

	<p>FSA-Campus für die Kunden - Wissen für alle Mitarbeiter im Betrieb</p> <p>Food-Service Akademie</p>	
---	---	---

Leitfaden für den FSA Kunden-Campus

Im folgenden Dokument finden Sie einen Überblick über den Kunden-Campus über den verschiedene Kurse der FSA angeboten werden. Dieser Campus ist ein kostenfreies Angebot des Service-Bund für seine Kunden.

Die Kunden greifen über die URL

fsa.servicebund.de

auf den Campus zu. Dort können sie sich mit ihrer E-Mail-Adresse sowie einem Passwort anmelden.

WICHTIG: Dieser Campus ist ausschließlich für die Kunden. Interne FSA-Nutzer verwenden weiterhin den ihnen bekannten Zugriff.

Ziel des FSA-Angebots für Kunden ist es, die Betriebe im Aufbau von wichtigem Know-how zu unterstützen und ihnen damit eine wichtige Hilfestellung zu bieten. Darüber hinaus führen die Onlinekurse in die Positionierung und Leistungsmerkmale der strategischen Eigenmarken ein und erhöhen die Wertschätzung der Kunden für diese Sortimente.

1 ÜBERBLICK ZU DEN ANGEBOTEN

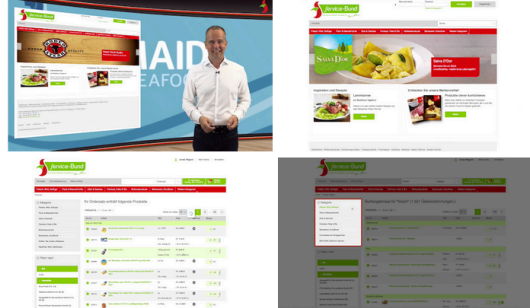
1.1 Webshop-Schulung

In der Webshop-Schulung werden die wichtigsten Funktionen im Webshop erläutert und die Kunden zur Nutzung des Webshops animiert.

Diese Videos sind auch bereits im Webshop selber verfügbar. Da es für diese Schulung keinen Online-Test gibt, wird auch kein Zertifikat ausgestellt.

1. Webshop im Service-Bund – Fragen und Antworten

Webshop im Service-Bund – Fragen und Antworten



Aufrufen	Module
----------	--------

▶	Webshop-Überblick
---	-------------------

1.2 Rodeo und alles Wichtige rund um Fleisch

Diese Schulung bietet eine geballte Ladung Fachwissen rund um Fleisch und unsere Eigenmarke Rodeo. Sie empfiehlt sich sowohl für Küchenpersonal als auch für den Service. Denn je besser sich alle Mitarbeiter mit Fleisch und den zentralen Argumenten auskennen, umso besser können sie den Gast beraten und Fleisch verkaufen.

Die Schulung beinhaltet auch vier Online-Tests, die von den Kundenmitarbeitern abgelegt werden können. Haben die Mitarbeiter alle Tests abgelegt, erstellt die FSA ein Zertifikat, das über die Gebietszentralen ausgeliefert wird.

2. Rodeo und alles Wichtige rund um Fleisch

Im Service-Bund steht Rodeo für authentisches und sehr gutes Fleisch. Aber es gibt noch viele weitere spannende Dinge zum Thema Fleisch in der Gastronomie. Diese Online-Schulung vermittelt wichtiges Wissen rund um das Thema Fleisch und Rodeo. Es geht um das Markenversprechen, Schnitte und Qualität, Herkunft und Verwendungsmöglichkeiten für die Gastronomie.



Aufrufen	Module	Online-Tests	
▶	Fleischmarkt und Marken	✓	✓
▶	Schlachttiere im Überblick	✓	
▶	Fleisch und Convenience	✓	

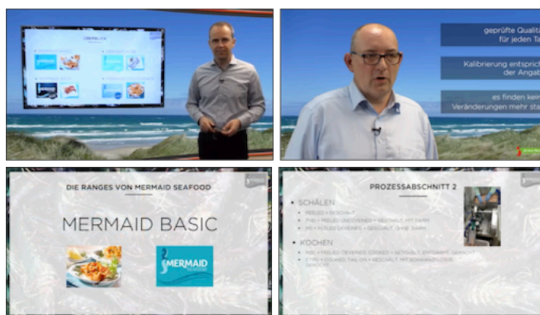
1.3 Mermaid & Seafood

Um alle Leckereien aus dem Wasser geht es in dieser Schulung. Neben den wichtigsten Infos zu Mermaid gibt es auch ganz viel Wissenswertes zu Seafood. Insbesondere das viele Fachwissen rund um Garnelen macht aus den Mitarbeitern des Kunden echte Experten – und hilft sehr bei der Beratung der Gäste.

