

KUNDEN- SEMINARE

Wissen für die Praxis

W I L L K O M M E N

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 **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@igefa.de

Wir haben für Sie fünf Hauptstandorte für Seminare ausgewählt:

Hamburg
Leipzig
Köln
Berlin
Frankfurt



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 wünschen Ihnen viel Spaß beim Entdecken Ihrer individuellen Weiterentwicklungsmöglichkeiten.

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 SE

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 Niederlassungen 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.



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.

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

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 zur Führungskräfteausbildung. Seit Jahren werden die Führungskräfte der igefa ausgebildet und wir freuen uns, Ihnen nun die Möglichkeit zu bieten und Ihre Nachwuchsführungskräfte ebenso ausbilden zu lassen.

Seminarübersicht

igefa Campus Seminarportfolio 2023

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
NEU: Geprüfte/r Vorarbeiter/in nach den Richtlinien der igefa	24
NEU: igefa Geprüfte Reinigungskraft	25
Geprüfte/r Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 1	26
Geprüfte/r Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 2	27
Hygienereinigung in	
Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen	28
Projektkalkulator	29
Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen	30



Gesund und munter

Qualifizierungsseminar zum Medizinprodukte-Beauftragten	34
Qualifizierungsseminar zum/zur Beauftragten für Medizinproduktesicherheit (nach §6 MPBetreibVo)	35
Medizinprodukte-Berater gemäß Medizinprodukte- Durchführungsgesetz (MPDG)	36
Ausbruchsmanagement:	
Mit Strategie in den nächsten Krankheitsausbruch	37
Ausbildung Hygienebeauftragte/r Basiskurs	38
Ausbildung Hygienebeauftragte/r Expertenkurs	39
Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen	40

Seminar wählen: 

Gastronomisch gewandt



Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht	44
Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?	45
Kombischulung: Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) +	
Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004	46
Grundlagen der Küchenhygiene	47
NEU: Werden unsere Kunden immer anspruchsvoller? Oder wir dünnhäutiger?	48
Der perfekte Auftritt:	
Knigge heute – sicher und souverän auf jedem „Parkett“	49
Ich bin gerne Dienstleister – so begeistere ich unsere Gäste	50
Interkulturelle Kommunikation: andere Länder andere Sitten	51
Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang	52
Verkauf und Servicequalität im F&B	53
NEU: Kunden begeistern? Ja gern - so bleiben wir merk-würdig.	54
NEU: Meine Mitarbeiter heute	55
Housekeeping-Workshop	56
Verkauf hochpreisiger Zimmerkategorien	57
NEU: Pimp up your service	58
NEU: Professionell auf Online- Bewertungen reagieren	59

Rundum geschützt



Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten	62
Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte	63
Fachqualifikation zur/zum Brandschutz- und Evakuierungs	64
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen	65
Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastgewerbe	66

