



# KUNDEN- SEMINARE

Wissen für die Praxis



W I L L K O M M E N

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 **Präsenzs Schulung**.

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 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.



## 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 Seminarthemen 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.

### Erfahrenere



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.

## Seminarübersicht

# igefa Campus Seminarportfolio 2021

Seminar wählen: 



## 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 |
| Reinigung 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

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>NEU:</b> Qualifizierungsseminar zum Medizinprodukte-Beauftragten       | 34 |
| <b>NEU:</b> Ernährungsseminar für Köche, Küchenpersonal und Servicekräfte | 35 |
| <b>NEU:</b> Ausbildung Hygienebeauftragte/r Basiskurs                     | 36 |
| <b>NEU:</b> Ausbildung Hygienebeauftragte/r Expertenkurs                  | 37 |
| <b>NEU:</b> Humorvoll arbeiten und führen                                 | 38 |
| <b>NEU:</b> Ärgerst Du Dich noch oder antwortest Du schon?                | 39 |
| <b>NEU:</b> 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 |
| <b>NEU:</b> Mit Reklamationen und schwierigen Gästen/Kunden kompetent umgehen                | 50 |
| <b>NEU:</b> Der perfekte Auftritt:<br>Knigge heute – sicher und souverän auf jedem „Parkett“ | 51 |
| <b>NEU:</b> Ich bin gerne Dienstleister – so begeistere ich unsere Gäste                     | 52 |
| <b>NEU:</b> Interkulturelle Kommunikation: andere Länder andere Sitten                       | 53 |
| <b>NEU:</b> Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang                            | 54 |
| <b>NEU:</b> Verkauf und Servicequalität im F&B                                               | 55 |

## 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



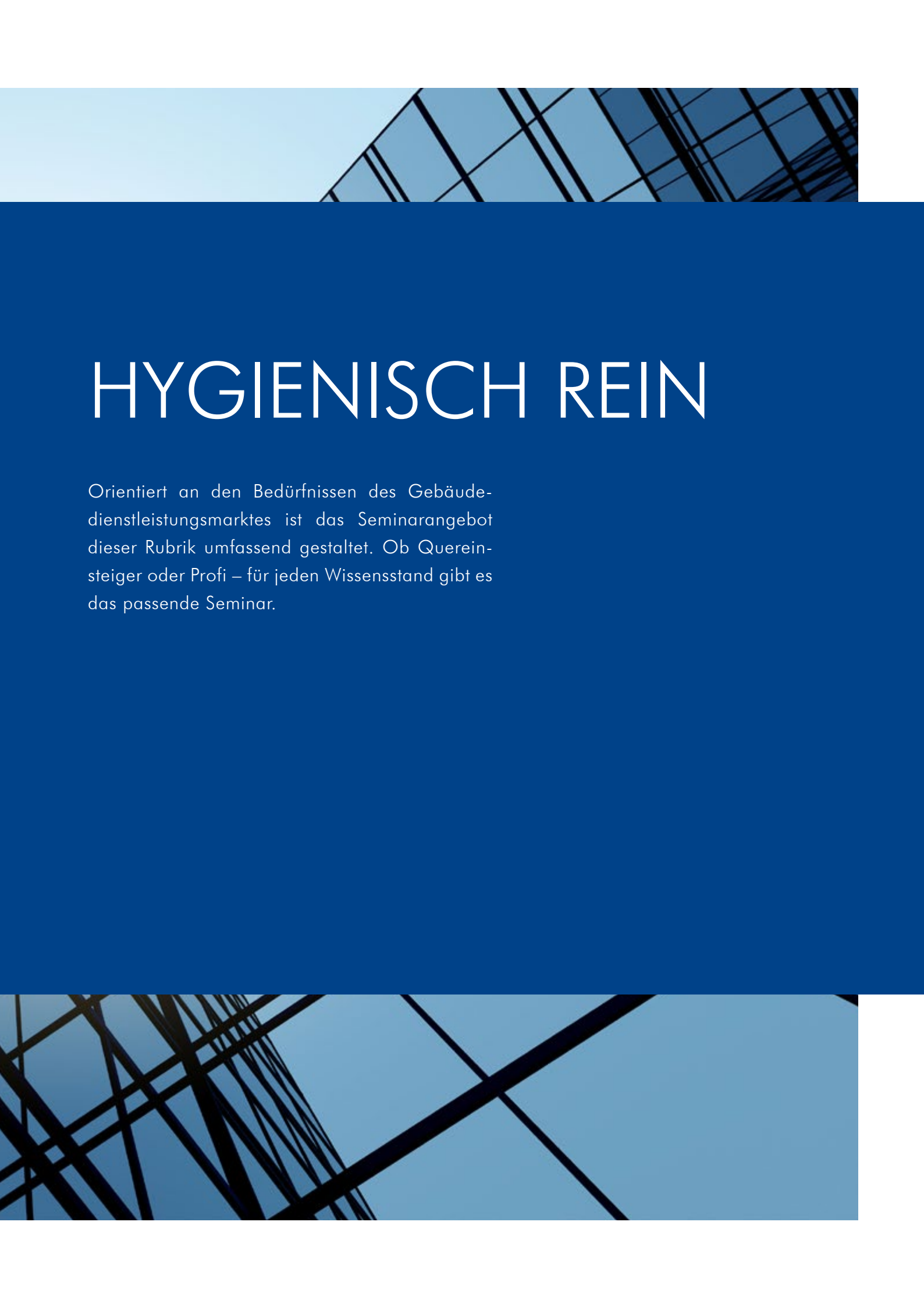
|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| <b>NEU:</b> Ausbildung für Führungskräfte nachwuchs | 66 |
| <b>NEU:</b> Schwierige Mitarbeiter führen           | 67 |

