



Portfolio Kundenseminare

Wissen für die Praxis

Willkommen

Liebe Kundinnen und Kunden!

Wir freuen uns Sie im igefa 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**, **Hybrid**- oder in der **Präsenzschulung**.

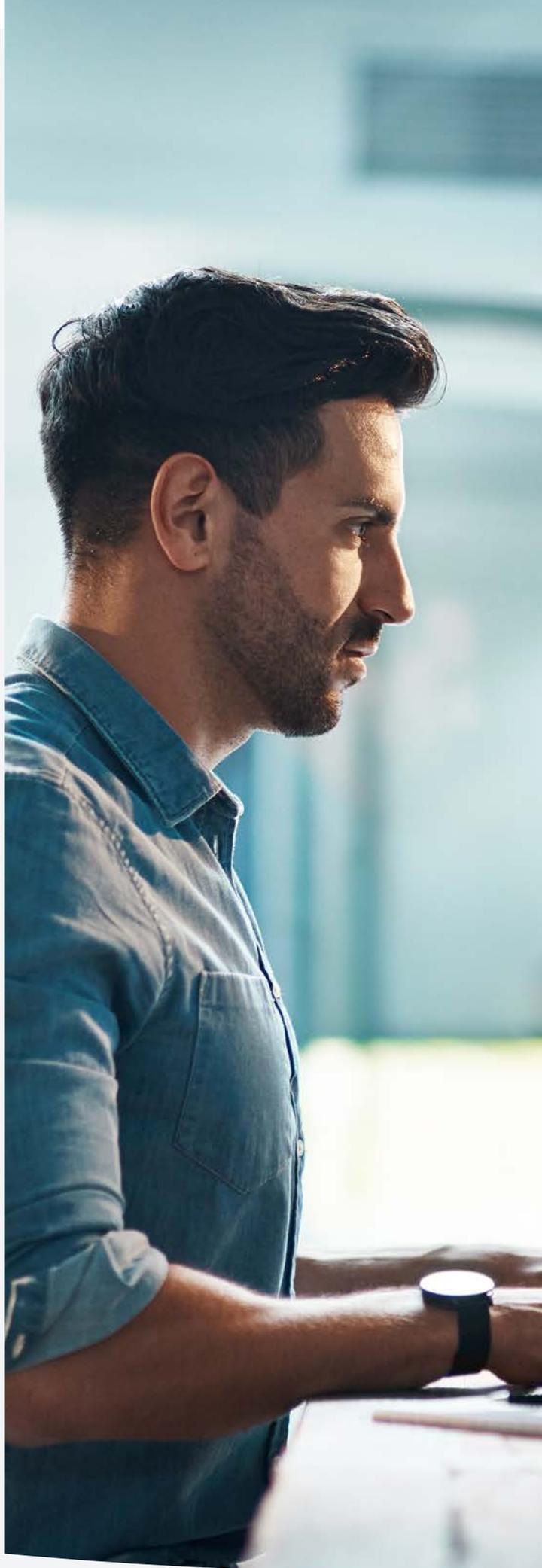
Die nachfolgenden Seminare bringen Sie und Ihre Mitarbeitenden im Arbeitsalltag voran. Wir haben uns bewusst zugunsten der Nachhaltigkeit gegen eine Printvariante entschieden.

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/innen für Sie.
- Wunschberücksichtigung – Sie haben Wünsche für Themen, möchten weitere Termine inhouse oder online?

Schreiben Sie uns unter:

