PORTFOLIO 2021

KUNDEN-SEMINARE

Wissen für die Praxis

igefa

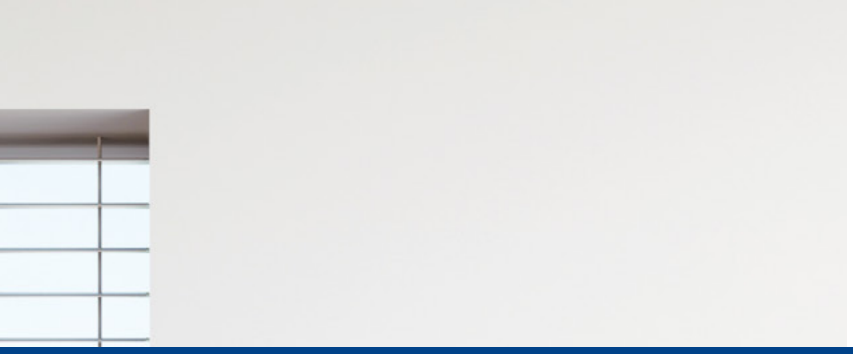
igefa Campus

WILLKOMMEN

Liebe Kundinnen und Kunden!

Sie suchen
Bewährtes gepaart
mit Humor und
einem Hauch von
Anstand?

Sie fragen: Was?



Wir stellen Ihnen in unserem neuen Blätterkatalog den Zugang zu wertvollem Wissen zur Verfügung. Egal, ob als **Onlineseminar** oder in der **Präsenzschulung.**
Die nachfolgenden Seminare bringen Sie und Ihre Mitarbeiter im Arbeitsalltag voran. Wir haben uns bewusst zugunsten der Nachhaltigkeit gegen eine Printvariante entschieden.

Die Entscheidung bietet Ihnen
folgende Mehrwerte:

- Direktbuchung aus dem Katalog – Sie haben sich entschieden und brauchen nur dem Link folgen.
- Erweiterung der Themen unterjährig – Ihnen fehlt etwas? Kein Problem, denn in Zukunft erarbeiten wir permanent neue Themen und finden die richtigen Trainer für Sie.
- Wunschberücksichtigung – Sie haben Wünsche für Themen, möchten weitere Termine inhouse oder online? Schreiben Sie uns unter:

campus.zentrale@zentrale.igefa.de

Wir haben für Sie fünf Hauptstandorte für Seminare ausgewählt:

Hamburg
Leipzig
Köln
Stuttgart
München

Das bietet Ihnen den Vorteil, dass wir kostenintensivere Seminare über den Standort hinaus bewerben können und wir die Absage eines Seminars verhindern können. Wenn Sie den Seminarwunsch an einem anderen Standort haben, ziehen Sie gern die Wunschkarte.
Wir wünsche Ihnen viel Spaß beim Entdecken Ihrer individuellen Weiterentwicklungsmöglichkeiten mit Mystery, Humor und einem Hauch von Anstand.

Herzlichst
Ihr igefa Campus Team

Da wir leider nicht in die Zukunft schauen können, behalten wir uns vor, einige Seminare aufgrund von zum Beispiel Kontakteinschränkungen online abzuhalten oder auch ganz abzusagen.

Die igefa

Eine Interessen-gemeinschaft des Fach-großhandels

Sechs traditionsreiche Fachgroßhandelsgruppen mit bundesweit mehr als 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). Alle Unternehmen innerhalb der igefa sind mittelständisch geprägt und familiengeführt. Wichtige Ziele des Zusammenschlusses sind die Bündelung vorhandener Kompetenzen und die Bereitstellung eines gemeinsamen Angebots erstklassiger Serviceleistungen.

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 Bedürf-nisse 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.

Der igefa Campus

Exklusiver Schulungspartner Ihrer igefa-Partner vor Ort

Für Sie als Kunde

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. Durch Seminare, die diesen Herausforderungen erfolgreich begegnen, versucht der igefa Campus Abhilfe zu schaffen – als unkompliziertes und finanzierbares Dienstleistungsangebot für alle Kunden.

Inhouse-Schulungen

Unsere Seminare direkt in Ihrem Haus

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*
- Teilnehmerzahl bis zu 25 Personen
- Termine nach Vereinbarung

(*im Vergleich zum offenen Seminarangebot)

Online-Seminare

Aktuell erarbeiten wir für Sie alle eigenen Seminar-themen als Onlineversion

Ihre Vorteile in Zukunft

- Im eigenen Tempo lernen
- Räumliche Unabhängigkeit
- Zeitliche Flexibilität
- Gesteigerte Motivation
- Zugang zu weiteren Lernmaterialien
- Geringere Kurskosten

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.

Hygienisch rein

In dieser Rubrik finden Sie alles rund um das Thema Reinigung und Objektpflege. Die Inhalte richten sich an Teilnehmer aus der klassischen Gebäudereinigung, dem medizinischen Sektor sowie der Gastronomie und Hotellerie.

Gesund und munter

Diese Inhalte sind für alle Bereiche des Gesundheitswesens wie beispielsweise Arztpraxen, Pflegeheime, medizinische Dienste oder Krankenhäuser interessant.

Gastronomisch gewandt

Mit HACCP-Konzept und Knigge-Schulung für den sicheren und souveränen Auftritt auf jedem Parkett sind Sie für alle Themen gerüstet, die in der Gastronomie auf Sie zukommen können.

Rundum geschützt

Der betriebliche Arbeitsschutz umfasst ein breites Themen- und Aufgabenspektrum. Lernen Sie alles über die Sicherheit am Arbeitsplatz – für sich und Ihre Mitarbeiter.

Gekonnt geführt

In dieser Rubrik öffnen wir Ihnen das Tor zu unserer Führungskräfteausbildung. Seit Jahren werden die Führungskräfte der igefa von Frau Claudia Leske ausgebildet und wir freuen uns, Ihnen nun die Möglichkeit zu bieten und Ihre Nachwuchsführungskräfte ebenso fundiert ausbilden zu lassen.

Seminar wählen:

Seminarübersicht

igefa Campus Seminarportfolio 2021

Hygienisch rein

Das 1x1 der Reinigung 14
Sanitär und mehr – Die Sanitärreinigung 15
Reinigung und Pflege von Bodenbelägen 16
Reinigung textiler Bodenbeläge 17
Oberflächenveredelung von Steinböden 18
Housekeeping – Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- und Oberflächenreinigung 19
Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen 20
Nachhaltige Innovationen 21
igefa-Objektleitertraining: Reinigungstechnik Modul 1 von 2 22
igefa-Objektleitertraining: Kundenbetreuung & Mitarbeitermotivation Modul 2 von 2 23
Reingung von Reinräumen (gemäß VDI 2083) 24
Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen 25
Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 1 26
Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 2 27
Auftragsdurchführung in der Gebäudereinigung 28
Arbeitsschutz und Ergonomie in der Gebäudereinigung 29
Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen 30

Gesund und munter

NEU: Qualifizierungsseminar zum Medizinprodukte-Beauftragten 34
NEU: Ernährungsseminar für Köche, Küchenpersonal und Servicekräfte 35
NEU: Ausbildung Hygienebeauftragte/r Basiskurs 36
NEU: Ausbildung Hygienebeauftragte/r Expertenkurs 37
NEU: Humorvoll arbeiten und führen 38
NEU: Ärgerst Du Dich noch oder antwortest Du schon? 39
NEU: Humorvoll arbeiten und leben! 40
Das lebendige Hygienehandbuch 41
Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen 42

