



## Fort- und Weiterbildungen **Personalmanagement 2015**

**"Es kommt nicht darauf an, die Zukunft vorherzusagen, sondern darauf, auf die Zukunft vorbereitet zu sein."**



**Sehr geehrte Damen und Herren,**  
im Anhang erhalten Sie eine Übersicht der Fort- und Weiterbildungen  
für die Monate Juli bis Dezember 2015  
Gerne stehe ich Ihnen zu weiteren Auskünften jederzeit zur Verfügung.  
Oder schauen Sie auf die Webseiten: [www.mein-optimus.de](http://www.mein-optimus.de) und [www.dafufood.de](http://www.dafufood.de)

Freundliche Grüße

Ihr



Jede Weiterbildung ist auch als Inhouse-Schulung für Sie, Ihr Team,  
Ihre Gäste/Bewohner/Kunden erhältlich. Sprechen Sie mich gerne dazu an!

Die Schulungen finden im Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze statt.

Schulungsbeginn und Schulungsende entnehmen Sie bitte den genauen Seminarbeschreibungen.

**Ab 30 Minuten vor dem jeweiligen Seminarbeginn stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.**

Kaffee, Tee und alkoholfreie Getränke sind enthalten.

Die angegebenen Preise sind zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19%).

Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt! Melden Sie sich bzw. Ihre Mitarbeiter mindestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich an.

Bitte verwenden Sie dazu die beigelegte Seminaranmeldung und senden Sie mir diese vollständig ausgefüllt zurück.

Jegliche von mir angebotenen Seminare können von einzelnen Mitarbeitern verschiedener Unternehmen sowie privaten Personen gebucht werden.



[www.mein-optimus.de](http://www.mein-optimus.de) [www.dafufood.de](http://www.dafufood.de)






*Zu jedem Workshop erhalten Sie ein Zertifikat zur innerbetrieblichen Dokumentation,  
ein Handout sowie ein Fotoprotokoll der individuell gestalteten Flipcharts.*

**Themen zu der gewerblichen Speisenzubereitung mit den aktuellen Workshops: Allergenmanagement und QM-Audits**  
**Themen die BEWEGEN! Mitarbeiter Entfaltung: Potenzialanalysen erstellen; Teamkonflikte, Steigerung des Informationsflusses**  
**Personal- und Schnittstellenmanagement, Führungskräfte Auf- und Ausbau, Auflösung von Engpässen in der Kommunikation**  
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 Integration von Arbeitssuchenden; Berater für öffentliche und private Einrichtungen. Gerne gebe ich Ihnen meine Referenzen bekannt.



für die gewerbliche Speisenzubereitung



Thema	Details	Termine	Dauer	Kosten
<b>Sie gehen in Führung zeitgemäße Führungskultur und Personalentwicklung</b> Gezielte Förderung der Mitarbeiter Rekrutierung von Nachwuchskräften, Mitarbeiterbindung erhöhen; Attraktivität und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens steigern	<b>Von der Einstellung zur Teamentwicklung und Teamförderung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kompetenz und Präferenz Zusammenhang und Bedeutung</li> <li>- Mitarbeiter fordern und fördern: Erkennen der Arbeitspräferenzen , der Motivation und Strategie</li> <li>- Arbeitsfunktionen und Aufgabendelegation</li> <li>- Identifikation der aufgabenrelevanten Kompetenzen</li> <li>- Transparente Kommunikation; Auflösung von Engpässen in der Kommunikation</li> <li>- Förderung durch geeignete Maßnahmen</li> <li>- Erstellung eines auf das Unternehmen zugeschnittenen Maßnahme Katalogs</li> </ul> 	20.07.2015 19.08.2015 08.09.2015 06.10.2015 29.10.2015 26.11.2015	<b>Jeweils von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr</b>	<b>159,00 € zzgl. 19% Mwst.</b>
<b>Schnittstellenmanagement für Führungs- und Leitungskräfte</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufdeckung von Engpässen in der Kommunikation und im Informationsfluss zwischen den Abteilungen Küche – Hauswirtschaft - Service – Pflege</li> <li>- Grundannahmen und Grundsätze innerhalb der Kommunikation</li> <li>- Konfliktmanagement – Umgang mit schwierigen Situationen im Berufsalltag</li> <li>- Vermittlung von Methodenkompetenzen im Umgang mit Kolleginnen, Bewohnern und deren Angehörigen</li> <li>- Transparente Kommunikation; Auflösung von Engpässen in der Kommunikation</li> <li>- Feedback anstatt Kritik – Miteinander reden anstatt „Übereinander“</li> <li>- Aufbau der Methodik mit Strukturierung von Meetings und Besprechungen</li> </ul>	01.07.2015 20.08.2015 07.10.2015 05.11.2015 01.12.2015	<b>Jeweils von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr</b>	<b>159,00 € zzgl. 19% Mwst.</b>
<b>Potenzialanalysen Ihrer Mitarbeiter erstellen; Mitarbeitergespräche führen</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inhalte zur Leistungsbereitschaft, Können + Fachwissen, Arbeitsweise + Teamfähigkeit</li> <li>- Erkennen von Persönlichkeitsanteilen, Eigenschaften und Präferenzen</li> <li>- Analyse und Auswertung</li> <li>- Transparente Kommunikation; Auflösung von Engpässen in der Kommunikation</li> <li>- Training zu Feedbackformulierungen der Supervision („Feedback was ankommt“)</li> </ul>	22.07.2015 26.08.2015 09.09.2015 08.10.2015 10.11.2015 08.12.2015	<b>Jeweils von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr</b>	<b>159,00 € zzgl. 19% Mwst.</b>



