



Johann Hamdorf

fidicon GmbH

Vita

Johann Hamdorf (Jahrgang 1947) ist freiberuflich tätig. Er ist gelernter Koch, arbeitete als Projektmanager für alle Nordsee-Restaurants (ehemals Unilever) im Bereich Planung, Organisation und Qualitätsmanagement. Er war Mitglied des Entwicklungs- und Qualitätsausschusses für Iglo-Produkte. Nach der Weiterbildung zum Betriebswirt, machte sich Herr Hamdorf 1990 auf den Gebieten der Konzepterstellung (Qualitätsmanagementsysteme, Existenzgründungen) für KMUs selbstständig. Ab 1996 folgten die Konzepterstellung und die Beratung im Bereich Qualitätsmanagementsysteme in Verbindung mit HACCP und ISO oder ähnlichen Systemen. Ebenso ab 1996 ist Herr Hamdorf als Dozent an der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein in den Fachbereichen Lebensmittel, Meister im Gastgewerbe und Fachwirtausbildung tätig. Herr Hamdorf ist außerdem Fachautor für diverse Lebensmittel-Hygienschulungen, HACCP und ISO-Publikationen. Als freier Mitarbeiter der Fa. Fidicon GmbH entwickelt Herr Hamdorf Online-Kurse für Lebensmittelhygienschulungen, Arbeitsschutz und Hygiene in medizinischen Bereich.

Online-Hygiene-Schulung mittels "hyAcademy"

hyAcademy ist eine Online-Hygienschulung basierend auf einer interaktiven Lernplattform. Sie stellt eine moderne, flexible, die eigene Aktivität des Lerners fordernde Schulungsmethode dar.

hyAcademy bietet Online-Kurse für die Bereiche Lebensmittel, Arbeitssicherheit, Qualitätsmanagement und Hygiene in medizinischen Bereichen. Alle Kurse erfüllen die erforderlichen gesetzlichen Ansprüche und schließen mit einem anerkannten Zertifikat oder einer Teilnahmebestätigung ab. Das Zertifikat gilt als Nachweis gemäß den derzeit geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Warum hyAcademy?

Aus der Sicht des Unternehmens ist hyAcademy auf Wunsch inhaltlich und optisch an die Vorgaben des Unternehmens anpassbar. Die Aktualisierung der Inhalte ist jederzeit gewährleistet. Die Überprüfung und Lenkung der Schulung ist über einen Tutorzugang möglich. Durch hyAcademy Mitarbeiter fehlen nicht im Produktionsprozess. Eine Bindung an Gruppengrößen entfällt. Durch diese Vorteile hat das Unternehmen hohe Kosten- und Zeitersparnisse. Die Aktive Mitarbeit der Teilnehmer sichert Nachhaltigkeit des Erlernten.

Die Nutzung der Online-Schulung durch die Mitarbeiter kann in Lebensmittelunternehmen national und international durch das Unternehmen gesteuert werden. Dadurch ist ein einheitliches Schulungskonzept für alle Bereiche sichergestellt. Betriebsspezifische Module können inhaltlich angepasst an die Anforderungen der einzelnen Werke in enger Abstimmung mit der QM-Leitung angepasst werden. Der jeweilige QM-Leiter überprüft und lenkt die Durchführung der Schulung anhand des Tutorzugangs. Eine unkomplizierte Aktualisierung im Text, mit Fotos und Videoclips ist gesichert.

Der Nutzer ist hoch motiviert durch Nutzung eines zeitgemäßen Mediums. Der Nutzer bestimmt seine eigene Lerngeschwindigkeit, dabei sind Lernunterbrechungen jederzeit möglich. Zudem ist der Kurs zeit- und ortsunabhängig durchführbar. Hohe Aufmerksamkeit wird durch aktive Bearbeitung der Schulung gefördert. Der Nutzer erhält nach Beendigung des Kurses und geleistetem Test ein Zertifikat.