## 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.





### Onlineseminare:



### Informationen

|                   |                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| Referent:         | Tobias Mildner<br>Reinhard Böhm*<br>(*nur in Stuttgart) |
| Dauer:            | 1 Tag                                                   |
| Preis pro Person: | EUR 89,-*<br>zzgl. MwSt.                                |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>mind. 10 Pers.                         |
| Modulnummer:      | GB041                                                   |

### Zielgruppe

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

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



## Das 1x1 der Reinigung

Grundlagen des fachgerechten Einsatzes von Reinigungshilfsmitteln

### 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!**



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:



Onlineseminare:



### Informationen

|                   |                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| Referent:         | Tobias Mildner<br>Reinhard Böhm*<br>(*nur in Stuttgart) |
| Dauer:            | 1 Tag                                                   |
| Preis pro Person: | EUR 89,-*<br>zzgl. MwSt.                                |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>mind. 10 Pers.                         |
| Modulnummer:      | GB042                                                   |

### Zielgruppe

Reinungsverantwortliche,  
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.



Termin wählen:



Weitere Termine folgen!

### Informationen

|                   |                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| Referent:         | Tobias Mildner<br>Reinhard Böhm*<br>(*nur in Stuttgart) |
| Dauer:            | 1 Tag                                                   |
| Preis pro Person: | EUR 89,-*<br>zzgl. MwSt.                                |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>mind. 10 Pers.                         |
| Modulnummer:      | GB011                                                   |

### Zielgruppe

Reinungsverantwortliche, die sich mit der Grundreinigung beschäftigen

\*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

### 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!**



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

 **Ganz oder teilweise online möglich!**

Termin wählen:



Weitere Termine folgen!

### Informationen

|                   |                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| Referent:         | Tobias Mildner<br>Reinhard Böhm*<br>(*nur in Stuttgart) |
| Dauer:            | 1 Tag                                                   |
| Preis pro Person: | EUR 89,-*<br>zzgl. MwSt.                                |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>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.



Termin wählen:



Weitere Termine folgen!

### Informationen

|                   |                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| Referent:         | Tobias Mildner<br>Reinhard Böhm*<br>(*nur in Stuttgart) |
| Dauer:            | 1 Tag                                                   |
| Preis pro Person: | EUR 89,-*<br>zzgl. MwSt.                                |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>mind. 10 Pers.                         |
| Modulnummer:      | GB023                                                   |

### Zielgruppe

Gebäudereiniger, Reinigungs-  
verantwortliche und Objektleiter



Anfänger

## Oberflächenveredelung 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)

☰ **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!**

## Onlineseminare:



## Informationen

|                   |                                                         |
|-------------------|---------------------------------------------------------|
| Referent:         | Tobias Mildner<br>Reinhard Böhm*<br>(*nur in Stuttgart) |
| Dauer:            | 1 Tag                                                   |
| Preis pro Person: | EUR 89,-*<br>zzgl. MwSt.                                |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>mind. 10 Pers.                         |
| Modulnummer:      | HRL001                                                  |

## Zielgruppe

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

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





Anfänger

### Termine folgen

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

### Informationen

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

### Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche und Objektleiter in kommunalen Einrichtungen

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

# Effiziente Gebäudereinigung 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!**



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<br>Reinhard Böhm |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 89,-*<br>zzgl. MwSt.        |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>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

Termin wählen:



Onlineseminare:



Informationen

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

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene  
Objektleitungen

# igefa-Objektleitertraining: Reinigungstechnik Modul 1 von 2

Seminarinhalte

- Erweiterung zum Basiswissen der Reinigung
- Auswahlkriterien für den Reinigungsmiteinsatz (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:



Onlineseminare:



### Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Tobias Mildner<br>Reinhard Böhm |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 99,-*<br>zzgl. MwSt.        |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>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

### Termine folgen

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

### Informationen

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

### Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene  
Objektleitungen

## Reinigung von Reinräumen (gemäß VDI 2083)

### 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

Termin wählen:



### 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, Vorpräparation
  - Praxisübung
  - Umgang mit der Arbeits- und Schutzkleidung

### Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Torsten Kohn<br>Horst Laschitz  |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 249,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 15 Pers.<br>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

Termin wählen:



# Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 1

## 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/ Hygienesdienste
  - 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:



Weitere Termine folgen!

### 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<br>Horst Laschitz  |
| Dauer:            | (2x3) 6 Tage                    |
| Preis pro Person: | EUR 1.990,-*<br>zzgl. MwSt.     |
| Teilnehmeranzahl: | max. 15 Pers.<br>mind. 10 Pers. |
| Modulnummer:      | GB033                           |

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



Termin wählen:



Fortgeschrittene

# Auftragsdurchführung in der Gebäudereinigung

## Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Torsten Kohn<br>Horst Laschitz  |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 249,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 15 Pers.<br>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

Termine folgen

## 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

## Informationen

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

## Zielgruppe

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

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



Fortgeschrittene

### Termine folgen

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

### Informationen

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

### 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.

## Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen

### 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

# UNSERE KATALOGE **AUF EINEN KLI**



## CLEAN and CLEVER Reinigung und Hygiene

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)



## CLEAN and CLEVER Hygienepapiere

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)

# 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

Termin wählen:



## Informationen

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

## Zielgruppe

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

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

## Gesund und munter



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Fortgeschrittene

# Qualifizierungsseminar zum Medizinprodukte- Beauftragten

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

## 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





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:



## Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Tatjana Lieblinger              |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 150,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 18 Pers.<br>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

Termin wählen:



Onlineseminare:



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

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

Gesund und munter



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Fortgeschrittene

## Ausbildung Hygiene- beauftragte/r Basiskurs

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



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:



Onlineseminare:



## Informationen

|                   |                                                                                              |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Referent:         | Oliver Koch<br>Benita Stadlbauer<br>Sven Bodenburg<br>Petra Scharnowski<br>Dr. Maren Wodrich |
| Dauer:            | 3 Tage                                                                                       |
| Preis pro Person: | EUR 490,-*<br>zzgl. MwSt.                                                                    |
| Teilnehmeranzahl: | max. 15 Pers.<br>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

Termin wählen:



## Informationen

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

## Zielgruppe

Für Mitarbeitende in  
Führungspositionen aus dem  
Gesundheitsbereich

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

## Gesund und munter

Humor im Alltag



Fortgeschrittene



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

# Humorvoll arbeiten und führen

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

## 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?

## 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



## 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:



### Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Olaf Kubelke                    |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 219,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>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

Termin wählen:



## Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Matthias Prehm                  |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 219,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>mind. 10 Pers. |
| Modulnummer:      | HP-3                            |

## Zielgruppe

Für Mitarbeitende in  
Führungspositionen aus dem  
Gesundheitsbereich

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

## Gesund und munter

Humor im Alltag



Fortgeschrittene



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

# Humorvoll arbeiten und leben!

Humorvolle Menschen sind glücklicher

## 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?

## 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



Erfahrene

# Das lebendige Hygienehandbuch

## Seminarinhalte

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

Termin wählen:



Weitere Termine folgen!

## Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Kathrin Ziegler                 |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 169,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>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.



Termin wählen:



Onlineseminare:



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

\*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

Seminarinhalte

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



# UNSERE KATALOGE **AUF EINEN KLI**



## CLEAN and CLEVER Einmalschutz- und Mehrweghandschuhe

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)



## Kolibri Untersuchungs- handschuhe

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)

# 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

### Termine folgen

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

### Informationen

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

### Zielgruppe

Betriebsverantwortliche in lebensmittelverarbeitenden Betrieben, Großküchen und im Gastgewerbe

## Wie „tickt“ der Lebensmittelkontrolleur?

Vorbereitung auf die Hygienekontrolle

### 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

## Termine folgen

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

## Informationen

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

## Zielgruppe

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

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



### Termine folgen

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

### Onlineseminare:



### Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Sebastian Michels               |
| Dauer:            | 2 Stunden                       |
| Preis pro Person: | EUR 89,-*<br>zzgl. MwSt.        |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>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

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



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

### 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!**



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,-*<br>zzgl. MwSt.        |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>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



Termin wählen:



## Informationen

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

## Zielgruppe

Führungskräfte,  
Rezeptionsmitarbeiter,  
Auszubildende

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

## Gastronomisch gewandt

Knigge



Fortgeschrittene

# Mit Reklamationen und schwierigen Gästen/Kunden kompetent umgehen

Der Gast/Kunde als Katastrophe oder Störenfried

## 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



[zum Inhaltsverzeichnis](#)





## 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:



### Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Renate Stolle                   |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 219,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 20 Pers.<br>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

Termin wählen:



## Informationen

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

## Zielgruppe

Alle Mitarbeiter aus dem Hotel oder Restaurant

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

## Gastronomisch gewandt

Knigge



Fortgeschrittene



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

# Ich bin gerne Dienstleister – so begeistere ich unsere Gäste

## 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?



## Interkulturelle Kommunikation: andere Länder andere Sitten

Wie ticken unsere ausländischen Gäste  
und Mitarbeiter?

### 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?

Termin wählen:



### Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Renate Stolle                   |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 219,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 15 Pers.<br>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



Termin wählen:



## Informationen

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

## Zielgruppe

Mitarbeiter am Empfang,  
Führungskräfte,  
Auszubildende Refa/Hofa

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

## Gastronomisch gewandt

Knigge



Fortgeschrittene



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

# Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang

## 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.



## Verkauf und Servicequalität im F&B

### Seminarinhalte

- Was erwarten unsere Gäste
- Zufriedene Gäste & Verkaufsorientierter Service
- Steigerung der Motivation
- Service-Qualität & Service-Sünden
- Das Nutzen von Verkaufsmomenten für Zusatzverkäufe –  
die richtige Empfehlung
- Sprache und ihre Wirkung im aktiven Verkauf
- was ist verkaufen wert?
- Suggestives Verkaufen
- Erstellen eines Service-Leitfadens
- praktische Übung des Erlernten

### Termine folgen

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

### Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Bettina Siesté                  |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 219,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 12 Pers.<br>mind. 10 Pers. |
| Modulnummer:      | BS2                             |

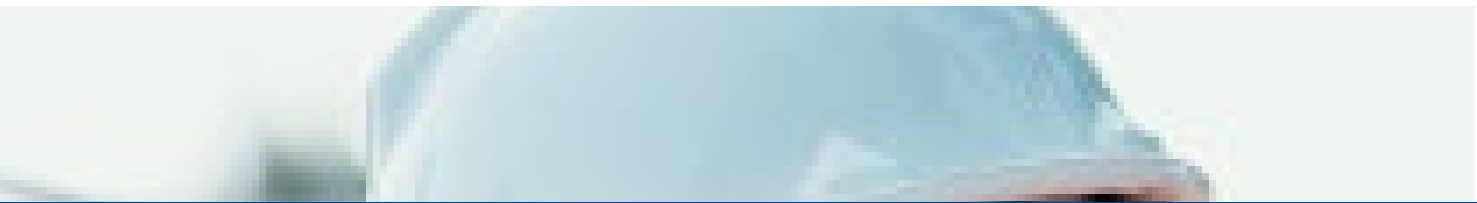
### Zielgruppe

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.

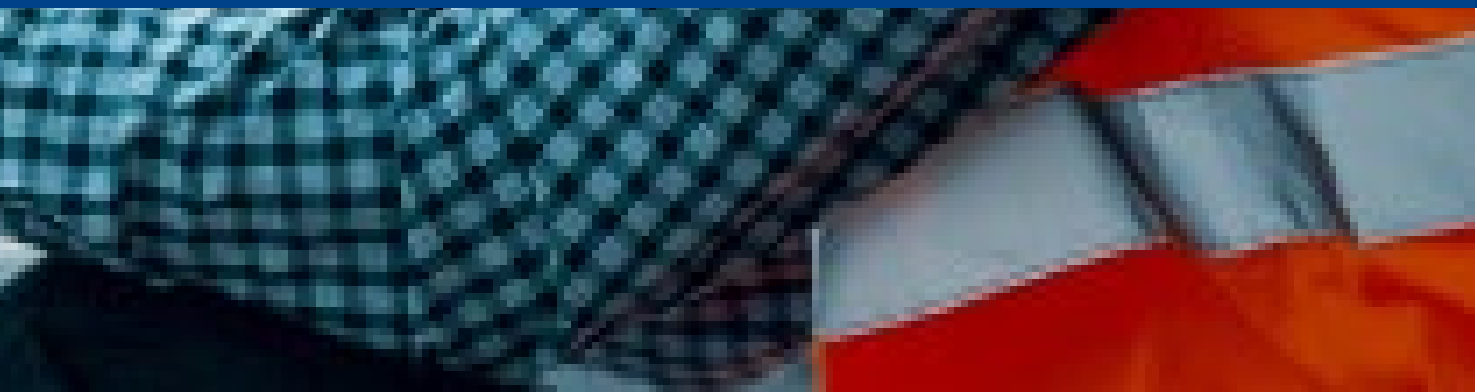
# PORTFOLIO 2021





# RUNDUM GESCHÜTZT

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





Termin wählen:



Fortgeschrittene

# Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten

Für Unternehmen mit mehr als 20 Beschäftigten  
gesetzlich verpflichtend

## Informationen

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

## Zielgruppe

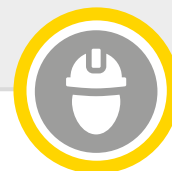
Angehende Sicherheitsbeauftragte, Mitarbeiter/innen, die zu Sicherheitsbeauftragten bestellt werden sollen sowie alle am Arbeitsschutz interessierten Personen aus allen Branchen und Tätigkeitsbereichen

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

## 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





Fortgeschrittene

# Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte

Arbeitsschutz und Gesundheitsschutz im Betrieb

Termin wählen:



## 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

## Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Reiner Pogrzeba                 |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 169,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 15 Pers.<br>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.



Termin wählen:



Anfänger

# Fachqualifikation zur/zum Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in Kompaktausbildung

## Informationen

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

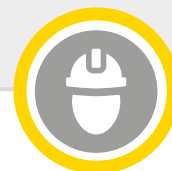
## Zielgruppe

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

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

## 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)



Anfänger

## Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen

Termin wählen:



### 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

### Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Reiner Pogrzeba                 |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 159,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 15 Pers.<br>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.



Termin wählen:



Anfänger

# Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastgewerbe

## Informationen

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| Referent:         | Reiner Pogrzeba                 |
| Dauer:            | 1 Tag                           |
| Preis pro Person: | EUR 149,-*<br>zzgl. MwSt.       |
| Teilnehmeranzahl: | max. 15 Pers.<br>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 KLI****CK**



## PSA & Berufs- bekleidung für die Gastronomie

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)



## Bericht zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex 2019

[Download](#)

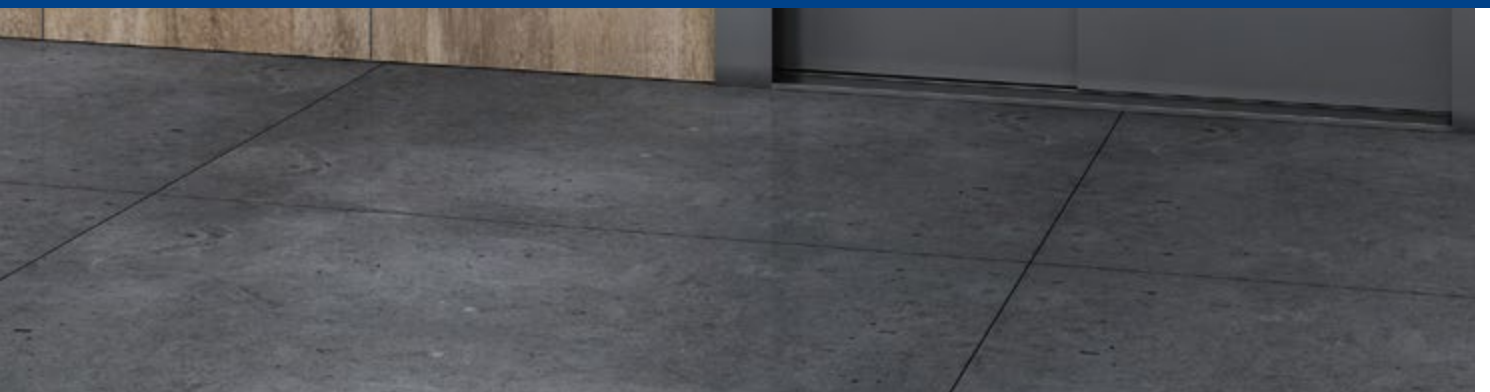
# PORTFOLIO 2021





# GEKONNT GEFÜHRT

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





NEU

## Termine folgen

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

## Informationen

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| Referent:         | Claudia Leske                  |
| Dauer:            | 4 x 2 Tage                     |
| Preis pro Person: | EUR 3.490,-*<br>zzgl. MwSt.    |
| Teilnehmeranzahl: | max. 12 Pers.<br>mind. 8 Pers. |
| Modulnummer:      | CL1                            |

## Zielgruppe

Angehende 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.

## Gekonnt geführt



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Fortgeschrittene

# Ausbildung für Führungskräftenachwuchs

## 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





NEU



Fortgeschrittene

## Schwierige Mitarbeiter führen

Leistungsstarke und zufriedene Mitarbeiter sind das Kapital des Unternehmens.

### 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

### Termine folgen

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

### Informationen

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| Referent:         | Claudia Leske                  |
| Dauer:            | 2 Tage                         |
| Preis pro Person: | EUR 849,-*<br>zzgl. MwSt.      |
| Teilnehmeranzahl: | max. 10 Pers.<br>mind. 8 Pers. |
| Modulnummer:      | CL2                            |

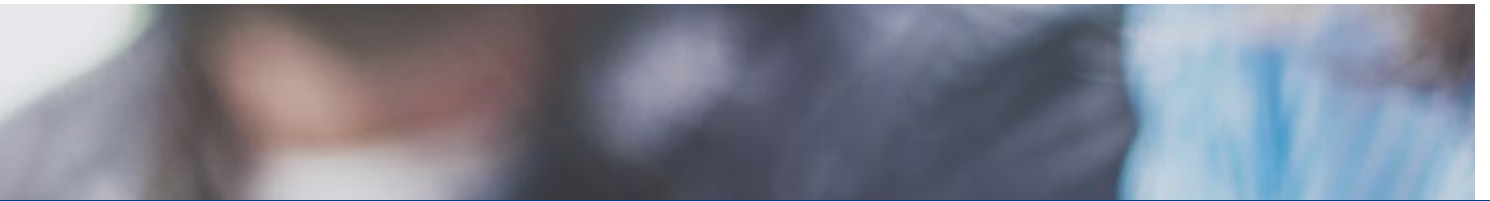
### Zielgruppe

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



Tobias Mildner

Referent igefa Campus  
Seminarleiter igefa Campus

## Schulungsreferenten/-innen

### Schwerpunkte

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

### Qualifikationen

- Fachwirt für Reinigung und Hygiene



Reiner Pogrzeba

Inhaber  
Pogrzeba 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



## Tosten Kohn

Mitinhhaber der Firma sarikohn –  
Spezialist für Gebäudereinigungs-  
Management



