

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 | : 13.30 Uhr (Empfang ab 13.00 Uhr) |
| ❖ Schulungsende jeweils | : ca. 16.30 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 25.11.2014 und Donnerstag, den 11.12.2014

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

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

Weiter- und Fortbildungsplanung 2015

- *Cook & Taste – Zubereitung verschiedener Kostformen (Smooth food, Voll-wertig Kochen) inklusive Rezepturen und Anwendungstipps für Profi`s*
- *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 folgenden Workshops richten sich überwiegend an Mitarbeiter/innen mit Leitungsfunktion

1. Fehlzeiten konstruktiv und konsequent managen Teil 1.

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

- ✓ Zielsetzungen für Ihr betriebliches Fehlzeitenmanagement
- ✓ Ursachenforschung
- ✓ Interne Regelungen und Prozessverlauf
- ✓ Mitarbeitergespräche führen



Termin: Montag, den 24.11.2014

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**

2. 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“



Termin: Mittwoch, den 10.12.2014

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 zu buchen.
Sprechen Sie mich gerne dazu an.

Freundliche Grüße



 **dafufood.de**
für die gewerbliche Speisenzubereitung



 **mein-optimus.de**
Kommunikationstrainings

News November 2014:

- ➔ **Cook & Taste** Kochveranstaltungen für Profi's und Hobbyköche ab Januar 2015
- ➔ **Themen die BEWEGEN!** Mitarbeiterentwicklung: Fehlzeiten managen; Mitarbeiter fördern, Teamkonflikte und Teamarbeit
- ➔ **Allergenmanagement** – Einführung und Ausarbeitungen für Ihr QM-System



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

