



Der igefa Campus ist zertifizierter
Lerndienstleister nach DIN ISO 29990.



Kundenseminare

Seminarportfolio 2020
igefa Campus

Campus-Seminare können Sie bequem online buchen!

Eine Übersicht aktueller Campus-Seminartermine finden Sie auf unserer Website.

www.igefa.de/kompetenzen/igefa-campus

Inhaltsverzeichnis

Zur igefa und dem igefa Campus	3
Seminarstandorte und Ansprechpersonen vor Ort	4
Unser Qualitätsanspruch	6
Inhouse-Schulungen	7
Drei Entwicklungsstufen	8
Vier Methoden zum Erfolg	9
Seminarportfolio 2020 in der Übersicht	10
Schulungsreferentinnen und -referenten	74
Allgemeine Seminarbedingungen	79
Impressum	81

Die igefa – Eine Interessengemeinschaft des Fachgroßhandels

Sechs traditionsreiche Fachgroßhandelsgruppen mit bundesweit 30 Standorten versorgen gewerbliche und institutionelle Großverbraucher aus den Branchen Gesundheitswesen, Gebäudereinigung, Industrie, Verkehrswesen, öffentliche Einrichtungen, Hotellerie, Gastronomie und Catering mit hochwertigen Dienstleistungen und Produkten des täglichen Bedarfs. An vielen Stellen arbeiten diese sechs Unternehmensgruppen eng zusammen – unter dem Dach der Interessengemeinschaft des Fachgroßhandels (igefa). Gemeinsam betreiben sie seit dem Jahr 2002 eine igefa-Zentrale, in der zahlreiche überregionale Aufgaben erfüllt werden.

Alle Unternehmen innerhalb der igefa sind mittelständisch geprägt und familiengeführt. Die große Stärke der igefa ist der starke Zusammenhalt ihrer Mitgliedsbetriebe. Wichtige Ziele des Zusammenschlusses sind die Bündelung vorhandener Kompetenzen und die Bereitstellung eines gemeinsamen Angebots erstklassiger Serviceleistungen. So profitieren alle Kunden neben der effizienten Beschaffung von Verbrauchsgütern auch von einer Vielzahl attraktiver Leistungen, die die tägliche Arbeit erleichtern und dem Kunden ermöglichen, sich selbst besser auf sein Kerngeschäft zu konzentrieren.

Der igefa Campus – Exklusiver Schulungspartner Ihrer igefa-Partner vor Ort

Zum leistungsstarken Service der igefa gehört seit vielen Jahren auch das Seminarangebot des igefa Campus. Das Campus-Team arbeitet am Thema Weiterbildung als Lösung für die Herausforderungen im Personalwesen. Der akute Fachkräftemangel und das lebenslange Lernen sind zeitgenössische Themen, die überregional von Bedeutung sind. Gerade der Mangel an qualifizierten Mitarbeitern kann Unternehmen ausbremsen. Vor allem mittelständische Unternehmen und bestimmte Branchen klagen über eine desolante Fachkräftesituation. Durch Seminare, die diesen Herausforderungen erfolgreich begegnen, versucht der igefa Campus Abhilfe zu schaffen – als unkompliziertes und finanzierbares Dienstleistungsangebot für alle Kunden.

„Wissen für die Praxis“ – dieses Motto bildet die Basis unserer Arbeit. Der igefa Campus versteht sich als Dienstleister für alle Mitgliedsunternehmen der igefa. Zum Angebots- und Leistungsspektrum gehört die Entwicklung eines vielfältigen überregionalen Seminarangebots zur beruflichen Weiterbildung – sowohl für die Kunden als auch für die Mitarbeiter der igefa.

Für unsere Kunden

Ziel unserer Bemühungen ist es, ein zeitgemäßes und ansprechendes Seminarangebot zu erarbeiten und bereitzustellen. Unser Anspruch ist die interessante Vermittlung aktuellen Fachwissens an Kunden sowie die Möglichkeit des Erfahrungsaustausches untereinander. Bei Bedarf gehen wir dabei ganz individuell auf die Bedürfnisse Ihrer Organisation ein. Ob durch Seminare bei den igefa-Partnern vor Ort oder durch Inhouse-Schulungen in Ihren Räumlichkeiten – wir begleiten Sie auf Ihrem Bildungsweg mit einer Vielzahl praxisnaher Schulungen und Lösungen.

Für unsere Mitarbeiter

Das größte Kapital sind unsere Mitarbeiter. Der igefa Campus sorgt als Schulungspartner der igefa-Mitgliedsbetriebe auch in unserer Organisation für den Aufbau und die kontinuierliche Weiterentwicklung von Wissen. Mit einem jährlichen Mitarbeiterseminarprogramm tragen wir dazu bei, dass Kompetenzen dauerhaft Kernkompetenzen bleiben. Die internen Campus-Seminare bieten Qualifizierungsangebote entsprechend individueller Karriere- und Entwicklungsphasen, die unsere Mitarbeiter befähigen, die vielfältigen Handlungsfelder innerhalb der igefa erfolgreich zu gestalten.



Immer in Ihrer Nähe – Bundesweites Seminarangebot

In der igefa-Zentrale bei Berlin wird das umfassende Seminarportfolio jährlich erarbeitet, um dann unter der Marke „igefa Campus“ exklusiv allen igefa-Mitgliedsbetrieben zur regionalen Umsetzung angeboten zu werden. In diesem Jahr stehen 48 Seminare für unterschiedliche Branchen und Zielgruppen zur Auswahl. Aus diesem Portfolio stellt Ihr igefa-Partner eine bedarfsgerechte regionale Seminarwahl für die Durchführung vor Ort zusammen. Die Mitgliedsbetriebe der igefa sind mit über 30 Standorten in so vielen Regionen Deutschlands vertreten, dass wir Ihnen ein weitreichendes Angebot an Campus-Seminaren anbieten können. Informieren Sie sich bitte auf den Campus-Seiten der igefa-Website (www.igefa.de/kompetenzen/igefa-campus) und erfahren Sie, welches Seminar wann und wo stattfindet.

Sie können direkt online buchen. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Welche Themen gerade von Interesse sind, kann in den Regionen stark variieren. Nehmen Sie gerne Kontakt zur seminarverantwortlichen Ansprechperson des Standortes Ihres Vertrauens auf, um Wünsche und Anregungen mitzuteilen oder um eine ausführliche Beratung zum Seminarangebot zu erfahren.

Seminarstandorte und Ansprechpersonen vor Ort



1 ARNDT

Mit Sicherheit gut versorgt

ARNDT Memmingen

Eidlerholzstraße 1, 87746 Erkheim

Inge Sonntag, Tel. 08336 80150-709

inge.sonntag@arndt.igefa.de

Seminarzentrum.MM@arndt.igefa.de

ARNDT München

Elly-Staegmeyr-Straße 4, 80999 München

Alexandra Wichmann, Tel. 089 8185-439

alexandra.wichmann@arndt.igefa.de

ARNDT Landshut

Oskar-von-Miller-Straße 6, 84051 Essenbach

Christiane Gellesch, Tel. 08709 9314-19

christiane.gellesch@arndt.igefa.de

ARNDT Nürnberg

Hundingstraße 9, 90431 Nürnberg

Sophie Kosla, Tel. 0911 9932-133

sophie.kosla@arndt.igefa.de

ARNDT Würzburg

Mainfrankenpark 7, 97337 Dettelbach

Klaus Endres, Tel. 09930 29319-36

klaus.endres@arndt.igefa.de

2 igefa DRESDEN

Mit Sicherheit gut versorgt

igefa Dresden

Stuttgarter Straße 7, 01189 Dresden

Annekatri Richter, Tel. 0351 20780-72

Annekatri.Richter@dresden.igefa.de



3  **Julius Brune**
Mit Sicherheit gut versorgt
Julius Brune Bielefeld
Strothbachstraße 14, 33689 Bielefeld
Simone Hopp, Tel. 05205 9817-23
simone.hopp@brune.igefa.de

4  **hegro**
Hegro Eichler Frankfurt am Main
Darmstädter Straße 64, 64572 Büttelborn
Christiane Fischer, Tel. 06152 948-138
christiane.fischer@hegro.igefa.de

5  **igefa leipzig**
igefa Leipzig
Rudolf-Diesel-Straße,
04451 Borsdorf
Ines Schramm, Tel. 034291 313-1640
ines.schramm@leipzig.igefa.de

6  **kammerer**
Kammerer Karlsruhe
John-Deere-Straße 13, 76646 Bruchsal
Astrid Seiberth, Tel. 07251 782-186
astrid.seiberth@kammerer.igefa.de

7  **Jesse**
Industrial Supply
Jesse Seesen
Triftstraße 33, 38723 Seesen
Heike Raschke, Tel. 05381 947 011
heike.raschke@jesseonline.de

8  **HENRY KRUSE**
Mit Sicherheit gut versorgt
Henry Kruse
Neuenbrook 6, 24537 Neumünster
Christian Klaffert, Tel. 04321 8510-152
christian.klaffert@kruse.igefa.de

9  **HILDEBRANDT & BARTSCH**
Mit Sicherheit gut versorgt
Hildebrandt & Bartsch Berlin
Ludwig-Erhard-Ring 16,
15827 Blankenfelde-Mahlow
Sandra Lissok, Tel. 033708 57-225
sandra.lissok@hb.igefa.de

10  **IGEFA KÖLN**
Mit Sicherheit gut versorgt
igefa Köln
Geigerstraße 9, 50169 Kerpen
Frau Fanenstil, Tel. 02237 9790-145
valentina.fanenstil@koeln.igefa.de

11  **IGEFA ROSTOCK**
Mit Sicherheit gut versorgt
igefa Rostock
Adolf-Kruse-Straße 1,
18299 Laage/Kronskamp
Christin Bartock, Tel. 038459 615-213
christin.bartock@rostock.igefa.de

12  **MARCO**
Mit Sicherheit gut versorgt
Marco Freiburg im Breisgau
Riegeler Straße 1, 79364 Malterdingen
Anne Vodermayer, Tel. 07644 927-315
anne.vodermayer@marco.igefa.de

13  **igefa ProMedical**
igefa ProMedical
Daimlerstraße 1
23617 Stockelsdorf

14  **toussaint**
Mit Sicherheit gut versorgt
Toussaint Saarbrücken
In der Lach 6a, 66271 Kleinblittersdorf
Toussaint Hermeskeil
Am Fohlgarten 8, 54411 Hermeskeil
Marc Johannes, Tel. 06805 9276-12
marc.johannes@toussaint.igefa.de

15  **O+S OFFTERRINGER & SAILER**
Mit Sicherheit gut versorgt
O+S Offterring & Sailer Stuttgart
Heinkelstraße 5, 70806 Kornwestheim
Evelin Ferrari, Tel. 07154 83636-75
evelin.ferrari@os.igefa.de

16  **hegro**
Mit Sicherheit gut versorgt
Hegro Eichler Erfurt
An der Bübleber Grenze 1, 99098 Erfurt
Andrea Diedrich, Tel. 05132 9217-450
campus@wu.igefa.de

Hegro Eichler Kassel
Otto-Hahn-Straße 20, 34123 Kassel
Andrea Diedrich, Tel. 05132 9217-450
campus@wu.igefa.de

17  **igefa Mettmann**
Mit Sicherheit gut versorgt
igefa Mettmann
Im Uhlenwinkel 1, 40822 Mettmann
Anja Fieselmann, Tel. 0541 9570-237
campus@wu.igefa.de

18  **Oelckers**
Mit Sicherheit gut versorgt
Oelckers Hamburg
Wilfried-Mohr-Straße 7, 25436 Tornesch
Markus Gäth, Tel. 4120 978-121
campus@wu.igefa.de

19  **Witt**
Mit Sicherheit gut versorgt
Witt Magdeburg
Ohrestraße 16 – 18, 39124 Magdeburg
Christin Witt, Tel. 0391 4048733
christin.witt@wu.igefa.de

20  **Wittrock + Kraatz**
Mit Sicherheit gut versorgt
Wittrock + Kraatz Hannover
Auf den Pohläckern 24, 31275 Lehrte
Andrea Diedrich, Tel. 05132 9217-450
campus@wu.igefa.de

21  **Wittrock + Uhlenwinkel**
Mit Sicherheit gut versorgt
Wittrock + Uhlenwinkel Bremen
Le-Havre-Straße 10, 28309 Bremen
Markus Gäth, Tel. 4120 978-121
campus@wu.igefa.de
Wittrock + Uhlenwinkel Osnabrück
Carl-Lüer-Straße 11, 49084 Osnabrück
Anja Fieselmann, Tel. 0541 9570-237
campus@wu.igefa.de

Qualitätsmanagement im igefa Campus

DIN ISO 29990 – Zertifizierung in der Aus- und Weiterbildung

Um eine gute Seminararbeit zu gewährleisten, werden im igefa Campus alle Aufgaben und Arbeitsabläufe systematisch geplant und gesteuert. Vordergründig ist dabei, die Qualität der Leistungen an den Erwartungen unserer Kunden auszurichten und kontinuierlich zu verbessern. Wir beschreiben unsere Ziele, planen unsere Prozesse, setzen diese um und überprüfen und bewerten diese kritisch – auch mithilfe des Feedbacks unserer Kunden und Seminarteilnehmenden.

Die Norm ISO 29990 wurde speziell für Aus- und Weiterbildungsträger entwickelt und hilft uns, die Qualität unserer Lerndienstleistungen zu sichern. Mit ihr steht unser Qualitätsanspruch im Mittelpunkt unserer täglichen Arbeit.

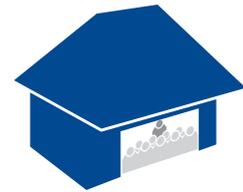


**Der igefa Campus ist
zertifizierter Lerndienstleister
nach DIN ISO 29990.**



Inhouse-Schulungen

Unsere Seminare direkt in Ihrem Haus



Sie möchten eine Schulung unseres Seminarportfolios in Ihrem Unternehmen durchführen?

Kein Problem! Nahezu unser gesamtes Seminarportfolio kann auch „hausintern“ gebucht werden. Auch als Inhouse-Variante zeichnen sich unsere Seminare durch fundierte Wissensvermittlung und einen hohen Praxisbezug aus.

Erfahrene Trainerinnen und Trainer schulen Ihre Mitarbeiter mit aktuellen Inhalten, die auf die Aufgaben und Abläufe in Ihrem Unternehmen abgestimmt sind.

Eigene Schulungsreferenten ermöglichen uns, eine passende Lösung für jedes Budget zu erarbeiten.

Ihre Vorteile:

- Seminardurchführung an Ihrem Wunschtermin
- Einsparung von Reise- und ggf. Übernachtungskosten
- Bezug zu den Zielen Ihres Unternehmens
- Durchführung im Kontext Ihrer Unternehmensstrukturen
- Gleichzeitige Schulung einer größeren Anzahl Ihrer Mitarbeiter
- Aufbau eines einheitlichen Wissenstandes
- Gemeinsame Lernergebnisse, Teambuilding
- Schnelle und faire Angebote
- Reduzierung der Preises pro Person je nach Teilnehmerzahl*
(*im Vergleich zum offenen Seminarangebot)

! Hinweis

Termine für Inhouse-Schulungen sind auch außerhalb der regulären Arbeitszeit möglich.



Inhouse-Schulung

Preis:	Ihr Angebot erfragen Sie bitte bei Ihrem Kundenberater oder Ansprechpartner vor Ort (Kontakt Daten auf den Seiten 4 und 5)
Referenten:	je nach Seminar
Dauer:	je nach Seminar
Teilnehmer:	bis zu 25 Teilnehmende (je nach Seminar)
Termine:	nach Vereinbarung



Drei Entwicklungsstufen

Die drei beruflichen Entwicklungsstufen dienen der Bestimmung des Lernstandes und erleichtern Ihnen die Wahl des richtigen Seminars. Je nach aktuellem Stand kann hier Wissen angeeignet, aufgefrischt und erweitert werden. Alle Stufen bauen aufeinander auf und können einzeln durchgeführt werden.



Einsteiger

Für neue Mitarbeiter in der Branche, Quereinsteiger und solche, die sich in neue Aufgabengebiete einarbeiten möchten. Es werden Grundlagen sowie moderne Techniken vermittelt.



Fortgeschrittene

Für Mitarbeiter und Führungskräfte, die schon länger in der Branche arbeiten und mit dem Aufgabengebiet bereits vertraut sind. Es werden Methoden vermittelt, die auf ein vorhandenes Basiswissen aufbauen.



Erfahrene

Für Mitarbeiter und Führungskräfte mit einschlägigen Vorkenntnissen, die ihr Wissen vertiefen und neue, interessante Ansätze für Ihre Arbeit hinzugewinnen möchten.

