

Gesundheit managen – So wird die Gesundheit Ihrer Mitarbeiter ein Teil Ihres betrieblichen Alltags

Seminar-Ziel:

Gesunde Mitarbeiter zählen zu den Top-Zielen, um ein Unternehmen dauerhaft erfolgreich und wettbewerbsfähig zu machen. Denn Wohlbefinden und vor allem Gesundheit ist die Basis für eine hohe Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter und Voraussetzung für Erfolg, Kreativität und Innovation. Doch wie können Sie ein Unternehmen gesund führen? Heutzutage ist klar: Gesundheitsfördernde Konzepte, ergonomische Arbeitsbedingungen, ausgewogene Ernährung und ein gesunder Führungsstil sind dabei wichtige Erfolgsfaktoren und im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM) von großer Bedeutung.

Seminar-Inhalt:

- Gesunde Führung – Einfluss von Führungsverhalten auf die Mitarbeitergesundheit
- Zusammenhang von Gesundheit und Kommunikation im Team
- Fürsorge – Die Gesundheit der Mitarbeiter im Blick behalten
- Was kann der Baustein „Ernährung“ innerhalb der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) leisten?
- Das gesunde Betriebsrestaurant – Empfehlungen und Tipps
- Betriebsbesichtigung

Zielgruppe:

Alle Personen, die mit dem Thema Gesundheit innerhalb des Betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM) in Berührung kommen, wie Betriebsrat, Personal, Personen eines Gesundheitszirkel und auch alle, die sich im Unternehmen um das Thema Verpflegung kümmern wie Betriebsleiter/-innen, Küchenleiter/-innen oder Kantinenleiter/-innen.

Wann empfehlen wir Ihnen dieses Seminar?

Wenn die Themen gesunde Mitarbeiterführung und gesunde Ernährung in Ihrem Unternehmen ein Teil Ihres Betrieblichen Gesundheitsmanagement sind.



Referentinnen:

Kerstin Riedel

Diplom-Oecotrophologin,
Ernährungsberaterin für Unternehmen
und Werkstätten für Menschen mit Behinderung

Sabrina Beumer

Wirtschaftspsychologin (M. Sc.)

Referentin in der Personalentwicklung von
apetito catering

Ort und Termin:

apetito Communications-
Centrum, Rheine

2.9.2020

9:00 – 17:00 Uhr

Teilnahmegebühr:

apetito Kunden erhalten einen
Sonderpreis von 95,00 Euro zzgl.
MwSt., für Interessenten berechnen
wir 190,00 Euro zzgl. MwSt.

Was ist im Preis inbegriffen?

Referentenleistungen, Seminar-
unterlagen, alle Mahlzeiten und
Getränke während des Seminars
und ein persönliches Zertifikat.



Gern führen wir dieses Seminar auch als Inhouse-Seminar direkt bei Ihnen durch. Hierfür berechnen wir eine Gebühr von 890,00 Euro pro Tag, zzgl. 180,00 Euro Spesenpauschale und MwSt. Weitere Informationen zu Inhouse – Seminaren finden Sie auf der Seite 42.