



Fort- und Weiterbildungen für die Küche und Hauswirtschaft

Fort und Weiterbildungen Personalmanagement

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

Antwort per email : coaching@mein-optimus.de
per Fax : 05146/987403
oder im Internet unter: www.mein-optimus/anmeldung und www.dafufood.de/anmeldung

per Post an
Planung • Beratung • Training
Stefan Hartsch
Kämpfersweg 9 A
29323 Wietze

Seminaranmeldung

Seminartitel: _____
Datum: _____

Hiermit melde(n) ich/wir folgende(n) Mitarbeiter(n) 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

Juli		August		September		Oktober		November		Dezember	
Mi 01	Schnittstellen-Management	Sa 01		Di 01	Dokumentations-Pflichten HACCP	Do 01		So 01		Di 01	Schnittstellen-Management
Do 02		So 02		Mi 02	Hygiene nach LMHV	Fr 02		Mo 02		Mi 02	Fehlzeiten-Management
Fr 03		Mo 03		Do 03	LMIV - Allergen-Management	Sa 03	Tag d. deutschen Einheit	Di 03	Dokumentations-Pflichten HACCP	Do 03	Hygiene nach LMHV
Sa 04		Di 04	LMIV - Allergen-Management	Fr 04		So 04		Mi 04	LMIV - Allergen-Management	Fr 04	
So 05		Mi 05		Sa 05		Mo 05		Do 05	Schnittstellen-Management	Sa 05	
Mo 06		Do 06		So 06		Di 06	Zeitgemäße Führungskultur	Fr 06		So 06	
Di 07		Fr 07		Mo 07		Mi 07	Schnittstellen-Management	Sa 07		Mo 07	
Mi 08	LMIV - Allergen-Management	Sa 08		Di 08	Zeitgemäße Führungskultur	Do 08	Potenzial-Analysen	So 08		Di 08	Potenzial-Analysen
Do 09		So 09		Mi 09	Potenzial-Analysen	Fr 09		Mo 09		Mi 09	Dokumentations-Pflichten HACCP
Fr 10		Mo 10		Do 10		Sa 10		Di 10	Potenzial-Analysen	Do 10	Pflichten HACCP
Sa 11		Di 11	Speiseplan & Speisenkalkulation	Fr 11		So 11		Mi 11	Fehlzeiten-Management	Fr 11	
So 12		Mi 12	Dokumentations-Pflichten HACCP	Sa 12		Mo 12		Do 12	Teamkonflikte & Teamarbeit	Sa 12	
Mo 13		Do 13		So 13		Di 13	Fehlzeiten-Management	Fr 13		So 13	
Di 14	Hygiene nach LMHV	Fr 14		Mo 14		Mi 14	Teamkonflikte & Teamarbeit	Sa 14		Mo 14	
Mi 15	Speiseplan & Speisenkalkulation	Sa 15		Di 15		Do 15		So 15		Di 15	
Do 16	Dokumentations-Pflichten HACCP	So 16		Mi 16		Fr 16		Mo 16		Mi 16	
Fr 17		Mo 17		Do 17		Sa 17		Di 17		Do 17	
Sa 18		Di 18		Fr 18		So 18		Mi 18		Fr 18	
So 19		Mi 19	Zeitgemäße Führungskultur	Sa 19		Mo 19		Do 19		Sa 19	
Mo 20	Zeitgemäße Führungskultur	Do 20	Speiseplan & Speisenkalkulation	So 20		Di 20	Hygiene nach LMHV	Fr 20		So 20	
Di 21		Fr 21		Mo 21		Mi 21	LMIV - Allergen-Management	Sa 21		Mo 21	
Mi 22	Potenzial-Analysen	Sa 22		Di 22		Do 22	Speiseplan & Speisenkalkulation	So 22		Di 22	
Do 23	Fehlzeiten-Management	So 23		Mi 23		Fr 23		Mo 23		Mi 23	
Fr 24		Mo 24		Do 24		Sa 24		Di 24	Hygiene nach LMHV	Do 24	Weihnachten
Sa 25		Di 25		Fr 25		So 25		Mi 25	Speiseplan & Speisenkalkulation	Fr 25	Weihnachten
So 26		Mi 26	Potenzial-Analysen	Sa 26		Mo 26		Do 26	Zeitgemäße Führungskultur	Sa 26	Weihnachten
Mo 27		Do 27	Fehlzeiten-Management	So 27		Di 27		Fr 27		So 27	
Di 28	Teamkonflikte & Teamarbeit	Fr 28	Teamkonflikte & Teamarbeit	Mo 28		Mi 28		Sa 28		Mo 28	
Mi 29		Sa 29		Di 29	Dokumentations-Pflichten HACCP	Do 29	Zeitgemäße Führungskultur	So 29		Di 29	
Do 30		So 30		Mi 30	LMIV - Allergen-Management	Fr 30		Mo 30		Mi 30	
Fr 31		Mo 31				Sa 31				Do 31	Silvester

