



Beratungs- und Fortbildungsprogramm 2024 für die Küche/Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben - Alten-Pflegeheimen - Schulen

Sehr geehrte Damen und Herren,

in Zeiten wie diesen ist vieles in Bewegung. Dinge verändern sich rasant und beeinflussen unser Privatleben und in besonderem Maß auch die Arbeitswelt. Ein „Weiter-so“ ist schwierig – der Wandel fordert von uns, dass wir flexibel reagieren. Flexibilität lässt sich zwar anordnen, sie hat aber nur eine Chance, wenn die Mitarbeitenden in den Unternehmen sie auch mittragen.

Das ist leider leichter gesagt als getan! Da, wo Menschen miteinander schaffen, machen sie einander zu schaffen. Und wenn die Zeiten schwierig sind, wird oft der Umgang miteinander auch schwierig.

Deshalb ist es für Unternehmen wichtig, ein gutes Betriebsklima zu schaffen – eine Umgebung, in der möglichst viele Mitarbeitenden vertrauensvoll zusammen arbeiten und so die gegenwärtigen und zukünftigen Herausforderungen meistern können.

Weiter gilt es, Organisations- und Produktionsprozesse effektiver zu steuern, zukunftsfähige Ablauforganisation zu implementieren die zur Entstressung des Arbeitsalltags beitragen und Konzepte zur Unterweisung/Training Ihrer Mitarbeitenden zu installieren, um ein ökologisches und ökonomisches Wirtschaften in Ihrer Großküche zu ermöglichen.

In meinem Programm biete ich Ihnen verschiedene Bausteine an, die Ihnen helfen, diese Wege erfolgreich zu gehen.

Weitere Informationen auf : <https://www.dafufood.de>

Mit freundlichen Grüßen

Stefan Hartsch

Inhaltsverzeichnis

<u>Thema</u>	<u>Kurzbeschreibung</u>
Beratung und Coaching	Erfolg mit neuen Ideen und Konzepten
Planung und Beratung zu neuen Küchen oder Umplanung Ihrer vorhandenen Küche	Aus der Praxis - für die Praxis! Umsetzung Ihres Projektes
Equipment – Management und Job-Coaching	Herstellerunabhängige Aufklärung und Beratung
Aktualisierung und Ergänzung zu den Themen Lebensmittelhygiene/HACCP/LMIV	Praktische Veranschaulichung die JEDEN erreichen Gefahr erkannt – Gefahr gebannt – Welche Gefahren lauern wo?
Erfolgreiches Küchenmanagement	Organisations- und Produktionsprozesse effektiver
Cook & Taste in Ihrer Küche Vegan und Vegetarisch in der Großküche	Gemeinsames Zubereiten verschiedener Gerichte in Ihrer Küche
Kommunikation in Krisenzeiten und in schwierigen Situationen	„So war das nicht gemeint!“ verstehen und verstanden werden
Das Betriebsklima	Der Blick in sich hinein und in das System
Psychologische und praktische Kenntnisse zu Persönlichkeits- und Systemstrukturen am Arbeitsplatz	Wer erfolgreich leiten will, muss die eigenen Fähigkeiten und die seiner Mitarbeitenden erkennen
Probleme rechtzeitig lösen	Konflikte verhindern - bereinigen – abschwächen Fehler- und Konfliktmanagement
Teilnahme an Seminaren	Weitere Informationen
Anmeldeformular	Vordruck und Teilnahmebedingungen

Impressum:

Programm 2024
coachen.beraten.trainieren
Stefan Hartsch
Kämpfersweg 9A
29323 Wietze




Beratung und Coaching

Erfolg mit neuen Ideen und Konzepten

Die Arbeitswelt befindet sich in einer Transformation!

Es geht um den effizienten Umgang mit zur Verfügung stehenden Ressourcen in der Küche!

Hierbei gilt es auch, zur Entstressung des Arbeitsalltags beizutragen, Konzepte zur Unterweisung/Training Ihrer Mitarbeitenden zu installieren um ein ökologisches und ökonomisches Wirtschaften in Ihrer Großküche zu ermöglichen und die Digitalisierung bestmöglich zu nutzen.

Themenspektrum: 	<ul style="list-style-type: none">- Organisations- und Produktionsprozesse effektiver steuern- zukunftsfähige Ablauforganisation implementieren- ökologisches und ökonomisches Wirtschaften in Ihrer Großküche- Führungskräfte und das gesamte Team weiterentwickeln- Stärkung der Führungskräfte- Aufbau von Leitungskräften- Aufgabenverteilung und Delegation- das Team befähigen, Lösungen für Herausforderungen zu erarbeiten- Erleichterung zur Bewältigung der täglichen Anforderungen- Stärkung der individuellen Widerstandskraft- Teamdenken fördern- Ordnung und Struktur zu erhalten bzw. neu zu schaffen sowie flexibel auf unvorhergesehenes zu reagieren
Ziele:	<ul style="list-style-type: none">➤ die Motivation und Mitarbeiterbindung erhöhen, Fluktuation vermeiden und die Arbeitgeber-Attraktivität steigern➤ das Leistungs- und Lernpotenzial der Mitarbeiter unter Berücksichtigung der Unternehmens- und Mitarbeiterbedürfnisse steigern➤ Unternehmenskompetenzen und damit Wettbewerbsvorteile sichern➤ Mitarbeiterpotenziale optimal nutzen und dem Fachkräftemangel entgegenwirken
Zeitraumen:	Nach Absprache. Regelmäßige Treffen um nachhaltige Ergebnisse zu erzielen
Ort:	In Ihrer Einrichtung, in meinem Seminarraum und als Online-Meeting
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de
Kosten	Nachdem wir in einem persönlichen Vorgespräch alles geklärt haben erhalten Sie ein individuelles Angebot.

Planung und Beratung zu neuen Küchen oder Umplanung Ihrer vorhandenen Küche

Unabhängige Beratung und Planung von Küchen

Es sind unzählig viele Gesetze, Verordnungen und Vorschriften zu beachten, daneben spielt die räumliche Anordnung und die Arbeitsorganisation, besonders im Hinblick auf den späteren Betriebsablauf, eine große Rolle.

Aus der Praxis - für die Praxis!

Ich berate und plane, als ob ich zukünftig in Ihrer Küche arbeite und hauswirtschafte und das tue ich mit der bestmöglichen Nutzung aller Ressourcen!

Der Ressourcenschutz, energierückgewinnende Technik, die wirtschaftliche Betrachtung, auch in Bezug auf die Folgekosten werden von mir berücksichtigt.

Themenspektrum:



Projektsteuerung für die Umsetzung und Sie können sich um Ihr Tagesgeschäft kümmern!

- Durchführung von Meetings/Absprachen zwischen allen am Bau beteiligten Firmen mit Berichtserstellung
- Einhaltung der Verordnungen, Gesetze und Richtlinien für gewerbliche Küchen
- das Zusammenbringen der Interessengemeinschaften mit einer praxisnahen und auf Erfahrungswerten basierenden Beratung, was möglich und praktikabel ist (bei Bedarf Besichtigungen von Einrichtungen)
- Entwurfsplanung mit Präsentation und Ausführungsplanung in DWG/DXF Datei zur Einbindung in die Gesamtplanung, auch als 3D Ansicht ihrer zukünftigen Großküche
- Betriebsbeschreibungen, Geräte- und Inventarlisten, AW- Tabellen und Kostenschätzungen
- Produktneutrale Erstellung der Leistungsverzeichnisse der Einrichtungen und Arbeitsgeräte sowie der Kleinteile nach VOB/VOL
- Beratung bei der Auswahl von Mensabetreibern- Cateringunternehmen unter Berücksichtigung Ihrer Anforderungen
- (Re) Organisation Ihrer zu unterhaltenden Küchen/Mensen
- Optimierung, Aufbaupotenziale & Wirtschaftlichkeit

Zeitraumen:

Nach Absprache

Ort:

In Ihrer Einrichtung, in meinem Seminarraum und als Online-Meeting

Kontakt

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de

Kosten

Nachdem wir in einem persönlichen Vorgespräch alles geklärt haben erhalten Sie ein individuelles Angebot.

Equipment – Management
Beratung zur vorhandenen Küchenorganisation
Job-Coaching für Ihr Küchen-HW-Team

Equipment Management

Eine Vielzahl von Herstellern ähnlicher Geräte überfordert manchen potentiellen Käufer: Hier erfolgt eine objektive, herstellerunabhängige Aufklärung und Beratung mit dem Ziel, dass Sie genau das Gerät erwerben, welches Ihren Nutzen am besten erfüllt.