Seminar wählen:

Gastronomisch gewandt

Wie „tickt“ der Lebensmittelkontrolleur? 46
Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept? 47
Gesetzlich verpflichtende Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) 48
Grundlagen der Küchenhygiene 49
NEU: Mit Reklamationen und schwierigen Gästen/Kunden kompetent umgehen 50
NEU: Der perfekte Auftritt: Knigge heute – sicher und souverän auf jedem „Parkett“ 51
NEU: Ich bin gerne Dienstleister – so begeistere ich unsere Gäste 52
NEU: Interkulturelle Kommunikation: andere Länder andere Sitten 53
NEU: Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang 54

Rundum geschützt

Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten 58
Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte 59
Fachqualifikation zur/zum Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in 60
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen 61
Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastgewerbe 62

Gekonnt geführt

NEU: Ausbildung für Führungskräftenachwuchs 66
NEU: Schwierige Mitarbeiter führen 67

Seminarübersicht

igefa Campus Seminarportfolio 2021

PORTFOLIO 2021

HYGIENISCH REIN

Orientiert an den Bedürfnissen des Gebäudedienstleistungsmarktes ist das Seminarangebot dieser Rubrik umfassend gestaltet. Ob Quereinsteiger oder Profi – für jeden Wissensstand gibt es das passende Seminar.

Anfänger

Das 1x1 der Reinigung

Grundlagen des fachgerechten Einsatzes von Reinigungshilfsmitteln

Termin wählen:

20.01.2021 | Bremen
21.01.2021 | Neumünster
26.01.2021 | Lehrte
16.02.2021 | Kassel
Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GB041

Zielgruppe

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

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

Ganz oder teilweise online möglich!

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

Anfänger

Sanitär und mehr – Die Sanitärreinigung

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)

Ganz oder teilweise online möglich!

Termin wählen:

14.04.2021 | Saarbrücken

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GB042

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche, Mitarbeiter aus der Gebäudereinigung und dem Facility-Management

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

Anfänger

Reinigung und Pflege von Bodenbelägen

Reinigung und Pflege unterschiedlicher Hartbeläge

Termine folgen

Wir arbeiten mit Hochdruck an Terminen für Sie. Aufgrund von Covid-19 werden diese nachgereicht.

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GB011

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche, die sich mit der Grundreinigung beschäftigen

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)

Ganz oder teilweise online möglich!

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

Anfänger

Reinigung textiler Bodenbeläge

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
  - Trockenshampoonierung
  - Sprüh-Spülsaug-Extraktion
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)
- Exkurs in die Welt der Maschinen zur Reinigung textiler Beläge

Ganz oder teilweise online möglich!

Termine folgen

Wir arbeiten mit Hochdruck an Terminen für Sie. Aufgrund von Covid-19 werden diese nachgereicht.

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GB003

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche sowie alle Interessierten der Branche

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

Anfänger

Oberflächenveredelung von Steinböden

Termine folgen

Wir arbeiten mit Hochdruck an Terminen für Sie. Aufgrund von Covid-19 werden diese nachgereicht.

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GB023

Zielgruppe

Gebäudereiniger, Reinigungsverantwortliche und Objektleiter

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)

Ganz oder teilweise online möglich!

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

Anfänger

Housekeeping – Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- und Oberflächenreinigung

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

Ganz oder teilweise online möglich!

Termin wählen:

14.09.2021 | Erfurt

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	HRL001

Zielgruppe

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

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

Anfänger

Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen

Termine folgen

Wir arbeiten mit Hochdruck an Terminen für Sie. Aufgrund von Covid-19 werden diese nachgereicht.

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	KE012

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche und Objektleiter in kommunalen Einrichtungen

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

Ganz oder teilweise online möglich!

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

Anfänger

Nachhaltige Innovationen

Vorstellung neuer nachhaltiger Produkte und Anwendungen

Seminarinhalte

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

Ganz oder teilweise online möglich!

Termine folgen

Wir arbeiten mit Hochdruck an Terminen für Sie. Aufgrund von Covid-19 werden diese nachgereicht.

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GB024

Zielgruppe

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

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

Fortgeschrittene

igefa-Objektleitertraining: Reinigungstechnik Modul 1 von 2

Termin wählen:

15.04.2021 | Saarbrücken

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 99,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GB026

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene Objektleitungen

Seminarinhalte

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

Ganz oder teilweise online möglich!

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

Fortgeschrittene

igefa-Objektleitertraining: Kundenbetreuung & Mitarbeiter-motivation Modul 2 von 2

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

Ganz oder teilweise online möglich!

Termin wählen:

16.04.2021 | Saarbrücken

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 99,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GB027

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene Objektleitungen

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

Erfahrene

Reingung von Reinräumen (gemäß VDI 2083)

Termin wählen:

04.02.2021 | Hamburg

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Torsten Kohn Horst Laschitz
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 249,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GW035

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene Objektleitungen

Seminarinhalte

- Reinraumsysteme
- Kontamination
- Personal und Material im Reinraum
- Reinigungsverfahren und Anforderungen
- Abschlussprüfung

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

Fortgeschrittene

Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen

Seminarinhalte

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

Termin wählen:

28.01.2021 | Leipzig

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Torsten Kohn Horst Laschitz
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 249,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GW200

Zielgruppe

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

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

Erfahrene

Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 1

Termin wählen:

20.-22.07.2021 | Stuttgart

Weitere Termine folgen!

Zielgruppe

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

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

Seminarinhalte | Themenblock I & II

- 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 und Reinigungsgruppen im Krankenhaus
  - Grundlagen der Hygiene
  - Desinfektion
  - Großküchen
  - Schädlingsbekämpfung
- Gebäudeaußen- und Sonderreinigung
  - Arbeitsmittel zur Erreichung des Arbeitsortes
  - Glasreinigung
  - Bau- und Sonderreinigung
- Wischtextilaufbereitung (Tuch und Bezug)
  - Richtige und vor allem systematische Aufbereitung von Wischtextilien
- Prüfung zum Themenblock I und II

Ganz oder teilweise online möglich!

Erfahrene

Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 2

Termin wählen:

31.08.-02.09.2021 | Stuttgart

Seminarinhalte | Themenblock III & IV

- Kostenrechnung und Kalkulation
  - Das Dienstleistungsunternehmen Gebäudereinigung
  - Allgemeine Grundlagen der Kostenrechnung
  - Methoden zur Ermittlung von Leistungswerten
  - Auswertung von Messungen
  - Ermittlung der Ausführungszeiten für einzelne Reinigungsgegenstände
- Auftragskalkulation
  - Verrechenbare Tage
  - Stundenverrechnungssatz
- Angebotsbearbeitung/Verträge/Leistungsverzeichnisse
  - Vergabe von Reinigungsarbeiten
  - Ausschreibung der Unterhalts- und Glasreinigung
  - Angebotsbearbeitung
  - Zahlung und Preisänderung
- 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

Ganz oder teilweise online möglich!

Informationen

Referent:	Torsten Kohn Horst Laschitz
Dauer:	(2x3) 6 Tage
Preis pro Person:	EUR 1.990,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GB033

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

Fortgeschrittene

Auftragsdurchführung in der Gebäudereinigung

Termin wählen:

13.07.2021 | München

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Torsten Kohn Horst Laschitz
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 249,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GW150

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene Objektleitungen

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
  - Dokumentierte Schlüsselübergabe
  - Übergabe des Objektes an den Kunden: Objektbegehung mit Abnahmeprotokoll

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

Fortgeschrittene

Arbeitsschutz und Ergonomie in der Gebäudereinigung

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

Termin wählen:

09.03.2021 | Köln

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Torsten Kohn Horst Laschitz
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 249,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	AS004

Zielgruppe

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

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

Fortgeschrittene

Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen

Termin wählen:

17.03.2021 | Köln

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Martin Steinigeweg
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 159,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 12 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GW044

Zielgruppe

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

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

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

UNSERE KATALOGE
AUF EINEN KLICK

CLEAN and CLEVER
Reinigung und Hygiene

Blätterkatalog Download

CLEAN and CLEVER
Hygienepapiere

Blätterkatalog Download

www.igefa.de

PORTFOLIO 2021

GESUND UND MUNTER

Die Seminare im Bereich Gesundheitswesen richten sich an Krankenhausmitarbeiter, Hygiene- und Pflegepersonal. Die Auswahl der Themen umfasst zum Beispiel den Humor im pflegerischen Arbeitsalltag, die Ernährung im Pflegeheim oder Krankenhaus und das lebendige Hygienehandbuch.

NEU

Fortgeschrittene

Qualifizierungsseminar zum Medizinprodukte-Beauftragten

Grundlagen für die sichere und effektive Umsetzung der Anforderungen aus der neuen Medizinprodukte-Betriebsverordnung (MP BetriebV)

Termin wählen:

28.06.2021 | Köln
10.09.2021 | Stuttgart
20.09.2021 | Leipzig
18.11.2021 | München
13.12.2021 | Hamburg

Informationen

Referent:	Oliver Koch
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 189,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	hyg-1

Zielgruppe

Medizinprodukteverantwortliche, Sicherheitsbeauftragte, Qualitätsmanager, verantwortliche Mitarbeiter in Praxen, Reha-Kliniken, Alten- und Pflegeheimen, Leitungs- und Führungskräfte, Stationsleitung, Pflegedienstleitung

Seminarinhalte

- Nationale Umsetzung relevanter Gesetze (Medizinproduktgesetz) und Verordnungen
- Betreibervorschriften für Medizinprodukte
- Anleitungen und praxisgerechte Umsetzung der gesetzlichen Forderungen
- Medizinproduktebuch
- Aufgaben und Pflichten (Betreiber, Beauftragter für Medizinproduktesicherheit und Anwender)
- Stellenbeschreibung Medizinproduktebeauftragter/ Medizinprodukteverantwortlicher
- Medizinprodukteüberwachung bei Betreibern
- Zusammenarbeit mit Medizinprodukteberatern, Sicherheitsbeauftragten, Behörden und sonstigen Stellen
- Dokumentationsanforderungen
- Medizinproduktesicherheit
- Anwendungsverbote
- Richtiges Einweisen in Medizinprodukte-Einweisungen
- Vorkommnisse und Medizinprodukte-Sicherheitsplanverordnung (MPSV)
- Haftungsvorsorge und Dienstvorschriften
- Sicherheitstechnische Kontrollen (STK) / Messtechnische Kontrollen (MTK)
- Meldungen und Dokumentation von Vorkommnissen an die Behörde

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

NEU

Fortgeschrittene

Ernährungsseminar für Köche, Küchenpersonal und Servicekräfte im medizinischen Umfeld

Richtige Ernährung im Alltag

Seminarinhalte

- Ernährung im Alter / Grundlagen und Berechnungsmöglichkeiten
- Mangel- und Fehlernährung
- Mögliche Maßnahmen der Küche / der Pflege
- Trinknahrung über den Arzt… geht das? (Arzneimittelrichtlinie AMR)
- Erkrankungen im Alter, unter Beachtung von:
  - Schluckstörung
  - Wunden / Dekubitus
  - Demenz
- Tipps & Tricks / Rezepte zum Nachkochen

Termin wählen:

29.04.2021 | Köln
04.05.2021 | München
05.05.2021 | Stuttgart
31.08.2021 | Hamburg
02.09.2021 | Leipzig

Informationen

Referent:	Tatjana Lieblinger
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 150,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 18 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	hyg-4

Zielgruppe

Köche, Küchenpersonal und Servicekräfte im medizinischen Umfeld

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

NEU

Fortgeschrittene

Ausbildung Hygiene-beauftragte/r Basiskurs

Termin wählen:

01.-03.03.2021 | München
15.-17.03.2021 | Stuttgart
01.-03.06.2021 | Hamburg
15.-17.06.2021 | Köln
06.-08.07.2021 | Leipzig

Informationen

Referent:	Oliver Koch Benita Stadlbauer Sven Bodenburg Ines Knipp Dr. Maren Wodrich
Dauer:	3 Tage
Preis pro Person:	EUR 490,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	hyg-2

Zielgruppe

Pflegekräfte,
Hauswirtschaftsleitungen

Seminarinhalte

- Kurseinführung
  - Gesetzliche und normative Grundlagen
  - Grundlagen der Mikrobiologie, Infektiologie und Epidemiologie
  - Infektionskrankheiten und deren Prävention
  - Multiresistente Erreger (MRE) MRSA, MRGN, VRE
- Grundlagen der Hygiene
  - Grundlagen der Reinigung und Desinfektion
  - Händehygiene / Personalhygiene
  - Hygienemanagement / Hygienehandbuch
- Hygiene in der Pflege
  - Umgang mit Harnwegskathetern
  - Umgang mit Sondenkost
  - Umgang mit peripheren Venenverweilkanülen
  - Verbandwechsel
- Hygiene in der Hauswirtschaft
  - Grundlagen der Reinigung und Desinfektion
  - Bettenaufbereitung
  - Aufbereitung von Wäsche
- Aufbereitung von Medizinprodukten

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

NEU

Erfahrene

Ausbildung Hygiene-beauftragte/r Expertenkurs

Seminarinhalte

- Spezielle Mikrobiologie
  - Spezielle Bakteriologie und Virologie
  - Aufbau und Eigenschaften relevanter Erreger
  - Resistenzproblematik
- Technische Hygiene
  - Wasserhygiene
- Erreger, Gefahren, Pflichten
  - Präventionsmaßnahmen
- Hygienemanagement
  - Erstellung eines Hygienekonzeptes
  - Hygiene im PDCA-Zyklus
  - Hygieneaudits
- HACCP Küchenkonzepte
  - Rechtsgrundlagen
  - Aufbau und Struktur des HACCP-Konzeptes
- Vor- und Nachbereitung externer Prüfungen
  - MDK, Heimaufsicht, Gesundheitsamt

Termin wählen:

22.-24.03.2021 | München

20.-22.04.2021 | Stuttgart

02.-04.11.2021 | Hamburg

07.-09.12.2021 | Leipzig

14.-16.12.2021 | Köln

Informationen

Referent:	Oliver Koch Benita Stadlbauer Sven Bodenburg Petra Scharnowski Dr. Maren Wodrich
Dauer:	3 Tage
Preis pro Person:	EUR 490,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	hyg-3

Zielgruppe

Pflegekräfte,
Hauswirtschaftsleitungen

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

NEU

★★ | Fortgeschrittene

Humorvoll arbeiten und führen

Wie Sie Ihren Führungsstil mit Humor bereichern. Humor bewusst als wertvolle Ressource für den Alltag entwickeln.

Termin wählen:

22.09.2021 | Stuttgart
23.09.2021 | München

Informationen

Referent:	Georg Roth
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 219,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	HP-1

Seminarinhalte

- Selbstverständnis von Humor/- Vorteile und Grenzen von Humor
- Humor als Schlüsselqualifikation für Führungskräfte
- Humor als Bewältigungsstrategie
- Stressbewältigung und Resilienzförderung mit Humor
- Wie kann ich Kreativität und Flexibilität fördern?
- Welche Bedeutung haben Glück, Achtsamkeit, Empathie und Wertschätzung für mich und meinen Humor?

Zielgruppe

Für Mitarbeitende in Führungspositionen aus dem Gesundheitsbereich

Ziele

- Humor kann gezielt als Bewältigungsstrategie im Stress genutzt werden
- Konflikte humorvoll entschärfen
- Grenzen des „guten“ Humors werden diskutiert
- Steigerung der eigenen Resilienz mit Humor
- Ressourcen wie Achtsamkeit, Empathie und Wertschätzung werden als Sozial-Kompetenz entdeckt
- Die Zusammenhänge von Humor und Glück werden gemeinsam erarbeitet

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

NEU

Fortgeschrittene

Ärgerst Du Dich noch oder antwortest Du schon?

„Schlagfertigkeit ist etwas, auf das man erst 24 Stunden später kommt." (Mark Twain)

**Sie lernen in diesem Seminar weder Sprüche auswendig noch die Kunst der „Kampf-Rhetorik".
Sie erfahren, wie Sie den Dialog aufrechterhalten und Diskussionen in produktive Bahnen lenken.**

Seminarinhalte

- Was ist wirkungsvolles Handeln?
- Bedeutung von Gestik und Mimik in Bezug auf meine Schlagfertigkeit
- Welche Techniken gibt es und welche passen zu mir?
- Stärkung der Selbstverantwortung
- Erarbeitung von Lösungsvorschlägen zu Ihren persönlichen Erlebnissen
- Üben und Anwenden der Schlagfertigkeitstechniken

Ziele

- Kennenlernen von Schlagfertigkeitstechniken
- In schwierigen Situationen handlungsfähig bleiben
- Mit Witz und Charme überzeugen
- Konstruktiver Umgang bei unfairen Angriffen
- Gelassen bleiben bei Reizthemen und emotionalen Angriffen

Termin wählen:

07.09.2021 | Leipzig
09.11.2021 | Hamburg

Informationen

Referent:	Olaf Kubelke
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 219,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	HP-2

Zielgruppe

Für Mitarbeitende aller Berufsgruppen aus dem Gesundheitsbereich

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

NEU

Fortgeschrittene

Humorvoll arbeiten und leben!

Humorvolle Menschen sind glücklicher

Termin wählen:

10.11.2021 | Hamburg
01.12.2021 | Köln

Informationen

Referent:	Matthias Prehm
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 219,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	HP-1

Seminarinhalte

- Selbstverständnis von Humor/- Vorteile und Grenzen von Humor
- Humor als Schlüsselqualifikation für Führungskräfte
- Humor als Bewältigungsstrategie
- Stressbewältigung und Resilienzförderung mit Humor
- Wie kann ich Kreativität und Flexibilität fördern?
- Welche Bedeutung haben Glück, Achtsamkeit, Empathie und Wertschätzung für mich und meinen Humor?

Zielgruppe

Für Mitarbeitende in Führungspositionen aus dem Gesundheitsbereich

Ziele

- Humor kann gezielt als Bewältigungsstrategie im Stress genutzt werden
- Kreativität und Flexibilität werden durch Humor gefördert
- Grenzen des „guten“ Humors werden diskutiert
- Steigerung der eigenen Resilienz mit Humor
- Ressourcen wie Achtsamkeit, Empathie und Wertschätzung werden als Sozial-Kompetenz entdeckt
- Die Zusammenhänge von Humor und Glück werden gemeinsam erarbeitet

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

Erfahrene

Das lebendige Hygienehandbuch

Seminarinhalte

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

Termine folgen

Wir arbeiten mit Hochdruck an Terminen für Sie. Aufgrund von Covid-19 werden diese nachgereicht.

Informationen

Referent:	Kathrin Ziegler
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 169,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GW099

Zielgruppe

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

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

Erfahrene

Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen

Schwerpunkt Seniorenheim

Termine folgen

Wir arbeiten mit Hochdruck an Terminen für Sie. Aufgrund von Covid-19 werden diese nachgereicht.

Informationen

Referent:	Kathrin Ziegler
Dauer:	3 Tage
Preis pro Person:	EUR 459,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	GW015

Zielgruppe

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

Seminarinhalte

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

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

UNSERE KATALOGE
AUF EINEN KLICK

CLEAN and CLEVER
Einmalschutz- und
Mehrweghandschuhe

Blätterkatalog Download

Kolibri
Untersuchungs-
handschuhe

Blätterkatalog Download

www.igefa.de

PORTFOLIO 2021

GASTRONOMISCH GEWANDT

Die Seminare für das Gastgewerbe behandeln relevante Themen, die vom Hoteldirektor über seine Führungskräfte bis hin zum Auszubildenden von hoher Wichtigkeit sind.

Anfänger

Wie „tickt“ der Lebensmittelkontrolleur?

Vorbereitung auf die Hygienekontrolle

Termin wählen:

31.03.2021 | Köln

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Rainer Nuss
Dauer:	4,5 Stunden
Preis pro Person:	EUR 109,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	HRL007b

Zielgruppe

Betriebsverantwortliche in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Großküchen und im Gastgewerbe

Seminarinhalte

- Bedeutung Risikobeurteilung des Lebensmittelbetriebes
- Inhalt des Fragebogens des Lebensmittelkontrolleurs
- Vorbereitung der Hygienekontrolle
- Verbesserung der eigenen Bewertung
- Positionierung des eigenen Betriebes im Bereich Lebensmittelsicherheit

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

Anfänger

Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?

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

Termin wählen:

29.04.2021 | Leipzig

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Rainer Nuss
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 139,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	HRL012

Zielgruppe

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

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

Anfänger

Gesetzlich verpflichtende Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) §42 und §43

Termine folgen

Wir arbeiten mit Hochdruck an Terminen für Sie. Aufgrund von Covid-19 werden diese nachgereicht.

Informationen

Referent:	Sebastian Michels
Dauer:	2 Stunden
Preis pro Person:	EUR 89,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	HRL007a

Zielgruppe

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

Seminarinhalte

- Tätigkeitsverbote
- Aktuelle Änderungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)
- Pflichten des Arbeitgebers
- Pflichten des Arbeitnehmers
- 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

Ganz oder teilweise online möglich!

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

Anfänger

Grundlagen der Küchenhygiene

Seminarinhalte

- Allgemeine Hygienerichtlinien im Umgang mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung
- Grundlagen der Hygiene
  - Keimvermehrung
  - Schwachstellen
  - Kritische Kontrollpunkte erkennen
- Personalhygiene
  - Das Personal als Gefahrenquelle in der Küche
  - Die richtige Händedesinfektion
- Flächendesinfektion gemäß Richtlinien des Robert-Koch-Institutes
- Belehrung nach §42 und §43 Infektionsschutzgesetz
- Umgang mit Gefahrstoffen
- Technische Unterstützung für die hygienische Küchenreinigung

Ganz oder teilweise online möglich!

Termine folgen

Wir arbeiten mit Hochdruck an Terminen für Sie. Aufgrund von Covid-19 werden diese nachgereicht.

Informationen

Referent:	Sebastian Michels
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 99,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	HRL015

Zielgruppe

Küchenpersonal, Hygienebeauftragte, Caterer

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

NEU

Fortgeschrittene

Mit Reklamationen und schwierigen Gästen/Kunden kompetent umgehen

Der Gast/Kunde als Katastrophe oder Störenfried

Termin wählen:

15.06.2021 | München
11.11.2021 | Köln

Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 219,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	RS1

Zielgruppe

Führungskräfte,
Rezeptionsmitarbeiter,
Auszubildende

Seminarinhalte

- Was ist eine Reklamation und wie entsteht sie?
- Warum sind manche Gäste „schwierig“ oder anspruchsvoll?
- Die Reklamation als Chance sehen
- Warum die Rhetorik und Körpersprache so wichtig ist – im persönlichen Gespräch und am Telefon
- Die Reklamationskultur und die Kompetenzen in unserem Haus – kennen ich sie?
- Die Phasen einer Reklamation: wie wir optimal auf den Gast/Kunden eingehen
- Wie gehen wir untereinander mit Reklamationen um? Wie werten wir sie zu unserem Nutzen aus?
- Konkrete Reklamationen aus Ihrem Alltag und möglich Lösungen – gern in Form von Fall – und Praxisbeispielen

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

NEU

Anfänger

Der perfekte Auftritt: Knigge heute – sicher und souverän auf jedem „Parkett“

Sie erhalten zahlreiche individuelle Tipps im Umgang mit Gästen, Kunden, bei einem Vorstellungsgespräch, einem gesetzten Essen oder bei einem Stehempfang.

Seminarinhalte

- Der erste Eindruck ist entscheidend – wie wirke ich auf andere?
- Was sind die modernen Umgangsformen heute – und muss ich mich immer daran halten?
- Richtig grüßen und begrüßen: wer zuerst und wie? Und wenn alles durcheinander ist?
- Interessanter Small Talk: Kommunikation heute: mit welchen Themen, welchen sprachlichen Hilfsmitteln und welcher Körperhaltung kann ich punkten?
- Am Tisch und beim Essen – geschäftlich und privat durch gutes Benehmen punkten – und auch den Tisch korrekt vorbereiten
- Keine Angst vor Fettnäpfchen – es gibt immer eine Lösung.

Termin wählen:

23.02.2021 | Leipzig

16.06.2021 | München

Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 219,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	RS2

Zielgruppe

F&B- Manager, Mitarbeiter/-innen aus dem Bereich Service, Auszubildende Refa/Hofa

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

NEU

Fortgeschrittene

Ich bin gerne Dienstleister – so begeistere ich unsere Gäste

Termin wählen:

24.02.2021 | Leipzig
28.09.2021 | Hamburg

Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 219,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	RS3

Zielgruppe

Alle Mitarbeiter aus dem Hotel oder Restaurant

Seminarinhalte

- Der erste Eindruck entscheidet: Was ist wichtig? Worauf achten unsere Gäste?
- Dienstleistung: die Bedeutung heute: Was kann ich leisten und wie zeige ich ggf. auch freundlich aber bestimmt die Grenzen auf.
- Welche Bedürfnisse haben unsere Gäste und welche Kriterien werden wie von den Gästen wahrgenommen? Die Gästetypologie.
- Die Kommunikation mit dem Gast: Rhetorik und Körpersprache im Gastgespräch gekonnt und ehrlich einsetzen: Was sage ich – was sagt mein Körper und was liest der Gast?
- Warum der Gast so sensibel und anspruchsvoll geworden ist
- Best Practise: Wie begeistern bzw. überraschen wir unseren Gast schon und was können wir noch tun?

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

NEU

Fortgeschrittene

Interkulturelle Kommunikation: andere Länder andere Sitten

Wie ticken unsere ausländischen Gäste und Mitarbeiter?

Termin wählen:

29.09.2021 | Hamburg

07.12.2021 | Stuttgart

Seminarinhalte

- Was denken andere Nationen über uns?
- Die unterschiedlichen Kulturen: der Asiate, der Moslem, der Araber, der Russe, der Inder – und je nach Bedarf noch andere Nationen: Was sind ihre Besonderheiten und wie mache ich diese Gäste glücklich?
- Mitarbeiter aus anderen Kulturkreisen: Was sollte ich über sie wissen? Wie bringe ich es in Erfahrung?
- Wie integriere ich diese Mitarbeiter optimal?
- Wie weit muss bzw. sollte ich ihnen entgegenkommen? Wann sind die Grenzen erreicht?
- Wie unterstütze ich sie bestmöglich, sodass sie sich wohl fühlen und eine wertvolle Arbeitskraft bleiben bzw. werden?

Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 219,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	RS4

Zielgruppe

Führungskräfte, die mit Mitarbeitern aus anderen Nationen arbeiten

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

NEU

Fortgeschrittene

Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang

Termin wählen:

10.11.2021 | Köln
08.12.2021 | Stuttgart

Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 219,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	RS5

Zielgruppe

Mitarbeiter am Empfang,
Führungskräfte,
Auszubildende Refa/Hofa

Seminarinhalte

- Am Telefon: Freude zeigen und geschickt die richtigen Fragen stellen, um schnell zu einem positiven Abschluss zu kommen.
- Wie wirke ich am Empfang? Zeige ich dem Gast wirklich, dass er willkommen ist oder bin ich schon in meinem Tunnel und meinem Arbeitsalltag gefangen?
- Check-in und Check-out: der erste und letzte Eindruck – oder Begrüßung und Verabschiedung: Warum mein Verhalten so wichtig ist und wie ich es steuern kann.
- Up-Selling und Cross-Selling: Was ist das und wie biete ich dem Gast geschickt und überzeugend meine Produkte an? Wie jongliere ich mit Terminen etc.

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

UNSERE KATALOGE
AUF EINEN KLICK

Ratgeber für Einwegartikel

Blätterkatalog Download

Der Katalog für Hotellerie, Restaurant & Catering

Blätterkatalog Download

www.igefa.de

PORTFOLIO 2021

RUNDUM GESCHÜTZT

Diese Rubrik beschäftigt sich nicht mit dem Thema, wie Sie sich und Ihre Mitarbeiter vor, sondern bei der Arbeit schützen.

Fortgeschrittene

Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten

Für Unternehmen mit mehr als 20 Beschäftigten gesetzlich verpflichtend

Termin wählen:

23.-24.03.2021 | Leipzig

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	2 Tage
Preis pro Person:	EUR 319,-* zzgl. MwSt.
TTeilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	AS001

Zielgruppe

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

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

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

Fortgeschrittene

Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte

Arbeitsschutz und Gesundheitsschutz im Betrieb

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

Termin wählen:

05.05.2021 | München

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 169,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	AS002

Zielgruppe

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

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

Anfänger

Fachqualifikation zur/zum Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in

Kompaktausbildung

Termin wählen:

27.05.2021 | Hamburg

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 179,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	AS003

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

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)

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

Anfänger

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen

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

Termin wählen:

09.06.2021 | Köln

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 159,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	AS004

Zielgruppe

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

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

Anfänger

Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastgewerbe

Termin wählen:

01.07.2021 | Stuttgart

Weitere Termine folgen!

Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 149,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	AS005

Zielgruppe

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

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

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

UNSERE KATALOGE
AUF EINEN KLICK

PSA & Berufs-
bekleidung für die
Gastronomie

Blätterkatalog

Download

Bericht zum Deutschen
Nachhaltigkeitskodex
2019

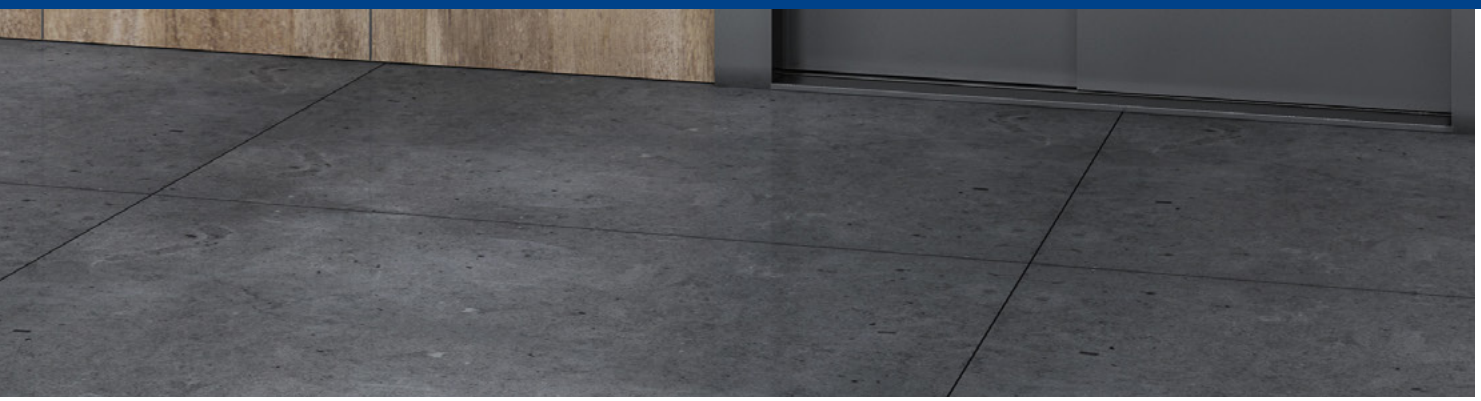
Download

www.igefa.de

PORTFOLIO 2021

GEKONNT GEFÜHRT

In dieser Rubrik öffnen wir Ihnen das Tor zu unserer Führungskräfteausbildung. Seit Jahren werden die Führungskräfte der igefa von Frau Claudia Leske ausgebildet und wir freuen uns, Ihnen nun die Möglichkeit zu bieten und Ihre Nachwuchsführungskräfte ebenso fundiert ausbilden zu lassen.



NEU

Erfahrene

Ausbildung für Führungskräftenachwuchs

Termin wählen:

18./19.05.2021 | Modul 1

31.08/01.09.2021 | Modul 2

16./17.11.2021 | Modul 3

25./26.01.2022 | Modul 4

Informationen

Referent:	Claudia Leske
Dauer:	4 x 2 Tage
Preis pro Person:	EUR 1.990,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	CI1

Zielgruppe

Führungskräfte aller Ebenen, Projektleiter und Mitarbeiter der Personalabteilungen

Seminarinhalte

- Grundlagen der Führung (Modul 1)
  - Führung im Wandel?!
  - Führungsrolle und - persönlichkeit
  - Führungsaufgaben und - instrumente
  - Mythos Motivation
- Konflikt-und Kommunikation (Modul 2)
  - Führung heißt Konflikte managen
  - Die innere Einstellung entscheidet über das Konfliktverhalten
  - Konflikte verstehen und gezielt bewältigen
  - Stärkung der eigenen Konfliktfähigkeit
  - Bearbeitung konkreter Konfliktfälle aus dem eigenen Umfeld
- Teamführung (Modul 3)
  - Erfolgreiche Teams
  - Führungsrolle und -persönlichkeit
  - Erfolgsfaktoren der Teamführung
  - Methoden der Teamsteuerung
- Veränderung ist Führung = Changemanagement (Modul 4)
  - Kontinuierliche Veränderung ist „Daily Business“ für Führungskräfte
  - Veränderung als mentalen Prozess verstehen
  - Umgang mit unerwarteten und neuen Situationen
  - Alte Pfade verlassen – neue Wege beschreiten
  - Persönliche Veränderungskompetenz fördern
  - Systemische Werkzeuge nutzen
  - Praktisches Training von zielorientierter Kommunikation, Flexibilität und Lösungsfokussierung

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

NEU

Fortgeschrittene

Schwierige Mitarbeiter führen

Leistungsstarke und zufriedene Mitarbeiter sind das Kapital des Unternehmens.

Termin wählen:

13./14.04.2021 | Leipzig

17./18.06.2021 | München

09./10.09.2021 | Köln

28./29.10.2021 | Stuttgart

Seminarinhalte

- Was macht Mitarbeiter schwierig?
- Leistungsschwächen und Blockaden erkennen
- Das kritische Mitarbeitergespräch als Führungs- und Förderungsinstrument
- Die eigene Haltung erkennen
- Interventionen bei Widerstand
- Mitarbeiterpotenziale nutzen
- Letzter Ausweg: Trennungsgespräch

Informationen

Referent:	Claudia Leske
Dauer:	2 Tage
Preis pro Person:	EUR 649,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	CL2

Zielgruppe

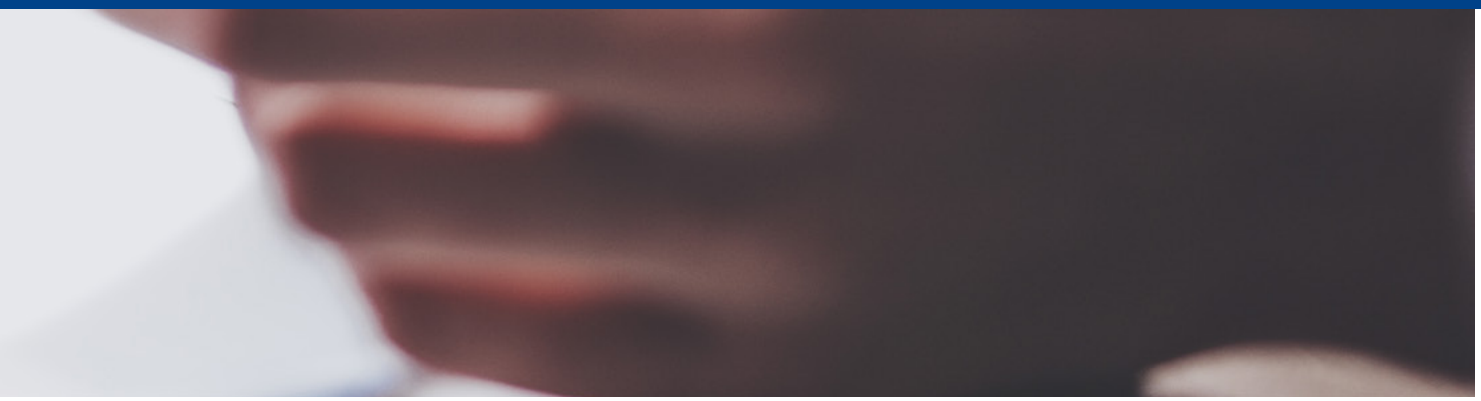
Führungskräfte aller Ebenen, Projektleiter und Mitarbeiter der Personalabteilungen

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

PORTFOLIO 2021

INFOSEITEN

- Übersicht der Schulungsreferent/innen
- Allgemeine Seminarbedingungen



Schulungsreferenten/-innen

Tobias Mildner

Referent igefa Campus
Seminarleiter igefa Campus

Schwerpunkte

- Wissensvermittlung und Beratung in nahezu allen Bereichen der Gebäudereinigung:
  Reinigungstechniken
  Materialkunde
  Hygienemanagement
  Mitarbeitermotivation

Qualifikationen

- Fachwirt für Reinigung und Hygiene

Reiner Pogrzeba

Inhaber
Pogrezba Consulting

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

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

Schulungsreferenten/-innen

Qualifikationen

- Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
- Geprüfte Desinfektorin
- Hygienebeauftragte gem. §36 IfSG
- Langjährige Erfahrung als ehemalige Mitarbeiterin der igefa

Katrin Ziegler

Inhaberin und Geschäftsführerin
2zet Ziegler GmbH

Schwerpunkte

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

Martin Steinigeweg

Inhaber
Beratungsbüro für Bauwerkspflege

Qualifikationen

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

Schulungsreferenten/-innen

Tosten Kohn

Mitinhaber der Firma sarikohn – Spezialist für Gebäudereinigungs-Management

Berufspraxis (Auszug)

- 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 betriebsspezifischen Konzepten zur Produktsicherheit (HACCP)
- Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen
- Vermitteln von Lehrinhalten im Rahmen des Lebensmittel- und Hygienerechts, der Lebensmittelhygiene sowie Schankanlagen und Gaststättenunterrichtung

Qualifikationen

- Seit 2003 im Vorstand des europäischen Kontrolleursverbandes
- 2000 Gründung des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Baden-Württemberg
- 22 Jahre Erfahrung als Lebensmittelkontrolleur

Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

- Inhaber der Seminaragentur HumorPille®
- Lachyoga-Leiter
- Trainer im Gesundheitswesen
- Autor und Kolumnist

Qualifikationen

- Gesundheits- und Krankenpfleger
- Fachkrankenpfleger für Intensivpflege und Anästhesie
- Praxisanleiter

Matthias Prehm

Inhaber
Humor mit Humorpille®

Qualifikationen

- Freier Mitarbeiter der Seminaragentur HumorPille®
- Fachkraft für psychosoziale Notfallnachsorge
- Fachkraft für Stressbearbeitung nach belastenden Ereignissen (CISM®)
- Zertifizierter 9-Level Trainer (9 Levels Institut for value Systems) Stud. MBA Gesundheits- und Sozialmanagment
- Gesundheits- und Krankenpfleger
- Fachkrankenpfleger für Anästhesie und Intensivpflege
- Stationsleitung
- Pflegepädagoge (FH)
- Praxianleiter für Pflegeberufe
- Pain-Nursing Algesiologischer Fachassistent /DGSS)
- Instruktor/Ausbilder Notfall + Reanimation
- ALS-Instruktor + Megacode Trainer

Georg Johannes Roth

Freier Mitarbeiter
Humor mit Humorpille®

Schulungsreferenten/-innen

Olaf Kubelke

Freier Mitarbeiter
Humor mit Humorpille®

Qualifikationen

- Examinierter Krankenpfleger
- 14 Jahre Stationsleitungserfahrung
- Trainer für Dialektisch-Behaviorale-Therapie (DBT)
- Mediator (Zertifiziert bei: Mediationsstelle Brückenschlag e.V. Lüneburg)
- Deeskalationstrainer nach PART®

Erfahrung & Entwicklung

- Krankenpfleger auf Stationen im Bereich Psychiatrie
- Freier Mitarbeiter der Seminaragentur „HumorPille®“ seit 2016

Sven Bodenburg

Geschäftsführer
hygenia GmbH

Schwerpunkte

- Mikrobiologie
- Infektiologie
- Hygienemanagement
- Medizinprodukterecht
- Aufbereitung von Medizinprodukten

Qualifikationen

- Gesundheits- und Kinderkrankenpfleger
- Seit 2002 staatl. anerkannter Fachpfleger für Krankenhaushygiene
- Pädagogische Leitung in diversen Schulungsakademien
- Betriebswirt im Gesundheitswesen

Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

- Ernährungsmanagment
- Pflegeberaterin nach §45 SGB XI

Qualifikationen

- Staatlich anerkannte Altenpflegerin
- Seit 2003 Ernährungstherapeutin
- Seit 2016 Pflegeberaterin nach §45 SGB XI

Tatjana Lieblinger

Freie Mitarbeiterin
hygenia GmbH

Schwerpunkte

- Hygienemanagement
- Medizinprodukteaufbereitung
- Hygienetechnik
- Praxishygiene in allen Einrichtungen des Gesundheitswesens

Qualifikationen

- Desinfektor und Hygienetechniker
- Fachkundelehrgang nach Vorgaben der DGSV (Medizinprodukteaufbereitung)
- Hygieneberater

Oliver Koch

Freier Mitarbeiter
hygenia GmbH

Benita Stadlbauer

Freie Mitarbeiterin
hygenia GmbH

Schwerpunkte

- Mikrobiologie
- Infektiologie
- Hygienemanagement
- Medizinprodukterecht
- Aufbereitung von Medizinprodukten

Qualifikationen

- Gesundheits- und Kinderkrankenpflegerin
- Verantwortlichen Pflegefachkraft nach §71 SGB XI
- Seit 2013 staatl. anerkannte Fachkraft für Hygiene und Infektionsprävention (Hygienefachkraft)

Claudia Leske

Inhaberin
Akademie für Führung im Wandel

Schwerpunkte

- Inhaberin der Akademie für Führung im Wandel mit dem Schwerpunkt Führungskräfteausbildungen und Entwicklung einer neuen Führungskultur
- Organisationsberaterin und Wirtschaftsmediatorin

Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

- Trainings für Azubis und Fachkräfte
  - Telefontraining für Rezeptionsmitarbeiter
  - Empfangstrainings (Cross-Selling, Upselling , Gästebegeisterung)
  - Umgang mit schwierigen Gästen und Kunden
  - Gast und Kundenorientiertes Verhalten
  - Knigge-Workshops: Was ist heute aktuell?
  - Interkulturelle Kommunikation
  - Rhetorik und Körpersprache

„Sie wollen Ihre Gäste und Kunden nicht nur zufrieden stellen, sondern begeistern? Dann sind Sie bei mir richtig."

