



# Wissen für die Praxis

Portfolio igefa Campus Kundenseminare

## 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**.

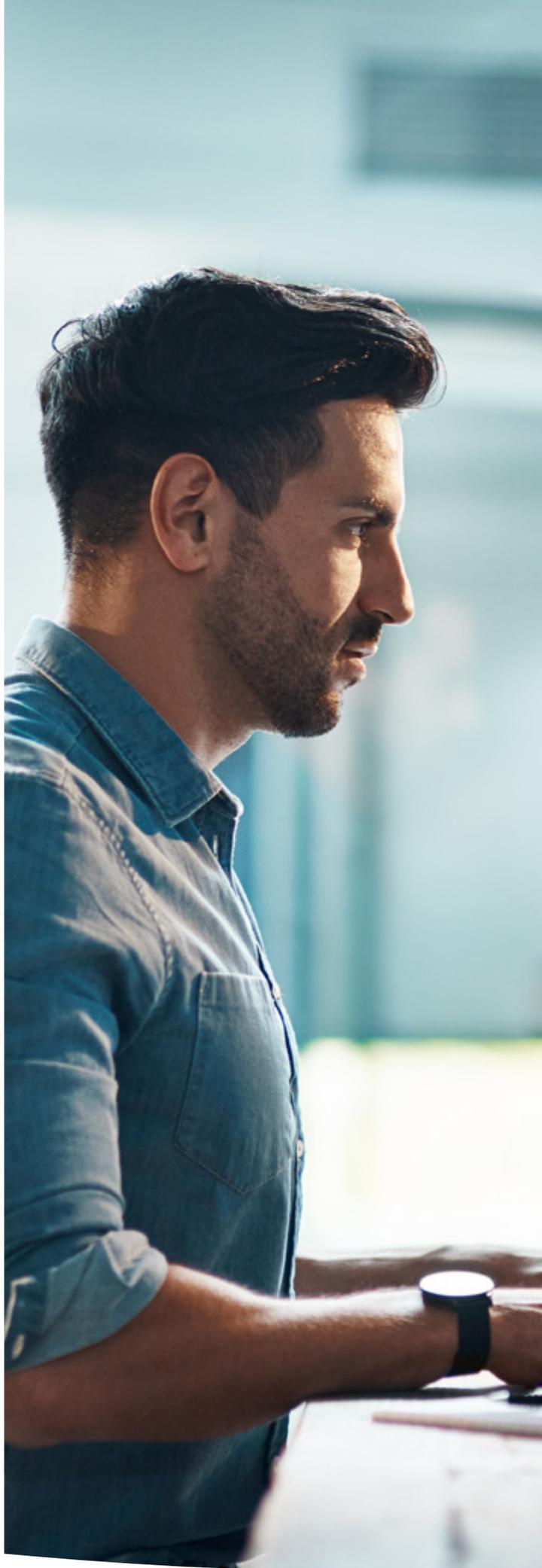
Die nachfolgenden Seminare bringen Sie und Ihre Mitarbeitenden im Arbeitsalltag voran. Wir haben uns bewusst zugunsten der Nachhaltigkeit gegen eine Printvariante entschieden.

### 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](mailto:campus@igefa.de)





## Deutschlandweit vertreten oder bei Ihnen vor Ort:

---

Die igefa ist mit 29 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

---

### Ihre Vorteile:

- Seminardurchführung an Ihrem Wunschtermin
- Einsparung von Reise- und ggf. Übernachtungskosten
- Bezug zu den Zielen Ihres Unternehmens
- Durchführung im Kontext Ihrer Unternehmensstrukturen
- Schulung einer größeren Anzahl Ihrer Mitarbeitenden
- Aufbau eines einheitlichen Wissenstandes
- Gemeinsame Lernergebnisse, Teambuilding
- Schnelle und faire Angebote
- Reduzierung des Preises pro Person je nach Teilnehmendenzahl\*
- 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 führende Fachhandelsgruppe

---

Als eine führende Fachhandelsgruppe in Deutschland mit über 29 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 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

---

### 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 Mitarbeitende in der Branche, Quereinsteiger und solche, die sich in neue Aufgabengebiete einarbeiten möchten. Es werden Grundlagen sowie moderne Techniken vermittelt.



### Fortgeschrittene

Für Mitarbeitende 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 Mitarbeitende 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.



## Ganzheitlich stark

---

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.



