

Sehr geehrte Damen und Herren,



Sie sind auf der Suche nach einer praxisorientierten, individuellen und bereichernden Fortbildung, die Ihnen etwas Neues und Gewinnendes bringt?

Hiermit erhalten Sie einen Auszug aus aktuellen Weiterbildungen.

Neben der **Erfüllung der gesetzlichen Pflicht** zur Weiterbildung bringen Ihre Mitarbeiter **neues und aktuelles Wissen** mit und die **Identifikation mit Ihrem Unternehmen wird gestärkt**.

Fordern Sie gerne den Veranstaltungskalender 2016 an.

Mit den folgend beschriebenen Fort- und Weiterbildungen erhalten die Teilnehmenden auch einen Einblick, wie das neue/ergänzende Wissen auf leichte Art und Weise dem Team zu vermitteln ist!

Coaching und Training inklusive – nur bei www.mein-optimus.de

Fortbildungsinhalte auf einen Blick

- 1. QM-Management Küche und Hauswirtschaft für Ihren Betrieb**
- 2. Küchenhandbuch und Versorgungskonzept**
- 3. Personalmanagement: Potenzialanalysen mit Ihren Mitarbeitenden erstellen und Mitarbeitergespräche führen**

Die Teilnehmerkreise:

- ❖ Heimleitung, Wohnbereichs- und Pflegedienstleitung sowie Personen mit entsprechenden Leitungsaufgaben, Praxisleiter, Küchenleiter, Hauswirtschafter_in, Mitarbeiter_in der Gemeinschaftsverpflegung und Servicekräfte

- ❖ **Veranstaltungsort : Kämpfersweg 9A in 29323 Wietze**

ZU JEDEM WORKSHOP ERHALTEN SIE EIN HANDOUT SOWIE EIN FOTOPROTOKOLL PER EMAIL

1. QM-Management: Hygiene/HACCP, Lebensmittelinformationsverordnung, Speisenplanung mit Küchenablaufplanung

- ✓ Hintergründe und Erläuterungen zum Verbraucherschutz im Besonderen bei Schutzbefohlenen (Bewohnern); aktuelles zu HACCP und LMIV
- ✓ Speiseplanung unter Berücksichtigung der vorhandenen Geräte:
Was wird wann und wie gemacht?
- ✓ Vorlagen der DGE Standards nutzen:
Was ist für meine Küche und Bewohner passend?
- ✓ Zubereitungsverfahren und zeitnahe Fertigstellung der Speisen zur Ausgabe
→ Reduzierung von Warmhaltezeiten
- ✓ Zusammenfassung, Erstellung einer betrieblichen „To Do Liste“, Feedback



Termine: Dienstag, den 08.03.2016 von 14.00 – 18.00 Uhr

Kosten pro Teilnehmer: 179,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis **spätestens 8 Tage vor dem jeweiligen Termin** mit beiliegendem Anmeldeformular an.

mein-optimus.de

Training-Workshop
Seminare



2. Küchenhandbuch und Versorgungskonzept

- ✓ Inhaltspflichten und Nutzen für Ihre Einrichtung
- ✓ Was ist enthalten und was wird tatsächlich gemacht?
- ✓ Formulierungen mit Aussagekraft
- ✓ Besprechung von Ergänzungen zu Sonderkostformen und Dokumentationspflichten
- ✓ Erstellung von Verfahrensanweisungen und Risikoanalysen
- ✓ Durchführung von Küchenvisiten/Audits und Aufnahme in Ihr Versorgungskonzept
- ✓ Zusammenfassung, Erstellung einer betrieblichen „To Do Liste“, Feedback



Termin: Montag, den 21.03.2016 Uhrzeit: von 13.00 – 18.00 Uhr
Kosten pro Teil & Teilnehmer: 165,00 € zuzüglich 19 % MwSt

www.mein-optimus.de

Mein Coaching und Training ist gezielt darauf abgerichtet, neue Ideen, Pläne, Möglichkeiten und damit zusammenhängende Lösungen zu entwickeln. Diese gebe ich nicht vor sondern sie werden mit den Ihnen erarbeitet. Meine Erfahrungswerte stelle ich als beratende und ergänzende Inhalte zur Verfügung. Hinzu kommt die Begleitung der Veränderung: Das "Neue" in die Praxis umzusetzen, auszuprobieren und gegebenenfalls erneut auszurichten (Implementierung). Auch die Evaluation gehört zu meinen Projekten: Eine Reflexion und ein Feedback um das Ergebnis nochmals zu festigen und den win-win Effekt deutlich sichtbar zu machen: Für die Mitarbeitenden und das gesamte Unternehmen!

3. 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“)



Die Fortbildung beinhaltet einen Mix aus Frontalunterricht mit Beamer und Flipchart, dialogisches Lernen, Einzel-Partner- und Gruppenarbeiten sowie Rollenspielen. In den Übungsgruppen werden die verschiedenen Rollen als Führungskraft, Mitarbeiter und Beobachter eingenommen.

Inklusive Feed-Back.

Termine: Donnerstag, den 24.03.2016 Uhrzeit: 9.00 – 16.00 Uhr
Kosten pro Teilnehmer: 195,00 € zuzüglich 19 % MwSt

Bitte melden Sie sich schriftlich bis spätestens 10 Tage vor dem jeweiligen Termin mit beiliegendem Anmeldeformular an.

Alle Workshops sind auch als Inhouse-Veranstaltungen möglich. Sprechen Sie mich gerne dazu an.

Freundliche Grüße

Ihr 

**Nutzen Sie das UnternehmensWert:Mensch Projekt um Ihre betrieblichen Problembereiche zu lösen:
Einfach ein Beratungsgespräch vereinbaren!**