Renate Stolle

Qualitätsmanagement und Kundenbegeisterung

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 Unternehmern 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.

§ 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. -materialen 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

Stornierung

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.

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 Seminarauswahl 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.

ARNDT eichler kammerer Julius Brune

KRUSE toussaint Wittrock + Uhlenwinkel Unternehmensgruppe

1. ARNDT Memmingen
Eidlerholzstraße 1, 87746 Erkheim
Inge Sonntag, Tel. 08336 80150-709
inge.sonntag@arndt.igefa.de
Seminarzentrum.MM@arndt.igefa.de

2. ARNDT München
Elly-Staegmeyr-Straße 4,
80999 München
Alexandra Wichmann,
Tel. 089 8185-439
alexandra.wichmann@arndt.igefa.de

3. ARNDT Landshut
Oskar-von-Miller-Straße 6, 84051
Essenbach
Christiane Gellesch,
Tel. 08709 9314-19
christiane.gellesch@arndt.igefa.de

4. ARNDT Nürnberg
Hundingstraße 9, 90431 Nürnberg
Sophie Kosla, Tel. 0911 9932-133
sophie.kosla@arndt.igefa.de

5. ARNDT Würzburg
Mainfrankenpark 7, 97337 Dettelbach
Klaus Endres, Tel. 09930 29319-36
klaus.endres@arndt.igefa.de

6. igefa Dresden
Stuttgarter Straße 7, 01189 Dresden
Annekatrin Richter, Tel. 0351 20780-72
Annekatrin.Richter@dresden.igefa.de

7. Julius Brune Bielefeld
Strothbachstraße 14, 33689 Bielefeld
Simone Hopp, Tel. 05205 9817-23
simone.hopp@brune.igefa.de

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

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

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

11. Jesse Seesen
Triftstraße 33, 38723 Seesen
Heike Raschke, Tel. 05381 947 011
heike.raschke@jesseonline.de

12. Henry Kruse
Neuenbrook 6, 24537 Neumünster
Christian Klaffert, Tel. 04321 8510-152
christian.klaffert@kruse.igefa.de

13. Hildebrandt & Bartsch Berlin
Ludwig-Erhard-Ring 16,
15827 Blankenfelde-Mahlow
Sandra Lissok, Tel. 033708 57-225
sandra.lissok@hb.igefa.de

14. igefa Köln
Geigerstraße 9,
50169 Kerpen
Frau Fanenstil,
Tel. 02237 9790-145
valentina.fanenstil@koeln.igefa.de

15. igefa Rostock
Adolf-Kruse-Straße 1,
18299 Laage/Kronskamp
Christin Bartock, Tel. 038459 615-213
christin.bartock@rostock.igefa.de

16. Marco Freiburg im Breisgau
Riegeler Straße 1, 79364 Malterdingen
Anne Vodermayer, Tel. 07644 927-315
anne.vodermayer@marco.igefa.de

17. igefa ProMedical
Daimlerstraße 1
23617 Stockelsdorf

18. Toussaint Saarbrücken
In der Lach 6a, 66271 Kleinblittersdorf
Marc Johnannes, Tel. 06805 9276-12
marc.johannes@toussaint.igefa.de

19. Toussaint Hermeskeil
Am Fohlengarten 8, 54411 Hermeskeil
Marc Johnannes, Tel. 06805 9276-12
marc.johannes@toussaint.igefa.de

20. O+S Offterdinger & Sailer
Heinkelstraße 5,
70806 Kornwestheim
Evelin Ferrari, Tel. 07154 83636-75
evelin.ferrari@os.igefa.de

21. RiNK Rehaservice Sulzbach
Ludwigshöhe 2, 66280 Sulzbach
info@rink-rehaservice.de

22. Hegro Eichler Erfurt
An der Büßleber Grenze 1,
99098 Erfurt
Andrea Diedrich, Tel. 05132 9217-450
campus@wu.igefa.de

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

24. igefa Mettmann
Im Uhlenwinkel 1, 40822 Mettmann
Anja Fieselmann, Tel. 0541 9570-237
campus@wu.igefa.de

25. Oelckers Hamburg
Wilfried-Mohr-Straße 7,
25436 Tornesch
Markus Gäth, Tel. 4120 978-121
campus@wu.igefa.de

26. Witt Magdeburg
Ohrestraße 16 – 18,
39124 Magdeburg
Christin Witt, Tel. 0391 4048733
christin.witt@wu.igefa.de

27. Wittrock + Kraatz Hannover
Auf den Pohläckern 24,
31275 Lehrte
Andrea Diedrich,
Tel. 05132 9217-450
campus@wu.igefa.de

28. Wittrock + Uhlenwinkel Bremen
Le-Havre-Straße 10, 28309 Bremen
Markus Gäth,
Tel. 4120 978-121
campus@wu.igefa.de

29. Wittrock + Uhlenwinkel Osnabrück
Carl-Lüer-Straße 11, 49084 Osnabrück
Anja Fieselmann, Tel. 0541 9570-237
campus@wu.igefa.de

ZENTRALE:
IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG
Henry-Kruse-Straße 1,
16356 Ahrensfelde/OT Blumberg
Tel. 033394 51-210
info@igefa.de

PORTFOLIO 2021

Geschäftsführung: Dr. Heinz-Joachim Reinhardt
USt - IdNr.: DE 226741341
Redaktion: Sebastian Michels
Stockfotos:
Titel: junce11 – stock.adobe.com – 193851249;
S. 2-3: virtua73 – stock.adobe.com – 31209851;
S. 4-5: thicha – stock.adobe.com – 294105357;
S. 6: Vasyl –stock.adobe.com – 177912064;
S. 7: kkolosov – stock.adobe.com – 101635678;
S. 8-9: NDABCREATIVITY – stock.adobe.com – 272468968;
S. 12-13: peshkov – stock.adobe.com – 260084592;
S. 16-17: nuchao – stock.adobe.com – 239687451;
S. 36-37: Wavebreak Media – stock.adobe.com – 200199379;
S. 48-49: Nomad_Soul – stock.adobe.com – 259407752;
S. 60-61: Photographee.eu – stock.adobe.com – 213604398;
S. 68-69: SFIO CRACHO – stock.adobe.com – 172016309;
S. 82-83: Burst – unsplash.com;
Alle weiteren Fotos sind firmeneigenes Bildmaterial.

© 2020
IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG
Druckfehler bzw. Irrtümer und Änderungen sind vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise,
nur mit schriftlicher Genehmigung des
Herausgebers und mit Bild- und Textnachweis
„IGEFA Handelsgesellschaft mbH & Co. KG“.

Impressum

Ausgabe: 01/2021
Herausgeber: IGEFA
Handelsgesellschaft mbH & Co. KG
Henry-Kruse-Straße 1
16356 Ahrensfelde/OT Blumberg
Tel.: 033394 51-0
Fax: 033394 51-210
E-Mail: info@igefa.de

PORTFOLIO 2021

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