen Merkmale nach der LMHV Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln vom 8. August 2007 (BGBl. I Nr. 39 vom 14.8.2007 S. 1816, geä. am 11.05.2010 (BGBl. I. Nr. 23, S. 612)

- ✓ Warum Hygiene wichtig ist; Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung?
- ✓ Die richtige Personalhygiene; Worauf ist bei Warenlieferungen und Lagerung zu achten?
- ✓ Worauf ist bei der Zubereitung, Bearbeitung, bei Betriebsräumen und Betriebsmittels zu achten?
- ✓ Worauf ist beim Geschirrspülen zu achten?
- ✓ Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen; **Aktuelle Info`s über Norovirus und EHEC**
- ✓ Unterweisung nach dem IFSG §42 und § 43
- ✓ **Hinweise zur DIN 10526 „Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung“**
- ✓ **LMIV – Lebensmittelinformationsverordnung – Pflichten ab 13.12.2014**
- ✓ Lernzielkontrolle/Hygienequiz - Praktische Tipps/Fragen und Antworten



Termin: Mittwoch, den 08.10.2014 Kosten pro Teilnehmer: 95,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 26.09.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

2. HACCP und LMIV in der Praxis – Dienstag, den 21.10.2014

HACCP für Fortgeschrittene – nach der geltenden Lebensmittelhygiene-Verordnung – mit zusätzlichen Themen aus der Praxis

Die Lebensmittelsicherheit muss durch ein HACCP-Konzept 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. Das Seminar vermittelt in kompakter Form die wesentlichen Merkmale des HACCP-Konzepts nach der Verordnung (EG) 852/2004, die Festlegung und Überwachung von kritischen Kontrollpunkten sowie die Umsetzung des HACCP-Konzepts in die betriebliche Praxis.

- ✓ Aufbauschulung HACCP
- ✓ Vorstellung eines praxisnahen HACCP Systems
- ✓ Hintergründe mit aktuellen Informationen aus den Lebensmittelüberwachungsämtern
- ✓ Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen
- ✓ **LMIV – Lebensmittelinformationsverordnung – Pflichten ab 13.12.2014**
- ✓ Praktische Tipps/Fragen und Antworten

Termin: Dienstag, den 21.10.2014 Kosten pro Teilnehmer: 105,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 10.10.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.



Die folgenden Workshops richten sich überwiegend an Mitarbeiter/innen mit Leitungsfunktion

3. Fehlzeiten konstruktiv und konsequent managen Teil 1.

Mittwoch, den 01.10.2014 von 14.30 – 18.30 Uhr

Verantwortung besteht nicht „nur“ dem einzelnen Mitarbeiter gegenüber, sondern auch gegenüber dem gesamten Team!

- ✓ Zielsetzungen für Ihr betriebliches Fehlzeitenmanagement
- ✓ Auswirkungen von Fehlzeiten
- ✓ Ursachenforschung
- ✓ Interne Regelungen und Prozessverlauf
- ✓ Rückkehrer Gespräche führen



Termin: Mittwoch, den 01.10.2014 Kosten pro Teil & Teilnehmer: 172,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 19.09.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

Teil 2. Nach Absprache

4. Potenzialanalysen Ihrer Mitarbeiter erstellen; Mitarbeitergespräche führen

Dienstag, den 07.10.2014 von 14.30 – 18.30 Uhr

Training für Führungskräfte und/oder angehende Führungskräfte

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



Termin: Dienstag, den 07.10.2014 Kosten pro Teil & Teilnehmer: 172,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 29.09.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

Teil 2. Nach Absprache

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

Freundliche Grüße



 **dafufood.de**
für die gewerbliche Speisenzubereitung



mein-optimus.de
Kommunikationstrainings

News 2014:

- ➔ Themen zu der gewerblichen Speisenzubereitung mit dem aktuellen Workshop: LMIV
 - ➔ Themen die BEWEGEN! Mitarbeiterentwicklung: Fehlzeiten managen; Mitarbeiter fördern, Teamkonflikte und Teamarbeit
 - ➔ PTVs; alles neu oder was?; Betriebliches Gesundheitsmanagement (auch für Privatpersonen buchbar)
 - ➔ Aktuelles zu mir: Dozent bei der DAA Hannover in der Ausbildung von PDL und Heimleiter/in; akkreditierter Berater der N-Bank;
 - ➔ Dozent der VHS Heidekreis zur Integrierung von Arbeitssuchenden; Berater für öffentliche und private Einrichtungen.
- Gerne gebe ich Ihnen meine Referenzen bekannt.



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 fällig.

Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhalten Sie die Rechnung.

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

