

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 | : <b>13.30 Uhr</b> (Empfang ab 13.00 Uhr) |
| ❖ Schulungsende jeweils   | : <b>ca. 16.30 Uhr</b> (Pausen inklusive) |
| ❖ Veranstaltungsort       | : Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze          |

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

**1. Ernährungsphysiologie und Speiseplangestaltung**

**Wie Nahrung zur Gesunderhaltung und zur Gesundheitsverbesserung beitragen kann**

- ✓ Vollwerternährung: Ziele und Prinzipien
- ✓ **Aktuelles Thema: Zucker und Salz - Die weiße Gefahr**
- ✓ Berechnungen der täglichen Nährstoffzufuhr
- ✓ Energiebedarfsrechnung
- ✓ **Smooth-food – Ernährung bei Kau- und Schluckbeschwerden**
- ✓ Zusatzstoffe in Getränken und Speisen
- ✓ **LMIV – Lebensmittelinformationsverordnung – Pflichten ab 13.12.2014**  
Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen



**Termin: Dienstag, den 28.10.2014 Kosten pro Teilnehmer: 125,00 € zuzüglich 19 % Mwst**

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 15.10.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

**2. Speisenkalkulation in der gewerblichen Speisenzubereitung**

**Optimierung und Existenzsicherung – Dieser Workshop unterstützt Ihre tägliche Arbeit und gibt Ihnen die notwendige Transparenz und Sicherheit im Umgang mit Ihren Leistungen und Produkten**

- ✓ Überblick Kosten für eine Mischküche
- ✓ Berechnung von Betriebskosten und Investitionsmitteln
- ✓ Kosten pro Mahlzeit; Berechnung Wareneinstandskosten + **Deckungsbeitrag**
- ✓ Kalkulationstabellen mit Mengenangaben für einzelne Speisekomponenten sowie für komplette Speisen
- ✓ **Aktuelle Kalkulationsbeispiele aus der Praxis**



**Termin: Mittwoch, den 29.10.2014 Kosten pro Teilnehmer: 125,00 € zuzüglich 19 % Mwst**

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 16.10.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.



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

### 3. Teamkonflikte & Teamarbeit

**Erfolgsfaktoren für eine gute Zusammenarbeit zwischen Führungskraft und Team sowie innerhalb des Teams**

- ✓ Problemidentifikation und **Ursachenklärung** von Konflikten
- ✓ Bedürfnisse und Erwartungen erkennen
- ✓ Codierungen der Sprache; **was wurde gesagt und was wurde gemeint?**  
transparente Kommunikation
- ✓ **Ziele bestimmen**



**Termin: Dienstag, den 04.11.2014 Kosten pro Teilnehmer: 172,00 € zuzüglich 19 % MwSt**

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 22.10.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

### 4. Potenzialanalysen Ihrer Mitarbeiter erstellen; Mitarbeitergespräche führen Training für Führungskräfte und/oder angehende Führungskräfte

- ✓ 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“**



**Termin: Mittwoch, den 05.11.2014 Kosten pro Teilnehmer: 172,00 € zuzüglich 19 % MwSt**

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 23.10.2014** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

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 zu arbeitsmarktnahen Themen; Berater für öffentliche und private Einrichtungen.
- Gerne gebe ich Ihnen auf Wunsch 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 (bis zu 10 Tage vor Seminarbeginn) 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