Gekonnt geführt



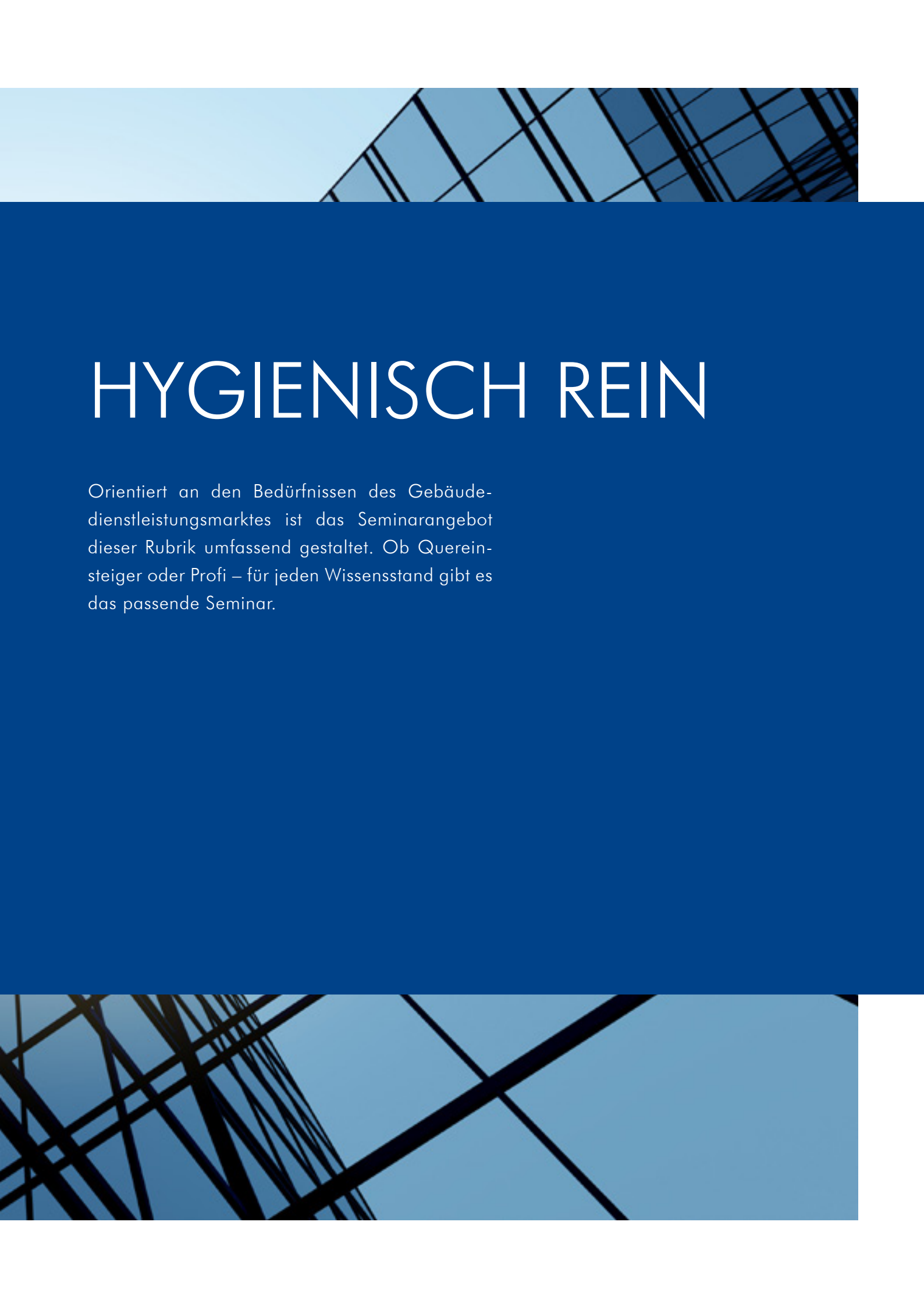
Ausbildung für Führungskräftenachwuchs	70
Schwierige Mitarbeiter/innen führen	71
NEU: Persönliche Stärke bewusst aufbauen	72
NEU: Andere Menschen - anderes Verhalten	73

Seminarübersicht

igefa Campus Seminarportfolio 2023

PORTFOLIO 2023





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.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* (präsenz) EUR 79,-* (online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

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

Das 1x1 der Reinigung

Grundlagen des fachgerechten Einsatzes
von Reinigungshilfsmitteln

 **OnlineSeminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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



Anfänger

Sanitär und mehr – Die Sanitärreinigung

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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)

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* (präsenz) EUR 79,-* (online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

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.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* (präsenz) EUR 79,-* (online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

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.

Hygienisch rein



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Anfänger

Reinigung und Pflege von Bodenbelägen

Reinigung und Pflege von Hartbodenbelägen

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

- Identifikation und reinigungstechnische Eigenschaften von Hartbodenbelägen:
 - 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)



Anfänger

Reinigung textiler Bodenbeläge

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* _(präsenz) EUR 79,-* _(online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Reinungsverantwortliche sowie alle
Interessierten der Branche

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



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* (präsenz) EUR 79,-* (online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Gebäudereiniger, Reinigungs-
verantwortliche und Objektleiter

*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

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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)



Anfänger

Housekeeping – Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- und Oberflächenreinigung

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* (präsenz) EUR 79,-* (online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Executive-Housekeeper, Hausdamen,
Objektleiter und Reinigungsverant-
wortliche in Hotels und Beherbungs-
betrieben

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



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* _(präsenz) EUR 79,-* _(online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Reinungsverantwortliche und
Objektleiter in kommunalen
Einrichtungen

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

Hygienisch rein



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Anfänger

Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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



Anfänger

Nachhaltige Innovationen

Vorstellung neuer nachhaltiger Produkte
und Anwendungen

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* (präsenz) EUR 79,-* (online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

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.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 99,-* _(Präsenz) EUR 89,-* _(online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

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: Reinigungstechnik Modul 1 von 2

 **OnlineSeminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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)



Fortgeschrittene

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

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 99,-* _(präsenz) EUR 89,-* _(online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene
Objektleitungen

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



NEU

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 99,-* _(Präsenz) EUR 89,-* _(online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Angehende und erfahrene
Reinigungskräfte, die Verantwortung
übernehmen wollen.

Hygienisch rein



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Fortgeschrittene

Geprüfte/r Vorarbeiter-/in nach den Richtlinien der igeFa

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

- Aufgaben, Rechte und Pflichten eines/einer Vorarbeiters-/in
- Gesprächsführung und Kommunikation mit Kunden und Mitarbeitern
- Objektorganisation:
 - Arbeitsplanung,
 - Objektordner,
 - Verantwortlichkeiten,
 - Produkt- und Geräteeinsatz
- Grundlagen der Reinigung: Sinner'sche Kreis, pH-Wert, Dosierung, PSA, CLP
- Allgemeine Materialkunde: Sanitär, Bodenbeläge, textile Beläge, Detachur
- Grundreinigung und Einpflege von Bodenbelägen
- Erkennen von Ausführungsfehlern

Seminarziel:

Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zum reinigungstechnischem Basiswissen für eine erfolgreiche Reinigungstätigkeit.

Nach erfolgreich absolviertem Leistungsnachweis erhalten Sie ein Zertifikat.



Fortgeschrittene

Igefa - Geprüfte Reinigungskraft

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

- Fakten und Zahlen zur Reinigungsbranche
- Identifikationen von Stoffgemischen und Materialien
- PSA und CLP
- Verschmutzungsarten, Farbsysteme, Reinigungstextilien
- Sinnerscher Kreis, pH-Wert, Härtegrade nach Moos
- Richtige Dosierung
- Einblicke in den Sanitärbereich
- Textile und nichttextile Bodenbeläge
- Wirtschaftlicher Einsatz von Maschinen: I-Mop, Orbital-ESM
- Fachgerechter Einsatz von Padscheiben, Bürsten- und Walzentechnologie

Seminarziel:

Erreichung eines grundlegenden Wissensstandes in der professionellen Reinigung.

Nach erfolgreich absolviertem Leistungsnachweis erhalten Sie ein Zertifikat.



NEU

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Tobias Mildner
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 99,-* _(präsenz) EUR 89,-* _(online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Neu- und Quereinsteiger, sowie alle
Interessierte in der Reinigungsbranche

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



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Zielgruppe

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

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

Hygienisch rein



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Erfahrene

Geprüfter Fachwirt/in für Reinigung und Hygiene Teil 1

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/ Hygienesdienste
 - 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

Seminarinhalte | Themenblock III & IV

- Kostenrechnung und Kalkulation
 - Das Dienstleistungsunternehmen Gebäudereinigung
 - Allgemeine Grundlagen der Kostenrechnung
- Tarifliches Grundverständnis
 - Rahmentarifvertrag, Lohn Tarifvertrag, Mindestlohn Tarifvertrag
- 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

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



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.

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



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

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

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.

Hygienisch rein



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Fortgeschrittene

Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflege- einrichtungen, Arztpraxen

Seminarinhalte

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



Fortgeschrittene

Projektkalkulator

Seminarinhalte

- tarifliches Grundverständnis und Basis
 - Rahmen-, Lohn-, und Mindestlohntarifvertrag
- Detailleistungswertveränderung 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.

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

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

Zielgruppe

Einsteiger/innen 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.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

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

Zielgruppe

Objektleiter, Betriebsleiter, Kalkula-
toren, Sicherheitsbeauftragte,
Facility-Manager, Flotten- und Ge-
bäudemanager, Einkäufer, Denk-
malschützer, Sanierungsbeauftragte

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

Hygienisch rein



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



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 und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

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

Zielgruppe

Medizinprodukteverantwortliche,
Sicherheitsbeauftragte, Qualitäts-
manager, verantwortliche Mitarbei-
terInnen 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/zur Medizinprodukte- Beauftragten

Variante 1**

8 Fortbildungspunkte nach RpB

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 Medizinprodukte-sicherheit und Anwender)
- Stellenbeschreibung Medizinproduktebeauftragter/ Medizinproduktever-antwortlicher
- 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 Medizin-produktesicherheit (nach §6 MPBetreibVo) und zum anderen die Qualifikation zum/zur Medizinprodukte-Beauftragten. Die Teilnehmenden erhalten die Möglichkeit an einer oder beiden Prüfungen teilzunehmen.



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

Variante 2**

8 Fortbildungspunkte nach RpB

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 Medizinproduktebeauftragten. Die Teilnehmenden erhalten die Möglichkeit an einer oder beiden Prüfungen teilzunehmen.

Termin wählen und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

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

Zielgruppe

Medizinprodukteverantwortliche, Sicherheitsbeauftragte, Qualitätsmanager, verantwortliche MitarbeiterInnen 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.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

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

Zielgruppe

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

*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)

8 Fortbildungspunkte nach RpB

Seminarinhalte

- Verantwortliche Person für die Einhaltung der Regulierungsvorschriften nach Art. 15 MDR
- Rechtliche Grundlagen, die Neuerungen, Verantwortlichkeiten & Qualifikationen
- Das Medizinprodukterecht-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. Medizinprodukterecht-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.



Erfahrene

Ausbruchsmanagement

Mit Strategie in den nächsten Krankheitsausbruch

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Kathrin Ziegler
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 199,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

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.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Michael Gerhardt, Frederike Schütt, Dr. Maren Wodrich
Dauer:	3 Tage
Preis pro Person:	EUR 490,-* _(präsenz) EUR 390,-* _(online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

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

12 Fortbildungspunkte nach RpB

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



Erfahrene

Ausbildung Hygiene-beauftragte/r Expertenkurs

12 Fortbildungspunkte nach RpB

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 und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

Referent:	Michael Gerhardt, Frederike Schütt, Dr. Maren Wodrich
Dauer:	3 Tage
Preis pro Person:	EUR 490,-* _(präsenz) EUR 390,-* _(online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Pflegekräfte, Hauswirtschaftsleitungen

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



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Kathrin Ziegler
Dauer:	5 Tage
Preis pro Person:	EUR 789,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

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.

Gesund und munter



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Erfahrene

Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen

Schwerpunkt Seniorenheim

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

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

UNSERE KATALOGE **AUF EINEN KLICK**



CLEAN and CLEVER Einmalschutz- und Mehrweghandschuhe

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)

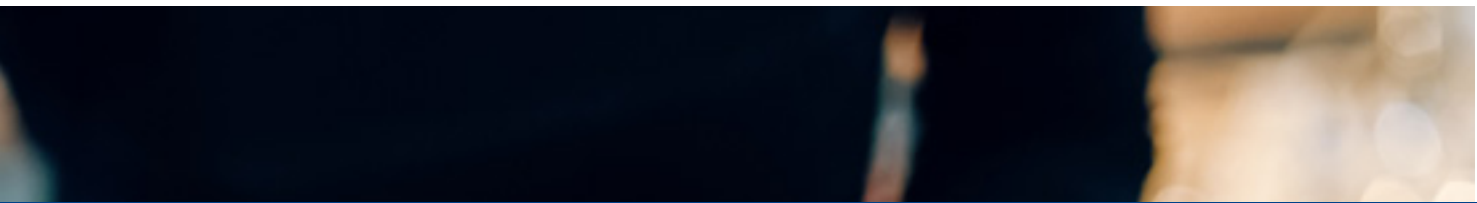


Kolibri Untersuchungs- handschuhe

[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 und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Rainer Nuss
Dauer:	1,5 Stunden
Preis pro Person:	EUR 65,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	unbegrenzt

Zielgruppe

Führungskräfte / Betriebsleiter/innen
der Gastronomie / Hotellerie, GV,
Catering, Gesundheitswesen

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



Anfänger

Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht

Hygiene „allgemein“ in Zeiten von Corona

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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?

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

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

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Rainer Nuss
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 159,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Personen in Führungspositionen
(z. B. InhaberIn, Geschäftsführer/in,
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 und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Rainer Nuss
Dauer:	1,5 Stunden
Preis pro Person:	EUR 65,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Arbeitskräfte aus Gastgewerbe,
Großküchen, Spülküchen, Gemein-
schaftsverpflegung, lebensmittelver-
arbeitenden 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.