Innerhalb dieser erklärungs- und einweisungsintensiven Geräte erhalten Sie, bzw. Ihre Mitarbeitenden, auch für schon angeschaffte Geräte eine praxisnahe, kochtechnische und ressourcenschonende Einweisung die Ihnen gezielt in Ihrem Arbeitsalltag hilft.

Themenspektrum:

Equipment-Management

- Beratung beim Kauf der technischen Ausrüstung für Ihre Küche
- Beratung in der Planung von Küchen
- Einweisungen und Schulungen auf vorhandene Koch und Spültechnik
- Arbeitsablaufoptimierung
- Regelmäßige Audits Ihrer Küche

Beratung zur Küchenorganisation – Job-Coaching für Ihr Küchenteam hinsichtlich

- Strukturen und Abläufe, das Hygienemanagement und die Ausweisungs- sowie Dokumentationspflichten, die Organisation und Einrichtungs- sowie gerätetechnische Substanz und Nutzung
- Richtlinienkonforme und auf die Praxis umsetzbare Lösungen bezüglich Lebensmittelhygiene, HACCP und LMIV

Kostenerzeugende Faktoren transparent und somit veränderbar machen:

- Speisenplanung/Einkauf – Mengenkalkulation und Abfallmanagement
Personaleinsatzplanung
- Neues und aktuelles Wissen bezüglich der Speisenzubereitung/Lebensmittelauswahl ins Team bringen (saisonal, regional, unter gezielten und individuellen ernährungs-physiologischen Gesichtspunkten)
- eine praktisch angeleitete zeitgemäße Zubereitung und Verwendung alternativen Lebensmittel in Bezug auf die vegetarische/vegane Küche (gemeinsames Kochen mit Ihrem Team in Ihrer Küche)
- ein professionelles Coaching Ihrer Leitungs-/Fachkräfte und des gesamten Teams um die Zusammenarbeit zu stärken und überflüssige samt arbeitszeitraubende Stressoren (Auseinandersetzungen, Missverständnisse, Konflikte) zu reduzieren
- das „Miteinander- anstatt übereinander reden“ fördern



Zeitraumen:

Nach Absprache – regelmäßige Treffen um nachhaltige Ergebnisse zu erzielen

Ort:

In Ihrer Einrichtung, in meinem Seminarraum und als Online-Meeting

Kontakt

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de


Kosten

Nachdem wir in einem persönlichen Vorgespräch alles geklärt haben erhalten Sie ein individuelles Angebot.

Aktualisierung und Ergänzung zu den Themen Lebensmittelhygiene/HACCP/LMIV

Fortbildung - Inhalte und Ziele Lebensmittelhygiene/HACCP/LMIV

Die Grundsäulen Ihrer Arbeit!
 Bringen Sie Ihr Wissen auf den aktuellen Stand:
 Hygiene und HACCP in gewerblichen Küchen – mit Folgebelehrung
 nach der geltenden LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung

	<p>Themenspektrum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warum Hygiene wichtig ist – Praktische Veranschaulichung die JEDEN erreiche - Gefahr erkannt – Gefahr gebannt – Welche Gefahren lauern wo? - Aktuelle Informationsplattformen im Internet - Die 4 (5) Spülfaktoren und deren Wirkungen? - Mikrobiologie; Gefahren von Kreuz Kontaminationen - Aktuelles zu Corona-Viren, EHEC; Norovirus und MRSA und weiteren aktuellen pathogenen Keimen - Folgebelehrung nach dem IFSG §42 und § 43 - Praktische Tipps für den Berufsalltag inklusive Anleitung für ein Internes Audit zur Durchführung von Abklatschproben <p>Bei Inhouse-Schulung: Durchführung eines internen Audits mit Abklatschproben zur Sichtbarmachung von Hygiene/Reinigungsdefiziten</p>
Zeitraumen:	Eintägige Fortbildung von 9.30 – 15.30 Uhr für Mitarbeitende aus der Küche/Hauswirtschaft sowie allen Bereichen
Ort:	Kämpfersweg 9A, 29232 Wietze Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de
Kosten	Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich
Termine	Nach Absprache

Erfolgreiches Küchenmanagement: Organisations- und Produktionsprozesse effektiver steuern

Fortbildung - Inhalte und Ziele


Organisations- und Produktionsprozesse effektiver steuern

Prozessgestaltung

In dieser Aufgabe bin ich für Sie Strukturerfinder und Prozessgestalter.

