

Ausbildung zum Betrieblichen Gesundheitsmanager für die Nahrungsmittelindustrie und das Gastgewerbe (w/m/d) Information

Moderne Unternehmen setzen auf ein umfassendes Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM), um den sich wandelnden Anforderungen der Arbeitswelt, wie z. B. steigender Zeit- und Leistungsdruck, adäquat zu begegnen und krankheitsbedingte Fehlzeiten durch präventive Maßnahmen zu senken.

Betriebliches Gesundheitsmanagement ist eine anspruchsvolle Managementaufgabe, für die in der modernen Arbeitswelt stetig Fachleute gesucht werden.

Ziel und Konzeption der Ausbildung

In der kompakten und praxisorientierten Ausbildung erwerben Sie fachliche, methodische und sozial-kommunikative Kompetenzen sowie das Know-how, um ein Betriebliches Gesundheitsmanagement fachgerecht einzuführen, zu steuern, zu begleiten und dazu zu beraten. Sie erfahren, wie Betriebliches Gesundheitsmanagement wirksam aufrechterhalten und vorlaufend verbessert werden kann. Nach der erfolgreichen Teilnahme erhalten Sie das Zertifikat „Betrieblicher Gesundheitsmanager für die Nahrungsmittelindustrie und das Gastgewerbe“.

Struktur und zeitlicher Rahmen

Die **1-jährige Ausbildung** besteht aus drei Präsenzphasen, einer Online-Selbstlernphase und der Durchführung und Präsentation einer Projektarbeit. Die Präsenzphasen finden im BGN-Ausbildungszentrum Mannheim statt.

Während der gesamten Ausbildung können Sie sich mit den anderen Teilnehmenden Ihrer Ausbildungsgruppe auf einer **Online-Plattform** austauschen und erhalten hier auch begleitende Unterstützung durch Ihre **Lernbegleitung**.

Ihr Nutzen

- Fester Terminplan für die gesamte Ausbildungszeit
- Flexibles und abwechslungsreiches Lernen in Kontakt mit anderen Teilnehmenden und Ihrer Lernbegleitung
- Eine gleichbleibende Ausbildungsgruppe für die gesamte Ausbildungszeit
- Selbstbestimmte Lernzeiten und selbstbestimmtes Lerntempo in der Selbstlernphase
- Schrittweise Einarbeitung in das zukünftige Aufgabengebiet durch Projektarbeit
- Fortlaufend Rückmeldung über bereits erworbene Kompetenzen durch Lernerfolgskontrollen

Persönliche Voraussetzungen

- Positive Haltung zu Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
- Networking-Kompetenz

Technische Voraussetzungen

- Internetverbindung und aktuellen Internet-Browser
z. B. Firefox 50.1.0
- Lautsprecher
- Media player, z. B. Windows Media Player
- Möglichkeit zum Abspielen von MP4-Dateien
- Programm zum Entpacken von Dateien
z. B. WinZip
- Acrobat Reader zum Öffnen von Word-, PowerPoint- und Excel-Dateien
z. B. Office-Suite von Microsoft

Betriebliche Voraussetzungen

- Möglichkeit zur Durchführung eines Praxisprojekts

Die vier Bausteine der Ausbildung

Baustein 1: Präsenzphase

- Einstieg in die Thematik: Was ist Gesundheit?
- Konzept des systematischen Gesundheitsmanagements
- Projektmanagement
- Qualitative und quantitative Analyseinstrumente
- Grundprinzipien der Präsentation mit praktischen Übungen
- Vorbereitung der Selbstlernphase

Baustein 2: Selbstlernphase (Online)

- Zahlen, Daten, Fakten zur Gesundheit
- Vertiefung zu den Analyseinstrumenten (Unfallanalyse, Altersstrukturanalyse, AU-Datenanalyse, Ideentreffen, Arbeitssituationsanalyse)
- Psychische Faktoren am Arbeitsplatz
- Best Practice Beispiele
- BGM in mittelständischen Betrieben
- Vorbereitung der zweiten Präsenzphase

Sie können die Lerninhalte zeit- und ortsunabhängig während der knapp 4-wöchigen Laufzeit der Online-Phase ganz im Rahmen Ihrer individuellen und betrieblichen Möglichkeiten bearbeiten. Die tatsächliche Bearbeitungszeit beträgt 1 Tag.

