

KOMPETENS- UTVECKLING 2017-2018



sodexo

sodexo
QUALITY OF LIFE SERVICES

Välkommen till Sodexos program för kompetensutveckling 2017–2018!

Sodexo arbetar aktivt med att utveckla och stärka kompetensen i företaget. Allt för att säkerställa att vi har rätt kompetens för att utföra våra uppdrag. Kompetensutvecklingsavdelningen arbetar brett med kompetensutveckling: vi bidrar till att utveckla existerande och nya utbildningar, ger pedagogiskt stöd till organisationen och sköter utbildningsadministrationen av olika utbildningstillfällen. Våra utbildningar bedrivs ofta av interna handledare, som kan området och Sodexo – de har också gått Sodexos handledarutbildning.

Denna broschyr beskriver de utbildningar som finns inom Sodexo. Detaljerade beskrivningar av aktuella utbildningar finns på Sodexo_Net under HR-center - Utveckling - Lärande & Utveckling - Utbildningar.

Du som medarbetare: prata med din chef om du vill genomföra någon av de aktiviteter som presenteras här!

Du som chef: se igenom programmet och bestäm vad du och din grupp behöver för ert arbete i dag och framåt!

En del av våra utbildningar genomförs nu via webinar eller e-learning.

Webinar

Det innebär att du gör utbildningen på distans. Så här går det till:

1. Du får en länk så du ser handledarens skärm
2. Du får ett telefonnummer med kod och ringer in för att höra handledarens röst.

Det innebär att du kan delta i ett webinar var du än befinner dig, bara du har en telefon och en internetuppkoppling. På detta sätt kan vi erbjuda utbildningarna ofrtare och du slipper resa. Om du ska öva under utbildningens gång så behöver du ha tillgång till programmet, annars inte. Självklart måste du också ha inloggning till nätverket och till programmet innan utbildningen för att kunna använda dina kunskaper. Du måste delta på alla tillfällen för att få godkänt på genomförd utbildning.

E-learning

Du får en länk till en utbildning som du går igenom själv på internet. Utbildningen kan t ex innehålla information, filmer och tester.

Anmälan och frågor skickas till

utbildningsanmalan.se@sodexo.com

Undrar du över något som rör utbildning eller kompetensutveckling, hör av dig till oss på Kompetensutvecklingsavdelningen!

Eftersom vi kan ha semester eller bli sjuka vill vi att alla ärenden som gäller utbildningar går till Utbildningsanmälan – det är vår gemensamma brevlåda och där finns alltid någon som svarar, även i semestertider!

Harriet Söderman

Utbildningssamordnare

Hanna Sjölander

Kompetensutvecklare

Maria Appelqvist

Kompetensutvecklare

Gabriella Soldani

Kompetensutvecklingschef

Anmälan

Anmälan till utbildning görs på Sodexo_Net under fliken HR-center - Utveckling - Anmälan till utbildning. Gör du din anmälan via Sodexo_Net får du en bekräftelse via e-post på din anmälan.

Kom ihåg

Namn, uppdragsnummer och födelsedatum måste alltid finnas med på anmälan, samt en motivering och ett godkännande från närmaste chef. Om din chef mailar anmälan behövs ingen underskrift från chefen.

För dig som arbetar inom Circles & Rikslunchen så kommer varje utbildningsdag att faktureras ditt uppdrag med 1 000 kronor.

Anmälningdatum

Sista anmälningdatum är tre veckor innan utbildningstillfället, men tänk på att det är först till kvarn som gäller! För mer information om när och var utbildningar hålls, gå till Sodexo_Net under fliken HR-center - Utveckling - Lärande & Utveckling - Datum & Ort.

Om du anmäler dig till en utbildning men avbokar senare än 7 dagar innan utbildningens start, debiteras ditt uppdrag 1 000 kr/utbildningsdag, om inget annat anges. Detsamma gäller om du inte kommer på utbildningen och inte har avbokat dig.

OBS Till de flesta utbildningar är det kö när utbildningen närmar sig, därför ber vi dig att avboka i god tid så vi kan sätta in en ersättare för dig och fylla kurstillfällena!



