

Weiterbildungen

2014

2. Halbjahr

für Unternehmen

aus

Pflegewirtschaft

Gesundheitsbereich

Gemeinschaftsverpflegung

Gastronomie



Planung - Beratung - Training
Stefan Hartsch
www.mein-optimus.de

Fehlzeiten konstruktiv und konsequent managen

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



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
- Ziele bestimmen



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
- Training zu Feedbackformulierungen der Supervision („Feedback was ankommt“)



INKLUSIV:

OST – OPTIMUS SENSITIVITÄTS TRAINING©

Ernährungsphysiologie und Speiseplangestaltung

Wie Nahrung zur Gesunderhaltung und zur Gesundheitsverbesserung beitragen kann

- Vollwerternährung: Ziele und Prinzipien
- Berechnungen der täglichen Nährstoffzufuhr
- Energiebedarfsrechnung
- Berechnung Gewicht pro Speisekomponente mit kcal
- Zusatzstoffe in Getränken und Speisen
- Ausweisung von Allergenen und Zusatzstoffen
- Speiseplanerstellung – Abläufe effizient gestalten

HACCP und LMIV

Zielgerichtete Dokumentation und optimaler Verbraucher-schutz in Ihrem Betrieb

Zu beiden gesetzlich vorgeschriebenen Inhalten erhalten Sie Lösungen zur einfachen und praktischen Umsetzung

- Hintergründe, Bedeutung und Voraussetzungen
- Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene
- Das neue Lebensmittelrecht der EU
- Personenbezogene Hygiene, Betriebs- u. Warenbezogene Hygiene
- Rechtliche Grundlagen
- Allgemeine Gefahrenanalyse; Eintragungswege mit Gefahrenschwerpunkte
- HACCP verstehen und anwenden
- LMIV – Alles neu oder was?
- Praktische Umsetzungen zu den BIG 15, BIG 14 und BIG 7



Hygiene in gewerblichen Küchen nach der geltenden LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung

- Warum Hygiene wichtig ist; Die richtige Personalhygiene
- Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittelbe- und -verarbeitung?
- Worauf ist bei Warenlieferungen und Lagerung zu achten?
- Worauf ist bei der Zubereitung, Bearbeitung und dem Geschirrspülen zu achten?
- Die richtige Reinigung und Desinfektion
- Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen
- Aktuelles zu EHEC; Norovirus und MRSA**
- Unterweisung nach dem IFSG §42 und § 43
- Lernzielkontrolle/Hygienequiz; Praktische Tipps

Hier eine Auswahl von Terminen:

Zu weiteren Terminen nehmen Sie gerne Kontakt zu mir auf!
Erläuterung: T1.= Teil 1 ; T2.= Teil 2

Fehlzeiten konstruktiv und konsequent managen

Jeweils von 09.00 Uhr bis 13.00 Uhr
12.06.2014 T1 10.07.2014 T2
01.10.2014 T1 30.10.2014 T2
Kosten pro Weiterbildungstag: 172,00 € zzgl. Mwst. (19%)

Teamkonflikte & Teamarbeit

Jeweils von 09.00 Uhr bis 13.00 Uhr
15.07.2014 T1 30.07.2014 T2
24.09.2014 T1 22.10.2014 T2
Kosten pro Weiterbildungstag: 172,00 € zzgl. Mwst. (19%)

Potenzialanalysen

Jeweils von 09.00 Uhr bis 13.00 Uhr
07.10.2014 T1 10.10.2014 T2
18.11.2014 T1 19.11.2014 T2
Kosten pro Weiterbildungstag: 172,00 € zzgl. Mwst. (19%)

Ernährungsphysiologie und Speiseplangestaltung

Jeweils von 13.30 Uhr bis 16.30 Uhr
25.06.2014 11.09.2014 04.12.2014
Kosten pro Weiterbildungstag: 125,00 € zzgl. Mwst. (19%)

HACCP und LMIV

Jeweils von 13.30 Uhr bis 16.30 Uhr
29.07.2014 23.09.2014 25.11.2014
Kosten pro Weiterbildungstag: 105,00 € zzgl. Mwst. (19%)

Hygiene in gewerblichen Küchen

Jeweils von 13.30 Uhr bis 16.30 Uhr
11.06.2014 13.08.2014 05.11.2014
Kosten pro Weiterbildungstag: 95,00 € zzgl. Mwst. (19%)



Menschen begeistern mein-optimus.de Leistungen optimieren

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

Die Weiterbildungen 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 10 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.

Aktuelles zu mir:

Dozent 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 auf Wunsch meine Referenzen bekannt.

Meine Weiterbildungsmaßnahmen sind über das Programm „IWIN- individuelle Weiterbildung in Niedersachsen“ förderfähig.

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.

Name: _____

Funktion/Abteilung: _____

Name und Adresse des Unternehmens:

Datum/Unterschrift: _____

oder Antwort

per email : kontakt@mein-optimus.de
per Fax : 05146/987403
per Post : Planung•Beratung•Training
Stefan Hartsch
Kämpfersweg 9 A
29323 Wietze