Baustein 3: Präsenzphase

- Erfahrungsaustausch
- Fallstudie (Erarbeitung verschiedener Maßnahmen und Interventionen im Rahmen eines BGM)
- Effektive Arbeitsmethoden mit Gruppen
- Qualitätssicherung und Kennwerte im BGM
- Nachhaltigkeit im Rahmen eines BGM
- Die Angebote der BGN

Baustein 4: Präsenzphase

- Vorstellung der Projektarbeiten
- Kollegiale Beratung
- Handlungsfelder im BGM

Ausbildung zum betrieblichen Gesundheitsmanager für die Nahrungsmittelindustrie und das Gastgewerbe

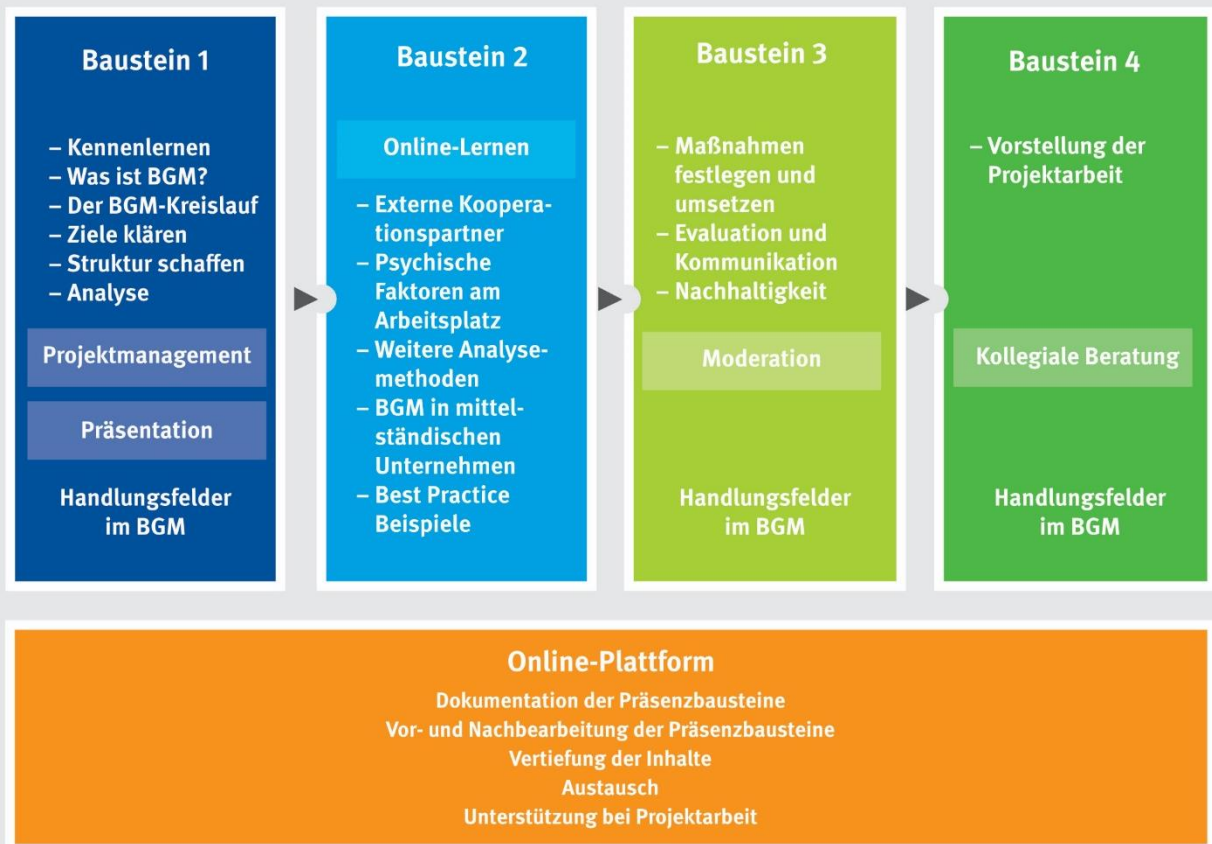


Abb. 1: Struktur der Ausbildung zum Betrieblichen Gesundheitsmanager (m/w/d) für die Nahrungsmittelindustrie und das Gastgewerbe.

Für Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der BGN unter der E-Mail-Adresse ausbildung@bgn.de gerne zur Verfügung

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Berufsgenossenschaft