Branchen

Die igefa-Campus-Seminare sind branchenspezifisch ausgerichtet und auf die jeweiligen Anforderungen in der Gebäudereinigung, im Gesundheitswesen, im Gastgewerbe und der Hotellerie, des Caterings und der Lebensmittelverarbeitung zugeschnitten. In der Rubrik Betrieblicher Arbeitsschutz finden Sie Seminare, die für Unternehmen aller Branchen interessant und relevant sind.



Gebäudedienstleistung



Gesundheitswesen



Hotellerie, Gastronomie, Catering und Lebensmittelverarbeitung



Kommunale und Öffentliche Einrichtungen



Betrieblicher Arbeitsschutz

Vier Methoden zum Erfolg

Die Lernformen im Campus

Für den bedarfsgerechten Aufbau von Kompetenzen werden die Campus-Seminare in unterschiedlichen Lernformen angeboten. Jede Lernform hat ihre besonderen Merkmale. Diese werden Ihnen auf dieser Seite erläutert. In allen folgenden Seminarbeschreibungen werden Ihnen die vorgestellten Symbole wieder begegnen, um anzuzeigen, welche Lernformen für das jeweilige Seminar buchbar sind. Bitte achten Sie auch auf die angegebenen Symbole im Infokästchen am unteren Seitenrand.

Offene Seminare



Praxisnah, dialogisch, unternehmensübergreifend

In den offenen Campus-Seminaren wird theoretisches Fachwissen mit hohem fachlichen Bezug vermittelt, orientiert an den Bedürfnissen der Teilnehmergruppe. Die Gruppe besteht aus Mitarbeitern unterschiedlicher Unternehmen. Durchführungsorte sind die großzügigen Seminarräume unserer igefa-Partner vor Ort. Aktuelle Seminartermine und die Möglichkeit der Seminarbuchung finden Sie online unter <https://www.igefa.de/kompetenzen/igefa-campus/seminare-buchen>.

Inhouse-Seminare



Praxisnah, zielgerichtet, exklusiv

Nahezu alle Angebote des Campus-Seminarportfolios stehen Ihrem Unternehmen auch in Form von Inhouse-Schulungen zur Verfügung. Die Inhalte der Inhouse-Seminare sind identisch mit denen der offenen Seminare, jedoch können individuelle Abläufe aus Ihrem täglichen Arbeitsumfeld mit in das Seminarkonzept einbezogen werden. Sie finden exklusiv für die Mitarbeiter Ihres Unternehmens und zudem in Ihren Räumlichkeiten statt. Neben dem Schulungsort bestimmen Sie auch Ihren Wunschtermin.

Maßgeschneiderte Seminare



Passgenau, spezifisch, gestaltbar

Maßgeschneiderte Seminare bestehen inhaltlich aus einem spezifischen Mix verschiedener Themen, die Sie uns vorgeben und die wir für Sie in einem Seminar vereinen – zugeschnitten auf die Bedürfnisse Ihres Unternehmens. Das Seminarkonzept wird gemeinsam mit Ihnen entwickelt. Die Schulung erfolgt in Ihren Räumlichkeiten und an Ihrem Wunschtermin.

Online-Seminare



Einfach, bequem, digital

Online-Seminare können Sie bequem am PC besuchen, vorausgesetzt Sie haben einen Zugang zum Internet. Sie bestimmen wann, wo und wie schnell Sie lernen möchten.

igefa Campus – Seminarportfolio 2020

Gebäudedienstleistung	12
Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene	14
igefa-Objektleitertraining Modul 1: Reinigungstechnik	16
igefa-Objektleitertraining Modul 2: Kundenbetreuung & Mitarbeitermotivation	17
Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen	18
Glasreinigung für Neu- und Quereinsteiger	19
Innovationen in der Reinigungsbranche	20
Pflege, Unterhaltung und Reinigung von befestigten Außenanlagen	21
Sanitär und mehr – Die Sanitärreinigung	22
Das 1x1 der Reinigung	23
Kniffe und Griffe in der Reinigungstechnik	24
Facility-Management: Tätigkeitsbereich Professionelle Reinigung	25
Geprüfte/r Projektkalkulator/in in der Gebäudereinigung	26
Reinigung von Reizräumen (gemäß VDI 2083)	27
Reinigung und Pflege von Bodenbelägen	28
Reinigung textiler Bodenbeläge	29
Oberflächenveredelung von Steinböden	30
Auftragsdurchführung in der Gebäudereinigung	31
Reinigung von Photovoltaikanlagen in Theorie und Praxis	32
Maschinenführerschein für Reinigungsmaschinen	33



Gesundheitswesen	34
Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen	36
Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen	37
Hygiene leichter leben – Unsinn und Nutzen verschiedener Hygienemaßnahmen	38
Das lebendige Hygienehandbuch	39
Eine Hand wäscht die andere – Sich selbst und Patienten vor Infektionen schützen	40
Virusinfektionen managen	41
Infektionen im Griff haben. Multiresistente Erreger (MRE) in Pflegeeinrichtungen managen	42
Balance- und Krafttraining zur Sturzprävention	43
„Nur ein Tropfen“ – Aromatherapie in der Pflege	44
Immer Ärger mit dem Ärger –	
Umgang mit Beschwerden von Bewohnern & Angehörigen	45
Wie, wer, was, warum? – In vier Schritten Gesprächsziele erreichen	46
Delegieren will gelernt sein – Von der Kunst, sich die Führung zu erleichtern	47



igefa Campus – Seminarportfolio 2020

Hotellerie, Gastronomie, Catering und Lebensmittelverarbeitung _____ 48

Housekeeping –	
Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- und Oberflächenreinigung _____	50
Wie „tickt“ der Lebensmittelkontrolleur? _____	51
Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept? _____	52
Neue Trends in der Lebensmittelhygiene und HACCP-Konzept _____	53
Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004 _____	54
Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) _____	55
Kombischulung	
„Hygieneschulung & Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)“ _____	56



Kommunale und Öffentliche Einrichtungen _____ 58

Beauftragte/r für Hygiene in Gemeinschaftseinrichtungen _____	60
Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen _____	61
Vergabe von Reinigungsleistungen durch öffentliche Auftraggeber _____	62
Das lebendige Hygienehandbuch _____	63



Betrieblicher Arbeitsschutz _____ 64

Arbeitsschutz und Ergonomie in der Gebäudereinigung _____	66
Ausbildung zur/zum Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in _____	67
Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten _____	68
Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte _____	69
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen _	70
Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastrogewerbe _____	71



A high-angle photograph of a woman with dark hair tied back, wearing a light blue polo shirt and dark pants. She is operating a large, industrial floor cleaning machine on a grey tiled floor. The machine is creating a large, circular area of white foam. The woman is looking down at the machine's controls. The background is a plain, light-colored wall.

Gebäudedienstleistung

Orientiert an den Bedürfnissen des Gebäudedienstleistungsmarktes ist das Seminarangebot dieser Rubrik umfassend gestaltet. Es werden relevante Themen für das Handwerk des Gebäudereinigers, des Glasreinigers, des Facility-Managers sowie das jeweilige Führungspersonal angeboten. Ob Quereinsteiger oder Profi – für jeden Wissensstand gibt es das passende Seminar.



Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene

Sie erlernen das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how für die erfolgreiche Tätigkeit in der professionellen Gebäudereinigung. Die Weiterbildung zum/zur „Geprüfte/r Fachwirt/in für Reinigung und Hygienemanagement“ wird Ihr Branchenwissen im angewandten Management der Dienstleistungen für die Reinigungs- und Hygienetechnik erweitern und professionalisieren.

Teil 1

Themenblock I und II

Grundlagen

- Grundlagen der Reinigungs- und Hygienetechnik:
 - Inhaltsstoffe/Behandlungsmittel
 - Arbeitssicherheit/ Werkstoffe
 - Maschinen, Geräte und Reinigungsutensilien
- Gebäudereinigung:
 - Leistungsbeschreibung zur Gebäudeinnenreinigung
 - Reinigung nichttextiler Bodenbeläge
 - Nichttextile Fußbodenbeläge
 - Textile Fußbodenbeläge
 - Sanitärhygiene
 - Einrichtung und Ausstattung
- Krankenhausreinigung/ Hygienedienste:
 - Krankenhaushygiene
 - Reinigungsgruppen im Krankenhaus
 - Grundlagen der Hygiene
 - Desinfektion
 - Großküchen
 - Schädlingsbekämpfung
- Gebäudeaußen- und Sonderreinigung:
 - Arbeitsmittel zur Erreichung des Arbeitsortes
 - Glasreinigung
 - Bau- und Sonderreinigung
- Wischtexilaufbereitung (Tuch und Bezug):
 - Richtige und vor allem systematische Aufbereitung von Wischtexilien
- Prüfung zum Themenblock I und II

Teil 2

Themenblock III und IV

Betriebliche Kostenrechnung

- Kostenrechnung und Kalkulation:
 - Das Dienstleistungsunternehmen Gebäudereinigung
 - Allgemeine Grundlagen der Kostenrechnung
 - Ermittlung von Leistungswerten:
 - Methoden zur Ermittlung von Leistungswerten
 - Auswertung von Messungen
 - Ermittlung der Ausführungszeiten für einzelne Reinigungsgegenstände

Kalkulation und Angebotserstellung

- Auftragskalkulation:
 - Verrechenbare Tage
 - Stundenverrechnungssatz
- Angebotsbearbeitung/Verträge/Leistungsverzeichnisse:
 - Vergabe von Reinigungsarbeiten
 - Ausschreibung der Unterhalts- und Glasreinigung
 - Angebotsbearbeitung
 - Zahlung und Preisänderung

Mitarbeiter- und kundenorientiertes Handeln

- Personalführung:
 - Personaleinstellung und Personalschulung
 - Musterarbeitsvertrag für die Beschäftigung im Gebäudereiniger-Handwerk
 - Stellenbeschreibung/ Personalplanung
- Kundenorientiertes Handeln:
 - Kundenorientierung und Kundenanalysen
 - Reklamations- und Beschwerdemanagement
- Prüfung zum Themenblock III und IV

Nach der Teilnahme an allen vier Themenblöcken des Seminars und zwei erfolgreichen schriftlichen Teilprüfungen, werden die erworbenen Kenntnisse zertifiziert.

Voraussetzungen

Grundkenntnisse und Erfahrungen im Bereich der Reinigung und Hygienetechnik

Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte der Reinigungs- und Hygienetechnik, insbesondere aus den Bereichen:

- Qualitätsbeauftragte, Umweltmanagement, Reinigungsberatung, Vergabe von Reinigungsarbeiten
- Objektbetreuer/Objektleiter
- Kundenbetreuer

Hinweis

Das Seminar wird 2 Mal jeweils an 3 Tagen durchgeführt.



Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene

Preis pro Person*: 1.950,00 €

Referent: Torsten Kohn oder Horst Laschitz

Dauer: (2x3) 6 Tage

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: GB033

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



igefa-Objektleitertraining: Reinigungstechnik

Modul 1 von 2

Das Seminar vermittelt das reinigungstechnische Basiswissen für eine erfolgreiche Objektleitertätigkeit. Neben der Vermittlung von Kenntnissen zu Materialien und deren reinigungstechnischen Merkmale sowie den Eigenschaften von Behandlungsmitteln und -maschinen, liegt ein besonderer Schwerpunkt auf der Entscheidungsfindung für das optimale Reinigungssystem. Wie kann man aus der Vielzahl der Verfahrensweisen und Möglichkeiten das an die Gegebenheiten im Objekt optimal angepasste System ausmachen?

Seminarinhalte

- Zum Basiswissen der Reinigung
- Auswahlkriterien für den Reinigungsmiteleinsatz (Stoffgemische)
- Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen (CLP)
- Bestimmung von Oberflächen und Werkstoffen
- Rationelle Reinigungs- und Pflorgetechniken für:
 - Bodenbeläge
 - Oberflächen
 - Sanitäre Einrichtungen
 - Manuelle und maschinelle Reinigungsverfahren
 - Kategorisierung von Padscheiben
 - Bürsten- und Walzentechnik
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene Objektleitungen

Bemerkung

Das igefa Objektleitertraining besteht aus zwei Modulen. Beide Module sind sowohl einzeln buchbar als auch als komplettes 2-tägiges Training. Bitte beachten Sie, dass lediglich nach der Teilnahme an beiden Modulen und nach erfolgreicher schriftlicher Prüfung das Zertifikat „igefa-zertifizierte/r Objektleiter/in“ verliehen wird.



igefa-Objektleitertaining (1/2)

Preis pro Person*: 89,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB026

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot



igefa-Objektleitertraining: Kundenbetreuung & Mitarbeitermotivation Modul 2 von 2

Sowohl der Umgang mit den Kunden als auch mit den eigenen Mitarbeitenden bedarf bei der Reinigungsdienstleistung eines besonderen Geschickes. Der entscheidende Faktor für die effiziente Leistung ist der arbeitende Mensch. Wo die technischen Möglichkeiten ausgeschöpft sind, steckt meist noch Optimierungspotenzial in der Mitarbeiterführung und der Mitarbeitermotivation. Entscheidend ist die Fähigkeit der Führungskraft, aktiv Einfluss zu nehmen, zu motivieren und mit Menschen umzugehen. Jede/r Vorgesetzte ist nur so gut, wie seine Mitarbeitenden. Ziel des Seminars ist es deshalb, den Blick zu schärfen und Leitungsqualitäten zu entwickeln bzw. auszubauen.

Auch im Umgang mit dem Kunden gibt es einige Besonderheiten. Das Produkt ist nicht eindeutig definierbar, ein optimales Ergebnis nur schwer erreichbar. Dieses Seminar berücksichtigt die besondere Situation, in der sich die Objektleitung dem Kunden gegenüber befindet und geht spezifisch auf diese Herausforderungen ein.

Seminarinhalte

- Aufgaben und Ziele der Objektleitung
- Dienstleistung als Produkt
- Kommunikation
- Kundenpsychologie
- Reklamationsmanagement
- Verkauf von zusätzlichen Leistungen
- Bewerbungen und Auswahl von Mitarbeiter/innen
- Arbeitseinteilung und Ablauforganisation
- Motivation
- Die richtige Einweisung
- Die Kunst der eindeutigen Anleitung
- Konstruktive Kontrollen
- Einführung neuer Arbeitstechniken
- Umgang mit Mitarbeiterbeschwerden

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene Objektleitungen

! Bemerkung

Das igefa Objektleitertraining besteht aus zwei Modulen. Beide Module sind sowohl einzeln buchbar als auch als komplettes 2-tägiges Training. Bitte beachten Sie, dass lediglich nach der Teilnahme an beiden Modulen und nach erfolgreicher schriftlicher Prüfung das Zertifikat „igefa-zertifizierte/r Objektleiter/in“ verliehen wird.



igefa Objektleitertraining (2/2)

Preis pro Person*: 89,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB027

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen

Ziel des Seminars ist die Vermittlung von Grundwissen über das fachgerechte Entfernen von Farbschmierereien sowie die Durchführung von Prophylaxemaßnahmen. Durch das aktive Einbringen der Teilnehmenden und das Durchführen von Handproben wird ein Gefühl für die richtige Aufgabenerfüllung vermittelt. Nach dem Seminar können die Teilnehmenden Graffiti richtig einschätzen, kalkulieren und ohne Substanzverletzungen beseitigen.

Seminarinhalte

- Grundlagen/Allgemeines:
Graffiti und Farbvandalismus, Beurteilung von Schäden, Schadensdokumentation
- Möglichkeiten der Entfernung von Farbschmierereien:
Produkt- und Systemarten, Umweltauflagen, Eignungstests, Reinigungsverfahren
- Reinigungsdurchführung
- Substanzschäden und deren Vermeidung:
Auswirkungen fehlgeschlagener Reinigungen, Prophylaxemaßnahmen
- Schutzsysteme sowie Alternativmaßnahmen
- Wirtschaftlichkeitsrechnungen:
Risikoanalyse und realistische Kalkulation
- Dokumentation

Zielgruppe

Objektleiter, Betriebsleiter, Kalkulatoren, Sicherheitsbeauftragte, Facility-Manager, Flotten- und Gebäudemanager, Einkäufer, Denkmalschützer, Sanierungsbeauftragte

Methoden

Lehre im Dialog mit Praxisübungen



Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen

Preis pro Person*: 149,00 €

Referent: Martin Steinigeweg

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 12

Modulnummer: GB044

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Glasreinigung für Neu- und Quereinsteiger

Das Grundlagenseminar für den nötigen Durchblick

Glasflächen unterliegen einem Verschmutzungsgrad, der durch vielfältige Umwelteinflüsse verursacht wird. Durch die Transparenz des Materials ist dieser allzu schnell sichtbar. Saubere Fensterflächen und Glasfassaden jedoch gelten als das (reine) Aushängeschild des Unternehmens und sind deshalb ein Muss.