campus@igefa.de



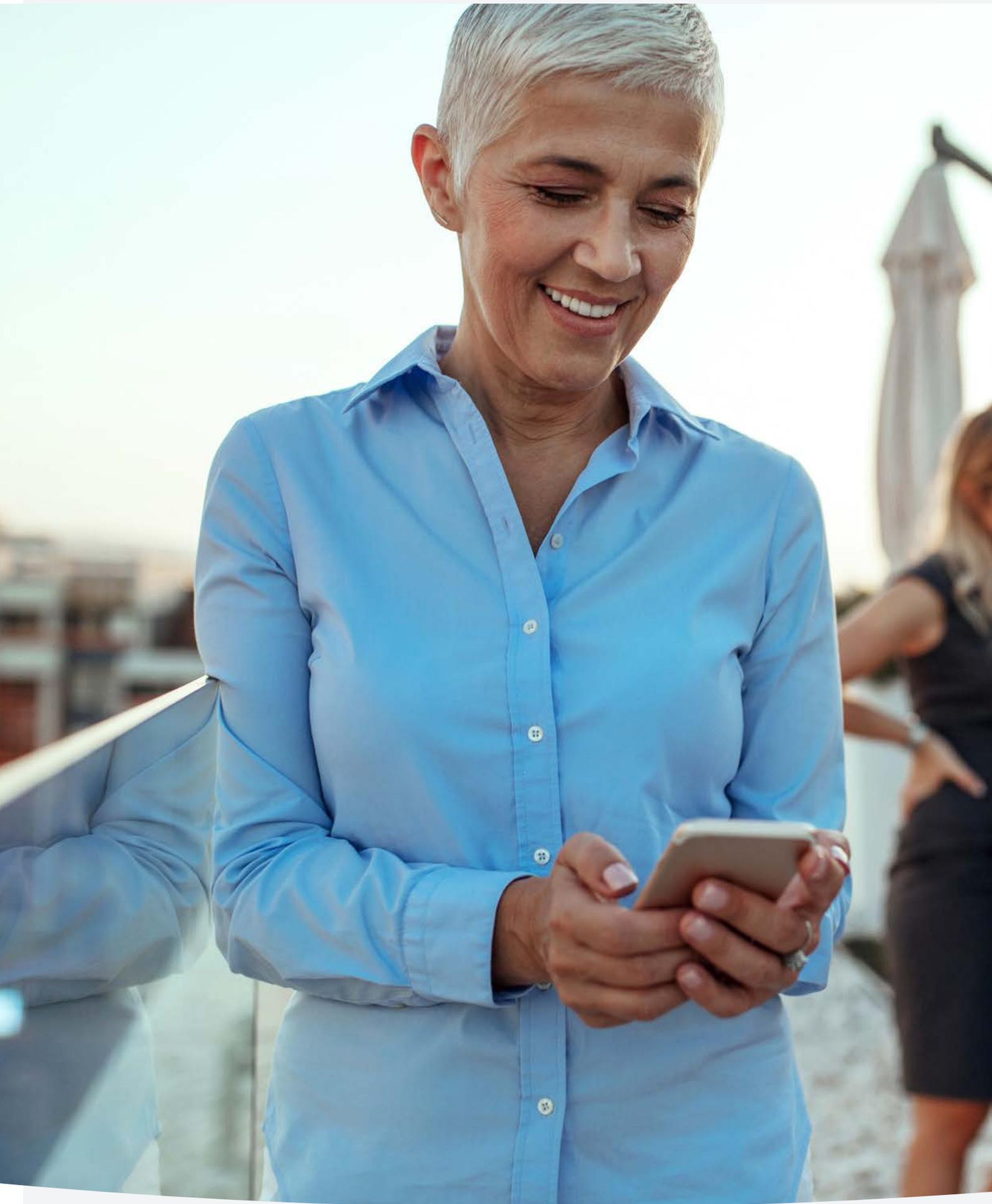


Deutschlandweit vertreten oder bei Ihnen vor Ort: **Immer für Sie da.**

Die igefa ist mit 28 Standorten flächendeckend aufgestellt. Das heißt für Sie - einer unserer Standorte ist immer in Ihrer Nähe und steht für Ihr maßgeschneidertes Inhouseseminar zur Verfügung. Wir verfügen über optimal ausgestattete Seminarräume, die Ihnen das Lernen versüßen. Schauen Sie auch in unseren Seminar kalender.

Wenn Sie den Seminarwunsch an einem anderen Standort haben, ziehen Sie gern die Wunschkarte. Wir wünsche Ihnen viel Spaß beim Entdecken Ihrer individuellen Weiterbildungsmöglichkeiten.

Herzlichst
Ihr igefa Campus Team





Inhouseseminar

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-Seminar

Wir erarbeiten für Sie alle eigenen Seminarthemen als Onlineversion

Ihre Vorteile:

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

Die igefa SE

Führende Fachhandels- gruppe

Als eine führende Fachhandelsgruppe in Deutschland mit über 28 Standorten versorgen wir gewerbliche und institutionelle Großverbraucher aus den Branchen Gesundheitswesen, Gebäudereinigung, Industrie, Verkehrswesen, öffentliche Einrichtungen, Hotellerie, Gastronomie und Catering mit hochwertigen Dienstleistungen und Produkten des täglichen Bedarfs. Alle Niederlassung innerhalb der igefa sind mittelständisch geprägt. Wichtige Ziele des Zusammenschlusses zur igefa SE sind die Bündelung vorhandener Kompetenzen und die Bereitstellung eines gemeinsamen Angebots erstklassiger Serviceleistungen.

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





Der igefa Campus

Exklusiver Schulungs- partner 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.



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.

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.



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 Service-Schulungen für den sicheren und souveränen Auftritt in der Gastronomie und Hotellerie sind Sie für alle Themen gerüstet, die in diesem Sektor 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 Mitarbeitenden.



Gekonnt geführt

Diese Rubrik enthält neben Führungskräfte trainings ebenso ein Angebot für alle Mitarbeitenden, die eigenen Kommunikationsfähigkeiten unter die Lupe zu nehmen – sei es im Kontakt mit dem Kunden oder innerhalb des Teams.



Hygienisch rein

Das 1x1 der Reinigung	14
Sanitär und mehr – Die Sanitärreinigung	15
Reinigung und Pflege von Bodenbelägen	16
Reinigung textiler Bodenbeläge	17
Oberflächenveredelung von Steinböden	18
Housekeeping – Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- und Oberflächenreinigung	19
Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen	20
Zukunftsfähige Innovationen	21
igefa-Objektleitertraining: Reinigungstechnik Modul 1 von 2	22
igefa-Objektleitertraining: Kundenbetreuung & Mitarbeitermotivation Modul 2 von 2	23
Geprüfte/r Vorarbeiter/in nach den Richtlinien der igefa	24
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
Grafitti/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
Ausbildung Hygienebeauftragte/r Basiskurs	37
Ausbildung Hygienebeauftragte/r Expertenkurs	38
Auffrischungsseminar Hygienebeauftragte/r	39
Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen	40
NEU: Frischekick für Hygienebeauftragte/r	41
NEU: Selbstlernkurs: HygieneHeld!	42



Gastronomisch gewandt

Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht	46
Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?	47
NEU: Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004	48
NEU: HACCP-Schulung	49
NEU: Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) + Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004	50
NEU: Folgebelehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)	51
NEU: Selbstlernkurs: Nachbelehrung IfSG §42/§43 + Lebensmittelhygieneverordnung	52
Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang	53
Housekeeping-Workshop	55
Verkauf hochpreisiger Zimmerkategorien	56
Selbstlernkurs „Pimp up your service“	57