Introduktions- utbildningar

**(obligatoriska för samtliga
medarbetare)**

Miljöutbildning

Utbildningen ger oss kännedom om vår miljöpåverkan, vilka miljömål Sodexo har och hur vi arbetar för att nå målen. Utbildningen är obligatorisk för alla tillsvidareanställda. Du som inte har tillgång till Ingenium hittar utbildningen på N-disken under Sodexo Sverige - Gemensam, i mappen utbildningsmaterial.

Arbetsmiljöutbildning

Det är en av förutsättningarna i vårt arbete med Hälsa & Säkerhet. Alla medarbetare i Sodexo Sverige ska vid anställningens början genomgå en introduktionsutbildning inom hälsa och säkerhet. Din chef ser till att du får utbildningen. Se mer information på Sodexo_Net, under Verktyg & Stöd - QHSE (Kvalitet, Arbetsmiljö, Livsmedelssäkerhet, Miljö) - Arbetsmiljö.

Sodexo Ambassador

Vårt gemensamma introduktionsprogram heter Sodexo Ambassador och består av fyra delar: Sodexos historia, Sodexos framtid och trender, Quality of Life (livskvalitet) för oss och våra kunder, Sodexos värderingar. Se mer information på Sodexo_Net, under HR-center - Utveckling - Lärande & Utveckling- Sodexo Ambassador Program.



Måltids- utbildningar

Sätt smak på maten

En e-learning om hur du smakar upp maten på rätt sätt ur ett hälsosamt, hållbart och ekonomiskt perspektiv.

Livsmedelshygien, grund (Livsmedelshygien – Egenkontroll), 1 dag

Utbildningen ger grundläggande kunskaper om smittspridning, tillväxt och förekomst av vanliga sjukdomsframkallande bakterier, virus och mögel. Vi tar också upp vanliga orsaker till matförgiftningar samt hur vi minimerar dessa. Allmän livsmedelshygien och hantering samt riskbedömning av kemiska, fysikaliska och mikrobiologiska risker ingår. Utbildningen skapar förståelse för Sodexos rutiner för egenkontroll/HACCP.

Livsmedelshygien – fördjupning (Egentillsyn enligt HACCP), 2 timmars e-learning + 1 dag

Utbildningen ger fördjupade kunskaper om livsmedelsburna risker och större förståelse för Sodexos förebyggande rutiner för säkra livsmedel. Du kommer även få en större förståelse om ditt ansvar i arbetet med säkra livsmedel samt känna till principerna för HACCP. Obligatorisk utbildning för alla ansvariga på måltidsuppdrag, t.ex. platschefer, enhetschefer, restaurangchefer, köksmästare, köksansvariga samt andra nyckelpersoner involverade i arbetet med livsmedelssäkerhet.

Förkunskaper: Livsmedelshygien grund.

Uppfräschning av livsmedelshygien fördjupning (HACCP uppförskning), 1 dag

Är du ytterst ansvarig för livsmedelssäkerheten på uppdraget och det var mer än 5 år sedan du gick en HACCP utbildning eller en fördjupningsutbildning? Då behöver du gå denna uppförskningsutbildning. Efter utbildningen kommer du att ha förbättrad och fördjupad förståelse för Sodexos rutiner för säkra livsmedel, vanliga problemområden, vanliga missförstånd om hur egenkontroll/HACCP ska utföras, lagkrav, ansvar, delegering, skadestånd mm. Obligatorisk uppförskningskurs (minst vart femte år) för distriktchefer och personer som har fått egenkontroll/HACCP delegerad till sig och därmed är ytterst ansvarig för livsmedelssäkerheten inom uppdraget, t.ex. platschefer, enhetschefer restaurangchefer, köksmästare.

Förkunskaper: Livsmedelshygien grund och någon form av fördjupningsutbildning eller HACCP- utbildning.

Specialkost grundutbildning – allergier och intoleranser ca 1,5 timme

Utbildningen är en grundutbildning via e-learning. Utbildningen ger deltagaren kunskap om allergier och intoleranser för att kunna ge gästerna korrekt information om maten. Obligatorisk utbildning för all måltidspersonal och personal som hjälper till i restaurangen eller vid serveringen. Utbildningen avslutas med ett prov där 100% rätt krävs.