Hier bringe ich vielfältige Erfahrungen als autorisierter Prozess-Berater des Projektes UnternehmensWert:Mensch mit, in dem ich seit 2015 unterschiedliche Unternehmen genau mit diesem Verständnis begleitet habe.

Jedes Thema wurde "lebendig", alle Mitarbeitenden wurden auf dem Weg mitgenommen und die Bearbeitung erfolgte ohne "Schema F"!

	<p>Themenspektrum:</p> <ul style="list-style-type: none">- Speisenplanung- Speisen- und Mengenkalkulation- Personaleinsatz und Küchengerätenutzung- Hygiene, HACCP, Allergene- zukunftsfähige Ablauforganisation - Optimierungen und Einsparpotenziale nutzen- Praxisbeispiele und Antworten auf die Frage: Wie gelingt die Umsetzung?
Zeitraumen:	Zweitägige Fortbildung jeweils von 9.30 – 15.30 Uhr für alle Küchen-Hauswirtschafts-Leitungskräfte, Stellvertretungen und angehende Leitungskräfte
Ort:	Kämpfersweg 9A, 29232 Wietze Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich
Kontakt	Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de
Kosten	Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich
Termine	Auf Anfrage

Cook & Taste in Ihrer Küche Vegan und Vegetarisch in der Großküche

Fortbildung - Inhalte und Ziele

Gemeinsames Zubereiten verschiedener Gerichte in Ihrer Küche!

Machen Sie mit bei der „Entdeckungsreise Essen“ !

Selbermachen – Entdecken – Sehen - Schmecken – Riechen – Fühlen – Genießen

Praktisches Koch-Event in dem gemeinsam vorbereitet, zubereitet und gegessen wird
Vollwertig – vegetarisch – vegan

In diesem Workshop zeige ich Ihnen, wie Sie Ihre Gäste/Bewohner mit trendigen, schmackhaften und gesunden Gerichten überzeugen. Außerdem erhalten Sie wertvolles Know-how rund um die vegane/vegetarische Küche.

Ziele:

- Verbesserung und/oder Erhaltung des eigenen Gesundheitszustandes sowie der zu Verpflegenden mit Prävention von Übergewicht und Krankheiten aufgrund falscher (mangelnder) Ernährung
- Ernährungsbildung auf Basis aktueller Erkenntnisse

Themenspektrum:



- Speisenplanung und Herstellung von vollwertigen, vegetarischen/veganen Speisen
- Definitionen der unterschiedlichen Ernährungsformen
- Sinnvoller Einsatz von Fleisch-Ersatzprodukten
- Superfoods in der Gemeinschaftsverpflegung
- Rezeptideen - Speisenkalkulation und Mengenberechnungen
- Zutatenliste mit Zubereitungshinweisen
- Nährwertberechnung der hergestellten Speisen (BIG 7)

Es geht natürlich auch konventionell und Flexitarisch!
Sprechen Sie mich gerne zu Ihren individuellen Vorstellungen an

Zeitraumen:

Nach Absprache; für alle Mitarbeitenden aus der Küche/HW und aller Bereiche

Ort:

In Ihrer Küche/Einrichtung

Kontakt

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de

Kosten

Inhouse-Fortbildung auf Anfrage

Termine

Nach Ihrer Anfrage besprechen wir persönlich/Online den genauen Ablauf und Ihre Erwartungen und Ziele mit Klärung was in Ihrer Küche möglich ist

Team-Event

Buchen Sie ein Teamevent der besonderen Art:
Teamkochen - Ein nachhaltiges Erlebnis zur Stärkung des Teams!
Termine individuell nach Absprache (max. Teilnehmerzahl: 12 Personen)

Kommunikation in Krisenzeiten und in schwierigen Situationen

Fortbildung - Inhalte und Ziele

„So war das nicht gemeint!“ verstehen und verstanden werden

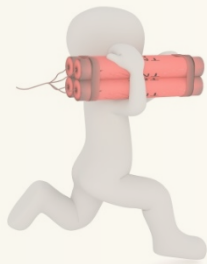
Sie haben das Gefühl, ein Thema befindet sich in der Endlosschleife, ohne eine endgültige Klärung zu erwirken?