Workshops 2. Halbjahr 2015

Hygiene nach LMHV

Warum Hygiene wichtig ist; Die richtige Personahygiene
Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung?
Worauf ist bei Warenlieferungen, der Lagerung und der Zubereitung achten?
Die 4 (5) Spülfaktoren und deren Wirkungen?
Mikrobiologie: Gefahren von Kreuz Kontaminationen
Aktuelles zu EHEC; Norovirus und MRSA und weiteren aktuellen Pathogenen Keimen
Vorstellung eines Hygiene-Audits
Unterweisung nach dem IFSG §42 und § 43
Lernzielkontrolle/Hygienequiz; Praktische Tipps

Haccp-akt. Dokumentationspflichten für Ihren Betrieb

Zielgerichtete Dokumentationen für Ihren Betrieb
Hintergründe, Bedeutung und Voraussetzungen
HACCP verstehen und anwenden
Anpassung Ihres vorhandenen HACCP-Konzeptes an aktuelle Dokumentationspflichten
HACCP als Teil des QM Ihres Unternehmens verstehen

LMIV - Allergenmanagement

Vollwerternährung: Ziele und Prinzipien
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
Nährwertlisten 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

Speiseplan und Speisenkalkulation

Optimierung und Existenzsicherung- Gestaltung nach den DGE Richtlinien
Dieses Seminar **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 Speisenkomponenten sowie **für komplette Speisen** , aktuelle **Kalkulationsbeispiele aus der Praxis**

jeweils von 13.00 - 17.00 Uhr
Seminargebühren: 125,00 Euro pro Teilnehmer zzgl. Mwst



Das schönste am Lernen ist, dass uns niemand das Erlernte wegnehmen kann!

Sie gehen in Führung zeitgemäße Führungskultur und Personalentwicklung

Zielsetzung Förderung der Mitarbeiter
Rekrutierung von Nachwuchskräften, Mitarbeiterbindung erhöhen;
Attraktivität und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens steigern

Von der Einstellung zur Teamentwicklung und Teamförderung
Kompetenz und Präferenz - Zusammenhang und Bedeutung
Mitarbeiter fordern und fördern:
Erkennen der Arbeitspräferenzen , der Motivation und Strategie
Arbeitsfunktionen und Aufgabendelegation
Identifikation der aufgabenrelevanten Kompetenzen
Transparente Kommunikation; Auflösung von Engpässen in der Kommunikation
Förderung durch geeignete Maßnahmen
Erstellung eines auf das Unternehmen zugeschnittenen Maßnahme Katalogs

Schnittstellenmanagement für Führungs- und Leitungskräfte

Aufdeckung von Engpässen in der Kommunikation und im Informationsfluss zwischen den Abteilungen Küche – Hauswirtschaft – Service – Pflege
Grundannahmen und Grundsätze innerhalb der Kommunikation
Konfliktmanagement – Umgang mit schwierigen Situationen im Berufsalltag
Vermittlung von Methodenkompetenzen im Umgang mit Kolleginnen, Bewohnern und deren Angehörigen
Transparente Kommunikation; Auflösung von Engpässen in der Kommunikation
Feedback anstatt Kritik – Miteinander reden anstatt „Übereinander“
Aufbau der Methodik mit Strukturierungen von Meetings und Besprechungen

Potenzialanalysen Ihrer Mitarbeiter erstellen; Mitarbeitergespräche führen

Inhalte zur Leistungsbereitschaft, Können + Fachwissen, Arbeitsweise + Teamfähigkeit
Erkennen von Persönlichkeitsanteilen, Eigenschaften und Präferenzen
Analyse und Auswertung
Transparente Kommunikation; Auflösung von Engpässen in der Kommunikation
Training zu Feedbackformulierungen der Supervision („Feedback was ankommt“)

Fehlzeiten konstruktiv und konsequent managen

Zielsetzungen für ihr betriebliches Fehlzeitenmanagement
Auswirkungen von Fehlzeiten
Ursachenforschung
Interne Regelungen und Prozessverlauf
Transparente Kommunikation
Auflösung von Engpässen in der Kommunikation
Mitarbeitergespräche führen

Teamkonflikte & Teamarbeit Erfolgsfaktoren für eine gute Zusammenarbeit zwischen Führungskraft und Team sowie innerhalb des Teams

Problemidentifikation und Ursachenklärung
Welcher Führungsstil für welchen Mitarbeiter?
Bedürfnisse und Erwartungen klären
Transparente Kommunikation; Auflösung von Engpässen in der Kommunikation
Ziele bestimmen

jeweils von 09.00 - 14.00 Uhr
Seminargebühren: 159,00 Euro pro Teilnehmer zzgl. Mwst

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!“

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