Rundum geschützt

Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten	62
Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragten	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: Next Level Leadership	72
Persönliche Stärke bewusst aufbauen	73
Andere Menschen - anderes Verhalten	74
NEU: Resilienz	75
NEU: Stressbewältigung	76
Werden unsere Kunden immer anspruchsvoller? Oder wir dünnhäutiger?	77
Der perfekte Auftritt: Knigge heute – sicher und souverän auf jedem „Parkett“	78
Kunden begeistern? Ja gern - so bleiben wir merk-würdig.	79
Meine Mitarbeiter heute	80
Professionell auf Online-Bewertungen reagieren	81





Hygienisch rein

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



Hygienisch rein



Anfänger

Das 1x1 der Reinigung

Grundlagen des fachgerechten Einsatzes von Reinigungshilfsmitteln

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 79 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

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

Seminarinhalte

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

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



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)

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 79 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche, Mitarbeiter aus der Gebäudereinigung und dem Facility-Management

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



Anfänger

Reinigung und Pflege von Bodenbelägen

Reinigung und Pflege von Hartbodenbelägen

Onlineseminar. Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 79 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche, die sich mit der Grundreinigung beschäftigen

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)

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



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

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 79 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche sowie alle Interessierten der Branche

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



Anfänger

Oberflächenveredelung von Steinböden

Onlineseminar. Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 79 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Gebäudereiniger, Reinigungsverantwortliche und Objektleiter

Seminarinhalte

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

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



Anfänger

Housekeeping – Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- und Ober- flächenreinigung

 **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

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 79 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Executive-Housekeeper, Hausdamen,
Objektleiter und Reinigungsverantwort-
liche in Hotels und Beherbergungsbetrieben

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



Anfänger

Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 79 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche und Objektleiter in kommunalen Einrichtungen

Seminarinhalte

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

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



Anfänger

Zukunftsfähige 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
- Arbeiterleichterung durch Oberflächenveredelungen
- Intelligente Reinigungssysteme
- Persönliche Schutzausrüstungen (PSA)
- Innovationen auf dem Reinigungsmarkt

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 79 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

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

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



Fortgeschrittene

igefa-Objektleitertraining: Reinigungstechnik Modul 1 von 2

Onlineseminar. Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 89 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene Objektleitungen

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 Pflorgetechniken für:
 - Bodenbeläge
 - Oberflächen
 - Sanitäre Einrichtungen
 - Manuelle und maschinelle Reinigungsverfahren
 - Kategorisierung von Padscheiben
 - Bürsten- und Walzentechnik
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



Fortgeschrittene

igefa-Objektleitertraining: Kundenbetreuung & Mitarbeitermotivation 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

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 89 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene Objektleitungen

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



Fortgeschrittene

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

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 89 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Angehende und erfahrene Reinigungskräfte, die Verantwortung übernehmen wollen.

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten

Seminarinhalte

- Aufgaben, Rechte und Pflichten eines/einer Vorarbeiters-/in
- Gesprächsführung und Kommunikation mit Kunden und Mitarbeitern
- Objektorganisation:
 - Arbeitsplanung
 - Objektordner
 - Verantwortlichkeiten
 - Produkt- und Geräteinsatz
- 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.



Hygienisch rein



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.

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 89 €*

Inhousepreis/Tag: ab 750 €**

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Neu- und Quereinsteiger, sowie alle Interessierte in der Reinigungsbranche

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



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

Informationen

Referent: Thorsten Kohn, Horst Laschitz

Dauer: (2x3) 6 Tage

Preis pro Person: 1.990 €*

Inhousepreis/Tag: ab 16.100 €**

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

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

* Zzgl. MwSt., Übernachtung + Anreise des Referenten



Hygienisch rein



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, Mindestlohntarifvertrag
- 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



Hygienisch rein



Fortgeschrittene

Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen

Informationen

Referent: Thorsten Kohn, Horst Laschitz

Dauer: 1 Tag

Inhousepreis/Tag: ab 1.250 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

* Zzgl. MwSt., Übernachtung + Anreise des Referenten

Seminarinhalte

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



Hygienisch rein



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.

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Thorsten Kohn, Horst Laschitz

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: 249 €*

Inhousepreis/Tag: ab 1.250 €**

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

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.

* Zzgl. MwSt. Der Preis gilt ausschließlich für offene Seminare.

** Zzgl. MwSt., Hotel und Anreise des Referenten



Hygienisch rein



Fortgeschrittene

Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen

Informationen

Referent: Martin Steinigeweg

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: 159 €*

Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

Seminarinhalte

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

*Zzgl. MwSt.,

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

Unsere Kataloge auf einen Klick



CLEAN and CLEVER
Reinigung und Hygiene



Blätterkatalog



Download

CLEAN and CLEVER
Hygienepapiere



Blätterkatalog



Download







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.



Gesund und munter



Fortgeschrittene

Qualifizierungsseminar zum/zur Medizinpro- dukte-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 Medizinproduktesicherheit und Anwender)
- Stellenbeschreibung Medizinproduktebeauftragter/Medizinprodukteverantwortlicher
- Medizinprodukteüberwachung bei Betreibern
- Zusammenarbeit mit Medizinprodukteberatern, Sicherheitsbeauftragten, Behörden und sonstigen Stellen
- Dokumentationsanforderungen
- Medizinproduktesicherheit
- Anwendungsverbote
- Richtiges Einweisen in Medizinprodukte-Einweisungen
- Vorkommnisse und Medizinprodukte-Sicherheitsplanverordnung (MPSV)
- Haftungsvorsorge und Dienstvorschriften
- Sicherheitstechnische Kontrollen (STK) / Messtechnische Kontrollen (MTK)
- Meldungen und Dokumentation von Vorkommnissen an die Behörde

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

Informationen

Referent: Oliver Koch

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: 214 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gesund und munter

Qualifizierungsseminar zum/zur Beauftragten für Medizinprodukte- sicherheit (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 Medizinprodukte-Beauftragten. Die Teilnehmenden erhalten die Möglichkeit an einer oder beiden Prüfungen teilzunehmen.