Anfänger

Kombischulung: Folgebelehrung nach dem In- fektionsschutzgesetz (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



Anfänger

Grundlagen der Küchenhygiene

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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

Termin wählen und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

Referent:	Sebastian Michels
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 89,-* (online) EUR 99,-* (präsenz) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Küchenpersonal, Hygienebeauftragte, Caterer

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

NEU



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 179,-* _(online) EUR 269,-* _(präsenz) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Führungskräfte,
Rezeptionsmitarbeiter/innen,
Auszubildende

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

Gastronomisch gewandt



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

★ | Anfänger

Werden unsere Kunden immer anspruchsvoller? Oder wir dünnhäutiger?

Umgang mit herausfordernden Kunden und
Deeskalationsmanagement

 **OnlineSeminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

- Wie kommt es dazu, dass ein Kunde oder Gast verärgert ist?
- Ich bin gerne Dienstleister – und wo sind meine bzw. unsere Grenzen?
- Kommunikation: was sage ich – was sagt mein Körper? Was liest mein Gegenüber aus meiner Körperhaltung? Wie wirke ich auf ihn?
- Richtiges zuhören: der erste Schritt zur Deeskalation – oder im Optimalfall so eine Eskalation im Vorfeld verhindern
- Wichtige Schritte im Umgang mit aufgeregten Kunden und Gästen, bzw. bei Beschwerden.
- Der Kunde brüllt, droht und schreit – oder die Reklamation ist unberechtigt: und nun?
- Der „Lotus Effekt“: was kann ich tun, um nicht alles persönlich zu nehmen?
- Bewertungen im Internet: wie antworten wir am besten darauf?



Anfänger

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

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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 und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 179,-* _(online) EUR 269,-* _(präsenz) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 20 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

F&B- Manager/in, Mitarbeiter/innen
aus dem Bereich Service, Auszubil-
dende Refa/Hofa

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



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 179,* (online) EUR 269,-* (präsenz) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 8 Pers.

Zielgruppe

Alle Mitarbeiter/innen aus dem Hotel
oder Restaurant

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



Anfänger

Ich bin gerne Dienstleister – so begeistere ich unsere Gäste

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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?



Anfänger

Interkulturelle Kommunikation: andere Länder andere Sitten

Wie ticken unsere ausländischen Mitarbeiter und ggf. Kunden?

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

- Was denken andere Nationen über uns?
- Die unterschiedlichen Kulturen: Asiaten, Moslems, Araber, Russen, 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 und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referentin:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 179,* (online) EUR 269,-* (präsenz) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 8 Pers.

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.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 179,* (online) EUR 269,-* (präsenz) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Mitarbeiter/innen am Empfang,
Führungskräfte, Auszubildende
Refa/Hofa

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



Anfänger

Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang

 **OnlineSeminar.** Auch in Präsenz buchbar.

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.



Anfänger

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

Termin wählen und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

Referent:	Bettina Siesté
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 269,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 12 Pers. mind. 10 Pers.

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.

NEU



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 179,* (online) EUR 269,-* (präsenz) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Mitarbeiter/innen am Empfang,
Führungskräfte, Auszubildende
Refa/Hofa

Gastronomisch gewandt



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Anfänger

Kunden begeistern? Ja gern - so bleiben wir merk-würdig.

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

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

**NEU**

Anfänger

Meine Mitarbeiter heute

Warum ticken sie so anders und wie kann ich sie, sowie meine Aushilfen und Azubis anleiten und motivieren?

Onlineseminar. Auch in Präsenz buchbar.

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 und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

Referentin:	Renate Stolle
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 179,* (online) EUR 269,-* (präsenz) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 8 Pers.

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.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Evelyn Schneider
Dauer:	2 Tage
Preis pro Person:	EUR 539,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 14 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Mitarbeiter/innen mit Verantwortung
für Housekeeping-Prozesse

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



Anfänger

Housekeeping-Workshop

Professionelles Ablauf- und Organisations-
management im Housekeeping

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



Anfänger

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

Termin wählen und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

Referent:	Evelyn Schneider
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 339,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 14 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Empfangs- und Reservierungsmitarbeiter/innen im Hotel

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

NEU



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Monica Nuñez
Dauer:	individuell
Preis pro Person:	EUR 346,75,-* zzgl. MwSt.

Zielgruppe

Mitarbeiter/innen im direkten Kundenkontakt in der Dienstleistungsbranche. vom Praktikanten über den Auszubildenden bis hin zur Fachkraft. Dienstleister, die ihre Kommunikationsfähigkeiten verbessern möchten, Sicherheit im Kundenkontakt gewinnen und zum professionellen Dienstleister werden wollen.

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

Gastronomisch gewandt



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Anfänger

Selbstlernkurs „Pimp up your service“

Professionelles Ablauf- und Organisationsmanagement im Housekeeping

 **Virtuelles Lernen** mit persönlichem 1:1 Coaching

Seminarinhalte

- Werte, Kundenversprechen und Mindset
- Positive Kommunikation und richtiges Zuhören und Fragen
- Professionelle Reklamations-Behandlung
- Tipps, um auf Online-Bewertungen charmant und positiv zu reagieren
- Grundregeln im Verkauf / Kaufmotive erkennen / Verkaufsphasen verstehen und nutzen
- Das KANO-Modell der Kundenzufriedenheit
- Die Customer Journey kennen und alle Phasen kompetent nutzen
- Kunden versus Fans
- Der erste Eindruck
- Einwände im Verkaufsgespräch meistern

Bonus 1: Nach dem Kurs sind 60 Minuten 1:1 „All you can ask“-Beratung via Telefon- oder Zoom inklusive. Der Inhalt wird vom Teilnehmer – je nach Bedarf – bestimmt und im Vorfeld abgesprochen. Wir kombinieren einen Selbstlernkurs mit persönlichem Coaching.

Bonus 2: Ein digitales und begleitendes Workbook, was online beschreibbar oder ausgedruckt werden kann.

Bonus 3: Ein Ideenschrank zum Download mit 101 Ideen für Wow-Momente, um Kunden und Gäste zu begeistern.

Bonus 4: Jeder Teilnehmer erhält nach dem Kurs ein Zertifikat per Post zugesendet.



Anfänger

Professionell auf Online-Bewertungen reagieren

Live-Onlinekurs

Seminarinhalte

- Onlinebewertungen gestern - heute - morgen
- Haltung zu Online-Bewertungen
- Positive Kommunikation im schriftlichen Kontakt
- Grundregeln beim Antworten
- Tipps, um auf Online-Bewertungen charmant und positiv zu reagieren
- Vorteile von Online-Bewertungen gewinnbringend nutzen



NEU

Termin wählen und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

Referent:	Monica Nuñez
Dauer:	3,5 Stunden
Preis pro Person:	EUR 379,-* _(präsenz) EUR 239,-* _(online) zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 12 Pers. mind. 8 Pers.

Zielgruppe

Mitarbeiter/innen im direkten Kundenkontakt, zu deren Aufgabe es gehört, auf erhaltene Bewertungen zu reagieren. Dienstleister, die ihre schriftlichen Kommunikationsfähigkeiten verbessern möchten.

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



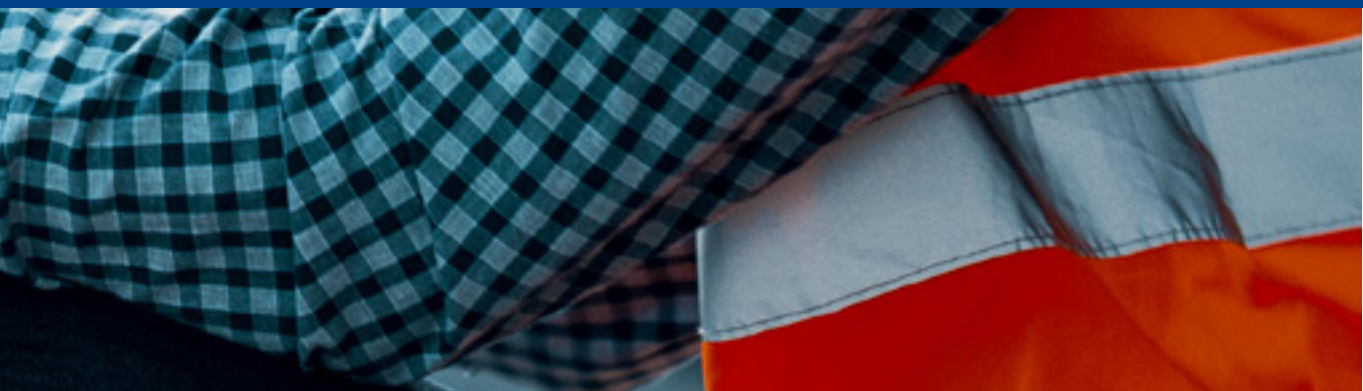
R
C

Die
wie
de



RUNDUM GESCHÜTZT

iese Rubrik beschäftigt sich nicht mit dem Thema,
e Sie sich und Ihre Mitarbeiter vor, sondern bei
r Arbeit schützen.





Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	2 Tage
Preis pro Person:	EUR 369,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Angehende Sicherheitsbeauftragte,
Mitarbeiter/innen, die zu Sicherheits-
beauftragten bestellt werden sollen
sowie alle am Arbeitsschutz interes-
sierten Personen aus allen Branchen
und Tätigkeitsbereichen

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

Rundum geschützt



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



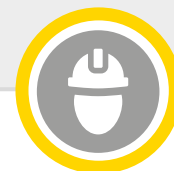
Fortgeschrittene

Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten

Für Unternehmen mit mehr als 20 Beschäftigten
gesetzlich verpflichtend

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

Seminarinhalte

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

Termin wählen und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 199,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

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.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 219,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Alle Interessierten, die im Betrieb mit Brandschutz- und Evakuierungsaufgaben betraut werden (sollen), Mitarbeiter/innen 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.

Rundum geschützt



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

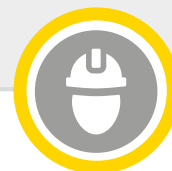


Anfänger

Fachqualifikation zur/zum Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in Kompaktausbildung

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

Seminarinhalte

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

Termin wählen und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 199,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

Zielgruppe

Verantwortliche des Trägers, Leitung 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 und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Referent:	Reiner Pogrzeba
Dauer:	1 Tag
Preis pro Person:	EUR 199,-* zzgl. MwSt.
Teilnehmeranzahl:	max. 15 Pers. mind. 10 Pers.

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.

Rundum geschützt



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Anfänger

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 KLI****CK**



PSA & Berufs- bekleidung für die Gastronomie

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)



Bericht zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex 2020

[Download](#)





GEKONNT GEFÜHRT

In dieser Rubrik öffnen wir Ihnen das Tor zur Führungskräfteausbildung. Seit Jahren werden die Führungskräfte der igefta ausgebildet und wir freuen uns, Ihnen nun die Möglichkeit zu bieten und Ihre Nachwuchsführungskräfte ebenso ausbilden zu lassen.



Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

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

Zielgruppe

Angehende Führungskräfte aller
Ebenen, Projektleiter/innen und Mit-
arbeiter/innen 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 Lösungs fokussierung



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

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

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

Zielgruppe

Führungskräfte aller Ebenen, Projektleiter/innen und Mitarbeiter/innen der Personalabteilungen

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



NEU

Termin wählen und
hier buchen:



Individuelle Anfrage hier
stellen:



Informationen

Trainerin: Evelyn Schneider
Dauer: flexibel
Preis pro Person: EUR 179,60,-*
zzgl. MwSt.

Zielgruppe

Berater, Verkäufer, Führungskräfte, für
Teams, Interessierte, die sich weiter-
entwickeln wollen.

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

Gekonnt geführt



[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Anfänger

Persönliche Stärke bewusst aufbauen

🧠 Virtuelles Lernen: 8 interaktive Module, 25 Lektionen

Seminarinhalte

- Wissenswertes & Hintergründe
 - Zwiebel-Modell
 - Johari-Fenster
 - Wissens-Quiz
- Persönliches Verhaltensprofil erstellen
- Das persolog(R) Persönlichkeits-Modell
 - Was bedeutet DISG
 - Ihre stärkste Verhaltensdimension
- Praktische Übungen
 - Diskussionsraum
 - Fallbeispiele
 - „Die Kaffeemaschine“
- Die 20 Verhaltensdendenzen
 - die eigene Kennzahl und Verhaltensdendenz
- Das Miteinander verbessern
 - Motivation & Entwicklung von DISG
 - Kommunikation mit DISG
- Aktionsplan

Sie entscheiden selbst, wann Sie mit dem Training starten und wie Sie Ihre Zeit einteilen. Die Lerneinheiten, Übungen und Fallbeispiele können wäh- rend dem Zeitraum von 12 Monaten beliebig oft wiederholt werden.