Für die Gewährleistung optimaler Sauberkeit und Funktionalität gilt es, alle Glasflächen effektiv und nachhaltig zu reinigen, ohne dabei Materialschäden zu verursachen. Im Seminar erhalten Glasreiniger/Gebäudereiniger mit geringen Vorkenntnissen einen Überblick über die professionelle klassische Glasreinigung und werden die Wichtigkeit ihrer täglichen Arbeit gewinnbringend reflektieren.

Seminarinhalte

- Zum Material Glas: Geschichte, Bestandteile und Herstellung
- Glasarten und Glaskonstruktionen
- Stellenwert, Bedeutung und Bereiche der Glasreinigung
- Glasschäden und deren Ursachen
- Vorstellung verschiedener Glasreinigungstechniken
- Klassische Glasreinigung: Geräte, Hilfs- und Reinigungsmittel
- Arbeitsablauf bei der Glasreinigung
- Reinigung verschiedener Verglasungen
- Abzieher, Einwascher, Glashobel und Schaber
- Spezialprodukte in der Glasreinigung
- Wasserführende Reinigungssysteme (Glas-, Fassaden-, Solarreinigung); mit praktischen Übungen im Außenbereich
- Tipps zur Grundausstattung für Einsteiger
- Grundlagen der Preiskalkulation
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen (CLP)

Zielgruppe

Glasreiniger/Gebäudereiniger mit geringen Vorkenntnissen; Neu-/Quereinsteiger

Ziel

Das Seminar vermittelt Grundlagenkenntnisse rund um das Material Glas sowie elementare Fachkenntnisse zur klassischen Glasreinigung.



Glasreinigung für Neu- und Quereinsteiger

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB045

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Innovationen in der Reinigungsbranche

Der Zwang zu immer höheren Flächenleistungen in der Reinigungsbranche hat zu einer rasanten Entwicklung der Reinigungstechnik geführt. Dieses Seminar stellt innovative Behandlungsmittel und -techniken verschiedener Anwendungsbereiche vor, vermittelt den neuesten Stand der Entwicklungen und stellt aktuelle Trends und Problemlösungen vor.

Seminarinhalte

Die konkreten Inhalte richten sich nach dem jeweils aktuellen Entwicklungsstand der Reinigungstechnik und beziehen sich auf alle Anwendungsbereiche, zu denen es Neues, Relevantes und Interessantes gibt.

- Marktneuheiten in der Reinigungsbranche
- Vorstellen neuer Produkte und Anwendungen
- Reinigungstechnik – Tipps und Tricks
- Neuerungen in der Anwendungstechnik
- Ergonomische Arbeitsgeräte
- Arbeiterleichterung durch Oberflächenveredelungen
- Intelligente Reinigungssysteme
- Persönliche Schutzausrüstungen (PSA)
- Innovationen auf dem Reinigungsmarkt

Zielgruppe

Alle Interessierten, die sich mit Reinigungstechnik beschäftigen und (Vor-)Kenntnisse aus der Reinigungsbranche aufweisen



Innovationen in der Reinigungsbranche

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB024

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.

Pflege, Unterhaltung und Reinigung von befestigten Außenanlagen

Wege, Plätze, Terrassen, Treppen

Ziel des Seminars ist die Vermittlung von Grundlagenwissen über das fachgerechte Entfernen „vom Wildkraut bis zum Ölfleck“. Durch das aktive Einbringen der Seminarteilnehmenden sowie das Durchführen von Handproben wird ein Gefühl für die richtige Aufgabenerfüllung vermittelt. Ziel ist, dass die Teilnehmenden nach dem Seminar die Vielfalt der Wildkrautbeseitigungssysteme einschätzen und das geeignete Verfahren für den Anwendungsfall auswählen können. Zudem sind die Seminarteilnehmenden in der Lage, die Besonderheiten und Probleme bei den Sonderverschmutzungen richtig zu bewerten und Entfernungen durchzuführen, ohne die Substanz wesentlich zu beeinflussen. Gleiches gilt für das Thema Winterdienst.

Seminarinhalte

Reinigung (Theorie und Übungen an Mustern)

Ökologische, wirtschaftliche Beseitigung von:

- Wildkraut
- Moos
- Bitumen-, Asphaltverunreinigungen
- Kaugummi
- Ölflecken
- Kalkulationshinweise

Pflege (Theorie und Muster)

Befestigte Flächen und Treppen:

- Einsatz von Pflege- und Prophylaxemittel auf Holz-, Kunststoff-, Natur- und Kunststeinuntergründen
- Kalkulationshinweise

Erhaltung der Verkehrssicherung

Laubbeseitigung:

- Blüten-, Laub-, Nadelbeseitigung

Winterdienst:

- Rechtliche Grundlagen
- Zeitfenster
- Mechanischer Winterdienst
- Schnee-, Eisbeseitigung von Hand
- Salzeinsatz ohne Substanzschäden
- Kalkulationshinweise

Zielgruppe

Objektleiter, Betriebsleiter, Kalkulatoren, Sicherheitsbeauftragte, Facility Manager, Flotten- und Gebäudemanager, Einkäufer

Methoden

Lehre im Dialog mit Praxisübungen



Pflege, Unterhaltung und Reinigung von befestigten Außenanlagen

Preis pro Person*: 149,00 €

Referent: Martin Steinigeweg

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: GB051

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Sanitär und mehr – Die Sanitärreinigung

Im Sanitärbereich wird eine Vielzahl an Materialien verbaut, welche fachgerecht gereinigt werden müssen. Um ein bestmögliches Reinigungsergebnis zu erzielen, ist es notwendig zu wissen, wie die verschiedenen Reinigungsmittel zusammengesetzt sind, wie diese wirken und welches Mittel wofür am besten eingesetzt wird. Das Seminar gibt Ihnen zudem einen umfassenden Überblick über die Reinigungstechniken und vermittelt nützliches themenspezifisches Zusatzwissen – von Wasserhärten bis zu Hygieneartikeln. Es wird abgerundet durch anschauliche Beispiele aus dem Berufsalltag eines Gebäudereinigers.

Seminarinhalte

- Einsatzgebiete in Sanitärbereichen
- Grundlagen von Wasser und Kalk
- Verschmutzungsarten
- Saure, säurefreie und biologische Reiniger
- Oberflächenveredelung
- Schlechte Gerüche
- Keime und Bakterien
- Werkzeuge und kleine Helfer
- Spezialprodukte in der Sanitärreinigung
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche, Mitarbeiter aus der Gebäudereinigung und dem Facility-Management



Sanitär und mehr – Die Sanitärreinigung

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB042

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Das 1x1 der Reinigung

Für den fachgerechten Einsatz und die korrekte Anwendung professioneller Reinigungskemie bedarf es grundlegenden Berufswissens. Jeder Reinigungsverantwortliche sollte ein sicheres Verständnis von Inhaltsstoffen verschiedener Reinigungsmittel und ihren Wirkungsweisen haben. Nur so kann ein richtiger Einsatz der Mittel erfolgen und das beste und kostengünstigste Reinigungsergebnis erzielt werden.

Seminarinhalte

- Grundlagen der Reinigung, Pflege und Hygiene
- Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen (CLP)
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Vorstellung diverser Reinigungsverfahren
- pH-Wert und Sinnerscher Kreis
- Die Wahl geeigneter Reinigungsmittel
- Dosierungen
- Einstufiges und zweistufiges Nasswischverfahren
- Richtiger Umgang mit Reinigungsmaschinen
- Reinigung/Pflege verschiedener Bodenbeläge
- Tipps und Tricks: Werkzeuge und kleine Helfer

Zielgruppe

Mitarbeiter aus Gebäudereinigung und Facility-Management sowie alle Interessierten der Branche

Ziel

Es wird ein grundlegender Wissensstand erarbeitet, über den jeder Reinigungsverantwortliche und Objektleiter verfügen sollte.



Das 1x1 der Reinigung

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB041

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Kniffe und Griffe in der Reinigungstechnik

Wer sich mit Reinigungstechnik beschäftigt, kennt die vielen kleinen Probleme und Missgeschicke, die sich bei der Arbeit einschleichen können. Das Seminar soll Anregungen und Hilfestellungen geben, um Fehler zu vermeiden und einige der vermeintlich unlösbaren Probleme doch zu lösen - Handhabungstricks inklusive.

Seminarinhalte

- Identifikation von Materialien
- Anwendungstechniken
- Erkennen von Ausführungsfehlern
- Einsatzgebiete im Sanitärbereich
- Unterhalt: Aufnahme loser Verschmutzungen
- Oberflächenveredelung (Fliesen und Glas)
- Geräte, Maschinen und kleine Helfer
- Einblicke in die Glasreinigung

Zielgruppe

Mitarbeiter aus der Gebäudereinigung sowie alle Interessierten, die sich mit Reinigungstechnik beschäftigen



Kniffe und Griffe in der Reinigungstechnik

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB010

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.

Facility-Management: Tätigkeitsbereich Professionelle Reinigung

Bei den Betriebskosten von Gebäuden (je nach Beschaffenheit und Nutzung) stehen die Ausgaben für die Reinigung nahezu an erster Stelle. Bezogen auf die Gesamtkosten, kann der Aufwand einen Anteil von 40 bis 50 Prozent erreichen. Hier kommt den vielfältigen und zeitaufwendigen Reinigungsaufgaben des Facility-Managements also eine besondere Bedeutung zu. In dieses Seminar werden professionelle Reinigungstechniken vermittelt, die den Tätigkeitsbereich Reinigung im Facility-Management effektiver und vor allem effizienter gestalten können.

Seminarinhalte

- Richtige Auswahl sowie richtiger Umgang mit Stoffgemischen
- Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen (CLP)
- Effektive Techniken der Aufgangsreinigung (Treppenhaus)
- Binden von losen Verschmutzungen
- Professionelle Glasreinigung
- Manuelle und maschinelle Kehrtechnik
- Graffiti-Entfernung im Innen- und Außenbereich
- Moos- und Algenentfernung
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Zielgruppe

Reinungsverantwortliche des Facility-Managements



Facility-Management: Tätigkeitsbereich Professionelle Reinigung

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB008

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Geprüfte/r Projektkalkulator/in in der Gebäudereinigung

Sie erlernen theoretisches Wissen und praktisches Know-how für die Kalkulation in der professionellen Gebäudereinigung. Im Praxisteil erlernen Sie nicht nur das eigenhändige Kalkulieren, sondern auch Teilprozesse in der Reinigung zu analysieren sowie Potenzial zur Verbesserung zu erkennen und dies wiederum kalkulatorisch umzusetzen. Nach bestandener Prüfung erhalten Sie das Zertifikat zum geprüften Kalkulator in der professionellen Gebäudereinigung.

Seminarinhalte

- Tarifliches Grundverständnis
 - Rahmen-, Lohn-, und Mindestlohntarifvertrag
- Detaillierungswertveränderung anhand eines Fallbeispiels
 - Leistungswertschätzung erarbeiten; anschließend eine gemeinsame Auswertung
 - Unterschiede „marktgerechter Leistungswert“ vs. „machbarer Leistungswert“
 - Stundenverrechnungssatz
 - Definition „Leistungswert“
 - m²/h: Wie viele m² schafft die Reinigungskraft in einer Stunde, um die Leistungen im Leistungsverzeichnis abzuarbeiten? Wie viele Stunden/Minuten/Sekunden werden für jede Tätigkeit benötigt?
 - Selbstständige Leistungswert-Ermittlung erarbeiten; anschließend gemeinsame Auswertung
- „Herkömmliche“ Kalkulationserstellung
 - Selbstständige Erstellung einer Kalkulation; anschließend eine gemeinsame Auswertung
- Vereinfachung durch vorgefertigtes Excel-Tool
 - Schnell-/Überschlagskalkulation, Daten des Kunden eingeben, Sachkostenkalkulation
 - Stundenverrechnungssatz im Detail: Einbindung tatsächlicher Overheadkosten sowie Maschinen- und Gerätekosten
- Abschlussprüfung

Voraussetzungen

Von jedem Teilnehmenden sind ein Laptop mit vorinstallierten Excel 97–2003, 2007 oder 2010 und ggf. ein Taschenrechner mitzubringen, da selbstständig kalkuliert wird.



Geprüfte/r Projektkalkulator/in in der Gebäudereinigung

Preis pro Person*: 389,00 €

Referent: Torsten Kohn oder Horst Laschitz

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: GB034

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Reinigung von Reinräumen (gemäß VDI 2083)

Sie erhalten einen komplexen Einblick in das vielschichtige Thema der Reinraumtechnik und Reinraumpraxis – von der Entstehung und Notwendigkeit von Reinräumen, über die Einsatzgebiete, Funktionalität eines Reinraumes bis zu Reinraumklassen erläutert. Neben all diesen wichtigen Informationen liegt der Schwerpunkt auf dem Verhaltens- und Bewusstseinstaining, den Anforderungen der Reinraumkleidung sowie der praktischen Vorführung der Ankleideprozedur eines Overalls. Ebenso werden Besonderheiten bei der Reinraumreinigung unter Beachtung der ISO-, VDI- und GMP-Normen vermittelt.

Seminarinhalte

- **Reinraumsysteme**
 - Entwicklung
 - Erscheinungsformen und Konzepte zum Aufbau und zu Wirkungsweisen von Reinraumanlagen
 - Filtertechnik
 - Strömungsformen
 - Zonen und Schleusenkonzepte
 - Grundlagen Qualifizierung
 - Reinraumklassifizierung
- **Kontamination**
 - Definition
 - Erscheinungsform und Konzepte zur Beherrschung
 - Größenverteilung, Arten, Quellen und
 - Bewegung von Partikeln
 - Konsequenzen durch Kontamination
- **Personal und Material im Reinraum**
 - Partikelfreisetzung durch Personen und Kleidung
 - Reinraumkleidung: Bekleidungskonzept und richtiges Anlegen der Kleidung
 - Anforderung Reinraumpersonal und Qualifizierung
 - Verhaltensregeln im Reinraum
 - Schleusenprozess für Personal
- **Reinigungsverfahren und Anforderungen des Equipments in Reinräumen**
 - Reinigungsverfahren und -mittel
 - Anforderungen an Materialien und Gerätschaften
 - Reinigungstechnologie
 - Qualitätsmanagement

Abschlussprüfung

Nach einer erfolgreichen schriftlichen Prüfung werden die erworbenen Kenntnisse zertifiziert.



Reinigung von Reinräumen (gemäß VDI 2083)

Preis pro Person*: 219,00 €

Referent: Torsten Kohn oder Horst Laschitz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: GB035

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.

Reinigung und Pflege von Bodenbelägen

In Zeiten steigender Leistungsanforderungen an das Reinigungspersonal leistet auch die richtige Kombination von Reinigung und Pflege einen entscheidenden Beitrag zur optimalen und kostengünstigen Unterhaltsreinigung. Das Seminar vermittelt effektive Techniken der Reinigung und Pflege unterschiedlicher Belagsarten und erklärt Zusammenhänge sowie Wirkungsweisen verschiedener Pflegesysteme. Ziel ist es, Ihnen Kenntnisse und Kriterien zur Auswahl des optimalen Pflegesystems zu vermitteln.

Seminarinhalte

- Identifikation und reinigungstechnische Eigenschaften von Hartbelägen:
 - PVC
 - Linoleum
 - Elastomerbeläge
 - PU-Beläge und Oberflächenvergütungen
- Behandlungsmethoden:
 - Grundreinigungen
 - Reinigung und Pflege
 - Periodische Schutzbehandlungen
- Einstufung, Kennzeichnung und Verpackung von Stoffen und Gemischen (CLP)
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche, die sich mit der Grundreinigung beschäftigen



Reinigung und Pflege von Bodenbelägen

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB011

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Reinigung textiler Bodenbeläge

Dieses Seminar vermittelt Kenntnisse zur Materialkunde und stellt verschiedene Techniken der Zwischen- und Grundreinigung von Teppichbelägen vor. Den Seminarteilnehmenden werden Auswahlkriterien vermittelt, die helfen, für unterschiedliche Bedingungen im Objekt jeweils effektive und kostengünstige Techniken anzuwenden.

