

SCHULUNGSÜBERSICHT FÜR BETRIEBE

Das Schulungskonzept bei BEST beinhaltet folgende Komponenten, welche modulhaft aufgebaut sind.

(Re-) Assessment

Im (Re-) Assessment geht es darum, möglichst genau und spezifisch den Ist-/Soll-Zustand im zu schulenden Club¹ festzustellen. Dies trägt dem Umstand Rechnung, dass das Schulungsprogramm prozesshaft aufgestellt ist und eine möglichst nachhaltige Wirkung entfalten soll. Es geht also um die Ermittlung eines Zustandes und darum, ob dieser durch die Schulungen verbessert, optimiert werden soll/konnte. Die Erhebung der jeweiligen Wünsche, Vorstellungen und Erwartungen seitens der Leitungsebene an das Schulungsdesign für ihre Mitarbeiter/innen ist elementar für den Schulungserfolg. Die Module der Schulung, Arbeitsweisen, Methoden und Ziele bei BEST werden vorgestellt. Im Anschluss daran wird eine Ablaufplanung (Zeit, Umfang, Gruppengröße, Trainer/innen-Auswahl) der Schulung der Mitarbeitenden vereinbart.

MODUL Nr. 1: Organisationsentwicklung „BEST Clubbing“ (Leitungen)

Das BEST Clubbing Konzept für Geschäftsführende, Leitungen und Verantwortliche wird hier präsentiert. Es erfolgt ein Austausch zu und die Unterbreitung von Anregungen und Vorschlägen, wie der eigene Betrieb bzw. die Veranstaltung unter Aspekten der Risikominderung und des Gesundheitsschutzes optimiert werden kann. Die Umsetzung dieser Aspekte erfolgt erfahrungsgemäß im Partysetting in einer kreativen Vielfältigkeit. Außerdem wird in diesem Modul auf wesentliche rechtliche Bestimmungen und den Arbeitsschutz eingegangen.

MODUL Nr. 2 Gesundheitskompetenz in der Gästebetreuung (Gästebetreuende)

In dieser Einheit, die sich speziell an Gästebetreuer (in der Regel: Türsteher/innen) richtet, geht es um den Erwerb von gesundheitlichen Kompetenzen zum Umgang mit Gästen am Einlass, aber auch während der Veranstaltung. Der adäquate Umgang mit dem Risikoverhalten von Gästen sowie die Vermittlung von aktuellen Trends und Basics zu psychoaktiven Substanzen sind die Kernbereiche, in denen Kompetenzen erlangt werden können. Dabei wird auf den vorhandenen Strategien und der Arbeitskultur des Teams aufgebaut. Diese werden nach Möglichkeit gestärkt und führen zu einer Verbesserung des Risikomanagements im Club / während der Veranstaltung.

MODUL Nr. 3 Gesundheitskompetenz an der Bar (Barpersonal)

Diese Einheit richtet sich an das Barpersonal. Mit ihnen werden eigene Erfahrungen mit Alkohol ggf. weiteren Substanzen, der Umgang mit Gästen am „Ausschank“ unter Beachtung der Möglichkeiten und Grenzen bei Lautstärke und Dauerbelastung reflektiert. Der Umgang mit stark Alkoholisierten, Grundlagen zum Mischkonsum von Alkohol und weiteren psychoaktiven Substanzen sowie zur Hydratation sind die Kernelemente, in denen hier Kompetenzen erlangt werden können. Weiterhin besteht die Möglichkeit, sich darüber auszutauschen, ob / wie der eigene Barbereich um einen gesundheitsfördernden Service erweitert werden kann.

¹ Der Begriff „Club“ schließt andere Arten von Betrieben mit ein. Auch für die Planung von und für Mitarbeiter/innen bei/in Veranstaltungen, Kneipen, Bars, Festivals und Open Airs ist das Programm entwickelt worden.

MODUL Nr. 4 Erste Hilfe, Infektions- und Arbeitsschutz (Gesamtpersonal)

Diese Einheit richtet sich an alle Mitarbeitenden des Clubs / der Veranstaltung. Es erfolgt eine Reflektion der vorhandenen Erfahrungen und des Umgangs mit Notfall-Vorfällen. Die Anwendung geeigneter Strategien Erster Hilfe und des Umgangs mit „verballerten“ Gästen ist ein wesentliches Element, in dem Kompetenzen erlangt werden können. Auch Strategien zu situationsentspannenden Vorgehensweisen wie z.B. „Talking Down“ können Bestandteil sein. Darüber hinaus erfolgt eine kurze Einweisung in Teilbereiche des Arbeitsschutzes (Hygiene, Infektionsschutz). Theoretische Inputs und der gemeinsame Austausch können durch praktische Übungen (Puppen-Training, Händehygiene) ergänzt werden.

MODUL Nr. 5 Konsumkompetenz-Training (Gesamtpersonal mit Schwerpunkt Bar)

In dieser Einheit wird darauf abgezielt, dass die Mitarbeitenden erlernen, ihren eigenen Konsum reflektieren. Ein möglichst verantwortungsbewusstes Konsumverhalten aller Beteiligten ist das Ziel dieses Moduls. Safer Use-Regeln sollen verinnerlicht und somit ein risikoarmer Konsum gewährleistet werden. Die Gesundheitsförderung und Konsummündigkeit stehen hier im Mittelpunkt. Es geht darum, Genuss von Missbrauch und Abhängigkeiten unterscheiden zu können. Im Idealfall können diese Erkenntnisse auch an die Gäste weiter vermittelt werden und wirken sich positiv auf den Club / die Veranstaltung aus. Die Teilnahme an diesem Modul ist freiwillig.

Infostand/Trainer/innen-Präsenz

Der nachfolgende Infostand dient zur Vertiefung der Lerninhalte in den Modulen und zur Unterstützung bei der Umsetzung der Lerninhalte. Die Trainer/innen sind am Infostand präsent und können auf Fragestellungen, die sich bei den Schulungsteilnehmenden im Nachhinein ergeben haben, nochmal eingehen. Darüber hinaus können akute schwierige Situationen bei Bedarf gemeinsam gelöst werden. Natürlich kommt dieses Angebot vor allem den Gästen zugute, sie können die Angebote am Infostand in Anspruch nehmen und wissen dieses Angebot zu schätzen.

Kontakt / Ansprechpartner

Fixpunkt e.V. / BEST, Reichenbergerstr. 131, 10999 Berlin

Ralf Köhnlein Tel: +49 30 692 91 98 Mail: r.koehnlein@fixpunkt.org

Raimund Reintjes Tel: +49.152 5376 2013 Mail: rr@clubcommission.de

Stand: Juni 2015



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages