



PORTFOLIO 2022



KUNDEN- SEMINARE

Wissen für die Praxis

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wir freuen uns Sie als neue IGEFA SE im igeфа Campus zu begrüßen. Auch in diesem Jahr haben wir ein umfangreiches Seminarangebot erstellt und freuen uns, wenn Sie unser Seminarangebot nutzen.

Wir stellen Ihnen in unserem neuen Blätterkatalog den Zugang zu wertvollem Wissen zur Verfügung. Egal, ob als **Onlineseminar** oder in der **Präsenzschulung**.

Die nachfolgenden Seminare bringen Sie und Ihre Mitarbeiter im Arbeitsalltag voran. Wir haben uns bewusst zugunsten der Nachhaltigkeit gegen eine Printvariante entschieden.

Die Entscheidung bietet Ihnen folgende Mehrwerte:

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

campus@igefa.de

Wir haben für Sie vier Hauptstandorte für Seminare ausgewählt:

Hamburg
Leipzig
Köln
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 Weiterbildungsmöglichkeiten mit Mystery, Humor und einem Hauch von Anstand.

Herzlichst
Ihr igeфа 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.

Führende Fachhandelsgruppe

Als eine führende Fachhandelsgruppe in Deutschland mit 25 Standorten versorgen wir 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. Alle Niederlassung innerhalb der igefa sind mittelständisch geprägt. Wichtige Ziele des Zusammenschlusses zur igefa SE 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-Niederlassungen vor Ort oder durch Inhouse-Schulungen in Ihren Räumlichkeiten – wir begleiten Sie auf Ihrem Bildungsweg mit einer Vielzahl praxisnaher Schulungen und Lösungen.



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

- Seminare durchführung 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

Wir erarbeiten 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.

Erfahrene

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



Hygienisch rein

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

Gesund und munter

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

Gastronomisch gewandt

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

Rundum geschützt

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

Gekonnt geführt

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

Seminar wählen:



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	19
Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen	20
Nachhaltige Innovationen	21
igefa-Objektleitertraining: Reinigungstechnik Modul 1 von 2	22
Kundenbetreuung & Mitarbeitermotivation Modul 2 von 2	23
Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 1	24
Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 2	25
NEU: Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen	26
NEU: Projektkalkulator	27
Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen	28

Gesund und munter



NEU: Qualifizierungsseminar zum Medizinprodukte-Beauftragten	32
Qualifizierungsseminar zum/zur Beauftragten für Medizinproduktesicherheit (nach §6 MPBetreibVo)	33
Medizinprodukte-Berater gemäß Medizinprodukte-Durchführungsgesetz (MPDG)	34
NEU: Ausbruchmanagement: Mit Strategie in den nächsten Krankheitsausbruch	35
Ausbildung Hygienebeauftragte/r Basiskurs	36
Ausbildung Hygienebeauftragte/r Expertenkurs	37
NEU: Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen	38

Seminar wählen:



Gastronomisch gewandt



Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht	42
Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?	43
NEU: Kombischulung: Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) + Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004	44
Grundlagen der Küchenhygiene	45
Mit Reklamationen und schwierigen Gästen/Kunden kompetent umgehen	46
Der perfekte Auftritt: Knigge heute – sicher und souverän auf jedem „Parkett“	47
Ich bin gerne Dienstleister – so begeistere ich unsere Gäste	48
Interkulturelle Kommunikation: andere Länder andere Sitten	49
Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang	50
NEU: Verkauf und Servicequalität im F&B	51
Housekeeping-Workshop	52
Verkauf hochpreisiger Zimmerkategorien	53

Rundum geschützt



Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten	56
Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte	57
Fachqualifikation zur/zum Brandschutz- und Evakuierungs Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen	58
Arbeitsicherheit im Hotellerie- und Gastgewerbe	59
	60

Gekonnt geführt



Ausbildung für Führungskräftenachwuchs	64
Schwierige Mitarbeiter führen Leistungsstarke und zufriedene Mitarbeiter sind das Kapital des Unternehmens	65



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.



Hygienisch rein

 [zum Inhaltsverzeichnis](#)

★ | Anfänger

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!**

Termin wählen: 

Weitere Termine hier: 

Informationen

Referent: Tobias Mildner
 Dauer: 1 Tag
 Preis pro Person: EUR 89,-*^(Präsenz)
 EUR 49,-*^(online)
 zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers.
 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.

Hygienisch rein

 [zum Inhaltsverzeichnis](#)

★ | 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: 

Informationen

Referent: Tobias Mildner
 Dauer: 1 Tag
 Preis pro Person: EUR 89,-*^(Präsenz)
 EUR 49,-*^(online)
 zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers.
 mind. 10 Pers.
 Modulnummer: GB042

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche, Mitarbeiter aus der Gebäudereinigung und dem Facility-Management

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



Hygienisch rein

 [zum Inhaltsverzeichnis](#)

★ | Anfänger

Reinigung und Pflege von Bodenbelägen

Reinigung und Pflege unterschiedlicher Hartbeläge

Termin wählen: 

Informationen

Referent: Tobias Mildner
 Dauer: 1 Tag
 Preis pro Person: EUR 89,-*_(präsenz)
 EUR 49,-*_(online)
 zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers.
 mind. 10 Pers.
 Modulnummer: GB011

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche, die sich mit der Grundreinigung beschäftigen

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

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!**

Hygienisch rein

 [zum Inhaltsverzeichnis](#)

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

 **Ganz oder teilweise online möglich!**



Termin wählen: 

Informationen

Referent: Tobias Mildner
 Dauer: 1 Tag
 Preis pro Person: EUR 89,-*_(präsenz)
 EUR 49,-*_(online)
 zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers.
 mind. 10 Pers.
 Modulnummer: GB003

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche sowie alle Interessierten der Branche

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



Hygienisch rein

 [zum Inhaltsverzeichnis](#)

★ 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!**

Termin wählen: 

Informationen

Referent: Tobias Mildner
Reinhard Böhm*
(*nur in Stuttgart)

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: EUR 89,-*_(Präsenz)
EUR 49,-*_(online)
zzgl. MwSt.

Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers.
mind. 10 Pers.

Modulnummer: GB023

Zielgruppe

Gebäudereiniger, Reinigungsverantwortliche und Objektleiter

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

Hygienisch rein

 [zum Inhaltsverzeichnis](#)

★ Anfänger

Housekeeping – Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- und Oberflächenreinigung

Seminarinhalte

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

 **Ganz oder teilweise online möglich!**

Termin wählen: 

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: EUR 89,-*_(Präsenz)
EUR 49,-*_(online)
zzgl. MwSt.

Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers.
mind. 10 Pers.

Modulnummer: HRL001

Zielgruppe

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

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



★ Anfänger

Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen

Termine folgen

Vereinbaren Sie Ihr exklusives Inhouse-Seminar. Kontaktieren Sie uns.

Informationen

Referent: Tobias Mildner
 Dauer: 1 Tag
 Preis pro Person: EUR 89,-*_(präsenz)
 EUR 49,-*_(online)
 zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers.
 mind. 10 Pers.
 Modulnummer: KE012

Zielgruppe

Reinungsverantwortliche und Objektleiter in kommunalen Einrichtungen

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

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

Termine folgen

Vereinbaren Sie Ihr exklusives Inhouse-Seminar. Kontaktieren Sie uns.

Informationen

Referent: Tobias Mildner
 Dauer: 1 Tag
 Preis pro Person: EUR 89,-*_(präsenz)
 EUR 49,-*_(online)
 zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers.
 mind. 10 Pers.
 Modulnummer: GB024

Zielgruppe

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

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

Seminarinhalte

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

📺 **Ganz oder teilweise online möglich!**



Hygienisch rein

 zum Inhaltsverzeichnis

★★ | Fortgeschrittene

igefa-Objektleitertraining: Reinigungstechnik Modul 1 von 2

Seminarinhalte

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

 **Ganz oder teilweise online möglich!**

Termin wählen: 

Informationen

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

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene
Objektleitungen

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

Hygienisch rein

 zum Inhaltsverzeichnis

★★ | 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: 

Informationen

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

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene
Objektleitungen

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



Erfahrene

Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 1

Termin wählen:

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 und textile Fußbodenbeläge
 - Sanitärhygiene
 - Einrichtung und Ausstattung
 - Arbeitsabläufe und Ergonomie
- Krankenhausreinigung/ Hygienedienste
 - Grundlagen der Hygiene
 - Hygiene im Krankenhaus
 - Reinigungsablauf und -methodik, (z.B. Trockenreinigung)
 - Reinraumreinigung
 - Großraumküchen
 - Schädlingsbekämpfung
- Gebäudeaußen- und Sonderreinigung
 - Arbeitsmittel zur Erreichung des Arbeitsortes
 - Glasreinigung mit Praxisteil
 - Baureinigung
- Wischtextilaufbereitung (Tuch und Bezug)
 - Richtige und vor allem systematische Aufbereitung von Wischtextilien
- Prüfung zum Themenblock I und II



Erfahrene

Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 2

Termin wählen:

Seminarinhalte | Themenblock III & IV

- Kostenrechnung und Kalkulation
 - Das Dienstleistungsunternehmen Gebäudereinigung
 - Allgemeine Grundlagen der Kostenrechnung
- Tarifliches Grundverständnis
 - Rahmentarifvertrag, Lohnarifvertrag, Mindestlohnarifvertrag
- Angebotsbearbeitung/Verträge/Leistungsverzeichnisse
 - Vergabe von Reinigungsarbeiten
 - Ausschreibung der Unterhalts- und Glasreinigung
 - Angebotsbearbeitung
 - Zahlung und Preisänderung
- Ermittlung von Leistungswerten
 - Methoden zur Ermittlung von Leistungswerten
 - Stundenverrechnungssatz, Gesamtkalkulation
 - Amortisation von Investitionsgütern
- Personalführung
 - Konfliktgespräche / Feedback
 - Personaleinstellung / Personalschulung
 - Musterarbeitsvertrag
 - Stellenbeschreibung / Personalplanung Dauer
- Kundenorientiertes Handeln
 - Kundengespräche, Kundenorientierung und Kundenanalysen
 - Reklamations- und Beschwerdemanagement
- Qualitätssicherung
 - Begriff Qualität / DIN EN 13549
 - Qualitätssicherung bei ergebnisorientierter bzw. bedarfsorientierter Reinigung
- Prüfung zum Themenblock III und IV

Informationen

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

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



Hygienisch rein

 zum Inhaltsverzeichnis

★★ | Fortgeschrittene

Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen

Termin wählen: 

Informationen

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

Zielgruppe

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

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

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

Hygienisch rein

 zum Inhaltsverzeichnis

★★ | Fortgeschrittene

Projektkalkulator

Termin wählen: 

Seminarinhalte

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

Jeder Teilnehmer benötigt: Laptop mit mind. vorinstallierten Excel 97–2003, 2007 oder 2010 und ggf. einen Taschenrechner.

Informationen

Referent:	Torsten Kohn Horst Laschitz
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 249,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	AS006

Zielgruppe

EinsteigerInnen und Fortgeschrittene, kalkulationsverantwortliche MitarbeiterInnen in Gebäudereinigungsbetrieben; QuereinsteigerInnen in der Gebäudereinigung, welche erste Kalkulationen erstellen wollen; ObjektleiterInnen und Führungskräfte der Gebäudereinigung, welche eigenständig Zusatz- oder Erweiterungsaufträge kalkulieren sollen.

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



NEU



Termine folgen

Vereinbaren Sie Ihr exklusives Inhouse-Seminar. Kontaktieren Sie uns.

Informationen

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

Zielgruppe

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

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

★★ | Fortgeschrittene

Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen

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 KLICK



[CLEAN and CLEVER
Reinigung und Hygiene](#)

[Blätterkatalog](#) [Download](#)



[CLEAN and CLEVER
Hygienepapiere](#)

[Blätterkatalog](#) [Download](#)



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.



Termin wählen:

Informationen

Referent: Oliver Koch
 Dauer: 1 Tag
 Preis pro Person: EUR 179,-* + 35,- Prüfung zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
 Modulnummer: hyg-1

Zielgruppe

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

8 Fortbildungspunkte nach RpB

*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/zur Medizinprodukte-Beauftragten

Variante 1**

Seminarinhalte

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

**Der Kurs beinhaltet zwei Qualifikationen: Zum einen die Qualifikation zum/zur Beauftragten für Medizinproduktesicherheit (nach §6 MPBetreibVo) und zum anderen die Qualifikation zum/zur Medizinprodukte-Beauftragten. Die Teilnehmenden erhalten die Möglichkeit an einer oder beiden Prüfungen teilzunehmen.

Gesund und munter

zum Inhaltsverzeichnis

Qualifizierungsseminar zum/zur Beauftragten für Medizinproduktesicherheit (nach §6 MPBetreibVo)

Variante 2**

Seminarinhalte

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

**Der Kurs beinhaltet zwei Qualifikationen: Zum einen die Qualifikation zum/zur Beauftragten für Medizinproduktesicherheit (nach §6 MPBetreibVo) und zum anderen die Qualifikation zum/zur Medizinprodukte-Beauftragten. Die Teilnehmenden erhalten die Möglichkeit an einer oder beiden Prüfungen teilzunehmen.



Termin wählen:

Informationen

Referent: Oliver Koch
 Dauer: 1 Tag
 Preis pro Person: EUR 199,-* + 35,- Prüfung zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
 Modulnummer: hyg-1

Zielgruppe

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

8 Fortbildungspunkte nach RpB

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



Termin wählen:

Weitere Termine:



Informationen

Referent:	Oliver Koch
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 299,-* + 35,- Prüfungsgebühr zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer:	hyg-4

Zielgruppe

Beschäftigte von Medizinprodukteherstellern, Vertriebsorganisationen des medizintechnischen Fachhandels (InverkehrbringerInnen, EinführerInnen), die über Medizinprodukte fachlich informieren und ggf. in die Handhabung einweisen.

8 Fortbildungspunkte nach RpB

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

Gesund und munter

zum Inhaltsverzeichnis

★★ | Fortgeschrittene

Medizinprodukte-Berater gemäß Medizinprodukte-Durchführungsgesetz (MPDG)

Seminarinhalte

- Verantwortliche Person für die Einhaltung der Regulierungsvorschriften nach Art. 15 MDR
- Rechtliche Grundlagen, die Neuerungen, Verantwortlichkeiten & Qualifikationen
- Das Medizinprodukte-Durchführungsgesetz (MPDG-Entwurf)
- Definitionen und Begriffsbestimmungen
- Konformitätsbewertungsverfahren für Medizinprodukte
- Pflichten
- Vigilanz und Überwachung
- Zuständige Behörden
- Schwerwiegende Vorkommnisse und Sicherheitskorrekturmaßnahmen im Feld
- Melde- und Mitwirkungspflichten
- Anforderungen an die Sachkenntnis
- Aufgaben bei der Erfassung von Medizinprodukterisiken
- Anforderungen an die Einweisung in die Bedienung von Medizinprodukten
- Änderungen und Neuerungen in der Gesetzgebung

Ziel

Sie erlangen gem. Medizinprodukte-Durchführungsgesetz (MPDG) die Befähigung Anwender:innen und medizinisches Fachpersonal zu beraten und in Medizinprodukte einzuweisen. Zudem erlernen Sie die damit verbundenen verpflichtenden Maßnahmen und die Umsetzung in die Praxis.

Gesund und munter

zum Inhaltsverzeichnis

★★★ | Erfahrene

Ausbruchsmanagement

Mit Strategie in den nächsten Krankheitsausbruch

Seminarinhalte

- Was ist Ausbruchsmanagement?
- Vorbereitungen
- Einzelschritte 1 - 10 der Umsetzung
- Kommunikation mit den unmittelbar beteiligten Berufsgruppen

Ziele

- Ausbruchsmanagement erfolgreich umsetzen
- Du hast mehr Zeit für die kranken Bewohner
- Du bekommst mehr Sicherheit bei Ausbrüchen
- Du bekommst Arbeitsplätter und Do-Do-Listen an die Hand



NEU

Termin wählen:

Informationen

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

Zielgruppe

MitarbeiterInnen aus der Hauswirtschaft, Pflege, kommunalen Einrichtungen

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



★★ | 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

Termin wählen:

Weitere Termine:

Informationen

Referent: Michael Gerhardt, Frederike Schütt, Dr. Maren Wodrich

Dauer: 3 Tage

Preis pro Person: EUR 490,-*^(Präsenz)
EUR 390,-*^(Webinar)
zzgl. MwSt.

Teilnehmeranzahl: max. 15 Pers.
mind. 10 Pers.

Modulnummer: hyg-2

Zielgruppe

Pflegekräfte,
Hauswirtschaftsleitungen

12 Fortbildungspunkte nach RpB

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

★★★ | 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:

Weitere Termine:

Informationen

Referent: Michael Gerhardt, Frederike Schütt, Dr. Maren Wodrich

Dauer: 3 Tage

Preis pro Person: EUR 490,-*^(Präsenz)
EUR 390,-*^(Webinar)
zzgl. MwSt.

Teilnehmeranzahl: max. 15 Pers.
mind. 10 Pers.

Modulnummer: hyg-3

Zielgruppe

Pflegekräfte,
Hauswirtschaftsleitungen

12 Fortbildungspunkte nach RpB

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



Termin wählen:

Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen

Schwerpunkt Seniorenheim

Seminarinhalte

Referent: Kathrin Ziegler
Dauer: 5 Tage
Preis pro Person: EUR 759,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers. mind. 10 Pers.
Modulnummer: GW015

- Erstellung von Reinigungs-, Desinfektions- und Hygieneplänen
- Mikrobiologie
- Rechtliche Grundlagen
- Übertragbare Krankheiten
- Desinfektion
- Abfallklassifizierung
- Lebensmittel- und Küchenhygiene
- Personalhygiene und -schulung
- Maßnahmen bei meldepflichtigen Erkrankungen
- Ausbruchsmangement
- Führungskompetenz: Selbstmanagement, Organisation, Führungsstile & Mitarbeitergespräche

Außerdem inklusive:

2 weitere virtuelle Treffen im Jahr zum wertvollen Austausch!

Es wird in der zweiten Jahreshälfte entschieden, ob dieses Seminar online oder als Präsenzveranstaltung stattfinden wird. Wir informieren Sie rechtzeitig, sollten Sie sich angemeldet.

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.

UNSERE KATALOGE AUF EINEN KLICK



CLEAN and CLEVER Einmalschutz- und Mehrweghandschuhe

Blätterkatalog Download



Kolibri Untersuchungshandschuhe

Blätterkatalog Download



GASTRONOMISCH GEWANDT

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



Termin wählen:

★ | Anfänger

Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht

Hygiene „allgemein“ in Zeiten von Corona

Informationen

Referent: Rainer Nuss
Dauer: 1,5 Stunden
Preis pro Person: EUR 59,-*
zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl: unbegrenzt
Modulnummer: HRL007b

Zielgruppe

Führungskräfte / BetriebsleiterInnen
der Gastronomie / Hotellerie, GV,
Catering, Gesundheitswesen

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

Seminarinhalte

- aktuelle Hygienevorgaben in Zeiten von Corona
- Was ist zu tun, um Besucher/Gäste bestmöglich zu schützen?
- Neue Vorgaben im Hygienerecht, insbesondere bei der Abgabe von Lebensmitteln
- Wie tickt der Lebensmittelkontrolleur?
- Vorbereitung der Hygienekontrolle



★ | 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

Jetzt auch: Unterlagen
zum [Download](#)
5% Rabatt über den
Gutscheincode: #IGEFA\$22

Informationen

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

Zielgruppe

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

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



Termin wählen:

Jetzt auch: Unterlagen zum [Download](#)
5% Rabatt über den
Gutscheincode: #IGEFA\$22

Informationen

Referent: Rainer Nuss
Dauer: 1,5 Stunden
Preis pro Person: EUR 59,-*
zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl: max. 20 Pers.
mind. 10 Pers.
Modulnummer: HRL007a

Zielgruppe

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

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

Gastronomisch gewandt

zum Inhaltsverzeichnis

★ Anfänger

Kombischulung: Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) + Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004

Seminarinhalte

Teil 1: Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)

§42 und §43

- 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

Teil 2: Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004

In Anlehnung an die DIN 10514 und die LMHV

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

Gastronomisch gewandt

zum Inhaltsverzeichnis

★ 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

Vereinbaren Sie Ihr exklusives Inhouse-Seminar. Kontaktieren Sie uns.

Informationen

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

Zielgruppe

Küchenpersonal,
Hygienebeauftragte, Caterer

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



Gastronomisch gewandt

Knigge

zum Inhaltsverzeichnis

★★ | 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

Termin wählen:

Informationen

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

Zielgruppe

Führungskräfte,
Rezeptionsmitarbeiter,
Auszubildende

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

Gastronomisch gewandt

Knigge

zum Inhaltsverzeichnis

★ | Anfänger

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

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

Seminarinhalte

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



Termin wählen:

Informationen

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

Zielgruppe

F&B- ManagerIn, MitarbeiterInnen
aus dem Bereich Service,
Auszubildende Refa/Hofa

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



Knigge

★★ | Fortgeschrittene

Ich bin gerne Dienstleister – so begeistere ich unsere Gäste

Termin wählen:

Informationen

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

Zielgruppe

Alle MitarbeiterInnen aus dem Hotel oder Restaurant

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

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?



Knigge

★★ | Fortgeschrittene

Interkulturelle Kommunikation: andere Länder andere Sitten

Wie ticken unsere ausländischen Gäste und Mitarbeiter?

Termin wählen:

Seminarinhalte

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

Informationen

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

Zielgruppe

Führungskräfte, die mit Mitarbeitern aus anderen Nationen arbeiten

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



Gastronomisch gewandt

Knigge

 zum Inhaltsverzeichnis

 Fortgeschrittene

Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang

Termin wählen: 

Informationen

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

Zielgruppe

MitarbeiterInnen 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

Mystery

 zum Inhaltsverzeichnis

 Fortgeschrittene

Verkauf und Servicequalität im F&B

Termin wählen: _____

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

Informationen

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

Zielgruppe

MitarbeiterInnen 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:

★★ | Fortgeschrittene

Housekeeping-Workshop

Professionelles Ablauf- und Organisationsmanagement im Housekeeping

Informationen

Referent: Evelyn Schneider
 Dauer: 2 Tage
 Preis pro Person: EUR 459,-*
 zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 14 Pers.
 mind. 10 Pers.
 Modulnummer: RS5

Zielgruppe

MitarbeiterInnen mit Verantwortung für Housekeeping-Prozesse

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

Seminarinhalte

- Voraussetzungen für professionelles Housekeeping-Management
- IST-Analyse im Housekeeping
- Methoden und Techniken der Arbeitsorganisation
- Möglichkeiten und Chancen zur Optimierung von Abläufen
- Bedeutung von Standards und der Definition von Arbeitsabläufen im Housekeeping
- Das Erkennen von Mängeln, konstruktives Vorgehen bei der Behebung
- Führungsgrundlagen – effektiver Mitarbeiter-Umgang
- Erstellen von praktikablen Richtlinien bzw. Checklisten
- direkte Umsetzung im Austausch mit den Kollegen/-innen
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter anhand von Checklisten
- praktische Übung gemeinsam mit den KollegenInnen
- Einführung eines Checklisten Systems für das Housekeeping
- Umgang mit möglichen Hürden
- Aufbau eines Reinigungsplans mit täglichen, wöchentlichen, quartalsweise und halbjährlichen sowie jährlich anfallenden Aufgaben
- Fallbeispiele, Gruppenarbeiten, Diskussionen, Erfahrungsaustausch



Termin wählen: _____

★★ | Fortgeschrittene

Verkauf hochpreisiger Zimmerkategorien

Effiziente Reservierungsannahme, gast- und verkaufsorientierte Kommunikation

Seminarinhalte

- Eine persönliche Beziehung zum Anrufer herstellen und Verantwortung übernehmen
- Voraussetzungen für ein kompetentes und sicheres Auftreten am Telefon
- Sprache, Ausdruck, Verhalten
- Die häufigsten Fehler und deren Folgen bei der Reservierungsannahme
- Informationsbeschaffung im Telefonat und einen individuellen Gesprächsfluss aufbauen
- Die einzelnen Schritte zur professionellen Reservierungsannahme
- effiziente Gesprächsführung
- Zielführende Frage- und Abschlusstechniken
- Up-Selling Methoden kennenlernen mit ihren Vor- und Nachteilen
- Gewusst wie: hochpreisige Kategorien gekonnt verkaufen durch entsprechende Formulierungen
- Überzeugend Anbieten und Kundennutzen darstellen
- Die Kaufentscheidung des Kunden positiv beeinflussen
- Formulierungshilfen für verschiedene Buchungsbedingungen
- Mit Preiseinwänden gekonnt umgehen
- Gruppenarbeiten, Erfahrungsaustausch

Informationen

Referent: Evelyn Schneider
 Dauer: 1 Tag
 Preis pro Person: EUR 259,-*
 zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 14 Pers.
 mind. 10 Pers.
 Modulnummer: BS2

Zielgruppe

Empfangs- und ReservierungsmitarbeiterInnen im Hotel

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



RUNDUM GESCHÜTZT

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



★★ | Fortgeschrittene

Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten

Für Unternehmen mit mehr als 20 Beschäftigten gesetzlich verpflichtend

Termin wählen:



Informationen

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

Zielgruppe

Angehende Sicherheitsbeauftragte, MitarbeiterInnen, 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,-*
 zzgl. MwSt.
 Teilnehmeranzahl: max. 15 Pers.
 mind. 10 Pers.
 Modulnummer: AS002

Zielgruppe

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

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



Rundum geschützt

 zum Inhaltsverzeichnis

★ | Anfänger

Fachqualifikation zur/zum Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in Kompaktausbildung

Termin wählen: 

Informationen

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

Zielgruppe

Alle Interessierten, die im Betrieb mit Brandschutz- und Evakuierungsaufgaben betraut werden (sollen), MitarbeiterInnen 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)

Rundum geschützt

★ | 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,-*
zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl: max. 15 Pers.
mind. 10 Pers.
Modulnummer: AS004

Zielgruppe

Verantwortliche des Trägers, LeiterIn von Betreuungseinrichtung, BetreuerInnen, pädagogisches Personal

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



Termine folgen

Vereinbaren Sie Ihr exklusives Inhouse-Seminar. Kontaktieren Sie uns.

Informationen

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

Zielgruppe

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

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

Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastgewerbe

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

UNSERE KATALOGE AUF EINEN KLICK



PSA & Berufsbekleidung für die Gastronomie

Blätterkatalog Download



Bericht zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex 2020

Download



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.



Termin wählen:



Termine geschlossen buchbar.

Informationen

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

Zielgruppe

Angehende Führungskräfte aller Ebenen, ProjektleiterInnen und MitarbeiterInnen 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

Gekonnt geführt



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

★★ | 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

Vereinbaren Sie Ihr exklusives Inhouse-Seminar. Kontaktieren Sie uns.

Informationen

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

Zielgruppe

Führungskräfte aller Ebenen, ProjektleiterInnen und MitarbeiterInnen der Personalabteilungen

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



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
Zzet Ziegler GmbH

Schwerpunkte

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

Qualifikationen

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



Martin Steinigeweg

Inhaber
Beratungsbüro für Bauwerkspflege



Tosten Kohn

Mitinhaber der Firma sarikohn –
Spezialist für Gebäudereinigungs-
Management

Schulungsreferenten/-innen

Berufspraxis (Auszug)

- Selbstständige Tätigkeit als Beratungs- und Sachverständigenbüro für Gebäudereinigungsleistungen
- Technischer Leiter in der Dusmann AG & Co. KGaA
- Leitung des Fachbereiches Gebäudereinigung in der Dusmann AG & Co. KGaA

Qualifikationen

- Gebäudereinigermeister
- ISO EN 17024 zertifizierter Sachverständiger im Gebäudereinigerhandwerk

Schwerpunkte

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

Qualifikationen

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



Rainer Nuss

Präsident des Landesverbandes
der Lebensmittelkontrolleure
in Baden-Württemberg

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
- Medizinprodukteaufbereitung
- Hygienetechnik
- Praxishygiene in allen Einrichtungen des Gesundheitswesens

Qualifikationen

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



Tatjana Liebling

Freie Mitarbeiterin
hygenia GmbH



Oliver Koch

Freier Mitarbeiter
hygenia GmbH



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

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

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



Renate Stolle

Qualitätsmanagement und
Kundenbegeisterung



Benita Stadlbauer

Freie Mitarbeiterin
hygenia GmbH



Claudia Leske

Inhaberin
Akademie für Führung im Wandel

Schulungsreferenten/-innen

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)

Schwerpunkte

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

Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

- Trainings für Hotelmitarbeiter/innen und (Nachwuchs-)Führungskräfte
- Ablauf- und Organisationsmanagement im Housekeeping
- Effiziente Reservierungsannahme, gast- und verkaufsorientierte Kommunikation
- Sonstige Themenbereiche:
- Reklamations-Behandlung und positive Kommunikation
- Erfolgreiches Miteinander im Team
- Führungsverhalten, -Stärken, -Schwächen, Führungsstile effizient einsetzen – Umgang mit den Generationen X / Y / Z
- Führungsorganisation, Delegation und Motivation
- Durchführung von Qualitäts- und Mitarbeiteranalysen
- Hybrid-, Online- und Präsenzseminare
- Bildungsurlaube zur Persönlichkeitsentwicklung

Qualifikationen

- Trainer-Ausbildung bei IFH®- Institut für Hotelmanagement
- Selbstständige Trainerin und Coach seit 2012
- Zertifizierte Trainerin persolog®-Persönlichkeits-Modell (DISG)/ Stressmanagement / Resilienz
- NLP Master (Richard Bandler, SONLP)
- diverse Dozententätigkeiten