Seminarinhalte

- Bestimmung verschiedener textiler Bodenbeläge
- Eigenschaften verschiedener textiler Bodenbeläge
- Behandlungsmittel
- Saugen und Bürstsaugen
- Qualitätsmerkmale von Staubsaugern
- Detachurtechniken
- Antistatische Behandlungen und Schutzbehandlungen
- Zwischen- und Grundreinigungsverfahren:
 - Pulverreinigungsverfahren
 - Faserpadverfahren
 - Garnpadverfahren
 - Trockenshampooierung
 - Sprüh-Spülsaugh-Extraktion
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Exkurs in die Welt der Maschinen zur Reinigung textiler Beläge

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche sowie alle Interessierten der Branche



Reinigung textiler Bodenbeläge

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB003

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Oberflächenveredelung von Steinböden

Kristallisation ist in der Bodenpflege ein besonderes Thema, da es sich dabei um eine Materialumwandlung bzw. Materialveredelung handelt. Bei dieser Behandlungsmethode werden nicht nur das optische Erscheinungsbild, sondern auch die Eigenschaften und die Widerstandsfähigkeit des Materials selbst verbessert. Eine weitere Möglichkeit zur Veredelung von Steinoberflächen bieten Diamantschleifverfahren. Diese stellen eine in der Anwendung unproblematische Alternative dar. Dieses Seminar beschreibt die notwendigen Voraussetzungen und unterschiedlichen Verfahrensweisen solcher Oberflächenveredelungen von Steinböden.

Seminarinhalte

- Materialien und Wirkungsweisen
- Vorbereitungen und Sicherheitsvorkehrungen
- Behandlungsmittel und Zubehör
- Diamantschleifverfahren
- Kristallisation von Oberflächen
- Twister Pad-Verfahren
- Weitere Pad-Verfahren und ihre Unterschiede
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Zielgruppe

Gebäudereiniger, Reinigungsverantwortliche und Objektleiter



Oberflächenveredelung von Steinböden

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB023

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Auftragsdurchführung in der Gebäudereinigung

In diesem Seminar lernen Sie, einen Auftrag geplant und strukturiert durchzuführen – und zwar durchgängig vom ersten Kick-off bis zum Objektverlust. Die einzelnen Schritte werden praxisnah und anschaulich anhand eines Muster-QM-Systems erläutert, sodass Sie ein tiefgreifendes Verständnis für QM-Systeme entwickeln. Neben zahlreichen Formblättern und Dokumentationen der Leistungsinhalte stehen der Gebäudereinigung eine Reihe elektronischer Tools, wie z.B. Excel und diverse andere Softwarelösungen zur Verfügung. In diesem Seminar werden die Abläufe und die mögliche Integration dieser unterstützenden Werkzeuge in Arbeitsprozessen dargestellt.

Seminarinhalte

- Vorbereitungen zum Objektstart
 - Definieren von Verantwortlichkeiten mithilfe des Pre-Opening-Plans (Excel-Tool)
 - Dokumentierte Objektbegehung mit Mängelerfassung
- Objektstart/Laufende Auftragsumsetzung
 - Erstellen der Revierpläne mithilfe eines vorgefertigten Excel-Tools
 - Erstellen der Arbeitspläne
 - Ermittlung von technischen Investitionen & Verbrauchsmaterial und deren mögliche Beschaffungswege
 - Erstellen der Betriebsanweisungen und Aushäng
 - Personaleinstellung mit Unterweisung gem. UV (BG Bau) Schulung und Arbeitsplatzanweisung
 - Qualität messbar machen: Qualitätsmesssysteme
 - Qualitätsberichte und Maßnahmen zur Verbesserung
 - Selbstständige Erstellung einer Nachkalkulation
- Objektverlust – Interne Prozesse
 - Personalverantwortung
 - Maschinen- und Geräteverwaltung
- Objektverlust – Externe Prozesse
 - Übergabe des Objektes an den Kunden: Objektbegehung mit Abnahmeprotokoll
 - Dokumentierte Schlüsselübergabe

! Hinweis

- Alle im Seminar beschriebene Prozesse sowie die dazugehörigen Arbeitshilfsmittel (Formblätter und Excellisten) erhalten Sie als offene Dateien zum aktiven Arbeiten nach dem Seminar.



Auftragsdurchführung in der Gebäudereinigung

Preis pro Person*: 359,00 €

Referent: Torsten Kohn oder Horst Laschitz

Dauer: 1,5 Tage

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: GB150

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Reinigung von Photovoltaikanlagen in Theorie und Praxis

Sie erlernen das erforderliche theoretische Wissen sowie das praktische Know-how zur Durchführung einer professionellen Reinigung von Photovoltaikanlagen mit Blick auf Arbeitssicherheit und Kalkulation dieser Dienstleistung. Wir erläutern Abläufe, Einsatz der richtigen Materialien sowie Tricks und Tipps, die eine Optimierung der Gesamtlaufzeit der PV-Anlagen gewährleisten. Die theoretischen Überlegungen werden im praktischen Teil eingeübt, so dass Sie befähigt sind, Photovoltaikanlagen eigenständig zu reinigen.

Seminarinhalte

- Grundlagen/Allgemeines:
 - Was bedeutet Photovoltaik?
 - Entstehung und Verwendung
- Verschmutzungen:
 - Verschmutzungsarten und
 - Einflüsse von Verschmutzungen
- Aufbau und Arten von PV-Solarmodulen
- Funktionalität
- Reinigungs von PV-Anlagen:
 - Reinigungsnotwendigkeit
 - Reinigungsmethode
 - Fehler bei der Reinigung
- Einsatzgebiete und Ausrichtung:
 - Dachflächen
 - Bedeutung der richtigen Ausrichtung einer PV-Anlage
- Wirtschaftlichkeitsrechnung von Reinigungen
- Rentabilität und Ertrag:
 - Ertragsprognoserechner

Empfehlungen:

Wir empfehlen bequeme und wetterfeste Kleidung, da der Praxisteil im Freien stattfindet.

! Hinweis

Dieses Seminar ist nur als Inhouse-Schulung buchbar.



Reinigung von Photovoltaikanlagen in Theorie und Praxis

Preis der Inhouse-Schulung: Bitte erfragen Sie Ihr individuelles Angebot.

Referent: Torsten Kohn oder Horst Laschitz

Dauer: 1 Tag (½ Tag Theorie / ½ Tag Praxis)

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: GB100



Maschinenführerschein für Reinigungsmaschinen

Reinigungsmaschinen sind täglich im Dauereinsatz. Aber wissen Sie eigentlich, wie sie funktionieren? Welche spezifischen Eigenschaften Ihre Maschine aufweist? Wie sie richtig gereinigt und gepflegt wird, um ihre Reinigungsleistung voll zu entfalten? Finden Sie's heraus. Machen Sie den Maschinenführerschein!

Seminarinhalte

- Aufbau und Technik
- Unterschiede der Maschinen
- Zusammenspiel von Reinigungsmittel und Maschine
- Fahrpraxis
- Prüfung in Theorie und Praxis

Zielgruppe

Reinungsverantwortliche, die mit Reinigungsmaschinen arbeiten

Voraussetzungen

Für den Praxisteil sind bitte Sicherheitsschuhe sowie entsprechende Kleidung mitzubringen.

Hinweis

Dieses Seminar ist nicht als Inhouse-Schulung buchbar.



Maschinenführerschein für Reinigungsmaschinen

Preis pro Person: 120,00 €

Referent: Firma Kenter

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GB040





Gesundheitswesen

Die Seminare im Bereich Gesundheitswesen richten sich an Krankenhausmitarbeiter, Hygiene- und Pflegepersonal sowie Mitarbeiter in der Reinigung von Pflegeeinrichtungen, Krankenhäusern und Arztpraxen. Die Auswahl umfasst eine Reihe relevanter Themen, beispielsweise aktuelles Wissen über Infektionen in Pflegeheimen und warum Hygiene unverzichtbar ist.





Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen

Die Inhalte dieses Seminars stellen eine unerlässliche Basis für die professionelle Hygienesicherung in medizinischen Einrichtungen dar. Sie erlernen das erforderliche theoretische aber auch das praxisnahe Basiswissen der Reinigung in Hygieneeinrichtungen. Unter der Berücksichtigung der Hygienebestimmungen, der rechtlichen Grundlagen und Normen wird anschaulich das relevante Praxiswissen für die operative Reinigung in den sensiblen Bereichen dargestellt. Von den richtigen Verhaltensregeln, der anwendungstechnisch richtigen Umsetzung der Reinigung und Desinfektion bis hin zur Vermeidung der eigenen Keimverschleppungen und notwendiger Personalhygiene wird auf alles detailliert eingegangen.

Seminarinhalte

- Grundlagen Hygiene
 - Was ist Hygiene?
 - Geschichte der Hygiene
 - Was sind Mikroorganismen?
 - Sanitation, Desinfektion, Sterilisation
- Vermeidung von Infektionen
 - Was ist eine Infektion?
 - Ermittlung von Infektionsquellen und -wegen
 - Risikobereiche und deren Einteilung
- Grundlagen Desinfektionsmittel
 - Anforderung, Umgang, Wirkstoffe und Wirkspektrum
 - Listungen (VAH und DVG)
- Desinfektionsfehler, Dosierung: Folgen einer Über- oder Unterdosierung
- Applikationsverfahren
- Sanitation, Desinfektion, Sterilisation
- Arbeitsschutz/Unterweisung/Umgang
- Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
 - Grundlegende Anforderungen an Reinigungs- und Desinfektionsverfahren
 - Hygienische Reinigungsverfahren: Eimermethoden, Vorpräparation
 - Praxisübung
 - Umgang mit der Arbeits- und Schutzkleidung

Zielgruppe

Mitarbeitende, die in der hygienischen Reinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen involviert sind



Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen

Preis pro Person*: 219,00 €

Referent: Torsten Kohn oder Horst Laschitz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: GW200

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen

Schwerpunkt Seniorenheim

Hygienebeauftragte haben die Aufgabe, in Zusammenarbeit bzw. durch die Mitarbeit von Hygienefachkräften, staatlich geprüften Hygienebeauftragten und hygienebeauftragten Ärzten ein Hygienekonzept zu erstellen und in den Einrichtungen zu verwalten. Hygienebeauftragte sind Bindeglieder und Ansprechpersonen für Mitarbeiter, Aufsichtsbehörden, Angehörige, Hygienefachkräfte und die Verwaltung. Direkt vor Ort stellen sie die tägliche Hygiene sicher, damit die Senioren den letzten Lebensabschnitt gesund genießen können.

Seminarinhalte

- Erstellung von Reinigungs-, Desinfektions- und Hygieneplänen
- Mikrobiologie
- Rechtliche Grundlagen
- Übertragbare Krankheiten
- Desinfektion
- Abfallklassifizierung
- Lebensmittel- und Küchenhygiene
- Personalhygiene und -schulung
- Maßnahmen bei meldepflichtigen Erkrankungen

Zielgruppe

Heimleitung, Pflegedienstleitung, Hauswirtschaftsleitungen, Gebäudereiniger/innen mit dem Schwerpunkt Seniorenheimreinigung

Methoden

Referat und Diskussion



Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen Schwerpunkt Seniorenheim

Preis pro Person*: 459,00 €

Referentin: Kathrin Ziegler

Dauer: 3 Tage

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW015

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Hygiene leichter leben – Unsinn und Nutzen verschiedener Hygienemaßnahmen

Durch Verständnis Maßnahmen richtig umsetzen und langfristig beibehalten

Die Umsetzung der vorgeschriebenen Hygienemaßnahmen in Krankenhäusern und Seniorenheimen ist oft schwierig. Fachkräfte, externe Mitarbeiter, Patienten und deren Angehörige müssen integriert werden. Nur wer es versteht, worum es geht und mit der Art und Weise einverstanden ist, führt die Umsetzung richtig durch. Daher ist besonders wichtig, Klarheit zu schaffen. In der Routine sieht es leider oft anders aus. Aus Unsicherheit werden oft zu viele oder falsche Maßnahmen durchgeführt, Fehler bei der Umsetzung gemacht oder die richtigen Maßnahmen unterlassen. In diesem Seminar erfahren Sie, welche Vorteile die verschiedenen Hygienemaßnahmen wirklich bringen und wo Sie auf die Schnelle aktuelle Informationen erhalten. Sie erhalten einen Überblick über die Schnittstellenproblematik zwischen Arztpraxis, Pflegeeinrichtung und Krankenhaus und werden in die Lage versetzt, die Vorteile des Hygienemanagements zu vermitteln und andere Personen zur Mitarbeit zu motivieren.

Seminarinhalte

- Basiswissen zu Infektionen (Erreger, Übertragung, Risikogruppen)
- Welche Hygienemaßnahmen sind wann sinnvoll?
- Was kann wann weggelassen werden?
- Schnittstelle Krankenhaus – Arztpraxis – Pflegeeinrichtung – Was ist zu beachten?
- Auf die richtige Umsetzung kommt es an – Wann ist was wie zu tun?
- Patienten und Angehörige mit einbinden – Wie mache ich mich verständlich und motiviere?
- Praxistipps und Informationsquellen

Zielgruppe

Gesundheits- und Pflegefachkräfte, Hygienebeauftragte, Stations- und Pflegedienstleitung, QMB in der Pflege

Methoden

Das Seminar ist praxisbezogen. Die Informationen werden durch Übungen und Diskussionen in der Gruppe verständlich vermittelt und Ihre Fragen ausführlich beantwortet.



Hygiene leichter leben – Unsinn und Nutzen verschiedener Hygienemaßnahmen

Preis pro Person*: 199,00 €

Referentin: Elke Schulz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW001

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Das lebendige Hygienehandbuch

Das Hygienehandbuch beinhaltet innerbetriebliche Verfahrensanweisungen, die der Schaffung bzw. dem Erhalt einer durchgängigen Hygienequalität in einer Einrichtung dienen. Für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einer Einrichtung ist dieser Plan bindend, seine Erstellung zudem gesetzlich vorgeschrieben. Die spezifischen Punkte, die insbesondere im Bereich Gesundheitswesen zu beachten sind, werden in diesem Seminar praxisnah vorgestellt und alle hygiene relevanten Vorschriften beleuchtet.

Seminarinhalte

- Einteilung eines Hygienehandbuches
- Rechtliche Grundlagen
- Praktische Umsetzung
- Einbeziehen aller Mitarbeiter in die Grundlagen und Vorschriften eines Hygienehandbuchs

Zielgruppe

Pflegefachkräfte, Hygienebeauftragte, Pflegedienstleitung, QMB in der Pflege und Reinigungskräfte, die im Gesundheitsbereich tätig sind

Methoden

Referat und Diskussion, Umsetzung des Hygienehandbuches



Das lebendige Hygienehandbuch

Preis pro Person*: 149,00 €

Referentin: Kathrin Ziegler

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW099

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Eine Hand wäscht die andere – sich selbst und Patienten vor Infektionen schützen

Zur Vermeidung von Infektionen ist Handhygiene das A und O. Das belegen unzählige Studien. Dennoch mangelt es enorm an der Umsetzung, sowohl beim Pflegepersonal als auch bei den Ärzten. Die Gründe dafür sind vielfältig. Einmal spielt der starke Zeitdruck im Arbeitsalltag eine Rolle, zum anderen wird häufig die Notwendigkeit nicht gesehen. Auch mangelnde Fachkenntnisse oder Unsicherheiten bei der Umsetzung sind Gründe dafür. Eine weitere Frage ist: Was muss wann genau und wie getan werden? Handhygiene ist nur sinnvoll, wenn diese richtig durchgeführt wird. Daher ist es wichtig zu verstehen, worum es geht, worauf zu achten ist und wie der Ablauf zu sein hat, da nur dann ein Schutz vor Infektionen erzielt werden kann. In diesem Seminar erfahren Sie, welche Elemente der Handhygiene wann sinnvoll sind und worauf Sie achten müssen. Sie verstehen so, worauf es ankommt und was Sie weglassen können. Ziel ist es, Sie insgesamt sicherer und kompetenter im Umgang mit Ihrem Hygienemanagement zu machen.

Seminarinhalte

- Basiswissen zu Infektionen (Erreger, Übertragung, Risikogruppen)
- Übertragungswege mit Schwerpunkt Kontaktinfektion
- Was ist wichtig bei der Händedesinfektion?
- Welche Produkte sind geeignet?
- Fehlerquellen
- Praxistipps und Informationsquellen
- Individuelle Umsetzung

Zielgruppe

Pflegefachkräfte, Hygienebeauftragte, Pflegedienstleitung, QMB in der Pflege und Reinigungskräfte, die in diesem Bereich tätig sind

Methoden

Das Seminar ist praxisbezogen. Die Informationen werden durch Übungen und Diskussionen in der Gruppe vermittelt und Ihre Fragen ausführlich beantwortet.

! Hinweis

In kompakter Version kann dieses Seminar auch als Impulsvortrag für Ihre nächste Firmenveranstaltung oder Personalversammlung gebucht werden. Sprechen Sie uns bei Bedarf gerne an.