Förkunskaper: Inga

Specialkost fördjupningsutbildning – allergier och intoleranser, 1 dag

Utbildningen omfattar en teoretisk fördjupning samt praktisk matlagning. Efter genomförd utbildning ska uppdraget kunna erbjuda alla gäster ett säkert alternativ på menyn, även för de som har allergi och intolerans mot ett eller flera livsmedel. Obligatorisk utbildning för all kökspersonal som arbetar aktivt med specialkost, minst två medarbetare per specialkostkök. Utbildningen avslutas med ett prov där 70% rätt krävs.

Förkunskaper: E-learningutbildningen Specialkost, grundutbildning, måste vara genomförd och godkänd innan anmälan görs.

Konsistensanpassad kost samt specialkost för sjukhus och äldreomsorg, 1 dag

Utbildningen riktar sig till medarbetare som arbetar med konsistensanpassad kost samt proteinreducerad och fettreducerad kost inom sjukhus och äldreomsorg. Du vill utveckla dietköket för att säkerställa en god och jämn kvalitet. Utbildningen syftar till att ge kunskap om metoder och produkter för att förenkla och underlätta arbetet med konsistensanpassad kost.

Sodexos måltidskoncept, ½–1 dag

En utbildning som ger kunskap och information om Sodexos utvalda måltidskoncept. Genomförs vid införande av nytt koncept på uppdraget. Utbildningen för Moment'o finns som e-learning.

Alkoholtillstånd, e-learning

Det finns en e-learning hos Restaurangutbildarna, som ger dig grunderna för att klara provet i alkohollagen och därmed kunna söka serveringstillstånd/alkoholtillstånd. Priset exkl prov är 1 500 kronor. Se mer information på Sodexo_Net, under HR-center – Utveckling – Lärande & Utveckling – Utbildningar – Måltidsutbildningar.



Städ- utbildningar

Utbildningsfilmer för städ (SSF) **Nyhet!**

Riktas sig till lokalvårdare och gruppleddare. Filmerna bygger på Sodexos globala och nordiska SOP (standard operations procedures) dvs arbets-sätt och metoder. De visar hur arbetsuppgiften ska utföras. Se mer information på Sodexo_Net, under HR-center-Utveckling-Lärande & Utveckling-Utbildningar-Städutbildningar.

Sodexos Yrkesutbildning Städ, 3 dagar

Riktas sig till lokalvårdare och gruppleddare där innehållet är likvärdigt SRY-utbildningen, men med större fokus på praktiska moment. Ger grundläggande kunskaper i att professionellt kunna utföra städtjänster inom våra olika segment.

De två första dagarna ger kunskaper om service, kvalitet, städsystem, metoder, hygien, ekonomi, utrustning, kemikalier, ergonomi/friskvård och etik. Den tredje dagen fokuserar på städmaskiner och golvmaterial. Utbildningen leder till Sodexos interna certifiering om du klarar slutprovet med godkänt resultat.

SRY, yrkesbevis 5+1 dagar

Riktas sig till arbetsledare, platschefer eller liknande roller med ansvar att leda medarbetare inom städ. Kan undantagsvis även rikta sig till medarbetare som arbetar på uppdrag där kunden kräver SRY-utbildad personal, men i första hand ska Sodexos yrkesutbildning genomföras då. Utbildningen ger fördjupade teoretiska och praktiska kunskaper om service, kvalitet, organisation, ekonomi, etik, metoder, redskap, kemikalier, maskiner, inrednings- och golvmaterial, miljö, arbetsmiljö och ergonomi.

Utbildningen avslutas med ett prov som rättas externt. Med godkänt resultat erhålls branschens yrkesbevis för SRY. Obligatorisk utbildning för ledare inom städ.

Obligatoriska förkunskaper: Goda kunskaper i svenska för att kunna tillgodogöra dig utbildningen och datorkunskaper för att genomföra projektet.

Miljövänlig och professionell golvvård, 2 dagar

Riktas sig till medarbetare som arbetar inom specialenheter eller regelbundet utför golvvård. Utbildningen är utvecklad i linje med Sodexos strävan att kunna erbjuda kemikaliefri städning. Fokus ligger på de modernaste kemikaliefria metoderna som vävs in i den traditionella golvvården. Utbildningen ger direkta kunskaper i att kunna genomföra professionell golvbehandling på de vanligast förekommande golvytorna som sten-, plast-, linoleum- och trägolv på ett miljövänligt och professionellt vis.