Evelyn Schneider

Gründerin und Inhaberin von
hospitality- and more und yoga:yes



Dr. Maren Wodrich

Freie Mitarbeiterin
hygenia GmbH

Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

- Mikrobiologie
- Hygienemanagement
- Produktionshygiene

Qualifikationen

- Promovierte Biologin mit Schwerpunkt Mikrobiologie



Frederike Schütt

Freie Mitarbeiterin
hygenia GmbH

Schwerpunkte

- Mikrobiologie
- Infektiologie
- Hygienemanagement
- Hygieneaudits

Qualifikationen

- Gesundheits- und Kinderkrankenpflegerin
- Seit 2020 staatl. anerkannte Fachkraft für Hygiene und Infektionsprävention (Hygienefachkraft)

Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

- Hygienemanagement
- Infektiologie
- Mikrobiologie
- Kommunikation
- Vorbereitung behördlicher Begehungen

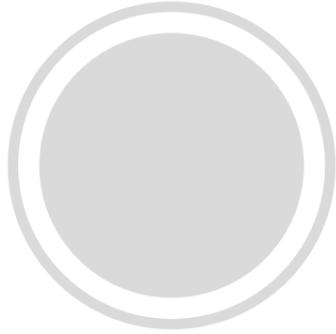
Qualifikationen

- Fachkraft für psychiatrische Pflege
- Hygienefachkraft



Michael Gerhardt

Gründerin und Inhaberin von
hospitality- and more und yoga:yes



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 Touristikinformatiionscentren

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 KLICK



Ratgeber für
Einwegartikel

[Blätterkatalog](#) [Download](#)



Der Katalog für
Hotellerie, Restaurant
& Catering

[Blätterkatalog](#) [Download](#)

www.igefa.de

Allgemeine Seminarbedingungen

§ 1

Vertragsgegenstand und Vertragspartner

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

§ 2

Angebot und Vertragsabschluss

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

§ 3

Seminargebühr

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

§ 4

Stornierung

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

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 Handelsgesellschaft bei Berlin wird das umfassende Seminarportfolio jährlich erarbeitet, um dann unter der Marke „igefa Campus“ exklusiv allen igefa-Niederlassungen zur regionalen Umsetzung angeboten zu werden. In diesem Jahr stehen 32 Seminare für unterschiedliche Branchen und Zielgruppen zur Auswahl. Aus diesem Portfolio stellt Ihr igefa-Partner eine bedarfsgerechte regionale Seminar-auswahl für die Durchführung vor Ort zusammen. Die Niederlassungen der igefa sind mit über 25 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 (<https://www.igefa.de/wissenscenter/seminare>) 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.



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

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

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

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

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

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

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

8. igefa Leipzig
**Rudolf-Diesel-Straße,
04451 Borsdorf**
Laura Leinert, Tel. 06152 948 279
Laura.Leinert@eika.igefa.de

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

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

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

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

13. igefa Köln
**Geigerstraße 9,
50169 Kerpen**
Marion Hoheiser,
Tel. 02237 9790-157
Marion.Hoheiser@koeln.igefa.de

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

15. Marco Freiburg im Breisgau
Riegeler Straße 1, 79364 Malterdingen
Anne Vodermayr, Tel. 07644 927-315
anne.vodermayr@marco.igefa.de

16. igefa ProMedical
Daimlerstraße 1
23617 Stockelsdorf

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Geschäftsführung: Dr. Heinz-Joachim Reinhardt

USt - IdNr.: DE 226741341

Redaktion: Sebastian Michels

Stockfotos:

Titel: bnenin – stock.adobe.com – 223195955;

S. 2-3: virtua73 – stock.adobe.com – 31209851;

S. 4-5: Monkey Business – stock.adobe.com – 118993198;

S. 6-7: bernardbodo.com – stock.adobe.com – 170426229;

S. 8-9: Rawpixel Ltd. – stock.adobe.com – 105568884;

S. 12-13: nuchao – stock.adobe.com – 239687451;

S. 32-33: Wavebreak Media – stock.adobe.com – 200199379;

S. 42-43: Nomad_Soul – stock.adobe.com – 259407752;

S. 56-57: Photographee.eu – stock.adobe.com – 213604398;

S. 68-69: SFIO CRACHO – stock.adobe.com – 172016309;

S. 84-85: Burst – unsplash.com;

Alle weiteren Fotos sind firmeneigenes Bildmaterial.

© 2021

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: 01/2022

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

The logo for IGEFA CAMPUS features a stylized white icon of a building or open book to the left of the text "IGEFA CAMPUS" in a bold, white, sans-serif font.

IGEFA CAMPUS

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



PORTFOLIO 2022