Eine Hand wäscht die andere – Sich selbst und Patienten vor Infektionen schützen

Preis pro Person*: 199,00 €

Referentin: Elke Schulz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW060

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Virusinfektionen managen

Der richtige Umgang mit Virusinfektionen in Pflegeeinrichtungen

An die Pflegekräfte in Seniorenheimen werden hohe Ansprüche gestellt. Der reibungslose Tagesablauf steht im Vordergrund, die Arbeitsbedingungen sind oft jedoch nicht einfach. Kommen dann noch Infektionen hinzu, werden schnell Fehler gemacht. Im Falle eines Ausbruchs sind klare Vorgehensweisen besonders wichtig. Dadurch können weitere Infektionen verhindert und Bewohner und Mitarbeiter geschützt werden. Basiswissen zu Infektionen und das Verständnis der Infektionswege sind wichtig, um die erforderlichen Maßnahmen zu verstehen und diese richtig umzusetzen. Die erste Unterscheidung ist, ob es sich um Viren oder Bakterien handelt. Denn darauf basiert, welche Methoden und Produkte wie eingesetzt werden müssen. Die richtige Kommunikation hilft, Stress im Umgang miteinander und den zuständigen Behörden zu vermeiden. Zeit und Geld wird gespart und die Nerven aller beteiligten Personen geschont. In diesem Seminar werden Ihnen die Grundlagen zu verschiedenen Viren und den üblichen Infektionswegen vermittelt. Sie werden so in die Lage versetzt, die Infektionsmaßnahmen zu verstehen und Fehler zu vermeiden. Dies hilft Ihnen, den Wert der Hygienemaßnahmen klar zu vermitteln und alle Beteiligten zur besseren Kooperation zu motivieren.

Seminarinhalte

- Bakterien oder Viren? – Das ist hier die Frage!
- Häufige Viruserkrankungen – Übertragung und Infektionswege
- Schutzmaßnahmen – Worauf müssen Sie achten?
- Welche Prophylaxe macht Sinn?
- Sinnvolle Maßnahmen beim Ausbruch
- Kommunikation – Wer, was, wann, wie?
- Umgang mit Angehörigen und Patienten
- Praxistipps und Hilfestellung

Zielgruppe

Pflegefachkräfte, Hygienebeauftragte, Pflegedienstleitung, QMB in der Pflege und Reinigungskräfte, die in diesem Bereich tätig sind

Methoden

Das Seminar ist praxisbezogen. Die Informationen werden durch Übungen und Diskussionen in der Gruppe vermittelt und Ihre Fragen ausführlich beantwortet.



Virusinfektionen managen Der richtige Umgang mit Virusinfektionen in Pflegeeinrichtungen

Preis pro Person*: 199,00 €

Referentin: Elke Schulz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW050

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Infektionen im Griff haben. Multiresistente Erreger (MRE) in Pflegeeinrichtungen managen

Richtiger Umgang mit multiresistenten Erregern in Pflegeeinrichtungen

An die Pflegekräfte in Seniorenheimen werden hohe Ansprüche gestellt. Der reibungslose Tagesablauf steht im Vordergrund, die Arbeitsbedingungen sind oft jedoch nicht einfach. Kommen dann noch Infektionen hinzu, werden schnell Fehler gemacht. Besonders die multiresistenten Erreger wie zum Beispiel MRSA, VRE oder neuerdings auch die sogenannten 4MRGN-Erreger stehen für Mehrarbeit und Ängste. Hier ist besonders wichtig zu wissen, was zu tun ist und die Maßnahmen schnell umzusetzen. Das schützt die Bewohner und Mitarbeiter vor Infektionen und verhindert eine negative Publicity. Die richtige Kommunikation hilft, Stress im Umgang miteinander und den zuständigen Behörden zu vermeiden. Zeit und Geld wird gespart und die Nerven aller beteiligten Personen geschont. In diesem Seminar erfahren Sie, was Multiresistenz ist und was die MRE auszeichnet. Dies hilft Ihnen, den Wert der Hygienemaßnahmen zu erkennen und klar zu vermitteln. Damit erhalten Sie eine verbesserte Kooperationsbereitschaft der Beteiligten und sind in der Lage, Hygiene leichter zu leben.

Seminarinhalte

- Multiresistenz – Was bedeutet das?
- Häufige Multiresistente Erreger – Vorkommen und Übertragung
- Schutzmaßnahmen – Worauf Sie achten müssen
- Welche Prophylaxe macht Sinn?
- Sinnvolle Maßnahmen beim Ausbruch
- Kommunikation – Wer, was, wann, wie?
- Umgang mit Angehörigen und Patienten
- Praxistipps und Hilfestellung

Zielgruppe

Pflegefachkräfte, Hygienebeauftragte, Pflegedienstleitung, QMB in der Pflege und Reinigungskräfte, die in diesem Bereich tätig sind

Methoden

Das Seminar ist praxisbezogen. Die Informationen werden durch Übungen und Diskussionen in der Gruppe verständlich vermittelt und Ihre Fragen ausführlich beantwortet.



Infektionen im Griff haben. Multiresistente Erreger (MRE) in Pflegeeinrichtungen managen

Preis pro Person*: 199,00 €

Referentin: Elke Schulz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW049

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Balance- und Krafttraining zur Sturzprävention

Bewegungsprogramm zur Umsetzung im Pflegeheim

„Aktiv bleiben im Pflegeheim“ heißt das Motto. Gerade pflegebedürftige Menschen haben ein erhöhtes Sturzrisiko. Mehr als jeder zweite Pflegeheimbewohner in Deutschland stürzt mindestens einmal im Jahr. Nicht selten sind schwere Knochenbrüche, wie z.B. eine Hüftfraktur, die Folge. Stürze sind aber kein unabwendbares Schicksal. Viele Stürze im Heim lassen sich vermeiden – unter anderem durch ausreichend Muskelkraft und ein gutes körperliches Balancegefühl. Dies ist erlernbar – beispielsweise durch das Bewegungsprogramm zur Verbesserung der Stand- und Gangsicherheit.

Seminarinhalte

Inhalt dieser Veranstaltung ist die Vorstellung des „Ulmer Modells“ Balance- und Krafttraining im Pflegeheim.

- Einführung Sturzprävention: Verhaltens- und Verhältnisprävention
- Theoretischer Hintergrund Balance- und Gleichgewichtstraining
- Praktische Umsetzung Balancetraining im Pflegeheim
- Theoretischer Hintergrund Krafttraining
- Praktische Umsetzung Krafttraining im Pflegeheim
- Fragen zur erfolgreichen Umsetzung

Ziel

Ziel dieses Seminars ist es, Ideen für mehr Bewegung, Mobilität, Sicherheit, Freude und Spaß ins Pflegeheim zu tragen. Die Teilnehmer/-innen lernen ein Bewegungsprogramm in Theorie und Praxis kennen, das speziell für Pflegeheimbewohner/-innen konzipiert und wissenschaftlich evaluiert wurde. Das Bewegungsprogramm kann mit allen Pflegeheimbewohnern in Sinne der Prävention umgesetzt werden. Voraussetzung für die Anwendung des Programmes in der Praxis ist, dass die Personen mit Hilfe aufstehen und bis zu zwei Minuten an einen Stuhl stützend stehen können (auch Rollstuhlfahrer). Ebenso ist das Bewegungsprogramm bestens für Demenzkranke geeignet.

Zielgruppe

Mitarbeiter/innen der Pflege und Betreuung, Physiotherapeuten oder Ergotherapeuten, die an einem Gruppenangebot im Heim interessiert sind, geeignet auch für Betreuungskräfte nach §87b SGB XI



Balance- und Krafttraining zur Sturzprävention Bewegungsprogramm zur Umsetzung im Pflegeheim

Preis pro Person*: 199,00 €

Referent: Mathias Wengert

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: GW300

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





„Nur ein Tropfen“ – Aromatherapie in der Pflege

Wussten Sie, dass Zitronenöl in der Duftlampe oder im Vernebler die Bakterien in der Luft bekämpfen kann und somit z. B. Erkältungskrankheiten entgegenwirken kann!? Es gibt über die Wirkung ätherischer Öle viele Studien, die eine unterstützende Wirkung in der ganzheitlichen Pflege eindrücklich beweisen. Ätherische Öle können bei Befindlichkeitsstörungen wie Unruhezuständen, Verwirrtheit/Demenz, Ängsten, depressiver Verstimmung und bei körperlichen Beschwerden wie Erkältungskrankheiten oder zur Hautpflege bei Pflegebedürftigen eingesetzt werden. Auch bei anderen Hautproblemen und Schmerzen des Bewegungsapparates stehen eine Vielzahl natürlicher Helfer bereit. Erfahren Sie, wie und wo eine Aromatherapie sinnvoll angewandt werden kann, sei es bei uns selbst, bei Senioren oder bei Kindern. Durch langjährige Erfahrung in der Pflege kennt Frau Euringer sowohl die konventionellen Behandlungsmethoden, als auch die Möglichkeit der Unterstützung dieser durch die wundervolle Wirkung der ätherischen Öle.

Seminarinhalte

- Grundlagen der Aromatherapie
- Geschichte der ätherischen Öle
- Einzelne ätherische Öle kennenlernen
- Samenöle, Mazerate und Sheabutter kennenlernen
- Praktischer Teil

Zielgruppe

Pflegefachkräfte, Heimleiter, Stationsleitungen, Angehörige, Alltagsbetreuer, Auszubildende, Interessierte

Methoden

Referat und Diskussion, praktischer Teil



„Nur ein Tropfen“ – Aromatherapie in der Pflege

Preis pro Person*: 199,00 €

Referentin: Manuela Euringer

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW100

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Immer Ärger mit dem Ärger – Umgang mit Beschwerden von Bewohnern & Angehörigen

Die Zufriedenheit steigern durch gekonntes Beschwerdemanagement

Der Umgang mit Bewohnern und Angehörigen in Pflegeeinrichtungen ist nicht immer einfach. Alte und kranke Menschen haben besondere Bedürfnisse und deren Angehörige oft hohe Ansprüche an die Mitarbeiter. Hinzu kommt, dass kosteneffektiv gearbeitet werden muss und Zeitdruck besteht. Da kommt die Kommunikation oft zu kurz und Bewohner sowie deren Angehörige sehen Grund zur Beschwerde. In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie Bedürfnisse von Bewohnern und Mitarbeitern in Einklang bringen können. Ein Perspektivenwechsel bringt Klarheit über Werte und Rollen der verschiedenen Parteien und ist die Basis für den richtigen Umgang mit Beschwerden. Wer fragt, sieht klarer. Und gemeinsam mit der richtigen Kommunikation steigern Sie die Zufriedenheit bei Bewohnern, deren Angehörigen sowie Ihren Mitarbeitern und Kollegen.

Seminarinhalte

- Bedürfnisabgleich von Bewohnern und Mitarbeitern
- Werte, Meinungen und Rollen
- Nonverbale Kommunikation und ihre Wirkung
- Erkenntnis durch Perspektivenwechsel
- Aufdecken typischer Denkmuster und Handlungsempfehlungen
- Fragetechniken und Beschwerdemanagement

Zielgruppe

Führungskräfte, Teamleiter/innen, angehende Führungskräfte und Führungsnachwuchs sowie alle Interessenten, die ihre Kompetenzen im Umgang mit Beschwerden ausbauen möchten

Methoden

Das Seminar ist interaktiv und praxisbezogen durch Übungen in der Gruppe und Diskussion von Fallbeispielen. Ein Gesprächsleitfaden hilft Ihnen, Ihre Vorgehensweise im Umgang mit Beschwerden zu entwickeln.



Immer Ärger mit dem Ärger – Umgang mit Beschwerden von Bewohnern und Angehörigen

Preis pro Person*: 199,00 €

Referentin: Elke Schulz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW047

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Wie, wer, was, warum? – In vier Schritten Gesprächsziele erreichen

Mit gelungener Kommunikation erfolgreich führen und Gesprächsziele sicher erreichen

Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen erfolgreich zu führen, erfordert eine hohe Kompetenz auf vielerlei Gebieten. Alles muss koordiniert und Menschen informiert und motiviert werden, damit die Zusammenarbeit effizient verläuft. Dazu bedarf es vor allem vieler Gespräche. Aber wird dabei immer das gewünschte Ziel erreicht? Und ist die Zieldefinition im Vorfeld immer klar? Viel zu oft herrscht hierbei keine Klarheit. Kein Wunder, wenn Sie dann nicht das erreichen, was Sie gerne hätten. In diesem Seminar erfahren Sie, worauf es bei der Gesprächsführung ankommt und wie Sie klare Ziele definieren. Denn auch die Qualität Ihrer Ziele bestimmt die Qualität Ihrer Zukunft.

Seminarinhalte

- Kommunikationsgrundlagen – Wirkung von Worten und Gesten
- Eigene Ziele erkennen und klar formulieren
- Gesprächsvorbereitung – Worauf Sie achten sollten
- Der kontrollierte Dialog
- Verhandeln nach dem Harvard-Prinzip
- Umgang mit Zielkonflikten
- Praxistipps

Zielgruppe

Mitarbeiter mit Führungsaufgaben im Gesundheits- und Pflegebereich, QMB in der Pflege, angehende Führungskräfte und Führungsnachwuchs. Gesundheits- und Pflegefachkräfte ohne Führungsaufgaben sind im Seminar ebenso willkommen.

Methoden

Beispiele aus der Praxis und Übungen in der Gruppe sorgen für Interaktion und einen hohen Lerneffekt. Diskussionen und die Beantwortung aller Fragen sichern Ihr Verständnis.



Wie, wer, was, warum? – In vier Schritten Gesprächsziele erreichen

Preis pro Person*: 199,00 €

Referentin: Elke Schulz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW044

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Delegieren will gelernt sein – Von der Kunst, sich die Führung zu erleichtern

Durch klare Kommunikation erfolgreich führen und Ziele sicher erreichen

Haben Sie auch das Gefühl, immer alles selbst machen zu müssen, weil die Aufgaben sonst vielleicht nicht oder nicht zuverlässig erledigt werden? Sie fast nur noch reagieren und nicht mehr zum Nachdenken kommen? Dann sollten Sie anfangen, mehr zu delegieren. Aber das ist oft einfacher gesagt, als getan. Denn im Nachhinein festzustellen, dass Aufgaben nicht erledigt wurden, kann ernsthafte Folgen haben und Mehrarbeit oder Kosten bedeuten. Deshalb ist es wichtig, richtig zu delegieren und Mitarbeiter/innen und Kolleg/innen nicht zu überfordern. Wer soll was, wann und wie machen? Bereiche sind zu koordinieren, Menschen müssen motiviert und befähigt werden, damit die Zusammenarbeit effizient und zuverlässig erfolgt. Die richtige Kommunikation ist dabei ein Schlüssel zum Erfolg. Missverständnisse und Konflikte können so vermieden, Zeit und Geld gespart werden. Wie Sie dies alles sicherstellen und eine effektive Entlastung erreichen, erfahren Sie in diesem Seminar.

Seminarinhalte

- Kommunikationsgrundlagen – Wirkung von Worten und Gesten
- Basiswerkzeuge der Gesprächsführung
- Aufgabenplanung – Was an wen, wie und bis wann?
- Meilensteine und Erfolgskontrolle
- GFK – Die vier Schritte der gewaltfreien Kommunikation
- Umgang mit Problemen, Fehlern, Missverständnissen
- Praxistipps

Zielgruppe

Mitarbeiter mit Führungsaufgaben in Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen, QMB in der Pflege, angehende Führungskräfte und Führungsnachwuchs

Methoden

Beispiele aus der Praxis und Übungen in Kleingruppen sorgen für Interaktion und einen hohen Wissenstransfer. Diskussionen und die Beantwortung aller Fragen sichern Ihr Verständnis und einen großen Lerneffekt.



Delegieren will gelernt sein – Von der Kunst, sich die Führung zu erleichtern

Preis pro Person*: 199,00 €

Referentin: Elke Schulz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: GW048

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Hotellerie, Gastronomie, Catering und Lebensmittelverarbeitung

„Der Kunde ist König“ – Um den Gästeservice und das Angebot in gastgewerblichen Einrichtungen auf einem gewissen Standard zu halten, sind regelmäßige Schulungen unverzichtbar. Die Seminare für das Gastgewerbe behandeln Themen, die für eine Hausdame oder einen Küchenleiter von höchster Wichtigkeit sind. Von der professionellen Zimmer- und Oberflächenreinigung bis hin zum hygienisch richtigen Umgang mit Lebensmitteln.