Renrumsstädning, 1-2 dagar

Riktas sig till medarbetare som utför städtjänster i känsliga miljöer t.ex. laboratorier, sjukhus samt elektronik, läkemedels- och livsmedelsindustri. Utbildningen ger kunskaper i standarder, partiklar, mätningar, kontamination, personskydd, hygien, städmetoder/teknik, utrustning och inslussning.

Klotterborttagning, 1 dag

Utbildningen ger kunskaper om klotterborttagning, klotterskydd, hälsa, säkerhet, miljö och produktkunskap.

INSTA 800, SS 627801, 1 dag

Riktas sig till ledare för städverksamhet, dvs den som ansvarar för kvalitetsuppföljningen hos kund, som köpt kvalitetsmätning enligt standarden, eller andra specialister/nyckelpersoner. Utbildningen är obligatorisk för denna målgrupp. Utbildningen ger kunskaper om kvalitetsnivåer, olika begrepp, visuell kontroll dvs. hur man räknar/mäter och rapportering.

INSTA 800, SS 627801, ½ dag

Riktas sig till lokalvårdare. Utbildningen ger kunskaper om kvalitetsnivåer, olika begrepp, visuell kontroll dvs. hur man räknar/mäter och rapportering.

Dansk hygienstandard, 2 dagar för ledare

Riktat sig till kalkylerare, arbetsledare eller annan befattning som ska leda och fördela arbete på städuppdrag där Dansk Hygienstandard är gällande. Utbildningen ger kunskap om kritiska riskpunkter, risk för smittspridning, hygienivåer, rengöringsmetoder, hygienkrav och praktiska övningar.

Dansk hygienstandard, ½ dag för lokalvårdare

Riktat sig till medarbetare som ska utföra arbete på kontrakt där Dansk Hygienstandard är gällande. Utbildningen ger kunskap om kritiska riskpunkter, risk för smittspridning, hygienivåer, rengöringsmetoder, hygienkrav och praktiska övningar.



Ledar- utbildning

Rekryteringsutbildning (Nordic recruitment training), e-learning

Rekrytering är en strategisk fråga för Sodexo och för dig som ledare. Alla rekryteringar ska genomföras på ett professionellt och genomtänkt sätt. Utbildningen är gemensam för Norden och i den går vi igenom hur vi arbetar med rekrytering inom Sodexo samt allmän rekryteringskunskap. Obligatorisk utbildning för dig som rekryterar.

ReachMee, e-learning

För att kvalitetssäkra vår rekrytering inom Sodexo ska vi rekrytera enligt vår rekryteringsprocess. Detta gör vi bland annat genom att du som rekryterande chef använder dig av vårt rekryteringsverktyg ReachMee. I utbildningen får du lära dig hur du använder verktyget på ett professionellt och effektivt sätt.

Sodexos ledarprogram, 2+2 dagar

Som ny ledare eller chef får du veta vad din roll innebär, vad Sodexo står för och vad som därmed förväntas av oss – allt utifrån våra värderingar och etiska principer. Du får kännedom om Sodexo som företag, vår vision, mission och affärsidé, samt de policier som vi arbetar utifrån. Under utbildningen går vi också igenom hur vi arbetar med inkludering, mångfald och andra ledarfrågor. Utbildningen består av två dagar vid två olika tillfällen, med några månaders mellanrum. Genom din anmälan blir du per automatik anmäld till båda tillfällena samtidigt, detta för att nätverkan det i gruppen är viktigt! Utbildningen är obligatorisk för nya ledare. OBS! Du ska ha ett chefsansvar före anmälan.

Gruppleदारutbildning, webinar

Utbildningen syftar till att tydliggöra förväntningar på gruppledaren, samt att ge kunskap om grunderna i ledarskap utifrån rollen som gruppledare. Utbildningen består av fem korta webinar vid olika tillfällen och du är godkänd först när du gått igenom alla fem. Utbildningen görs under året om till e-learning.

Arbetsrätt grund, e-learning

Ger grundläggande kunskaper i arbetsrätt. Utbildningen är uppdelad i 5 olika moduler: Anställning, Ledigheter, Uppsägning, Misskötsel och Rehabilitering. Obligatorisk utbildning för samtliga ledare.