NEU



Anfänger

Andere Menschen - anderes Verhalten

 **Virtuelles Lernen** mit persönlichem 1:1 Coaching

Seminarinhalte

- Wissenswertes & Hintergründe
 - Zwiebel-Modell
 - Johari-Fenster
 - Wissens-Quiz
- Persönliches Verhaltensprofil erstellen
- Das persolog(R) Persönlichkeits-Modell
 - Was bedeutet DISG
 - Ihre stärkste Verhaltensdimension
- Praktische Übungen
 - Diskussionsraum
 - Fallbeispiele
 - „Die Kaffeemaschine“
- Die 20 Verhaltensdendenzen
 - die eigene Kennzahl und Verhaltensdendenz
- Das Miteinander verbessern
 - Motivation & Entwicklung von DISG
 - Umfeld für und Entscheidungen mit DISG
 - Kommunikation mit DISG
 - andere Menschen wertschätzen
- Fallstudien
- Individuelle 1:1 Coaching via zoom oder in Präsenz

Sie entscheiden selbst, wann Sie mit dem Training starten und wie Sie Ihre Zeit einteilen. Die Lerneinheiten, Übungen und Fallbeispiele können beliebig oft wiederholt werden.

Termin wählen und hier buchen:



Individuelle Anfrage hier stellen:



Informationen

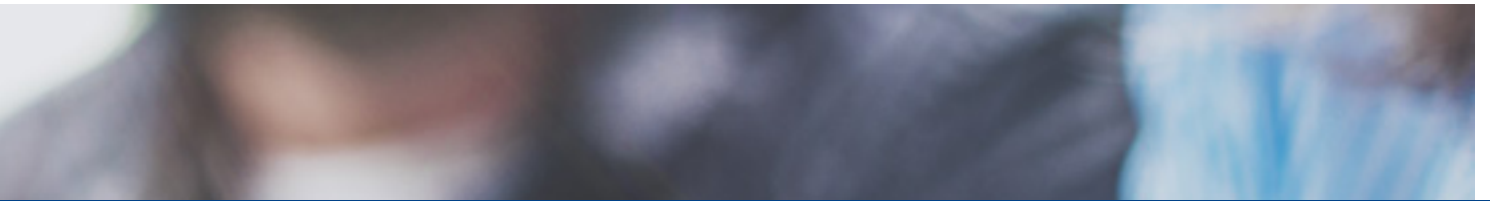
Referent: Evelyn Schneider
Dauer: flexibel
Preis pro Person: EUR 379,-*
zzgl. MwSt.

Zielgruppe

Berater, Verkäufer, Führungskräfte, für Teams, Interessierte, die sich weiterentwickeln wollen.

*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

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



Katrin Ziegler

Inhaberin und Geschäftsführerin
2zet Ziegler GmbH



Martin Steinigeweg

Inhaber
Beratungsbüro für Bauwerkspflege



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

Qualifikationen

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

Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

- 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



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

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

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 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 Mitbewerberanalysen
- 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

Schulungsreferenten/-innen



Dr. Maren Wodrich

Freie Mitarbeiterin
hygenia GmbH

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

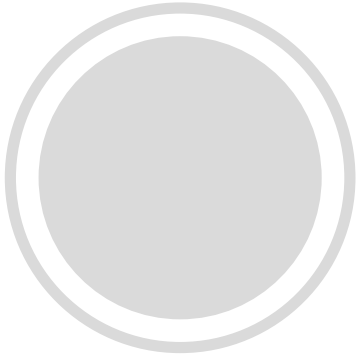
Qualifikationen

- 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 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 KLICK**



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 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
Seminarzentrum.MM@arndt.igefa.de

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

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

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

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

6. igefa Dresden
Stuttgarter Straße 7, 01189 Dresden
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. 0615 2948-138
christiane.fischer@hegro.igefa.de

8. igefa Leipzig
**Rudolf-Diesel-Straße,
04451 Borsdorf**
Sophie Bernhardt Tel. 034291 3131-616
sophie.bernhardt@leipzig.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

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

PORTFOLIO 2023



Geschäftsführung:

Jens Braasch

Brigitte Kurz

Wolfgang Reißner

Jan Stübinger

Christian Twietmeyer

Michael Möller

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.

© 2022

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: 02/2022

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, featuring a stylized white 'i' with a dot and a horizontal line, followed by the text 'IGEFA CAMPUS' in a bold, 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 2023