Housekeeping – Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- und Oberflächenreinigung

Ein gut funktionierendes Housekeeping ist das Aushängeschild schlechthin und gewissermaßen die Visitenkarte Ihres Hauses. Alle Bereiche müssen ordentlich und gepflegt sein, damit sich die Gäste wohlfühlen und wiederkommen. Die Housekeeping-Abteilung ist nicht nur die flächenmäßig größte in einem Hotel oder Beherbergungsbetrieb, diese gehört auch zu den wichtigsten Managementsegmenten.

Dieses Seminar ist speziell für Reinigungsverantwortliche in Hotels und Beherbergungsbetrieben konzipiert. Lösungen und Konzepte für die spezifischen Reinigungsaufgaben dieses Segments werden praxisnah vermittelt und orientieren sich an den Betriebsabläufen im Hotel.

Seminarinhalte

- Housekeeping: Bedeutung und Stellenwert
- Organisation im Objekt
- Reinigungsfaktoren und pH-Werte
- Effektive Reinigung auf der Etage
- Belagsarten, Oberflächen
- Textile Bodenbeläge, Detachur
- Glasreinigung, Oberflächenveredelung
- Wand- und Deckenreinigung
- Sanitärreinigung, Steinkristallisation, Metalloberflächen
- Kleine Helfer – praktische Tipps

Zielgruppe

Executive-Housekeeper, Hausdamen, Objektleiter und Reinigungsverantwortliche in Hotels und Beherbergungsbetrieben



Housekeeping – Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- & Oberflächenreinigung

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: HRL001

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Wie „tickt“ der Lebensmittelkontrolleur?

Vorbereitung auf die Hygienekontrolle

Seminarinhalte

Wissen Sie, wie der Lebensmittelkontrolleur bei einer Betriebskontrolle vorgeht? Haben Sie schon von der Risiko- beurteilung der Lebensmittelbetriebe gehört? Wissen Sie, wie ihr Betrieb eingestuft ist? Alle Lebensmittelbetriebe in Deutschland werden in eine sogenannte Risikogruppe eingestuft – von 1 (hoch) bis 9 (niedrig). Der Lebensmittel- kontrolleur hat bei einer Betriebskontrolle einen umfangreichen Fragebogen in Bezug auf die Hygiene und die Dokumentation in ihrem Betrieb abzuarbeiten. Wichtig ist, diese Inhalte zu kennen und sich auf die Kontrolle vorzubereiten. Ziel muss es sein, eine möglichst gute Bewertung und somit eine niedrige Einstufung in der Risiko- einschätzung des Kontrolleurs zu erhalten. In dieser Schulung erhalten die Seminarteilnehmenden Informationen darüber, wie die Lebensmittelüberwachung bei einer Betriebskontrolle vorgeht und wie sich Betriebsverantwortliche am besten darauf vorbereiten können. Sie erfahren, wie der Kontrolleur „tickt“ und wie Sie sich und Ihren Betrieb bestmöglich positionieren, um erfolgreich die Prüfung zu bestehen.

Zielgruppe

Betriebsverantwortliche in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Großküchen und im Gastgewerbe

! Hinweis

Dieses Seminar kann auch mit weiteren im Portfolio angebotenen Kurzseminaren von Rainer Nuss kombiniert werden.



Wie „tickt“ der Lebensmittelkontrolleur?

Preis pro Person*: 99,00 €

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 4,5 Stunden

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: HRL007b

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?

Das HACCP-Konzept als systematischer Ansatz für eine Gewährleistung unbedenklicher Lebensmittel ist in allen lebensmittelverarbeitenden und in Verkehr bringenden Betrieben von großer Relevanz. Die Aufgabe von HACCP ist es, Gefahren, die mit dem Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln zusammenhängen oder von fertigen Produkten ausgehen, zu betrachten, zu reflektieren und die Risiken abzuschätzen. Wenn alle Faktoren, die die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen können, erkannt sind, dann können entsprechende Maßnahmen zum Einsatz kommen, um diese Risikofaktoren auszuschalten. Der Weg dorthin wird in diesem Seminar detailreich vorgestellt.

Seminarinhalte

- Das HACCP-Konzept als systematischer Ansatz zur Gewährleistung unbedenklicher Lebensmittel
- Aufgaben von HACCP
- Erkennen von Gefahren und Abschätzen von Risiken beim Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln
- Konkrete Maßnahmen zur Beseitigung von Risikofaktoren

Zielgruppe

Personen in Führungspositionen (z. B. Inhaber, Geschäftsführer, Hygienebeauftragte, Heimleitung, Küchenleitung, Hauswirtschaftsleitung) in lebensmittelverarbeitenden und in Verkehr bringenden Betrieben



Wie erstelle ich ein HACCP Konzept?

Preis pro Person*: 139,00 €

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: HRL012

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Neue Trends in der Lebensmittelhygiene und HACCP-Konzept

Für eine erfolgreiche Unternehmung bedarf es im Umgang mit Überwachungsbehörden der Sicherheit und des Wissens von Hygienevorschriften. Dafür wird Teilnehmenden dieses Seminars vermittelt, was in Zukunft im Bereich Hygiene in der Lebensmittelbranche relevant sein wird. Ab April 2019 ist mit Internetveröffentlichungen von Hygieneverstößen zu rechnen – darauf gilt es sich vorzubereiten!

Seminarinhalte

- Fakten und Kennzahlen der Lebensmittelhygiene
- Auswirkungen der Veröffentlichung von Hygieneverstößen im Internet
- Beurteilungskriterien zur Risikobewertung Ihres Betriebes
- Die richtige Erstellung von Speise- und Getränkekarten
- Vorstellung des HACCP-Konzeptes

Zielgruppe

Personen in Führungspositionen (z. B. Inhaber, Geschäftsführer, Hygienebeauftragte, Heimleitung, Küchenleitung, Hauswirtschaftsleitung)

Hinweis

Dieses Seminar kann auch mit weiteren im Portfolio angebotenen Kurzseminaren von Rainer Nuss kombiniert werden.



Einsteiger



Neue Trends in der Lebensmittelhygiene und HACCP-Konzept

Preis pro Person*: 99,00 €

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 4,5 Stunden

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: HRL008

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004

In Anlehnung an die DIN 10514 und die LMHV

Hygieneschulungen dienen zum Nachweis der Qualifikation und sind für Arbeitskräfte in der Lebensmittelbranche einmal jährlich vorgeschrieben.

Seminarinhalte

- Lebensmittelkunde, gute Herstellungspraxis, Lagerung von Lebensmitteln
- Lebensmittelrecht und Verbrauchsdatum
- Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und Eigenkontrolle
- Gefahren im Betrieb/nachteilige Beeinflussung
- Reinigung und Desinfektion
- Krankheiten, Krankheitsübertragung durch Lebensmittel
- Tätigkeitsverbote und Mitteilungspflicht

Zielgruppe

Arbeitskräfte aus Gastgewerbe, Großküchen, Spülküchen, Gemeinschaftsverpflegung, lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Lehrpersonal von hauswirtschaftlichen und nahrungsgewerblichen Klassen sowie alle weiteren Tätigen im Lebensmittelbereich

Hinweis

Dieses Seminar kann auch mit weiteren im Portfolio angebotenen Kurzseminaren von Rainer Nuss kombiniert werden.



Einsteiger



Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 2 Stunden

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: HRL007

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung oder eine Online-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Ziel des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) ist der verbesserte Schutz der Bevölkerung vor Infektionskrankheiten. Es enthält u. a. Bestimmungen in §42 und 43 zu gesundheitlichen Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln. Der Gesetzgeber verpflichtet alle Arbeitgeber, deren Mitarbeiter/innen in Herstellung, Behandlung, Inverkehrbringen und Verteilung von Lebensmitteln tätig sind, zur Durchführung einer (Folge-)Belehrung in zweijährlichem Abstand. Dieses Seminar beinhaltet alle Inhalte ebendieser Belehrung und vermittelt den Seminarteilnehmenden den sachgerechten hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

Seminarinhalte

- Tätigkeitsverbote
- Aktuelle Änderungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)
- Pflichten des Arbeitgebers
- Straf- und Bußgeldvorschriften
- Schriftliche Belehrung nach dem IfSG:
 - Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln
 - Warum besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden müssen
 - Wie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beigetragen werden kann
 - Welche Tätigkeiten nicht ausgeübt werden dürfen
 - Welche Symptome auf Erkrankungen hinweisen

Zielgruppe

Arbeitskräfte aus Gastgewerbe, Großküchen, Spülküchen, Gemeinschaftsverpflegung, lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Lehrpersonal von hauswirtschaftlichen und nahrungsgewerblichen Klassen sowie alle weiteren Tätigen im Lebensmittelbereich

! Hinweis

Dieses Seminar kann auch mit weiteren im Portfolio angebotenen Kurzseminaren von Rainer Nuss kombiniert werden.



Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 2 Stunden

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: HRL007a

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung oder eine Online-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Kombischulung „Hygieneschulung & Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IFSG)“

Seminarinhalte

- Lebensmittelkunde, gute Herstellungspraxis, Lagerung von Lebensmitteln
- Lebensmittelrecht und Verbrauchsdatum
- Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit und Eigenkontrolle
- Gefahren im Betrieb/nachteilige Beeinflussung
- Reinigung und Desinfektion
- Krankheiten, Krankheitsübertragung durch Lebensmittel
- Tätigkeitsverbote und Mitteilungspflicht
- Aktuelle Änderungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)
- Pflichten des Arbeitgebers
- Straf- und Bußgeldvorschriften
- Schriftliche Belehrung nach dem IfSG:
 - Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln
 - Warum besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden müssen
 - Wie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beigetragen werden kann
 - Welche Tätigkeiten nicht ausgeübt werden dürfen
 - Welche Symptome auf Erkrankungen hinweisen

Zielgruppe

Arbeitskräfte aus Gastgewerbe, Großküchen, Spülküchen, Gemeinschaftsverpflegung, lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Lehrpersonal von hauswirtschaftlichen und nahrungsgewerblichen Klassen sowie alle weiteren Tätigen im Lebensmittelbereich



Kombischulung „Hygieneschulung & Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IFSG)“

Preis pro Person*: 99,00 €

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 4,5 Stunden

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: HRL025

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



Nachhaltige Verpackungslösungen aus natürlichen Rohstoffen



Karton, Pappe, Papier

Kaum ein Produkt wird mit ähnlicher Intensität recycelt – Verpackungen aus Papier, Pappe und Karton verdienen damit das „Prädikat für vorbildliches Recycling“. Eine Holzfaser wird bis zu sieben Mal recycelt, was Papier, Pappe und Karton nach wie vor zu dem wichtigsten Packmittel unserer Zeit macht.

- + mikrowelleneeignet
- + heißluftofeneeignet
- + Recyclierbar



Holz

Schon seit Jahrtausenden wird Holz als nachwachsender Rohstoff von den Menschen vielfältig genutzt und verarbeitet. Holz schont bei nachhaltiger und umsichtiger Waldwirtschaft die Umwelt. Der Einsatz von Holz schont fossile Ressourcen und trägt durch die CO₂-Neutralität zum Klimaschutz bei.

- + mikrowelleneeignet
- + heißluftofeneeignet
- + kompostierbar
- + recycelbar
- + biologisch abbaubar



Palmblatt

Die Palmblätter der Betelnusspalme werden, da sie im Laufe des Wachstums von den Palmen immer wieder abgeworfen werden, gesammelt und der Produktion zugeführt. Sie werden gepresst und zu Geschirr verarbeitet. Die Produkte sind wasserresistent, hitzebeständig und geschmacksneutral.

- + mikrowelleneeignet
- + heißluftofeneeignet
- + kompostierbar
- + biologisch abbaubar



Zuckerrohr (Bagasse)

Dieses Material ist der natürliche Nachlass der Zuckerrohrernte. Mittlerweile wird daraus stilvolles, leichtes und stabiles Geschirr produziert. Es ist für den Kalt- und Heißbereich geeignet. Die Produkte sind zu 100% biologisch abbaubar und kompostierbar.

- + mikrowelleneeignet
- + heißluftofeneeignet
- + kompostierbar
- + biologisch abbaubar





Kommunale und öffentliche Einrichtungen

Die Ressourcen in kommunalen und öffentlichen Einrichtungen wie Schulen und Kindergärten sind oft gering, da die öffentlichen Mittel begrenzt sind. Die Seminare für kommunale Einrichtungen gehen auf spezielle Erfordernisse dieses Bereichs ein und werden gezielt für Mitarbeiter und Führungskräfte öffentlicher Einrichtungen angeboten.





Beauftragte/r für Hygiene in Gemeinschaftseinrichtungen

Schwerpunkt Kita

Hygienebeauftragte haben die Aufgabe, ein Hygienekonzept zu erstellen und in der Einrichtung zu verwalten. Sie sind Bindeglied und Ansprechperson für Mitarbeiter, Aufsichtsbehörden, Hygienefachkräfte, die Verwaltung und Eltern. Direkt vor Ort stellen die Beauftragten die tägliche Hygiene sicher, damit die der Einrichtung anvertrauten Kinder gesund spielen, lernen und die Welt entdecken können.

Seminarinhalte

- Erstellung von Reinigungs-, Desinfektions- und Hygieneplänen
- Rechtliche Grundlagen
- Mikrobiologie
- Übertragbare Krankheiten
- Desinfektion
- Abfallklassifizierung
- Schädlinge
- Lebensmittel- und Küchenhygiene

Zielgruppe

Kitaleitung, leitende Mitarbeiter in Kommunen, Dienstleister mit Schwerpunkt öffentliche Objekte



Beauftragte/r für Hygiene in Gemeinschaftseinrichtungen Schwerpunkt Kita

Preis pro Person*: 459,00 €

Referentin: Kathrin Ziegler

Dauer: 3 Tage

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: KE005

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen

Das Seminar vermittelt Know-how zu professionellen Reinigungstechniken sowie Personalführung für Reinigungsverantwortliche eines Objektes. Dazu gehören die rationelle Organisation effektiver Arbeitstechniken und deren Umsetzung mit den Mitarbeitern sowie der Umgang mit Auftraggebern und Gebäudenutzern. Dieses Seminar soll die Teilnehmenden befähigen, nach dem Standard moderner Reinigungsdienstleistungen zu arbeiten. Es dient gleichzeitig dem Erfahrungsaustausch untereinander.

Seminarinhalte

- Moderne Reinigungsdienstleistung
- Aufgaben und Ziele der Objektleitung
- Leistungsvorgaben
- Integrative Zusammenarbeit mit Auftraggebern
- Reinigungstechnik
- Desinfizierende Reinigung
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Reinigungsgeräte, Arbeitstechniken und -abläufe
- Materialverwaltung, Verbrauchskontrolle, Dosierungen
- Personalführung
- Einweisung in Technik und Arbeitsorganisation
- Konstruktive Kontrolle der Arbeitsergebnisse
- Die Kunst der Arbeitsanweisung
- Umgang mit Mitarbeiterbeschwerden

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche und Objektleiter in kommunalen Einrichtungen



Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen

Preis pro Person*: 79,00 €

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: KE012

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Vergabe von Reinigungsleistungen durch öffentliche Auftraggeber

Reinigungsleistungen werden von einer großen Anzahl Kommunen und von öffentlichen Auftraggebern benötigt. Dem steht eine von technischen und rechtlichen Besonderheiten geprägte Branche gegenüber. Mit kaum einem anderen Bereich des Vergaberechts waren die Vergabenachprüfungsinstanzen in den vergangenen Jahren intensiver befasst. Dies stellt besondere Anforderungen an die Ausschreibung von Reinigungsleistungen. Insbesondere dann, wenn neben einer reinen Preiswertung (100% Preis, der Billigste gewinnt) auch Leistungsparameter (der Wirtschaftlichste gewinnt) gewertet werden sollen. Erfahren Sie aus erster Hand, wie Sie Ausschreibungen effizient und prüfbar gestalten können. Lernen Sie, wie Sie durch prüfsichere Vergabeunterlagen in die Lage versetzt werden, Angebote besser zu hinterleuchten, um dann eventuell die richtigen Aufklärungsfragen in der 3. Wertungsstufe (Angemessenheit der Preise) an – im ersten Moment sehr günstige (billige) – Bieter zu stellen. Nur so können Sie die empfohlenen vier Wertungsstufen einer Vergabe richtig erarbeiten, um Ihre Vergabeentscheidung prüfsicher zu dokumentieren. Dies wird in anschaulicher Weise an vielen Beispielen erläutert, beginnend von tarifrechtlichen Vorgaben wie dem allgemeinverbindlichen tariflichen Rahmenbedingungen über kalkulatorischen Feinheiten bis hin zur Gestaltung von Kalkulationsmodellen für Ihre Gebäudereinigungsausschreibung. Auch wird in diesem Praxisseminar über die Qualitätssicherungskonzeption im Vergabeverfahren eingegangen, um nach der Vergabe in der Auftragsumsetzung auch im Sinne des „Werkvertrages“ die Leistung (das bestellte Werk) effizient überprüfen zu lassen. Denn nur Leistungen die überwacht werden, wird man tatsächlich erhalten.