Zur Schulung gibt es acht Online-Tests. Mitarbeiter, die alle Tests durchlaufen, bekommen ein hochwertiges Zertifikat von der FSA.

3. Mermaid & Seafood

Mermaid hat sich als Marke für Seafood etabliert. Diese Online-Schulung vermittelt wichtiges Wissen rund um das Thema Seafood und Mermaid. Es geht um das Markenversprechen, Qualität, Herkunft und natürlich um den Einsatz in der Gastronomie.



Aufrufen	Module	Online-Tests			
▶	Seafood Basics	✓	✓	✓	✓
▶	Mermaid Seafood	✓	✓	✓	
▶	direkt.frisch.	✓			

1.4 SOURCER und Heißgetränke

Diese Schulung führt in die Genussmomente von Sourcer ein und vermittelt die wichtigsten Hintergrundinformationen zu Kaffee, Tee und Kakao.

Damit ist dies eine unerlässliche Schulung für den Service und jeden Getränkeverantwortlichen in der Gastronomie. Denn Wertschöpfung mit Heißgetränken geht am besten, wenn man sich richtig gut mit den Produkten auskennt.

Auch diese Schulung enthält sechs Online-Tests, nach deren Durchlaufen die Teilnehmer ein Zertifikat bekommen.

4. SOURCER Heißgetränke

SOURCER ist das Heißgetränkekonzept im Service-Bund. In dieser Schulung wird alles vermittelt, was wichtig ist – und was Kaffee, Tee und Co. zu extrem interessanten Produkten für die Gastronomie macht.



Aufrufen	Module	Online-Tests
▶	Einführung in die Welt von Sourcer	✓ ✓ ✓
▶	Profiwissen rund um Kaffee	✓
▶	Profiwissen rund um Tee	✓
▶	Profiwissen rund um Kakao	✓

1.5 LMIV

Die Kennzeichnung von Allergenen ist noch immer ein heißes Eisen in der Gastronomie. Deswegen hat diese Schulung auch nichts von ihrer Aktualität verloren.

Grundsätzlich können alle Mitarbeiter in den Kunden-Betrieben die gesamte Schulung durchlaufen.

Um den Aufwand für die Mitarbeiter aber zu begrenzen, wurde zu jedem Video dargestellt, für welche Zielgruppe es besonders interessant ist. Diese Personen sollten es sich in jedem Fall ansehen:



Leitungsmitarbeiter, d.h. Personen mit Führungsverantwortung



Mitarbeiter in der Küche, d.h. Mitarbeiter, die Speisen produzieren



Mitarbeiter im Service, d.h. mit direktem Kontakt zu den Gästen

Die Mitarbeiter der Kunden können also immer direkt sehen, ob ein Schulungsteil für sie besonders geeignet ist.

Grundsätzlich sehen die Kunden auf ihrer Startseite die drei Module der Schulung:

Aufrufen	Module	Online-Tests		
▶	Einführung und Hintergründe zur LMIV	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶	Allergenmanagement in der Küche	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶	Allergendecklaration am Gast	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Durch einen Klick auf den grünen Pfeil links oder den Text gelangen sie zu den Schulungsvideos. Die Kästchen zeigen ihnen, wie viele Online-Tests sie zu den jeweiligen Themen ablegen können.

5. LMIV im Überblick – Wissen für alle Mitarbeiter im Betrieb

Mit diesem Online-Kurs möchten wir Ihnen die LMIV etwas leichter machen.

Das Video rechts gibt Ihnen einen schnellen Überblick.

Alle Mitarbeiter können die Schulung durchlaufen – und damit der Aufwand nicht zu groß wird, ist die Schulung nach Gruppen sortiert:

-  Leitungsmitarbeiter
-  Küchen-Mitarbeiter
-  Service-Mitarbeiter



Aufrufen	Module	Online-Tests		
▶	Einführung und Hintergründe zur LMIV	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶	Allergenmanagement in der Küche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
▶	Allergendecklaration am Gast	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

2 PFLEGE PERSÖNLICHER DATEN DUCRH DIE KUNDEN

Wie Sie es aus dem FSA-Campus kennen, können auch die Kunden ihre persönlichen Daten selber pflegen. Zudem können Administratoren auf Kundenseite neue Mitarbeiter für den Campus anlegen.

Über den Button *Meine Daten*

Meine Daten

können die Kunden ihr persönliches Passwort anpassen. Eingaben werden unmittelbar gespeichert. Bitte verwenden Sie für das Passwort nur deutsche Buchstaben und Zahlen.

