

Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM) fürs Gastgewerbe

Neue berufsbegleitende DHA-Weiterbildung

Köln, Februar 2018. Ab April 2018 bietet die Deutsche Hotelakademie (DHA) Mitarbeitern der Hotellerie und Gastronomie die Möglichkeit, sich in 12 Monaten berufsbegleitend zum Betrieblichen Gesundheitsmanager weiterzubilden. Unternehmen mit einem erfolgreichen Gesundheitsmanagement können dieses als „lebendiges Employer Branding“ nutzen, um Fachkräfte zu gewinnen und Mitarbeiter zu binden.

Die Hotellerie und Gastronomie sind ein „People’s Business“, Unternehmen sind gerade in Zeiten des Fachkräftemangels besonders auf verlässliche, motivierte und gesunde Mitarbeiter angewiesen. „Leistungsstarke und zufriedene Mitarbeiter sind die Basis für den Erfolg jedes Unternehmens. Sinkende Fluktuations- und Krankheitsquoten zeigen die Wirksamkeit und wirtschaftliche Notwendigkeit eines gut geplanten betrieblichen Gesundheitsmanagements“ erläutert Merle Losem, Leiterin der Deutschen Hotelakademie, den Hintergrund für die Entwicklung des Lehrgangs. „Unternehmen können ein erfolgreiches Gesundheitsmanagement als Teil ihres Employer Brandings nutzen, um Mitarbeiter für sich zu gewinnen und sie ans Unternehmen zu binden“, so Losem.

In der Weiterbildung erwerben die Teilnehmer Fachwissen zu betrieblichem Eingliederungsmanagement, Gesundheitsförderung, Bewegungsgewohnheiten, Ernährung, Stressmanagement, Suchtmittelkonsum sowie rechtlichen und steuerlichen Hintergründen. Außerdem beschäftigen sie sich mit der Beurteilung physischer und psychischer Gefährdungen am Arbeitsplatz. „Es ist uns wichtig, dass unsere Studierenden nicht nur die fachlichen Grundlagen, sondern auch die praktischen Fähigkeiten erwerben, um effiziente Maßnahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements in Unternehmen umzusetzen. Dafür bearbeiten die Teilnehmer in unseren Workshops BGM-Praxisfälle und trainieren die erfolgreiche Kommunikation gegenüber Führungskräften und Mitarbeitern“, erklärt Losem.

Die Weiterbildung „Betriebliches Gesundheitsmanagement“ wird von der Staatlichen Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU) geprüft und zugelassen. Die Teilnahmevoraussetzung ist eine abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens ein Jahr Berufserfahrung. Die Studiengebühren liegen bei 139 Euro monatlich. Weitere Informationen erhalten Interessierte unter www.dha-akademie.de/betriebliches-gesundheitsmanagement.

Kontakt:

Deutsche Hotelakademie
Fachakademie der
DGBB – Deutsche Gesellschaft
für berufliche Bildung mbH
Gottfried-Hagen Straße 60
51105 Köln

Web: www.dha-akademie.de

Pressekontakt:

Uta Klink
Tel: 0221 – 422929 18
Fax: 0221 - 42 29 29 10
Mail: klink@dgbb.de

Über die Deutsche Hotelakademie (DHA), Köln

Die Deutsche Hotelakademie (DHA) bietet berufsbegleitende Weiterbildungen für Fachkräfte aus der Hotellerie und der Gastronomie an. Branchenexperten vermitteln praxisorientiertes Fachwissen, Fachtutoren aus Hotellerie und Gastronomie stehen den Studierenden jederzeit persönlich und fachkompetent beratend zur Seite. Über die staatlich zugelassenen Abschlüsse können die DHA-Teilnehmer parallel zum Job die Weichen für ihren beruflichen Aufstieg stellen. Ein praxisorientiertes, mediengestütztes Lernsystem macht dabei ein Maximum an Flexibilität und mobiles Lernen möglich. So profitieren DHA-Studenten u.a. von flexiblen Seminarterminen, webbasierten Live-Trainings, Praxisseminaren, einer umfangreichen Lernplattform und der Möglichkeit, bei Bedarf, Lernpausen einzulegen und den Studienverlauf individuell zu gestalten.

Kontakt:

Deutsche Hotelakademie
Fachakademie der
DGfB – Deutsche Gesellschaft
für berufliche Bildung mbH
Gottfried-Hagen Straße 60
51105 Köln

Web: www.dha-akademie.de

Pressekontakt:

Uta Klink
Tel: 0221 – 422929 18
Fax: 0221 - 42 29 29 10
Mail: klink@dgfb.de