## Rainer Nuss

Präsident des Landesverbandes  
der Lebensmittelkontrolleure  
in Baden-Württemberg

## Schulungsreferenten/-innen

### 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

### 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

### 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

### 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 Sozialmanagement
- 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



---

Matthias Prehm

Inhaber  
Humor mit HumorPille®



---

Georg Johannes Roth

Freier Mitarbeiter  
Humor mit HumorPille®



Olaf Kubelke

Freier Mitarbeiter  
Humor mit Humorpille®



Sven Bodenburg

Geschäftsführer  
hygenia GmbH

## Schulungsreferenten/-innen

### 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

### 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

---

- Ernährungsmanagement
- Pflegeberaterin nach §45 SGB XI

### Qualifikationen

---

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

### Schwerpunkte

---

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

### Qualifikationen

---

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



Tatjana Lieblinger

---

Freie Mitarbeiterin  
hygenia GmbH



Oliver Koch

---

Freier Mitarbeiter  
hygenia GmbH

## Schulungsreferenten/-innen



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

### 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.“*

### Qualifikationen

---

- Experte für Gebäudereinigung und Facility Management
- Medizinprodukteberater



Renate Stolle

---

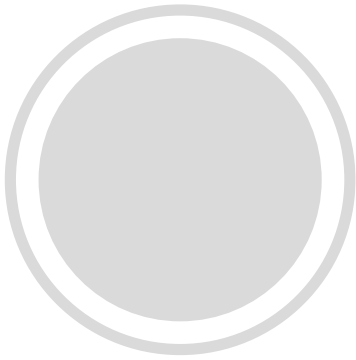
Qualitätsmanagement und  
Kundenbegeisterung



Reinhard Böhm

---

Verkaufsleiter Gebäudereinigung  
und Referent  
O+S Offterdinger & Sailer GmbH,  
Kornwestheim



Bettina Siesté

· Touristikfachwirtin

## Schwerpunkte

---

- Seit mehr als 15 Jahren Trainerin
- Durchführung von über 600 Qualitätsanalysen in Hotellerie/Gastronomie/Tourismus
- Prüfung von Hotelimmobilien für Investoren
- Durchführung von Qualitätskontrollen in touristischen Regionen
- Durchführung von Qualitätskontrollen in touristischen Regionen
- Vor-Ort Qualitätskontrollen in Touristikinformationscentren

## Qualifikationen

---

- Zertifizierte Trainerin persolog®, Persönlichkeits-Modell
- Qualitäts-Coach/ServiceQualität Deutschland
- Service Quality Auditor/TÜV Rheinland Cert
- Anerkannt als Mystery Checker im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung

# UNSERE KATALOGE **AUF EINEN KLI**



## Ratgeber für Einwegartikel

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)



## Der Katalog für Hotellerie, Restaurant & Catering

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)

# 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.

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.

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.

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>

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.

## § 5

---

### Nutzungsrechte

## § 6

---

### Haftung

## § 7

---

### Geltende Datenschutzbestimmungen

## § 8

---

### Stornierung

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](http://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

K. KRUSE



toussaint®



Wittrock +  
Uhlenwinkel  
Unternehmensgruppe



1. ARNDT Memmingen  
Eidlerholzstraße 1, 87746 Erkheim  
Inge Sonntag, Tel. 08336 80150-709  
[inge.sonntag@arndt.igefa.de](mailto:inge.sonntag@arndt.igefa.de)  
[Seminarzentrum.MM@arndt.igefa.de](http://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](mailto: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](mailto:christiane.gellesch@arndt.igefa.de)

4. ARNDT Nürnberg  
Hundingstraße 9, 90431 Nürnberg  
Sophie Kosla, Tel. 0911 9932-133  
[sophie.kosla@arndt.igefa.de](mailto:sophie.kosla@arndt.igefa.de)

5. ARNDT Würzburg  
Mainfrankenpark 7, 97337 Dettelbach  
Klaus Endres, Tel. 09930 29319-36  
[klaus.endres@arndt.igefa.de](mailto:klaus.endres@arndt.igefa.de)