„Die Sprache ist die Quelle aller Missverständnisse.“ (Antoine de Saint-Exupery)

Sprechen kann (fast) jeder, und deshalb denken die meisten, dass das Reden miteinander die einfachste Sache der Welt ist. Leider irren sie sich! Wenn ein noch so gut gemeintes Wort falsch ankommt, tun sich Gräben auf, die über Jahre nicht zugeschüttet werden können und das Betriebsklima nachhaltig vergiften.

Mit Schnee von gestern kann man wunderbar ein Feuer legen!

Themenspektrum:



Gerade für Menschen, die in pflegenden Berufen arbeiten, ist es von elementarer Bedeutung, fundiertes Wissen über das Funktionieren der Kommunikation zu haben:

Gesagt ist nicht gehört - Gehört ist nicht verstanden - Verstanden ist nicht einverstanden

Die Sprache als Lösungsmittel benutzen

- Was sage ich wie mit welchen Wörtern?
- Wie sage ich, was ich wirklich meine?
- Wie erkenne ich, was bei meinem Gegenüber ankommt?
- Was sind „Kommunikationskiller- und Thriller“?
- Wie reagiere ich auf Gefühle?
- Wie stelle ich Kontakt her und breche ihn wieder ab?
- Welche Fragen bewirken „Wunder“ und warum?
- Wie kann ich frühzeitig intervenieren?
- Was hilft, wenn die Lage eskaliert?
- Welche Kommunikation hilft in der Krise?

Stress ist für „normale“ Menschen schon stressig. Für Menschen mit körperlichen und geistigen Einschränkungen ist er besonders belastend und kann zu irrationalen Reaktionen führen.

Es ist hilfreich, diesen Personenkreis aufmerksam im Blick zu haben und vorbeugende Maßnahmen zu treffen.

- Welche äußeren und inneren Gegebenheiten führen dazu, dass Menschen gefährdet sind (z.B. Krankheiten, seelische Störungen)?
- Welche Möglichkeiten habe ich – präventiv und in der aktuellen Situation?

„Wer als Werkzeug nur einen Hammer hat, sieht in jedem Problem einen Nagel“

Zeitraumen:

Zweitägige Fortbildung von 9.30 – 15.30 Uhr für alle Mitarbeitenden

Ort:

Kämpfersweg 9A, 29232 Wietze
Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich

Kontakt

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de

Kosten

Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich

Termine

Auf Anfrage

Persönlichkeitsstrukturen und Systemstrukturen am Arbeitsplatz in Bezug auf das Betriebsklima

Das Betriebsklima ist keine messbare Größe. Es ergibt sich aus dem Wechselspiel zwischen den Anforderungen des Arbeitsplatzes sowie den individuellen Eigenschaften der Führungskräfte und der Mitarbeitenden:

- Es gibt freundliche Chefs, die loben, aber nicht führen – oder distanzierte, die führen, aber nicht loben.
Manche Chefs lassen den Laden laufen, haben jeden Tag eine neue Idee und verzetteln sich dabei. Andere Vorgesetzte planen alles perfekt, ordnen jeden Handgriff genau an und verhindern dadurch Eigeninitiativen.
- Es gibt Mitarbeiter, die gut im Team und schlecht alleine arbeiten – oder Einzelkämpfer, die zu niemandem Kontakt haben wollen.
Andere Mitarbeiter sind flexibel und überall einsetzbar, handeln aber oft vorschnell und unreflektiert. Und manche sind absolut sorgfältig, korrekt, verbeißen sich aber hin und wieder in Kleinigkeiten und kommen zu keinem Entschluss.

Wenn eine Führungskraft diese Komponenten nicht im Blick hat, sind Konflikte vorprogrammiert.

Der Blick in sich selbst hinein

Was kann ich gut? Was kann ich hinzulernen? Was muss ich managen?

Wovon lass ich besser die Finger?

Welchen Führungsstil habe ich? Wie übe ich Macht aus?

Der Systemblick auf den Arbeitsplatz

Wie ist die Struktur des jeweiligen Arbeitsplatzes? Wo liegt der Schwerpunkt?