Seminarinhalte

- Grundlagen Vergaberecht
 - Definitionen & Arten der Vergabe
 - Wertgrenzen
 - Veröffentlichungen
 - Exkurs: Bewertungsmethoden
 - Wertung der Angebote
 - Bestandteile der Vergabeunterlagen
- Tarifliches Grundverständnis als Basis
 - Ausschreibungsrelevantes
 - Rahmen-, Lohn-, und Mindestlohntarifvertrag
- Leistungswert (LW)
 - Definition, Einflussfaktoren bei der Ermittlung
 - Unterschiede „marktgerechter“ vs. „machbarer“ LW
- Stundenverrechnungssatz (SVS)
 - Zusammensetzung eines SVS
 - Prüfbare Positionen erklärbar erarbeiten, insbesondere: Objektleiter-/Vorarbeiterkosten im SVS, Materialkalkulation (Chemie, Maschinen)
- Ermittlung von Preis/Leistungs-Verhältnis bei öffentlichen Ausschreibungen
 - Kriterien/Bewertungen von Leistungen
 - Bewertungsmethoden gem. UfAB VI
- Überprüfung der Leistungsverzeichnisse im QM
 - Qualität messbar machen
 - Grundlagen und Vorgehensweisen



Vergabe von Reinigungsleistungen durch öffentliche Auftraggeber

Preis pro Person*: 219,00 €

Referent: Torsten Kohn oder Horst Laschitz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: KE006

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Das lebendige Hygienehandbuch

Jede Gemeinschaftseinrichtung wie Ganztageskindergarten, Kinderhort oder Schule mit Mittagsverpflegung ist gesetzlich dazu verpflichtet, ein Hygienehandbuch für ihre Einrichtung zu erstellen. Die Punkte, die in der Hauswirtschaft, der Küche und beim Erzieher zu beachten sind, werden praxisnah vorgestellt und die hygiene-relevanten Vorschriften ausführlich beleuchtet.

Seminarinhalte

- Einteilung eines Hygienehandbuches
- Rechtliche Grundlagen
- Praktische Umsetzung
- Einbeziehen der Kinder und Eltern in ein gelebtes Hygienehandbuch

Zielgruppe

Hauswirtschaftsleitungen, Leiter von Kindereinrichtungen

Methoden

Referat und Diskussion, Umsetzung des Hygienehandbuches in Kindereinrichtungen



Fortgeschrittene



Das lebendige Hygienehandbuch

Preis pro Person*: 149,00 €

Referentin: Kathrin Ziegler

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 20

Modulnummer: KE074

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



A hand in a white glove holds a measuring tape against a white string. The background is a blurred construction site with a white van and a red structure. The scene is brightly lit, suggesting an outdoor setting.

Betrieblicher Arbeitsschutz

Der Schutz von Beschäftigten vor arbeitsbedingten Sicherheits- und Gesundheitsgefahren sollte immer im Blick behalten und regelmäßig überprüft werden. Ziel ist die Unfallverhütung und der sichere Umgang mit den Arbeitsmitteln. Das nötige Wissen sowie verschiedene Maßnahmen und Methoden für unterschiedliche Berufsgruppen werden in unseren Seminaren zum betrieblichen Arbeitsschutz vermittelt.





Arbeitsschutz und Ergonomie in der Gebäudereinigung

Dem Arbeitsschutz kommt in der Gebäudereinigung eine besondere Bedeutung zu, denn die Gefahren, denen die Mitarbeiter potenziell ausgesetzt sind, sind vielfältig und die Bestimmungen zum Schutz vor diesen Gefahren komplex. Dieses eintägige Kompaktseminar schärft zunächst das grundsätzliche Bewusstsein zur Gefahrenbeurteilung und vermittelt schließlich ein klares Verständnis der einschlägigen rechtlichen Zusammenhänge sowie der damit verbundenen Verpflichtungen. Ergänzt wird dieses Seminar mit den ergonomischen Grundlagen der Reinigung, um dauerhaft Verschleißerkrankungen vorzubeugen. Praxisübungen runden dies selbstverständlich ab.

Seminarinhalte

- Gefahrstoffe
 - Gefahrstoffe bei Reinigungsarbeiten
 - GHS – Neue Einstufung und Kennzeichnung von Chemikalien
 - Auswirkungen von GHS
 - Informationsquellen: u.a. EG-Sicherheitsdatenblatt
 - Schutzmaßnahmen: Gefahrstoffkataster, Betriebsanweisung
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
 - Gesundheitsschutz: Persönliche
 - Schutzausrüstung (PSA)
 - Haut-, Hand-, Augen- und Gesichtsschutz
 - Fuß-, Atem-, Gehörschutz
- Überwachungspflicht
 - Arbeitsplatzgrenzwert
 - Vorsorgeuntersuchungen
- Lagerung von Gefahrstoffen
- Umgang mit Strom
 - Allgemeines: elektrotechnische Geräte
 - Symbole für Schutzarten und Schutzklassen auf elektrischen Geräten
 - Maschinensicherheit: Gefahrenquellen
 - Folgen von Stromunfällen
- Ergonomie und Gesundheitsschutz & moderne Reinigungstechniken in der Gebäudereinigung
 - Problemstellung „Arbeitsbedingte Erkrankungen“
 - Rationelles Arbeiten
 - Ergonomisches Wischen



Arbeitsschutz und Ergonomie in der Gebäudereinigung

Preis pro Person*: 219,00 €

Referent: Torsten Kohn oder Horst Laschitz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: AS004

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Ausbildung zur/zum Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in

In dieser eintägigen Kompaktausbildung wird das Basiswissen des betrieblichen Brandschutzes vermittelt mit dem Ziel, die Fachqualifikation als Brandschutz- und Evakuierungshelfer zu erwerben. Der strukturierte Aufbau der Ausbildung beinhaltet einen Theorie- und einen Praxisteil, um im Umgang mit dem Thema Brandgefahr und Brandschutz im Betrieb die richtige und sachliche Sicht- und Umgehensweise zu gewinnen. Die Theorie vermittelt vertiefende Kenntnisse der Problematik der sehr vielfältigen Brandentstehungen, präventive Maßnahmen zur Vermeidung von Brandrisiken und Möglichkeiten einer ersten Brandbekämpfung durch Handfeuerlöschgeräte. Die praktische Ausbildung übt den richtigen Einsatz von Handfeuerlöschgeräten und zeigt auch die Grenzen der eigenen Brandbekämpfung auf. Nach Abschluss des Seminars erhalten die Seminarteilnehmenden das Zertifikat „Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in“.

Seminarinhalte

- Bedeutung des betrieblichen Brandschutzes und gesetzliche Grundlagen
- Rechte, Pflichten und Verantwortlichkeiten eines Brandschutz- und Evakuierungshelfer
- Die Entstehung von Bränden: Brandursachen, Brandrisiken und Gefahrenerkennung
- Vorbeugender Brandschutz im Betrieb
- Handfeuerlöschgeräte, ihre Anwendungsmöglichkeiten und Grenzen der eigenen Brandbekämpfung
- Praxisausbildung mit Handfeuerlöschgeräten (theoretische und praktische Unterweisung)

Zielgruppe

Alle Interessierten, die im Betrieb mit Brandschutz- und Evakuierungsaufgaben betraut werden (sollen), Mitarbeiter aus Management und Verwaltung, Sicherheitsbeauftragte und Brandschutzbeauftragte, die ihre Kenntnisse auffrischen und vertiefen möchten



Ausbildung zur/zum Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in

Preis pro Person*: 149,00 €

Referentin: Reiner Pogrzeba

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: AS003

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten

Auf Grundlage des § 22 SGB VII und § 20 der DGUV Vorschrift 1 sowie unter Berücksichtigung der BGI 587

In Unternehmen mit mehr als 20 Beschäftigten ist der Unternehmer gesetzlich verpflichtet, Sicherheitsbeauftragte schriftlich zu bestellen. Der Sicherheitsbeauftragte hat die Aufgabe, den Unternehmer bzw. die Führungskräfte und Vorgesetzten bei der Umsetzung des Arbeitsschutzes am Arbeitsplatz zu unterstützen. Er leistet damit einen maßgeblichen Beitrag zur gesetzlich geforderten Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz im Betrieb. Die zweitägige Intensivschulung vermittelt die rechtlichen Grundlagen zum Arbeitsschutz und informiert Sie über die Aufgaben des Sicherheitsbeauftragten. Die Teilnehmenden erhalten eine Einführung in die sicherheitstechnischen Einrichtungen, lernen Gesundheitsgefahren, Unfallarten und Unfallursachen kennen. Nach der Ausbildung sind die Seminarteilnehmenden in der Lage, die Bedeutung, den Aufbau und die einzelnen Wertigkeiten betrieblicher Sicherheitsprogramme professionell einzuschätzen. Praxisbezogene Fallstudien stellen den Zusammenhang zum persönlichen Berufsalltag her und sind unmittelbar im jeweiligen beruflichen Umfeld anwendbar.

Seminarinhalte

- Rechtsgrundlagen zum betrieblichen Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Organisation des Arbeits- und Gesundheitsschutzes: Aufgaben und Funktion der staatlichen Ämter für den Arbeitsschutz, Aufgaben und Funktion der Berufsgenossenschaften
- Aufgaben, Haftung und Verantwortung des Sicherheitsbeauftragten
- Unfallgefahren, Unfallarten
- Erkennen von Gefährdungen (als Beispiel):
 - Gefährdungen durch Lärm
 - Gefährdungen durch elektrischen Strom
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Betrieblicher Brand- und Explosionsschutz
- Ergonomie
- Verkehrssicherheit

Zielgruppe

Angehende Sicherheitsbeauftragte, Mitarbeiter/innen, die zu Sicherheitsbeauftragten bestellt werden sollen sowie alle am Arbeitsschutz interessierten Personen aus allen Branchen und Tätigkeitsbereichen



Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten

Preis pro Person*: 289,00 €

Referent: Reiner Pogrzeba

Dauer: 2 Tage

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: AS001

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte

Arbeitsschutz und Gesundheitsschutz im Betrieb

Der Sicherheitsbeauftragte ist das Auge, das Ohr und die Unterstützung für die Fachkraft für Arbeitssicherheit (FaSi) im Betrieb, die insbesondere in Unternehmen mit mehreren Niederlassungen oder Zweigstellen nicht immer vor Ort sein kann. In diesem eintägigen Seminar werden die Grundlagen zum Arbeits- und Gesundheitsschutz für aktive Sicherheitsbeauftragte aufgefrischt und aktualisiert. Um auf dem aktuellen Stand der Fachkenntnisse im Arbeits- und Gesundheitsschutz zu bleiben, sollte eine solche Auffrischung alle zwei Jahre erfolgen. Die jeweiligen branchenspezifischen Besonderheiten orientieren sich an den im Seminar anwesenden Teilnehmenden und dessen betrieblicher Herkunft. Praktische Tipps und Ratschläge für die eigene und betriebliche Arbeit runden das Tagesseminar ab.

Seminarinhalte

- Stellung des Sicherheitsbeauftragten im Betrieb: Aufgaben, Rechte und Pflichten
- Sicherheitsorganisation in einem Betrieb
- Rechtliche Grundlagen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Erkennen, definieren und beseitigen von offensichtlichen Gefährdungen im Betrieb
- Die persönliche Schutzausrüstung (PSA): Einsatzmöglichkeiten und Grenzen
- Praktische Tipps und Ratschläge für die routinierte Arbeit

Zielgruppe

Sicherheitsbeauftragte in Unternehmen, deren letzte Auffrischung länger als zwei Jahre zurückliegt bzw. die nach der Erstausbildung noch nie an einer fachthemenatischen Fortbildung teilgenommen haben



Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte

Preis pro Person*: 149,00 €

Referent: Reiner Pogrzeba

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: AS002

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen

Damit Erzieher/innen und Betreuer/innen ihre Tätigkeit möglichst lange mit hohem fachlichem Anspruch ausüben können, müssen der Erhalt und die Förderung von Arbeitssicherheit und Gesundheit ein zentraler Bestandteil der Trägerpolitik und des Führungsverhaltens einer Einrichtung sein. Dies gilt ausnahmslos ohne Unterscheidung der Altersstruktur der betreuten Personen. Zwar muss jeder Mitarbeiter an seinem Arbeitsplatz auch selbst für gesunde Arbeitsbedingungen sorgen, jedoch liegt die Verantwortung für die Sicherheit und Gesundheit der Mitarbeiter/innen bei der Leitung und beim Träger der Einrichtung. Das Seminar vermittelt die einzelnen Stufen, Werkzeuge und Hilfsmittel, um Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in einer Betreuungseinrichtung umzusetzen und zu praktizieren.

Seminarinhalte

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas und Betreuungseinrichtungen – Was fordert der Gesetzgeber?
- Spezielle Anforderungen an die Gegebenheiten einer Einrichtung: Bauliche Anlagen, Arbeitsmittel, Brandschutz
- Organisation der Arbeit in der Einrichtung: Verkehrswege, Alarm-, Flucht- und Rettungsplan, Alarm- und Evakuierungsübungen, persönliche Schutzausrüstungen
- Besondere Arbeitssituationen in einer Betreuungseinrichtung: Umgang mit Gefahrstoffen (Reinigungsmitarbeiter/innen; hausmeisterliche Tätigkeiten); Tätigkeiten im Außengelände, bei Ausflügen, Feiern oder Sonderveranstaltungen

Zielgruppe

Verantwortliche des Trägers, Leitungen von Betreuungseinrichtung, Betreuer/innen, pädagogisches Personal



Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen

Preis pro Person*: 149,00 €

Referent: Reiner Pogrzeba

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: AS006

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.





Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastrogewerbe

Leider nimmt der Arbeitsschutz in der beruflichen Praxis häufig eine eher untergeordnete Stellung ein. Dabei kann durch eine Vielzahl von Maßnahmen dazu beigetragen werden, den Arbeitsplatz sicherer zu machen und Gesundheitsgefahren vorzubeugen. Nicht zuletzt sollte bedacht werden, wie viele Ausfälle durch unnötige Verletzungen entstehen – und damit natürlich Kosten für den Betrieb. Dieses eintägige Kompaktseminar vermittelt die allgemeingültigen gesetzlichen Regelungen, Verordnungen und Vorschriften für den Arbeits- und Gesundheitsschutz. Die Seminarteilnehmenden sollen ein klares Verständnis der einschlägigen rechtlichen Zusammenhänge sowie der damit verbundenen Verpflichtungen erkennen und umsetzen lernen. Die spezielle Ausrichtung auf das Gastro- und Hotelgewerbe vertieft die Wahrnehmung der dort vorhandenen besonderen und spezifischen Gefährdungen. Einen wesentlichen Umfang nimmt dabei das Thema Küche, die dort durchgeführten Arbeiten und den Umgang mit Küchenmaschinen ein.

Seminarinhalte

- Grundlagen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz
- Gefahren für Leben und Gesundheit bei Arbeiten in der Küche
- Organisation der Arbeit im Küchenbereich
 - Sicherheitsaspekte bei der Durchführung gefährlicher Alleinarbeit
 - Sicherer Umgang mit Maschinen, Geräten, heißen und kalten Waren
 - Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
 - Alarm-, Flucht- und Rettungsplan
- Umgang mit gefährlichen Stoffen
 - Kennzeichnung und Handhabungsvorschriften
 - Substitutionsmöglichkeiten für Gefahrstoffe im Arbeitsbereich

Zielgruppe

Verantwortliche Planer und Disponenten für den Personaleinsatz und die Materialbeschaffung, Mitarbeitende in der Küche oder im Service



Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastrogewerbe

Preis pro Person*: 149,00 €

Referent: Reiner Pogrzeba

Dauer: 1 Tag

Teilnehmerzahl: max. 15

Modulnummer: AS005

*Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.
Für eine Inhouse-Schulung erfragen Sie bitte Ihr individuelles Angebot.



A man with grey hair and glasses, wearing a dark suit jacket, a light blue shirt, and a striped tie, is sitting at a desk. He is looking down at a notebook and writing with a pen. The background is a bright, out-of-focus office space with a window. A blue semi-transparent overlay covers the bottom left portion of the image, containing text.