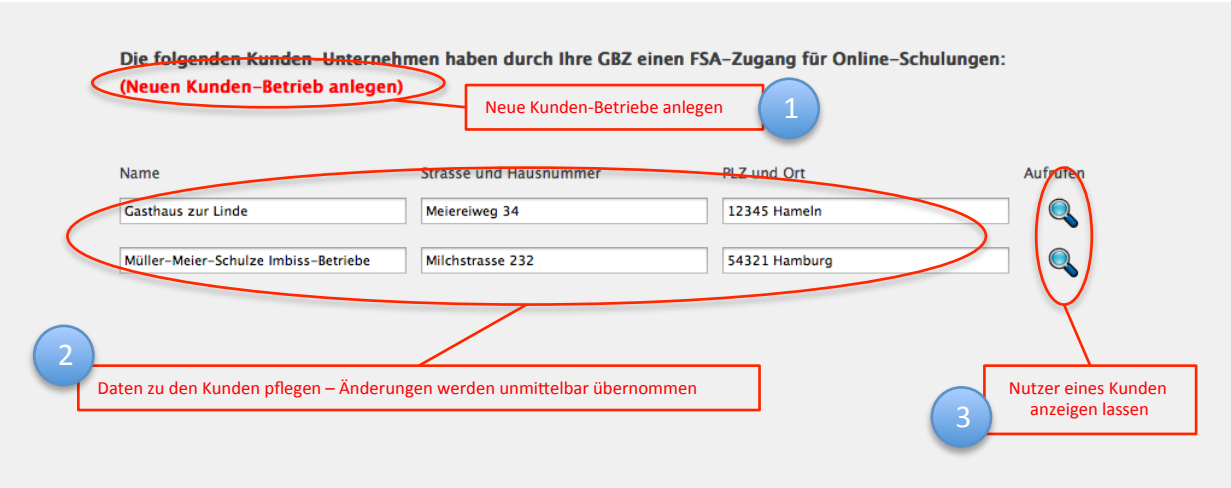
3 ANLEGEN NEUER KUNDENBETRIEBE

Für die Verwaltung der Kundenzugänge haben wir in *Ihrem* FSA Lern-Campus (fsa-campus.de) einen speziellen Bereich eingerichtet:

Mein Lern-Campus	FSA-Angebote	Vertriebs-Tools	Meine Zugangsdaten	Für Führungskräfte
Nutzerübersicht	Kundenzufriedenheit	Kunden-Zugänge		

Durch Klicken auf den Button kommen Sie auf die folgende Seite:

Hier können Sie neue Nutzer anlegen (1). Durch einen Klick auf den roten Schriftzug wird ein neuer Betrieb erzeugt, der dann in der ersten Zeile steht.



Die folgenden Kunden-Unternehmen haben durch Ihre GBZ einen FSA-Zugang für Online-Schulungen:

(Neuen Kunden-Betrieb anlegen)

Neue Kunden-Betriebe anlegen 1

Name	Strasse und Hausnummer	PLZ und Ort	Aufrufen
Gasthaus zur Linde	Meiereiweg 34	12345 Hameln	
Müller-Meier-Schulze Imbiss-Betriebe	Milchstrasse 232	54321 Hamburg	