für die gewerbliche Speisenzubereitung



<p><b>Fehlzeiten konstruktiv und konsequent managen</b> Verantwortung besteht nicht „nur“ dem einzelnen Mitarbeiter gegenüber, sondern auch gegenüber dem gesamten Team!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zielsetzungen für Ihr betriebliches Fehlzeitenmanagement</li> <li>- Auswirkungen von Fehlzeiten</li> <li>- Ursachenforschung</li> <li>- Interne Regelungen und Prozessverlauf</li> <li>- Transparente Kommunikation</li> <li>- Auflösung von Engpässen in der Kommunikation</li> <li>- Mitarbeitergespräche führen</li> </ul>	<p>23.07.2015 27.08.2015 13.10.2015 11.11.2015 02.12.2015</p>	<p><b>Jeweils von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr</b></p>	<p><u>159,00 €</u> <u>zzgl. 19%</u> <u>Mwst.</u></p>
<p><b>Teamkonflikte &amp; Teamarbeit</b> <i>Erfolgsfaktoren für eine gute Zusammenarbeit zwischen Führungskraft und Team sowie innerhalb des Teams</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Problemidentifikation und Ursachenklärung</li> <li>- Welcher Führungsstil für welchen Mitarbeiter?</li> <li>- Bedürfnisse und Erwartungen klären</li> <li>- Transparente Kommunikation; Auflösung von Engpässen in der Kommunikation</li> <li>- Ziele bestimmen</li> </ul>	<p>28.07.2015 28.08.2015 14.10.2015 12.11.2015 09.12.2015</p>	<p><b>Jeweils von 09.00 Uhr bis 14.00 Uhr</b></p>	<p><u>159,00 €</u> <u>zzgl. 19%</u> <u>Mwst.</u></p>



**Coaching-Fortbildung**  
**„Training on the job“ für Führungskräfte**  
**„Sie gehen in Führung“**  
Die Anforderungen an Sie, die Leitungs- und Führungskräfte, nehmen stetig zu.  
Mit den neuen „Strategien und Methoden“ lernen Sie für sich in der Selbsterfahrung sowie in der Anwendung für Ihre Mitarbeitern/innen eine Vielzahl an Lösungswegen.  
*„Einwände und Probleme sind Ziele, die auf dem Kopf stehen!“*  
**und Entwicklungspotenziale aufzeigen.**

**Ihr Nutzen:**  
Zügiger Arbeitsablauf, gereinigtes Betriebsklima, Reaktivierung der Motivation, Erhalt der Gesundheit, Freude an der Arbeit.  
Aus- und Aufbau einer innerbetrieblichen „exzellenten“ Kommunikation zur

- **Lösung von Konflikten**
- **Unterstützung von Mitarbeitern**
- **Mediation in Streitfällen**
- **Burnout Prophylaxe bei instabilen Mitarbeitern/innen**
- **Entzerrung und Entstressung des Arbeitsalltages**
- **Motivationssteigerung einhergehend mit der Erhöhung der Produktivität**
- **Teamaufbau und Teamführung**
- **Mitarbeiter-Recruiting**





für die gewerbliche Speisenzubereitung



Anwort per email : kontakt@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 mich/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.  
Zu der Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung.

### Ca. 3 Wochen vor dem Veranstaltungsbeginn 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): \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Funktion/Abteilung : \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift / Stempel: \_\_\_\_\_

ggf. Vertretungsberechtigter des Unternehmens