6. igefa Dresden  
Stuttgarter Straße 7, 01189 Dresden  
Annekatri Richter, Tel. 0351 20780-72  
[Annekatri.Richter@dresden.igefa.de](mailto:Annekatri.Richter@dresden.igefa.de)

7. Julius Brune Bielefeld  
Strothbachstraße 14, 33689 Bielefeld  
Simone Hopp, Tel. 05205 9817-23  
[simone.hopp@brune.igefa.de](mailto: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](mailto:christiane.fischer@hegro.igefa.de)

 **9. igefa Leipzig**  
**Rudolf-Diesel-Straße,**  
**04451 Borsdorf**  
Ines Schramm, Tel. 034291 313-1640  
[ines.schramm@leipzig.igefa.de](mailto: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](mailto:astrid.seiberth@kammerer.igefa.de)

11. Jesse Seesen  
Triftstraße 33, 38723 Seesen  
Heike Raschke, Tel. 05381 947 011  
[heike.raschke@jesseonline.de](mailto:heike.raschke@jesseonline.de)

12. Henry Kruse  
Neuenbrook 6, 24537 Neumünster  
Christian Klaffert, Tel. 04321 8510-152  
[christian.klaffert@kruse.igefa.de](mailto: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](mailto:sandra.lissok@hb.igefa.de)

 **14. igefa Köln**  
**Geigerstraße 9,**  
**50169 Kerpen**  
Frau Fanenstil,  
Tel. 02237 9790-145  
[valentina.fanenstil@koeln.igefa.de](mailto: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](mailto:christin.bartock@rostock.igefa.de)

16. Marco Freiburg im Breisgau  
Riegeler Straße 1, 79364 Malterdingen  
Anne Vodermayr, Tel. 07644 927-315  
[anne.vodermayr@marco.igefa.de](mailto:anne.vodermayr@marco.igefa.de)

17. igefa ProMedical  
Daimlerstraße 1  
23617 Stockelsdorf

18. Toussaint Saarbrücken  
In der Lach 6a, 66271 Kleinblittersdorf  
Marc Johannes, Tel. 06805 9276-12  
[marc.johannes@toussaint.igefa.de](mailto:marc.johannes@toussaint.igefa.de)

19. Toussaint Hermeskeil  
Am Fohlgarten 8, 54411 Hermeskeil  
Marc Johannes, Tel. 06805 9276-12  
[marc.johannes@toussaint.igefa.de](mailto:marc.johannes@toussaint.igefa.de)

 **20. O+S Offterdinger & Sailer**  
**Heinkelstraße 5,**  
**70806 Kornwestheim**  
Evelin Ferrari, Tel. 07154 83636-75  
[seminare@os.igefa.de](mailto:seminare@os.igefa.de)

21. RiNK Rehaservice Sulzbach  
Ludwigshöhe 2, 66280 Sulzbach  
[info@rink-rehaservice.de](mailto:info@rink-rehaservice.de)

22. Hegro Eichler Erfurt  
An der Bübleber Grenze 1,  
99098 Erfurt  
Andrea Diedrich, Tel. 05132 9217-450  
[campus@wu.igefa.de](mailto:campus@wu.igefa.de)

23. Hegro Eichler Kassel  
Otto-Hahn-Straße 20, 34123 Kassel  
Andrea Diedrich, Tel. 05132 9217-450  
[campus@wu.igefa.de](mailto:campus@wu.igefa.de)

24. igefa Mettmann  
Im Uhlenwinkel 1, 40822 Mettmann  
Anja Fieselmann, Tel. 0541 9570-237  
[campus@wu.igefa.de](mailto:campus@wu.igefa.de)

 **25. Oelckers Hamburg**  
**Wilfried-Mohr-Straße 7,**  
**25436 Tornesch**  
Markus Gäth, Tel. 4120 978-121  
[campus@wu.igefa.de](mailto:campus@wu.igefa.de)

26. Witt Magdeburg  
Ohrestraße 16 – 18,  
39124 Magdeburg  
Christin Witt, Tel. 0391 4048733  
[christin.witt@wu.igefa.de](mailto: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](mailto:campus@wu.igefa.de)

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

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

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



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