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Oliver Koch

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: 234 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gesund und munter



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.

Informationen

Referent: Oliver Koch

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: Preis auf Anfrage*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gesund und munter



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

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

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

Dauer: 3 Tage

Preis pro Person: 420 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Pflegekräfte, Hauswirtschaftsleitungen

*Zzgl. MwSt.,

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



Gesund und munter



Erfahrene

Ausbildung Hygiene- beauftragte/r Experten- kurs

 12 Fortbildungspunkte nach RpB

Informationen

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

Dauer: 3 Tage

Preis pro Person: 420 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Pflegekräfte, Hauswirtschaftsleitungen

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gesund und munter



Fortgeschrittene

Auffrischungsseminar Hygienebeauftragte/r

 **6 Fortbildungspunkte** nach RpB

Seminarinhalte

Hygienebeauftragte im Gesundheitswesen müssen sich jeden Tag neuen Herausforderungen stellen, denn das Implementieren eines Hygienemanagements ist ein sich ständig weiterentwickelnder Prozess. In unserem Refresh- und Aufbau Tagesseminar für Hygienebeauftragte wollen wir die aus dem Basis- und Expertenkurs erworbenen Kenntnisse zum Hygienemanagement vor dem Hintergrund unserer praktischen Erfahrungen reflektieren. Durch neue Unterrichtsinhalte, wie das Vorbereiten einer externen Überprüfung, runden wir unser Wissen ab.

Ziel des Seminars

In diesem Seminar bieten wir Ihnen ein umfassendes fachliches Update und die Möglichkeit Ihr Wissen wieder aufzufrischen. Sie erlernen einen weiteren fachlichen Aspekt des Hygienemanagements und profitieren durch den Erfahrungsaustausch und der Vernetzung untereinander. Nachfragen und Fachdiskussionen sind im Seminar ausdrücklich erwünscht!

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

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

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 150 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Pflegekräfte, Hauswirtschaftsleitungen

*Zzgl. MwSt.,

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



Gesund und munter



Fortgeschrittene

Beauftragte/r für Hygiene in Gesundheits- einrichtungen

Schwerpunkt Kita, Behinder-
tenhilfe, Seniorenheim

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Kathrin Ziegler

Dauer: 5 Tage

Preis pro Person: 854 €*

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Gutscheincode: IGEFA

Zielgruppe

Hygieneverantwortliche, Hauswirt-
schaftsleitungen, Kitaleitungen, Haus-
techniker, Heilerziehungspfleger-
Hauswirtschaftsleitungen, Heimleitung,
Pflegedienstleitung

Seminarinhalte

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

Außerdem inklusive:

Mit dem Gutscheincoder „**IGEFA**“ erhalten Sie 7% Rabatt.
Einfach bei der Buchung mit angeben.

*Zzgl. MwSt.



Gesund und munter



Fortgeschrittene

NEU

Frischekick für Hygienebeauftragte/r

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

Tag 1: Ausbruchsmangement

- 10 Schritte für ein Ausbruchsmangement Gliederung
- Rechtliche Vorgaben
- Erarbeitung/ Überarbeitung deines Ausbruchsmangements

Tag 2: Beschwerdemanagement

- Kundenbindung durch ein Beschwerdemanagement
- Kommunikation
- Ablaufplan im Beschwerdemanagement

Mit dem Gutscheincode „IGEFA“ zahlen Sie nur 311,00 € pro Person. Einfach bei Ihrer Buchung mit angeben.

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Kathrin Ziegler

Dauer: 2 Tage

Preis pro Person: ab 338 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Gutscheincode: IGEFA

Zielgruppe

Hygieneverantwortliche, Hauswirtschaftsleitungen, Kitaleitungen, Haus-techniker, Pflegekräfte, Hauswirtschaftsleitungen

*Zzgl. MwSt.

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



Gesund und munter



Erfahrene

NEU

Selbstlernkurs: HygieneHeld!

Seminarinhalte

Modul 1:

- Geschichte der Hygiene
- Gesetzl. Grundlagen, IfSG

Modul 2:

- Bakterien und Viren
- Deinfektionsmittel und ihr Wirken
- Spender aufstellen

Modul 3:

- Gesetzliche Vorgaben
- Händehygiene
- Wie kann ein Waschraum aussehen

Modul 4:

- Gesetzliche Vorgaben
- Abfallvermeidung und Schädlinge

Modul 5:

- Reinigung
- Reinigungsleistung verstehen

Modul 6:

- Kommunikation

Modul 7:

- Deine Hygiene in schriftlicher Form. Vorlage für ein Hygienehandbuch

Informationen

Referent: Kathrin Ziegler

Dauer: 9 Monate

Preis pro Person:

Teilnehmeranzahl:

Zielgruppe

Mitarbeitende aus Kitas, Kommunen, Behindertenhilfe, Senioreneinrichtungen.