Ekonomi i driften, 3 webinar

Ger grundläggande kunskaper i Ekonomi – redovisning och ekonomistyrning. Vi går igenom hur du bokar kostnader och intäkter på ett korrekt sätt, hur vi analyserar resultatet samt standardiserade arbets sättet för aktivitets- och nyckeltalsuppföljning. Obligatorisk utbildning för arbetsledare och platschefer.

Hälsa & Säkerhet för chefer & ledare, förarbete + 2 dagar + slutprov

Utbildningen ger våra ledare kunskaper, verktyg och praktiska råd för att kunna ansvara för det systematiska arbetsmiljö arbetet. Obligatorisk utbildning för samtliga ledare, för att du ska kunna ta emot delegering av arbetsmiljöansvaret.

OBS! Utbildningen kräver självstudier innan kursstart.

Utvecklingssamtal och lönesättning, 1 dag

Beskriver Sodexos modell för målsättning, utvecklingsplanering och lönesättning. Vi går också igenom hur vi arbetar med planering och genomförande samt uppföljning av utvecklingssamtal och lönesamtal enligt vår kompetensutvecklingspolicy och lönepolicy. Obligatorisk utbildning för samtliga ledare.

Brandskyddsutbildning – systematiskt brandskyddsarbete, ½ dag

Syftar till att ge ledare kunskap om systematiskt brandskyddsarbete och intern brandskyddskontroll för att uppfylla kraven i "Lagen om skydd mot olyckor". Obligatorisk utbildning för ledare som är brandskyddsansvariga i lokaler som hyrs eller ägs av Sodexo.

Contract Management & Operational Excellence - CMOE, 2 dagar

Du får inblick i vikten av att känna till dina kontrakt och vilka krav som ställs där. Det är ju utifrån det vi ska leverera och utifrån det du behöver informera personalen om vad som ska göras. Obligatorisk för distriktchefer och vissa platschefer.

Projektledarutbildning

Ger deltagaren kunskaper i att planera, genomföra och följa upp projekt. Utbildningen genomförs av Lexicon och bekostas av eget uppdrag. Utbildade projektledare ska också kunna användas i andra verksamheter för att leda projekt vid behov.

Attitude & Action, ½ dag

Ger dig verktygen för att förstå våra kunders förväntningar och hur vi skapar och utvecklar starka affärsrelationer med våra kunder. Obligatorisk utbildning för arbetsledare, platschefer, distriktchefer, segmentsdirektörer och kundansvariga.

Risk Assessment inom hälsa och säkerhet, e-learning med slutprov

Utbildningen ger kunskap och verktyg för att genomföra riskbedömningar inom hälsa och säkerhet ute på uppdragen. Obligatorisk för samtliga ledare.

Safety walks

Syftet med Safety Walks är att förbättra säkerhetskulturen och visa att du som ledare föregår med gott exempel. Denna globala introduktion ger dig stöd inför din första safety walk. Obligatorisk för chefer från distriktchef och uppåt, inklusive Country Committee och RLC.

Administrativa utbildningar

PAS, e-learning

Utbildningen ger kunskap om PAS för dig som dagligen och månatligen utför rutiner i PAS.

Click'n Buy, Webinar 2 delar

Ger dig kunskap om hur du ska arbeta i Sodexos verktyg för inköp, Click'n Buy, dess användningsområden och funktioner. Click'n Buy används av både måltids- och städservice.

Obligatoriska förkunskaper: Grundläggande datorkunskaper samt en egen inloggning och e-postadress i Sodexos nätverk.

Menyplanering Mashie för företagssegmentet webinar, 3 delar

Utbildningen riktar sig till dig som har ansvar för menyplanering och inköp inom måltidsservice, segmentet Corporate Service. Utbildningen ger dig kunskap i hur och varför du ska arbeta i Mashie samt systemets användningsområden och funktioner.

Obligatoriska förkunskaper: Utbildning i Click'n Buy, grundläggande datorkunskaper samt en egen inloggning och e-postadress i Sodexos nätverk.

Menyplanering Mashie för utbildningssegmentet, webinar, 3 delar

Utbildningen riktar sig till dig som har ansvar för menyplanering och inköp inom måltidsservice, segmentet Schools & Universities. Utbildningen ger dig kunskap i hur och varför du ska arbeta i Mashie samt systemets användningsområden och funktioner.