Infoseiten

- Übersicht der Schulungsreferent/innen
- Allgemeine Seminarbedingungen



Interner Schulungsreferent der igefa



Tobias Mildner

Referent igefa Campus
Seminarleiter igefa Campus

Schwerpunkte

- Wissensvermittlung und Beratung in nahezu allen Bereichen der Gebäudereinigung:

Reinigungstechniken
Materialkunde
Kundenbetreuung
Hygienemanagement
Mitarbeitermotivation

Berufspraxis

- Seit 2015 Schulungsreferent Gebäude-dienstleistung und -management im igefa Campus
- 25-jährige Berufserfahrung als Fachberater und Branchenleiter in der Gebäudereinigung

Qualifikationen

- Fachwirt für Reinigung und Hygiene

Externe Referentinnen und Referenten



Reiner Pogrzeba

Schwerpunkte

- Betreuende Tätigkeit von Betrieben mit den Beauftragungen als Fachkraft für Arbeitssicherheit oder Gefahrgutbeauftragter oder Brandschutzbeauftragter
- Lehrbeauftragter an der Hochschule Ostfalia in Salzgitter (Vorlesungen in Warenkunde, Transporttechnik und Ladungssicherungssysteme)
- Dozententätigkeit für einen überregionalen Dienstleister im Bereich Transportlogistik und Fahrerqualifikation
- Dozent und Ausbilder im Bereich betrieblicher Brandschutz

Berufspraxis

- 8-jährige Tätigkeit an einem Privatgymnasium in den Fächern Mathe, Physik, Chemie
- 12-jährige Tätigkeit als Leiter der DEKRA Akademie Göttingen und Braunschweig
- 4-jährige Tätigkeit als Vertriebsleiter der Verkehrsakademie Nord in Hamburg
- seit 10 Jahren selbstständig und Inhaber der Firma Pogrzeba Consulting

Qualifikationen

- Studium der Chemie (Dipl. Ing. FH)
- Zweites Studium für Höheres Lehramt Fachrichtung Chemie und Physik Ausbildung zur Fachkraft für Arbeitssicherheit
- Ausbildung zum Brandschutzbeauftragten
- Ausbildung zum Gefahrgutbeauftragten



Manuela Euringer

Geprüfte Aromaexpertin
Referentin und Seminarleiterin

Berufspraxis

Die ätherischen Öle und ihre Wirkung begeistern und faszinieren mich nun schon mehr als 20 Jahre. Mit zunehmender Tendenz werden diese nun auch vermehrt in der Pflege, Apotheke, der Medizin und im häuslichen Bereich eingesetzt. Ich möchte Möglichkeiten

aufzeigen, wie und wo Aromatherapie sinnvoll angewandt werden kann. Durch die langjährige Erfahrung in der Pflege kenne ich sowohl konventionelle Behandlungsmethoden als auch die Möglichkeit der Unterstützung dieser durch die Aromatherapie.



Elke Schulz

Inhaberin und Geschäftsführerin
ESKOMED Esslingen

Schwerpunkte

- Laborberatung, Hygiene- und Qualitätsmanagement
- Konfliktberaterin Schwerpunkt Gesundheitswesen
- Entwicklung von Kommunikationskonzepten für Krankenhäuser
- Grundlagen der Mikrobiologie und Virologie
- Kommunikation und Krisenmanagement für Hygienebeauftragte, Ärzte und Amtsärzte
- Diagnostische Methoden und Qualitätssicherung in der Mikrobiologie für Ärzte und MTA's

Berufspraxis

- Seit 2011 Geschäftsführung ESKOMED
- Seit 1986 Lehrtätigkeit in Aus- und Weiterbildung von Klinik und medizinischem Fachpersonal
- 20 Jahre Marketing- und Vertriebstätigkeit in der internationalen Diagnostikbranche
- Abteilungsleitung strategisches Marketing
- 8 Jahre Labortätigkeit in der Mikrobiologie mit Leitungsfunktion
- Aufbau der Krankenhaushygiene im Klinikum Wuppertal-Barmen
- Qualifikationen
- Zertifizierte Wirtschaftsmediatorin und Konfliktberaterin
- Ausgebildete Fachassistentin Mikrobiologie, Uni Heidelberg



Kathrin Ziegler

Inhaberin und Geschäftsführerin
Zzet Ziegler GmbH

Qualifikationen

- Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
- Geprüfte Desinfektorin
- Hygienebeauftragte gem. §36 IfSG



Martin Steinigeweg
Berater für Bauwerkspflege

Schwerpunkte

- Beratung für Bauwerkspflege
- Vorträge zu Graffiti- und Prophylaxethemen
- Sachverständiger zur Entfernung von Farbschmierereien und Vandalismusformen sowie
- Durchführung von Prophylaxemaßnahmen

Berufspraxis

- Seit 2014 Gründungsmitglied und Vorstand im Interessenverband Anti-Graffiti e. V.
- Seit 2013 Gründungsmitglied im Kompetenznetzwerk Anti-Graffiti
- Seit 2012 Dozent an der Feuerweherschule Dortmund

- Seit 2007 Gründungsmitglied und Redakteur der nationalen Interessengemeinschaft „Vandagraf“
- 14 Jahre Leiter des Bereiches Haltestellen, Tunnel u. Gebäude der Dortmunder Stadtwerke AG
- 9 Jahre Tätigkeiten als Bauführer und Bauleiter im Gas- und Wasserrohrleitungsbau, im Kanal- und Straßenbau und im Gas-, Wasser- und Fernwärmebereich

Qualifikationen

- Seit 2011 Brandschutzsachverständiger (ISA e.V.)
- Seit 2005 Fachbauleiter Brandschutz (TÜV)
- 1981 studierter Verkehrsbauingenieur



Torsten Kohn
Mitinhaber der Firma sarikohn –
Spezialist für Gebäudereinigungs-Management

Nach einer handwerklichen und anschließenden kaufmännischen Ausbildung stieg Torsten Kohn bereits 1990 in die Gebäudereinigerbranche ein und lernte mit Begeisterung die Themen der professionellen Gebäudereinigung von der Pike auf. Seine Erfahrungen sammelte er in den darauffolgenden Jahren als Bereichs-, Niederlassungs- und Fachbereichsleiter bis hin zum Leiter des Fachbereiches Gebäudereinigung des Facility-Management-Unternehmens Dussmann. Parallel zu diesen Aufgaben absolvierte er den Meistertitel in der Gebäudereinigung.

Berufspraxis

- Objektleiter, Fa. Dussmann Frankfurt/Main
- Fachberater für Reinigungsmittel, Buzil Werk Wagner GmbH & Co. in Memmingen
- Niederlassungsleiter, Fa. GEG in Mainz
- Fachbereichsleiter, Fa. Dussmann GmbH & Co. KG in Berlin
- Selbstständige Tätigkeit als Beratungs- und Sachverständigenbüro für Gebäudereinigungsleistungen

- Technischer Leiter in der Dussmann AG & Co. KGaA
- Leitung des Fachbereiches Gebäudereinigung in der Dussmann AG & Co. KGaA

Qualifikationen

- Gebäudereinigermeister
- ISO EN 17024 zertifizierter Sachverständiger im Gebäudereinigerhandwerk





Rainer Nuss

Präsident des Landesverbandes
der Lebensmittelkontrolleure
in Baden-Württemberg

Schwerpunkte

- Dozent, Trainer und Fachautor im Bereich der Lebensmittelindustrie
- Erstellen von betriebspezifischen Konzepten zur Produktsicherheit (HACCP)
- Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen
- Vermitteln von Lehrinhalten im Rahmen des Lebensmittel- und Hygienerechts, der Lebensmittelhygiene sowie Schankanlagen und Gaststättenunterrichtung

Berufspraxis

- Seit 2007 Kurzzeitexperte im Trainingsbereich der EU-Kommission im Auslandseinsatz
- Seit 2003 im Vorstand des europäischen Kontrolleursverbandes
- 2000 Gründung des Landesverbandes der

Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg

- Zwei Jahre abgeordnet beim Landratsamt in der Lebensmittelüberwachung
- 22 Jahre Erfahrung als Lebensmittelkontrolleur

Referenzen

- IHK Rhein-Neckar und IHK Darmstadt
- Hotel- und Gaststättenverband BW
- BGN Nahrungsmittel- und Gaststätten
- Hotelfachschule Heidelberg
- TÜV-Akademie
- Vorlesungen an der Universität Hohenheim
- Vorlesungen an der Hochschule Sigmaringen-Albstadt
- Projekte an der Universität Hohenheim
- Gesellschaft für technische Zusammenarbeit

Allgemeine Seminarbedingungen

§ 1 Vertragsgegenstand und Vertragspartner

1. Herausgeber dieser Informationsbroschüre ist die IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG – nachfolgend „IGEFA“ –, die als Weiterbildungsdienstleister für die bundesweit agierenden igefa-Mitgliedsbetriebe tätig ist. Die IGEFA ist nicht Anbieter der eingestellten Seminare.
2. Die in dieser Broschüre dargestellten Seminare stellen das Portfolio, der an den einzelnen Standorten der igefa-Mitgliedsbetriebe stattfindenden Seminare, dar.
3. Über diese Informationsbroschüre wird ein umfangreiches Seminarportfolio, insbesondere im Bereich Gebäudereinigung, Gesundheitswesen, Hotellerie, Gastronomie und Catering und Lebensmittelverarbeitung ausschließlich Unternehmen im Sinne des § 14 BGB und juristischen Personen des öffentlichen Rechts – nachfolgend „Kunde“ – angeboten.
4. Die Seminarverträge kommen aufgrund der Bestellungen des Kunden mit den jeweiligen igefa-Mitgliedsbetrieb – nachfolgend „Anbieter“ – durch Auftragsbestätigung und Rechnungslegung zustande. Nur diese Vertragspartner sind hinsichtlich der Seminarverträge berechtigt und verpflichtet.

§ 2 Angebot und Vertragsabschluss

1. Bei den eingestellten Seminaren und Seminarbeschreibungen handelt es sich nicht um ein Angebot zum Abschluss eines Seminarvertrages, sondern lediglich um die Aufforderung des Anbieters an den Kunden zur Abgabe eines solchen Angebots durch den Kunden (sog. Invitatio ad offerendum).
2. Der Kunde gibt durch seine Anmeldung über die igefa-Website via <https://www.igefa.de/kompetenzen/igefa-campus/seminare-buchen> ein verbindliches Angebot zur Teilnahme am gewünschten Seminar ab.
3. Der Seminarvertrag kommt erst mit Zusendung der elektronischen Anmeldebestätigung zustande.
4. Soweit einzelvertraglich nichts Abweichendes vereinbart wurde, werden diese Allgemeinen Seminarbedingungen Vertragsbestandteil.

§ 3 Seminargebühr

1. Die Seminargebühr ist ausschließlich in EURO zzgl. Mehrwertsteuer ausgewiesen und enthält – soweit nichts anderes angegeben – eine Mahlzeit sowie alkoholfreie Getränke.
2. Die Zahlung der Seminargebühren hat unverzüglich nach Erhalt der Rechnung durch Überweisung auf das in der Rechnung angegebene Bankkonto zu erfolgen.
3. Anfallende Übernachtungs- und Reisekosten sind vom Kunden zu tragen.

§ 4 Stornierung

1. Eine kostenlose Stornierung der Seminarteilnahme durch den Kunden ist bis zu vier Wochen vor Seminarbeginn möglich. Im Falle einer Stornierung bis spätestens drei Arbeitstage vor Seminarbeginn wird der Anbieter 30 % der bereits beglichenen Teilnahmegebühr und bei einer späteren Stornierung die vollständige Teilnahmegebühr als Stornierungsgebühr einbehalten.
2. Die Stornierungserklärung bedarf der Textform. Maßgeblich hierfür ist die Möglichkeit der positiven Kenntnisnahme des Anbieters.
3. Die Entsendung eines Ersatzteilnehmers ist nach vorheriger Anmeldung in Textform möglich.
4. Der Anbieter behält sich vor, das Seminar aus wichtigen Gründen – insbesondere bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerbelegung von 50 % oder Erkrankung des Referenten abzusagen. In dem Fall erhält der Kunde die volle Teilnehmergebühr zurückerstattet. Die Geltendmachung weiterer Ansprüche durch den Kunden, gleich welcher Art, sind ausdrücklich ausgeschlossen.

Allgemeine Seminarbedingungen

§ 5 Nutzungsrechte

1. Der Anbieter behält sich ausdrücklich die Urheberrechte an den seitens des Anbieters erstellten Seminarunterlagen vor. Vereinbarungen über die Übertragung von Nutzungsrechten können ausschließlich einzelvertraglich getroffen werden.
2. Sollten im Rahmen von Seminarveranstaltungen gemeinsam Modelle, Methoden oder ähnliches entwickelt werden, erhält der Anbieter hieran – soweit einzelvertraglich nichts Abweichendes vereinbart wurde – ein unwiderrufliches und uneingeschränktes Nutzungsrecht.
3. Die vom Anbieter überlassenen Seminarunterlagen bzw. -materialien dürfen vom Kunden ausschließlich für die Durchführung des Seminars genutzt werden. Der Kunde wird dem Anbieter diese Unterlagen bzw. Materialien unaufgefordert zurückgeben.

§ 6 Haftung

1. Die Anbieter haften im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen für vorsätzlich oder fahrlässig verursachte Schäden, die auf der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit beruhen.
2. Der Anbieter haftet für Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung einer wesentlichen Vertragspflicht (Kardinalpflichten) des Anbieters beruhen, auf die vertragstypischen vorhersehbaren Schäden sowie in allen Fällen vertraglicher und außervertraglicher Haftung, unter Begrenzung auf die leicht fahrlässige Verletzung von wesentlichen Pflichten.
3. Für den Fall der fahrlässigen und leicht fahrlässigen Verletzung unwesentlicher Vertragspflichten ist die Haftung ausgeschlossen.

§ 7 Geltende Datenschutzbestimmungen

1. Der Herausgeber und die Anbieter speichern ggf. personenbezogene Daten. Die Verarbeitung personenbezogener Daten, beispielsweise Name, Anschrift, E-Mail-Adresse oder Telefonnummer einer betroffenen Person werden lediglich für die Abwicklung des Auftrages verwendet und erfolgen stets im Einklang mit der Datenschutz-Grundverordnung und in Übereinstimmung mit den für den Anbieter geltenden landesspezifischen Datenschutzbestimmungen. Ihre Daten werden nicht an Dritte herausgegeben.
2. Nähere Informationen erhalten Sie in unserer Datenschutzerklärung auf unserer Homepage

<https://www.igefa.de/datenschutz>

§ 8 Schlussbestimmungen

1. Für die Allgemeinen Seminarbedingungen und die Rechtsbeziehung zwischen Kunden und Anbieter gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.
2. Ausschließlicher Gerichtsstand für sämtliche gegenwärtige und zukünftige Ansprüche, die sich aus der Geschäftsverbindung ergeben, ist der Sitz des Anbieters. Der Anbieter ist berechtigt, den jeweiligen Kunden auch an seinem allgemeinen Gerichtsstand zu verklagen.
3. Sollte eine Bestimmung in diesen Allgemeinen Seminarbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt. Anstelle der unwirksamen Bestimmung gilt eine wirksame Bestimmung als vereinbart, die der von den Parteien gewollten wirtschaftlich am nächsten kommt.

Impressum

IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG

Henry-Kruse-Straße 1

16356 Ahrensfelde/OT Blumberg

E-Mail: info@igefa.de

Tel.: +49 33394 51-0

Rechtsform: GmbH und Co. KG

Sitz: Ahrensfelde/OT Blumberg

Registergericht: Frankfurt Oder HRA 2343 FF

P.h.G.: IGEFA Verwaltungsgesellschaft mbH

Rechtsform: GmbH

Sitz: Ahrensfelde/OT Blumberg

Registergericht: Frankfurt Oder HRB 11465 FF

Geschäftsführung: Dr. Heinz-Joachim Reinhardt

Die Geschäftsführung ist verantwortlich für Inhalt und Darstellung.

USt-IdNr: DE 226741341

Datenschutzbeauftragter: André Leopold

André Leopold

Lorop GmbH

Landgrafenstr. 16

10787 Berlin

Tel.: 033394 51-0

E-Mail: datenschutz@igefa.de

Alle Angaben zum Seminarportfolio sind ohne Gewähr, insbesondere Preisänderungen und Irrtümern vorbehalten.
Für die Seminare gelten ausschließlich die in dieser Broschüre abgedruckten allgemeinen Seminarbedingungen.

Stockfotos: www.stock.adobe.com, Bildnummern: 105828533, 108524925, 1216080638, 127353413, 137195886, 78659891,
211605892, 213604398, 29850608, 35257150, 61557082, 73937079,
Weiteres Bildmaterial oder sonstige Abbildungen sind Firmeneigentum.
Erscheinungsdatum: Januar 2020

© 2020 IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des
Herausgebers und mit Bild- und Textnachweis „IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG“.

IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG
Henry-Kruse-Straße 1
16356 Ahrensfelde/OT Blumberg
Tel. 033394 51-0
www.igefa.de