Ziel des Seminars

Ein komplexes Thema anschaulich aufzuarbeiten, damit die Hygiene ein integrierter, stiller Mitarbeiter wird und die damit beauftragten Personen fachlich fundiert ihr Wissen weitergeben können. Die Vorgaben des RKI auf den unterschiedlichen Lebensbereichen lebbar und umsetzbar zu integrieren.

Die Vorteile:

- Online und zeitlich flexibel im eigenen Tempo
- 9 Monate Zugriff auf alle Inhalte
- Videos und Workbooks für die direkte Umsetzung

*Zzgl. MwSt.,

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

Unsere Kataloge auf einen Klick



igefa
Handschuhbroschüre

[Blätterkatalog](#) [Download](#)

Kolibri
Sortimentsübersicht



[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.



Gastronomisch gewandt



Anfänger

Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht

Hygiene „allgemein“ in Zeiten von Corona

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 1,5 Stunden

Preis pro Person: ab 65 €*

Teilnehmeranzahl: unbegrenzt

Zielgruppe

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

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gastronomisch gewandt



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

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 159 €*

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gastronomisch gewandt



Anfänger

Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004

Sie arbeiten in der Lebensmittelbranche und benötigen die gesetzlich vorgeschriebene jährliche Hygieneschulung. Jeder Teilnehmer erhält ein amtlich gültiges Zertifikat.

Informationen

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 1,5 Stunden

Preis pro Person: ab 65 €*

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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

Seminarinhalte

- Hygiene- und Mikrobiologische Grundlagen
- Personalhygiene & Infektionsschutz
- Betriebshygiene
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Schankanlagen
- Abfallentsorgung
- Prozesshygiene
- Wareneingang
- Lebensmittellagerung
- Speisenzubereitung
- Warenausgabe
- Produkthygiene
- Lebensmittelverarbeitung



Gastronomisch gewandt



Anfänger

HACCP-Schulung

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Jeder Lebensmittelbetrieb sowie Küchen ist gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene gesetzlich verpflichtet ein HACCP-Konzept bzw. nach HACCP-Grundsätzen gestützte Verfahren einzuführen.

Seminarinhalte

- Was ist ein HACCP-Konzept?
- Kontrollpunkte (CPs) und Kritische Kontrollpunkte (CCPs) erkennen und festlegen
- Schritte zur Erstellung eines HACCP-Konzeptes
- Vom HACCP-Team bis zum Flussdiagramm
- Anwendung der sieben HACCP-Prinzipien bzw. Durchführung der Risiko- & Gefahrenanalyse
- Vereinfachung und flexible Anwendung HACCP-gestützter Verfahren nach der Bekanntmachung der EU-Kommission 2016/C278/0
- Praxisbeispiele

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 3 Stunden

Preis pro Person: ab 79 €*

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Küchenpersonal, Hygienebeauftragte,
Caterer

*Zzgl. MwSt.,

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



Gastronomisch gewandt



Anfänger

Kombischulung:

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

Onlineseminar. Auch in Präsenz buchbar.

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

Informationen

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 1,5 Stunden

Preis pro Person: ab 65 €*

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gastronomisch gewandt



Anfänger

Folgebelehrung gemäß § 43 Infektionsschutzge- setz (IFSG)

 **OnlineSeminar.** Auch in Präsenz buchbar.

Sie arbeiten in der Lebensmittelbranche und benötigen hierfür die gesetzlich vorgeschriebene 2-jährige Folgebelehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IFSG). Jeder Teilnehmer erhält ein amtlich gültiges Zertifikat.

Seminarinhalte

- Ziele des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)
- Übertragungswege von Infektionserregern
- Symptome der in §42 IfSG aufgeführten Infektionserreger
- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach §42 IfSG
- Mitteilungspflichten des Personals gegenüber dem Arbeitgeber
- Pflichten des Arbeitgebers nach §43 IfSG
- Regeln der Personal- und Händehygiene
- Beispiele und Eigenschaften leicht verderblicher Lebensmittel

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Rainer Nuss

Dauer: 1 Stunde

Preis pro Person: ab 29,90 €*

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Mitarbeiter aus der Gastronomie, Hotellerie, Catering, Großküchen, Lebensmittel-Einzelhandel

*Zzgl. MwSt.,

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



Gastronomisch gewandt



Anfänger

Selbstlernkurs: Nachbelehrung IfSG §42/§43 + Lebensmittelhygieneverordnung

 **Onlineseminar.** Auch in Präzsenz buchbar.

Informationen

Referent: Kathrin Ziegler

Dauer: 1,5 Stunden

Preis pro Person: ab 39 €*

Gruppenpreis: 550 €*

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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

Seminarinhalte

- IfSG §42/§43
- Lebensmittelhygieneverordnung
- Mikroorganismen
- Personal- und Händehygiene
- Nachbelehrung Lebensmittelhygieneverordnung & IfSG §§42/43



Gastronomisch gewandt



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.

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Renate Stolle

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 179 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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





Gastronomisch gewandt



Anfänger

Housekeeping-Workshop

Professionelles Ablauf- und Organisationsmanagement 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

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Evelyn Schneider

Dauer: 2 Tage

Preis pro Person: 529 €*

Teilnehmeranzahl: max. 14 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Mitarbeiter/innen mit Verantwortung für Housekeeping-Prozesse

*Zzgl. MwSt.,

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



Gastronomisch gewandt



Anfänger

Verkauf hochpreisiger Zimmerkategorien

Effiziente Reservierungsannahme, Gast- und verkaufsorientierte Kommunikation

Informationen

Referent: Evelyn Schneider

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: 319 €*

Teilnehmeranzahl: max. 14 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Empfangs- und Reservierungsmitarbeiter/innen im Hotel

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gastronomisch gewandt



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/Verkaufphasen 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.

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Monica Nunez

Dauer: individuell

Preis pro Person: 346,75 €

(inkl. IGEFA-Rabatt,
welcher automatisch
bei Buchung abgezogen
wird*)

Zielgruppe

Mitarbeitende 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.

*Zzgl. MwSt.



Unsere Kataloge auf einen Klick



Ratgeber
für Einwegartikel

[Blätterkatalog](#) [Download](#)

igefa
Mehrweg-Sortiment



[Blätterkatalog](#) [Download](#)

www.igefa.de





Rundum geschützt

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



Rundum geschützt



Fortgeschrittene

Ausbildung zur/zum Sicherheitsbeauftragten

Für Unternehmen mit mehr
als 20 Beschäftigten gesetz-
lich verpflichtend

Informationen

Referent: Reiner Pogrzeba

Dauer: 2 Tage

Preis pro Person: ab 369 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

Seminarinhalte

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Rundum geschützt



Fortgeschrittene

Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragten

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

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Reiner Pogrzeba

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 199 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Rundum geschützt



Anfänger

Fachqualifikation zur/ zum Brandschutz- und Evakuierungshelfer/in

Kompaktausbildung

Informationen

Referent: Reiner Pogrzeba

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 219 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

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

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)

*Zzgl. MwSt.,

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



Rundum geschützt



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 Außen Gelände, bei Ausflügen, Feiern oder Sonderveranstaltungen

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Reiner Pogrzeba

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 199 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Rundum geschützt



Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gast- gewerbe

Informationen

Referent: Reiner Pogrzeba

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 219 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

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

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

*Zzgl. MwSt.,

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

Unsere Kataloge auf einen Klick



**PSA & Berufsbekleidung
für die Gastronomie**

Blätterkatalog

Download

Bericht zum
**Deutschen Nachhaltig-
keitskodex 2022**

Download







Gekonnt geführt

In dieser Rubrik öffnen wir Ihnen das Tor zur Führungskräfte- trainings und Kommunikations- seminaren für Mitarbeitende. Seit Jahren bildet die igeфа ihre eigene Belegschaft erfolgreich weiter und wir freuen uns, Ihnen nun die Möglichkeit zu bieten und Ihre Nachwuchsführungskräfte und Mitarbeiter:innen ebenso ausbilden zu lassen.



Gekonnt geführt



Fortgeschrittene

Ausbildung für Führungskräfte-nachwuchs

Seminarinhalte

Modul 1: Grundlagen der Führung

- Führung im Wandel!
- Führungsrolle und -persönlichkeit
- Führungsaufgaben und -instrumente
- Mythos Motivation

Modul 2: Konflikt-und Kommunikation

- 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

Modul 3: Teamführung

- Erfolgreiche Teams
- Führungsrolle und -persönlichkeit
- Erfolgsfaktoren der Teamführung
- Methoden der Teamsteuerung

Modul 4: Veränderung ist Führung = Changemanagement

- Kontinuierliche Veränderung ist „Daily Business“ für Führungskräfte
- Veränderung als mentalen Prozess verstehen
- Umgang mit unerwarteten und neuen Situationen
- Alte Pfade verlassen – neue Wege beschreiten
- Persönliche Veränderungskompetenz fördern
- Systemische Werkzeuge nutzen
- Praktisches Training von zielorientierter Kommunikation, Flexibilität und Lösungsfokussierung

Informationen

Referent: Claudia Leske

Dauer: 4 x 2 Tage

Preis pro Person: ab 3.490 €*

Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
mind. 8 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



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

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Claudia Leske

Dauer: 2 Tage

Preis pro Person: ab 849 €*

Teilnehmeranzahl: max. 10 Personen
mind. 8 Personen

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



Fortgeschrittene

NEU

Next Level Leadership

Das ganzheitliche Jahrestraining für (angehende Führungskräfte

Präsenzseminar: Das Jahrestraining umfasst 5 Module

Seminarinhalte

Modul 01: Führung & Persönlichkeit

· 3 Tage: Kick-Off, Grundlagen gesunder Führung und deine Führungspersönlichkeit

Modul 02: Selbstorganisation & Selbstführung

· 2 Tage: Selbstmanagement, Management deiner Balance

Modul 03: Kommunikation & Konfliktmanagement

· 2 Tage: Grundlagen der Kommunikation zur Erreichung besserer Ergebnisse und Management von Konflikten im Team

Modul 04: Mitarbeiterentwicklung

· 2 Tage: Mitarbeiterführung und nachhaltiges Talentmanagement

Modul 05: Strategie, Führungskultur und Abschluss

· 2 Tage: Entwicklung einer Strategie und einer Führungskultur für deinen Bereich
· Abschlussbesprechung

Die Themen werden sowohl von der fachlichen Ebene als auch von der persönlichen, psychologischen Ebene beleuchtet. Dadurch wird ein ganzheitliches Führungskräfte-Training gewährleistet, das nachhaltig wirkt. Neben den Präsenzmodulen werden die Teilnehmer/innen noch von den beiden Referenten individuell begleitet: Durch Online-Coachings plus Email-Support bei Fragen.

Informationen

Referent: Wibke Regenber, Ulf Kepper

Dauer: 11 Tage

Preis pro Person: auf Anfrage*

Teilnehmeranzahl: max. 8 Personen
mind. 5 Personen

Zielgruppe

(Angehende) Führungskräfte, die wissen, dass eine erfolgreiche und gesunde Führung bei ihnen selbst anfängt und an einem praxisnahen und ganzheitlichen Lernen interessiert sind.

