



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 zusätzlich 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.de/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(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 Anmeldegebühren 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

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
Fr 01 Neujahr	Mo 01	Di 01 Potenzial-Analysen	Fr 01	So 01	Mi 01 Hygiene nach LMHV
Sa 02	Di 02 Fehlzeiten-Management	Mi 02 Qualität in der Küche	Sa 02	Mo 02	Do 02
So 03	Mi 03 Qualität in der Küche	Do 03	So 03	Di 03 Schnittstellen-Management	Fr 03
Mo 04	Do 04	Fr 04	Mo 04	Mi 04 Hygiene nach LMHV	Sa 04
Di 05 Qualität in der Küche	Fr 05	Sa 05	Di 05 Potenzial-Analysen	Do 05 Himmelfahrt	So 05
Mi 06	Sa 06	So 06	Mi 06 Hygiene nach LMHV	Fr 06	Mo 06
Do 07	So 07	Mo 07	Do 07 Schnittstellen-Management	Sa 07	Di 07 Schnittstellen-Management
Fr 08	Mo 08	Di 08 Fehlzeiten-Management	Fr 08	So 08	Mi 08 Speiseplan & Speisenkalkulation
Sa 09	Di 09 Teamkonflikte & Teamarbeit	Mi 09 Hygiene nach LMHV	Sa 09	Mo 09	Do 09
So 10	Mi 10 Hygiene nach LMHV	Do 10	So 10 Zeitgemäße Führungskultur	Di 10 Potenzial-Analysen	Fr 10
Mo 11	Do 11	Fr 11	Mo 11	Mi 11 Speiseplan & Speisenkalkulation	Sa 11
Di 12 Zeitgemäße Führungskultur	Fr 12	Sa 12	Di 12 Fehlzeiten-Management	Do 12	So 12
Mi 13 Hygiene nach LMHV	Sa 13	So 13	Mi 13 Speiseplan & Speisenkalkulation	Fr 13	Mo 13
Do 14	So 14	Mo 14	Do 14	Sa 14	Di 14 Potenzial-Analysen
Fr 15	Mo 15	Di 15 Teamkonflikte & Teamarbeit	Fr 15	So 15 Pfingsten	Mi 15 Dokumentations-Pflichten HACCP
Sa 16	Di 16 Zeitgemäße Führungskultur	Mi 16 Speiseplan & Speisenkalkulation	Sa 16	Mo 16 Pfingsten	Do 16
So 17	Mi 17 Speiseplan & Speisenkalkulation	Do 17	So 17	Di 17 Fehlzeiten-Management	Fr 17
Mo 18	Do 18	Fr 18	Mo 18	Mi 18 Dokumentations-Pflichten HACCP	Sa 18
Di 19 Schnittstellen-Management	Fr 19	Sa 19	Di 19 Teamkonflikte & Teamarbeit	Do 19	So 19
Mi 20 Speiseplan & Speisenkalkulation	Sa 20	So 20	Mi 20 Dokumentations-Pflichten HACCP	Fr 20	Mo 20
Do 21	So 21	Mo 21	Do 21	Sa 21	Di 21 Fehlzeiten-Management
Fr 22	Mo 22	Di 22 Zeitgemäße Führungskultur	Fr 22	So 22	Mi 22
Sa 23	Di 23 Schnittstellen-Management	Mi 23 Dokumentations-Pflichten HACCP	Sa 23	Mo 23	Do 23
So 24	Mi 24 Dokumentations-Pflichten HACCP	Do 24	So 24	Di 24 Teamkonflikte & Teamarbeit	Fr 24
Mo 25	Do 25	Fr 25 Karfreitag	Mo 25	Mi 25 Qualität in der Küche	Sa 25
Di 26 Potenzial-Analysen	Fr 26	Sa 26	Di 26 Zeitgemäße Führungskultur	Do 26	So 26
Mi 27 Dokumentations-Pflichten HACCP	Sa 27	So 27 Ostersonntag	Mi 27 Qualität in der Küche	Fr 27	Mo 27
Do 28	So 28	Mo 28 Ostermontag	Do 28	Sa 28	Di 28 Teamkonflikte & Teamarbeit
Fr 29	Mo 29	Di 29 Schnittstellen-Management	Fr 29	So 29	Mi 29
Sa 30		Mi 30 Qualität in der Küche	Sa 30	Mo 30	Do 30
So 31		Do 31		Di 31 Zeitgemäße Führungskultur	

Workshops 1. Halbjahr 2016

mein-optimus.de
Zusammen.Zukunft.Gestalten

dafufood.de
für die gewerbliche Speisenzubereitung

unternehmensWert: Mensch
AUTORISIERTER PROZESSBERATER

Hygiene nach LMHV

Warum Hygiene wichtig ist; Die richtige Personahygiene
Welche Gefahren lauern bei der Lebensmittel- 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

Vollwertermährung: 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
Nährwertlücken 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 Speisekomponenten 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 Erlernete wegnehmen kann!

Sie gehen in Führung zeitgemäße Führungskultur und Personalentwicklung

Gezielte 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 Strukturierung 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 **Leistungs- 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 Arbeitsalltags
Motivationssteigerung einhergehend mit der Erhöhung der Produktivität Teamaufbau und Teamführung
Mitarbeiter-Recruiting