Obligatoriska förkunskaper: Utbildning i Click´n Buy, grundläggande datorkunskaper samt en egen inloggning och e-postadress i Sodexos nätverk.

Menyplanering, AIVO, webinar

Utbildningen ger dig kunskap om de grundläggande funktionerna i AIVO 2000 och hur du kan underlätta ditt löpande arbete med hjälp av programmet.

AIVO användarforum för erfarna användare i AIVO2000, webinar

Utbildningen riktar sig till erfarna användare i kostdatasystemet AIVO2000. Utbildningen syftar till att ge deltagarna möjlighet att fördjupa sina kunskaper om funktionerna i AIVO2000 och möjlighet att utbyta erfarenheter med andra användare.

PERSONIX, 1 dag

Personix är Sodexos verktyg för att analysera behov och förväntningar på en specifik arbetsplats. Syftet är att öka gäst- och kundnöjdheten och skapa ett behovsanpassat erbjudande.

LUPP, löneadministrativa rutiner, 2 dagar

Utbildningen riktar sig till dig som är ledare inom Sodexo och som ska kunna rapportera in uppgifter i Lupp vilket ligger till grund för bearbetningen av löner i POL. Obligatorisk utbildning för ledare som ska använda Lupp.

Obligatoriska förkunskaper: God datorvana. Systemet kommer att bytas under året.

PAJP, löneadministrativa rutiner, 2+2 dagar

Utbildning för ledare inom städservice som använder bemanningssystemet PAJP i det dagliga arbetet vilket ligger till grund för bearbetningen av löner i POL. Obligatorisk utbildning för ledare inom städservice.

Obligatoriska förkunskaper: God datorvana. systemet kommer att butas under året.

Sodexo DYNAMICS (tidigare CRM)

Systemet stödjer säljprocessen, driftprocessen samt avtalsfakturering.

Systemet tillhandahåller kund och avtalsinformation med integrationer till ett antal andra stödsystem som t.ex. SAP,PAS,VISMA,AIVO m.m

Som användare får du genomgång av systemet och utbildning för din funktion. Du får veta hur systemet används och vilket ansvar du har som användare. Obligatorisk för distriktschefer, platschefer, arbetsledare, säljorganisationen, controllers, vissa funktioner inom finansavdelningen samt ansvariga för supportfunktioner.

Word, Powerpoint, Excel, Outlook & OneNote

Grundkurser i Microsoftprogrammen, inklusive fördjupningslektioner, finns i Ingenium för dig som har tillgång till det och de är gratis! Logga in i Ingenium, sök i övre högra hörnet efter t ex Microsoft, Word eller OneNote. Starta utbildningen. Om du inte har tillgång till Ingenium, men behöver det, så kontakta Utbildningsanmälan!



Övriga utbildningar

Säkerhetsutbildning, 2 dagar samt slutprov

Syftar till att möta kundens krav på säkerhetsmedvetande för personal inom reception, vaktmästeri och liknande.

Första hjälpen och hjärt/lungräddning, ½ dag

Ger dig grundläggande kunskaper och färdigheter i första hjälpen. Enligt Arbetsmiljöverkets föreskrifter om första hjälpen och krisstöd (AFS 1999:07) ska kompetens i första hjälpen finnas på samtliga arbetsplatser.

Brand och utrymning, ½ dag

Utbildningen syftar till att ge deltagarna goda kunskaper i förebyggande åtgärder samt nödvändiga akuta insatser i enlighet med gällande lagstiftning.

Engelska online

För dig som behöver förbättra din yrkesengelska så finns nu utbildningar online, dvs över internet. Du kan arbeta med dessa från vilken dator som helst, det behöver inte vara på Sodexo. Du får tillgång till test, övningar och telefonlektioner på tu man hand under 6 månader. Mer information finner du eller din chef på Sodexo_Net under HR-center – Utveckling – Lärande & Utveckling – Utbildningar – Övriga utbildningar.

Sociala medier och facebook, e-learning

En utbildning för dig som på ditt uppdrag vill starta en facebook-sida för uppdraget.

SODEXO AB,

Kompetensutvecklingsavdelningen

Tel: 08-5788 4000

E-post: utbildningsanmalan.se@sodexo.com