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



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 während dem Zeitraum von 12 Monaten beliebig oft wiederholt werden.

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Evelyn Schneider

Dauer: flexibel

Preis pro Person: ab 179,60 €*

Zielgruppe

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



Anfänger

Andere Menschen - anderes Verhalten

 **Virtuelles Lernen:** 8 interaktive Module, 25 Lektionen

Informationen

Referent: Evelyn Schneider

Dauer: flexibel

Preis pro Person: ab 179,60 €*

Zielgruppe

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

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.

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



Anfänger

NEU

Resilienz

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

OnlineSeminar. Auch in Präsenz buchbar.

Seminarinhalte

- Was ist Resilienz?
- Krise als Chance begreifen
- Eigene Ressourcen erkennen
- Innere und äußere Stressoren
- Eine andere Perspektive einnehmen
- Achtsamkeit praktizieren
- Akzeptanz und Selbstwirksamkeit
- Eigene Widerstandskraft entdecken
- Selbstfürsorge und Ich-Zeit
- Entspannungsübungen (Progressive Muskelentspannung, Body Scan etc.)
- Resilienzplan für den (Arbeits-)Alltag

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Wibke Regenber

Dauer: 2 Tage

Preis pro Person: 4.500 €*

Teilnehmeranzahl: max. 10 Personen
mind. 8 Personen

Zielgruppe

Mitarbeiter und Führungskräfte, die ihre eigene Widerstandskraft entdecken wollen und an einem praxisnahen und ganzheitlichen Lernen interessiert sind.

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



Anfänger

NEU

Stressbewältigung

Dem Stress auf die Schliche kommen

Onlineseminar. Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Wibke Regenberg

Dauer: 2 Tage

Preis pro Person: 4.500 €*

Teilnehmeranzahl: max. 10 Personen
mind. 8 Personen

Zielgruppe

Mitarbeitende und Führungskräfte, die ihrem eigenen Stressmuster auf die Schliche kommen wollen und an einem praxisnahen und ganzheitlichen Lernen interessiert sind.

Seminarinhalte

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



Anfänger

Werden unsere Kunden/ Teammitglieder immer anspruchsvoller? Oder wir dünnhäutiger?

 **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?

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Renate Stolle

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 179 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Führungskräfte und Interessierte, die mit Kunden/Gästen Kontakt haben.

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



Anfänger

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

Onlineseminar. Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Renate Stolle

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 179 €*

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Führungskräfte, Auszubildende und Interessierte, die mit Kunden/Gästen Kontakt haben.

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

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



Anfänger

Kunden begeistern? Ja gern – so bleiben wir merkwürdig.

 **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?

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Renate Stolle

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 179 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Führungskräfte und Interessierte, die mit Kunden/Gästen Kontakt haben.

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



Anfänger

Meine Mitarbeitenden heute

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

Onlineseminar. Auch in Präsenz buchbar.

Informationen

Referent: Renate Stolle

Dauer: 1 Tag

Preis pro Person: ab 179 €*

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 8 Personen

Zielgruppe

Führungskräfte, die mit Mitarbeitern aus anderen Nationen arbeiten

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?

*Zzgl. MwSt.,

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



Gekonnt geführt



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

[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Informationen

Referent: Monica Nuñez

Dauer: 3,5 Stunden

Preis pro Person: ab 239 €*

Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
mind. 8 Personen

Zielgruppe

Mitarbeitende im direkten Kundenkontakt, zu deren Aufgabe es gehört, auf erhaltene Bewertungen zu reagieren. Dienstleistende, die ihre schriftlichen Kommunikationsfähigkeiten verbessern möchten.

*Zzgl. MwSt.,

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





Infoseiten

- **Übersicht der Schulungsreferenten**
- **Allgemeine Seminarbedingungen**



Tobias Mildner

Referent igefa Campus
Seminarleiter igefa Campus



Reiner Pogrzeba

Inhaber
Pogrzeba Consulting



Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

Wissensvermittlung und Beratung in nahezu allen Bereichen der Gebäudereinigung:

- Reinigungstechniken
- Materialkunde
- Hygienemanagement
- Mitarbeitermotivation

Qualifikationen

- Fachwirt für Reinigung und Hygiene

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



Kathrin Ziegler

Inhaberin und Geschäftsführerin 2zet Ziegler GmbH



Martin Steinigeweg

Inhaber Beratungsbüro für Bauwerkspflege



Torsten Kohn

Mithaber der Firma
sarikohn – Spezialist für
Gebäudereinigungs-
Management



Rainer Nuss

Präsident des Landesverbandes
der Lebensmittelkontrolleure
in Baden-Württemberg



Schulungsreferenten/-innen

Berufspraxis (Auszug)

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

Qualifikationen

- Gebäudereinigermeister
- ISO EN 17024 zertifizierter Sachverständiger im Gebäudereinigerhandwerk

Schwerpunkte

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

Qualifikationen

- Seit 2003 im Vorstand des europäischen Kontrollleursverbandes
- 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
- Medizinprodukteaufbereitung
- Hygienetechnik
- Praxishygiene in allen Einrichtungen des Gesundheitswesens