Was sind Randgebiete? Wie passen Mensch und Arbeitsplatz zusammen?

Der Systemblick auf die Menschen am Arbeitsplatz

Was kann jemand richtig gut? Was kann er hinzu lernen? Welche Arbeiten übertrage ich ihm oder ihr besser nicht?

Der Systemblick auf die Gruppe

Welche Aufgaben erledigt die Gruppe gut? Was überfordert sie?

Der Systemblick auf den Arbeitsplatz und mich

Wie ist mein Arbeitsplatz strukturiert? Wie passen meine persönlichen Fähigkeiten, der Arbeitsplatz und die Menschen um mich herum zusammen?

Der Systemblick auf die Mitarbeitenden und mich

„Was Peter über Paul sagt, sagt mehr über Peter aus als über Paul!“

Warum verstehe ich mich mit dem einem gut, mit der anderen schlecht? Was ist mein Anteil an Konflikten? Wie gehe ich gerecht mit allen um?

Psychologische und praktische Kenntnisse zu Persönlichkeitsstrukturen und Systemstrukturen am Arbeitsplatz

Fortbildung - Inhalte und Ziele

Wer erfolgreich leiten will, muss die Fähigkeiten seiner Mitarbeitenden erkennen

Führungskräfte brauchen die Fähigkeit, sowohl ihre eigenen Möglichkeiten und Grenzen zu erkennen als auch die ihrer Mitarbeitenden. Wenn sie wissen, welche Interaktionen sich daraus ergeben, können sie entsprechend handeln. Dann schaffen sie die Grundlagen für ein gutes Betriebsklima und sparen Zeit, Geld und Nerven.

Die Teilnehmenden erhalten ein pragmatisches, wirksames Analyse-Instrument für den Sand im Getriebe des beruflichen und zwischenmenschlichen Alltags.

Themenspektrum:

Fortbildungsinhalte mit Arbeitsmaterialien und Vordrucken
Wer erfolgreich leiten will, braucht die Bereitschaft zur Selbstreflexion!

- Welchen Führungsstil habe ich?
- Wie passt mein Führungsstil zu den Anforderungen des Arbeitsplatzes und den Bedürfnissen der Mitarbeitenden?
Ergeben sich daraus Reibungsflächen?
- In diesem Bereich liegt ein großes Konfliktpotential.
Nur wenn ich bereit bin, mich selbst zu hinterfragen, kann ich auf Dauer erfolgreich leiten.



Dazu werden folgende Themen bearbeitet:

- Basiswissen Systemstrukturen am Arbeitsplatz
(das Persönlichkeitsstrukturen-Kreuz – nach Riemann-Thomann-Schulz von Thun)
- Mit welchen Strukturen habe ich es an meinem Arbeitsplatz zu tun?
- Welche Möglichkeiten und Grenzen haben die beteiligten Menschen?
- Welche Aufgaben erledigt die Gruppe gut? Was überfordert sie?
- Wo sind meine Möglichkeiten und Grenzen?

„Menschen sind gleichwertig, aber nicht gleichartig“

- Möglichkeiten und Grenzen
- Klärungshilfen mit dem Persönlichkeitsstrukturen-Modell
- Mein seelisches Heimatgebiet und der Schatten

Beziehungsstrukturen erkennen:

- Gleich und Gleich gesellt sich gern oder Gegensätze ziehen sich an?
Strukturen und Gruppenfelder in der Arbeitswelt
- Es gibt keine Objektivität! Beurteilung von Menschen
- Selbstklärung
- Praxistransfer

Zeitraumen:

Dreitägige Fortbildung von 9.30 – 15.30 Uhr für Mitarbeitende aller Bereiche
Gruppengröße: max. 10 Teilnehmende

Ort:

Hybrid-Seminar: In meinem Seminarraum und als Online-Meeting
Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich

Kontakt

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de

Kosten

Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich

Termine

Auf Anfrage

Probleme rechtzeitig lösen
Konflikte verhindern - bereinigen – abschwächen
Fehler- und Konfliktmanagement

Fortbildung – Inhalte und Ziele
Probleme rechtzeitig lösen

Probleme zu lösen ist anstrengend! Meist haben sie eine lange Vorgeschichte. Manchmal sind sie so diffus, dass man nicht erkennen kann, worum es überhaupt geht. Manchmal sind die Beteiligten dermaßen miteinander verstrickt, dass man Sorge hat, mit jeder Intervention in ein Wespennest zu stechen.

Konflikte verhindern - bereinigen – abschwächen
Fehler- und Konfliktmanagement

Deshalb ist es ratsam, an Präventionsmaßnahmen zu arbeiten. Dazu gehören

- eine verbindliche Strategie zum Umgang mit Fehlern
- ein Beschwerdemanagement sowohl für Außenstehende als auch für Mitarbeitende
- der konstruktive Umgang mit Kritik.

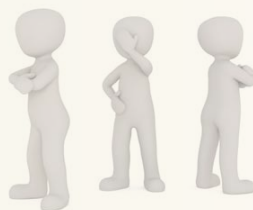
Themenspektrum:

Analyse

- Was ist die Grundstruktur des Problems?
- Wie kann es gelöst werden?
- Welche Blockaden stellen sich in den Weg?

„Ein frischer Fleck geht leichter weg!“

- Was ist die Grundstruktur des Problems?
- Lässt es sich in dem Bereich lösen, indem es entstanden ist?
- Welche Lösungsschritte sind sinnvoll?
- Welche Blockaden stellen sich dabei in den Weg?



„Das Kind liegt schon im Brunnen, aber...“

- Wie kann ich einen sich anbahnenden Konflikt erkennen?
- Wie werden aus Konflikten Dramen?
- Wie lässt sich die Thematik aus allen Sichtweisen aufnehmen und bearbeiten?
- Was benötigen die Konfliktparteien zur Lösung?
- Bearbeitung anhand von Beispielen (ggf. aus der Gruppe)

Zeitraumen:

Zweitägige Fortbildung von 9.30 – 15.30 Uhr für Mitarbeitende aller Bereiche
 Gruppengröße: max. 10 Teilnehmende

Ort:

Hybrid-Seminar: In meinem Seminarraum und als Online-Meeting
 Diese Veranstaltung ist auch als Inhouse-Fortbildung möglich

Kontakt

Tel. 051464/987402 oder E-Mail: info@dafufood.de

Kosten

Gerne erstelle ich Ihnen ein Angebot; Inhouse Fortbildung möglich

Termine

Auf Anfrage

Seminare - Modalitäten

Weitere Informationen:	<p>Ab 30 Minuten vor dem jeweiligen Seminarbeginn stehen Ihnen meine Räumlichkeiten zur Verfügung.</p> <p>Kaffee, Tee und alkoholfreie Getränke sind enthalten.</p> <p>Die angegebenen Preise sind zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer (19%).</p> <p>Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt!</p> <p>Melden Sie sich bzw. Ihre Mitarbeiter mindestens 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich an.</p> <p>Bitte verwenden Sie dazu die beigelegte Seminaranmeldung und senden Sie mir diese vollständig ausgefüllt zurück.</p> <p>Alle von mir angebotenen Seminare können von einzelnen Mitarbeitern verschiedener Unternehmen sowie privaten Personen gebucht werden.</p> <p>Zu jedem Workshop erhalten Sie ein Zertifikat zur innerbetrieblichen Dokumentation, ein Handout sowie ein Fotoprotokoll der individuell gestalteten Flipcharts.</p>
Kontakt:	<p>Für spezielle Anforderungen senden Sie mir gerne Ihre Anfragen. Kontakt aufnehmen</p>
Teilnahmebedingungen:	<p>Diese entnehmen Sie bitte dem beigefügten Anmeldeformular</p>

Für Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

per E-Mail: info@dafufood.de

per Telefon: 05146-987402

im Web: <https://www.dafufood.de>



Programm 2024

coachen.beraten.trainieren

Stefan Hartsch

Kämpfersweg 9A

29323 Wietze



Anwort scannen und per E-Mail an : info@dafufood.de
oder per Post an

beraten.coachen.trainieren
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 (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, Pandemie etc.)

Der Veranstaltungspreis wird dann zurückerstattet.

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen:

Vor- u. Zuname(n): _____

Funktion/Abteilung : _____

Name der Einrichtung: _____

Straße: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

E-Mailadresse: _____

Datum und Unterschrift / Stempel: _____

Vertretungsberechtigter des Unternehmens