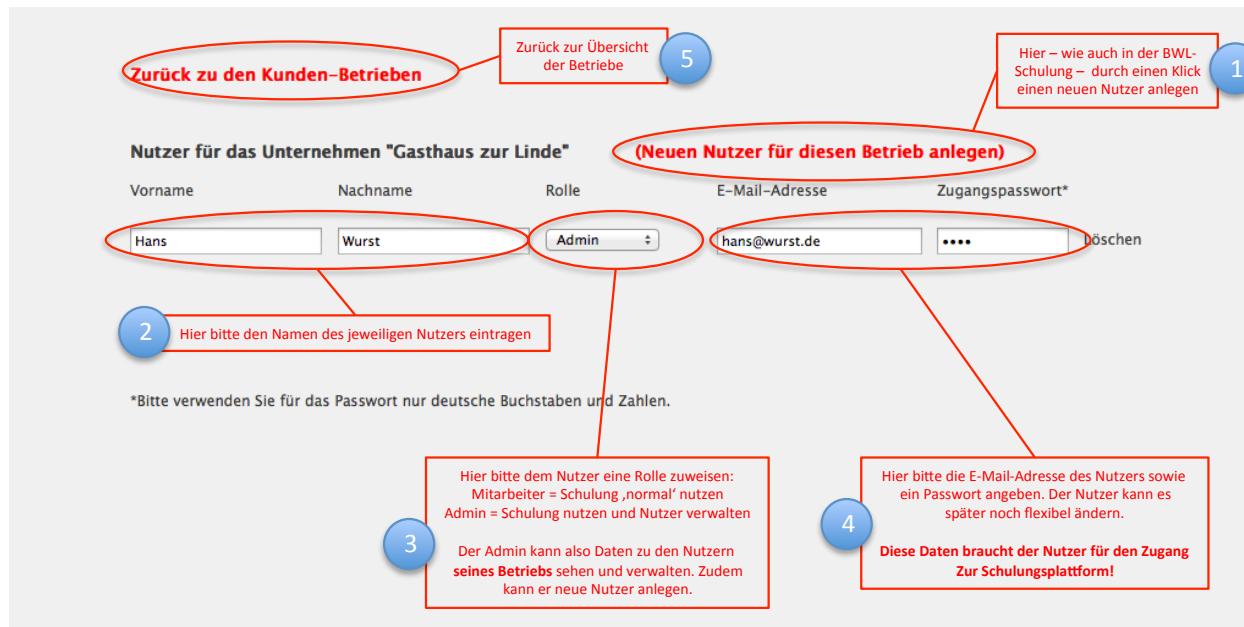
2 Daten zu den Kunden pflegen – Änderungen werden unmittelbar übernommen

3 Nutzer eines Kunden anzeigen lassen

Die Daten zu einem Betrieb können Sie dann bearbeiten (2). Die Änderungen werden direkt bei Eingabe der Daten gespeichert.

Durch einen Klick auf die Lupe (3) gelangen Sie dann zu den Nutzern des jeweiligen Betriebs.

Die Anzeige sieht dann folgendermaßen aus:



Nutzer für das Unternehmen "Gasthaus zur Linde"

(Neuen Nutzer für diesen Betrieb anlegen)

1 Hier – wie auch in der BWL-Schulung – durch einen Klick einen neuen Nutzer anlegen

2 Hier bitte den Namen des jeweiligen Nutzers eintragen

3 Hier bitte dem Nutzer eine Rolle zuweisen:
Mitarbeiter = Schulung „normal“ nutzen
Admin = Schulung nutzen und Nutzer verwalten
Der Admin kann also Daten zu den Nutzern seines Betriebs sehen und verwalten. Zudem kann er neue Nutzer anlegen.

4 Hier bitte die E-Mail-Adresse des Nutzers sowie ein Passwort angeben. Der Nutzer kann es später noch flexibel ändern.
Diese Daten braucht der Nutzer für den Zugang zur Schulungsplattform!

5 Zurück zur Übersicht der Betriebe

Zurück zu den Kunden-Betrieben

Vorname: Hans Nachname: Wurst Rolle: Admin E-Mail-Adresse: hans@wurst.de Zugangspasswort*: **** Löschen

*Bitte verwenden Sie für das Passwort nur deutsche Buchstaben und Zahlen.

Zunächst können Sie auf dieser Seite neue Nutzer für den jeweiligen Kunden-Betrieb anlegen (1).

Nach dem Klick erscheint ein neuer Nutzer, bei dem Sie dann bitte den richtigen Namen eintragen (2). Zudem müssen Sie ihm eine Rolle zuweisen (3). Standardmäßig sind neue Nutzer *Mitarbeiter*. Mit dieser Rolle können Sie die Schulung nutzen und ihre eigenen Daten pflegen.

Wenn Sie die Rolle auf *Admin* anpassen, kann der Nutzer auch die Daten der anderen Nutzer seines Betriebs verwalten, d. h. Namen, Rollen und Zugangsdaten verändern. Zudem kann er neue Nutzer anlegen. Wenn Sie einen Betrieb neu anlegen, sollten Sie darauf achten, dass **mindestens ein Admin** angelegt ist. Denn ansonsten kann der Kunde seine Daten nicht selber pflegen und Sie müssen es für den Kunden tun.

E-Mail-Adresse und Passwort (4) sind die Zugangsdaten eines Nutzers – sie müssen daher sehr sorgfältig eingetragen werden. Das Passwort kann ein Nutzer auch nachträglich selber ändern – es empfiehlt sich daher beim Anlegen eines Nutzers ein leichtes Standard-Passwort zu vergeben. Zum Beispiel das Wort „start“ oder Ähnliches.

Sind Sie mit der Bearbeitung fertig, gelangen Sie über einen Button oben links zurück zur Übersicht der Kundenbetriebe.