Qualifikationen

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



Tatjana Liebling

Freie Mitarbeiterin
hygenia GmbH



Oliver Koch

Freie Mitarbeiter
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



Olaf Kubelke

Freier Mitarbeiter
Humor mit Humorpille®



Sven Bodenbug

Geschäftsführer
hygenia GmbH



Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

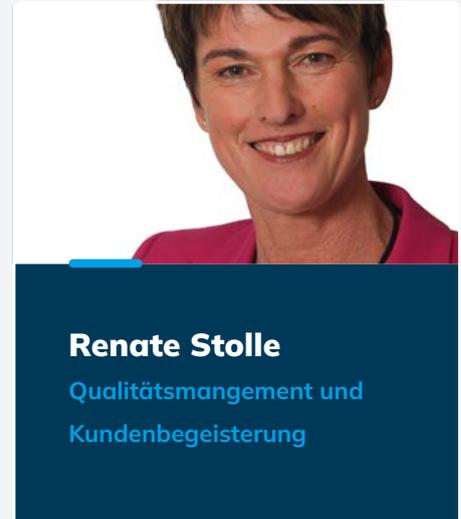
- Trainings für Azubis und Fachkräfte
- Telefontraining für Rezeptionsmitarbeiter
- Empfangstrainings (Cross-Selling, Upselling, Gästebegeisterung)
- Umgang mit schwierigen Gästen und Kunden
- Gast und Kundenorientiertes Verhalten
- Knigge-Workshops: Was ist heute aktuell?
- Interkulturelle Kommunikation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

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

Schwerpunkte

- Hotelfachfrau (Marriott Hotel, München)
- Diplom-Kommunikationswirtin (HTW, Berlin)
- Zertifizierter systemischer Business Coach (Internationale Akademie Berlin für innovative Pädagogik, Psychologie und Ökonomie gGmbH (INA), Berlin)
- Burnout-Beraterin (Paracelsus, Berlin)
- Betriebliche Gesundheitsmanagerin (IST Studieninstitut, Düsseldorf) Gestalttherapeutin (irgendwie anders, Leipzig)

„Wahrnehmen und Spüren stärkt unmittelbar die psychische Gesundheit“



Renate Stolle

Qualitätsmanagement und
Kundenbegeisterung



Wibke Regenberg

Trainerin für Achtsamkeit,
Stressbewältigung und
Resilienz



Benita Stadlbauer

Freier Mitarbeiter
hygenia GmbH



Dr. Maren Wodrich

Freier Mitarbeiter
hygenia GmbH



Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

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

Qualifikationen

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

Schwerpunkte

- Mikrobiologie
- Hygienemanagement
- Produktionshygiene

Qualifikationen

- Promovierte Biologin mit Schwerpunkt Mikrobiologie



Schulungsreferenten/-innen

Schwerpunkte

- Mikrobiologie
- Infektiologie
- Hygienemanagement
- Hygieneaudits

Qualifikationen

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

Schwerpunkte

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

Qualifikationen

- Fachkraft für psychiatrische Pflege
- Hygienefachkraft

[zum Inhaltsverzeichnis](#)



Frederike Schütt

Freier Mitarbeiter
hygenia GmbH



Michael Gerhardt



Schulungsreferenten/-innen



Evelyn Schneider

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

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



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

Unsere Kataloge auf einen Klick



igefa
stellt sich vor

[Blätterkatalog](#)

[Download](#)

**PAM Fachkatalog
für Housekeeping**



[Blätterkatalog](#)

[Download](#)



Allgemeine Anmeldebedingungen

Vertragsgegenstand und Vertragspartner

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

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.

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.

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.

Nutzungsrechte

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

Haftung

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

Geltende Datenschutzbestimmungen

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

Stornierung

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



Immer in Ihrer Nähe.

Bundesweites Seminarangebot

In der igefa SE 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 Seminarauswahl für die Durchführung vor Ort zusammen. Die Niederlassungen der igefa sind mit 28 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.

Nehmen Sie gerne Kontakt auf über campus@igefa.de, um Wünsche und Anregungen mitzuteilen oder um eine ausführliche Beratung zum Seminarangebot zu erfahren.



28 Standorte in
ganz Deutschland

Impressum

Herausgeber: IGEFA SE & Co. KG, Neuenbrook 6, 24537 Neumünster

Kontakt: Tel. 04321 8510-0, Fax 04321 8510-100

Stockfotos: Titel: © Jacob Lund - stock.adobe.com: 368489483, Seite 2-3: © Jadon Bester/peopleimages.com - stock.adobe.com: 577523339, Seite 4-5: © bernardbodo - stock.adobe.com: 170426229, Seite 6-7: © Monkey Business - stock.adobe.com: 118993198, Seite 9: © Rawpixel.com - stock.adobe.com: 100388883, Seite 12-13: © Tuombre - stock.adobe.com: 79172833, Seite 32-33: © dusanpetkovic1 - stock.adobe.com: 183171651, Seite 44-45: © fizkes - stock.adobe.com: 288241552, Seite 54: © hedgehog94 - stock.adobe.com: 443315061, Seite 58: © Fxquadro - stock.adobe.com: 324349134, Seite 60-61: © KPs Photography - stock.adobe.com: 325535574, Seite 68-69: © Laflor/peopleimages.com - stock.adobe.com: 576554731, Seite 82-83: © Allistair F/peopleimages.com - stock.adobe.com: 574981311, Seite 96: © Stock 4 You - stock.adobe.com: 590901276

Weiteres Bildmaterial oder sonstige Abbildungen sind Firmeneigentum.

Ausgabe 1/2024

 **IGEFA CAMPUS**

IGEFA SE & Co. KG

Neuenbrook 6 | 24537 Neumünster

info@igefa.de | www.igefa.de