## Gebäudereiniger

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-Training für Objektleitende: Reinigungstechnik Modul 1 von 2	22
igefa-Training für Objektleitende: Kundenbetreuung & Mitarbeitermotivation Modul 2 von 2	23
igefa-Training Geprüfte Vorarbeitende	24
igefa - Training Geprüfte Reinigungskraft	25
Geprüfte Fachwirte für Reinigung und Hygiene Teil 1	26
Geprüfte Fachwirte für Reinigung und Hygiene Teil 2	27
Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen	28
Projektkalkulatoren	29
Grafitti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen	30



## Gesundheitswesen

Ausbildung zu Staatlich geprüften Desinfektoren	34
Aktualisierungskurs für Desinfektoren	35
Qualifizierungsseminar zum Medizinprodukte-Beauftragten	36
Ausbildung Hygienebeauftragte Basiskurs	37
Medizinprodukte-Berater gemäß Medizinprodukte-Durchführungsgesetz (MPDG)	38
Auffrischungsseminar Hygienebeauftragte	39
Ausbildung Hygienebeauftragte Expertenkurs	40
Frischekick für Hygienebeauftragte	41
Beauftragte für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen	42
Selbstlernkurs: HygieneHeld!	43

## **HoReCa**

---

Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht	46
Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?	47
Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004	48
HACCP-Schulung	49
Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) + Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004	50
Folgebelehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)	51
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

## **Industrie**

---

Ausbildung zu Sicherheitsbeauftragten	62
Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte	63
Fachqualifikation zu Brandschutz- und Evakuierungsbeauftragten	64
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen	65
Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastgewerbe	66

## **Ganzheitlich stark**

---

Ausbildung für Führungskräftenachwuchs	70
Schwierige Mitarbeitende führen	71
Next Level Leadership	72
Persönliche Stärke bewusst aufbauen	73
Andere Menschen - anderes Verhalten	74
Resilienz	75
Stressbewältigung	76
Reklamation souverän meistern	77
Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz - für Azubis oder Neueinsteigende	78
Kulturelle Vielfalt am Arbeitsplatz - Chancen erkennen und verstehen	79
Mitarbeitendenführung heute	81
Mit Herzlichkeit und Kompetenz die Kunden begeistern	



# Gebäudereiniger



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



## Hygienisch rein

---



Basiskurs

## Das 1x1 der Reinigung

### Grundlagen des fachgerechten Einsatzes von Reinigungshilfsmitteln

---

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

Mitarbeitende 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



## Hygienisch rein

---



Basiskurs

# 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)

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

Reinigungsverantwortliche, Mitarbeitende aus der Gebäudereinigung und dem Facility-Management



## Hygienisch rein

---



Basiskurs

## Reinigung und Pflege von Bodenbelägen

## Reinigung und Pflege von Hartbodenbelägen

---

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**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)



## Hygienisch rein

---



Basiskurs

# 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

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

Reinigungsverantwortliche sowie alle Interessierte der Branche



## Hygienisch rein

---



Basiskurs

# Oberflächenveredelung von Steinböden

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

Mitarbeitende der Gebäudereinigung,  
Reinigungsverantwortliche und Objekt-  
leitungen

## 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)



## Hygienisch rein

---



Basiskurs

## Housekeeping

### Schwerpunkt Zimmer- und Oberflächenreinigung

---

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Seminarinhalte

---

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

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

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



## Hygienisch rein

---



Basiskurs

# Effiziente Gebäude- reinigung in kommunalen Einrichtungen

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

Reinigungsverantwortliche und Objektleitungen 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



## Hygienisch rein

---



Basiskurs

NEU

# Innovation trifft Reinigung

## Technik, Trends und Tools für die Praxis

---

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Seminarinhalte

---

- Moderne Reinigungsprodukte im Fokus
- Trends, Tipps, Innovationen
- Neuerungen in der Anwendungstechnik
- Marktneuheiten und Bewährtes
- Ergonomische Arbeitsgeräte
- Kofferraummaschinen und Technik
- Reinigungsrobotik im Praxiseinsatz
- Gefahrstoffe CLP
- Persönliche Schutzausrüstungen (PSA)

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

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



## Hygienisch rein

---



Aufbaukurs

## Hygiene-Training für Objektleitende

## Reinigungstechnik Modul 1 von 2

---

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

Angehende und/oder erfahrene Objekt-  
leitungen

## Seminarinhalte

---

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



## Hygienisch rein

---



Aufbaukurs

# igefa-Training für Objektleitende

## Kundenbetreuung & Mit- arbeitermotivation 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

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

Angehende und/oder erfahrene Objekt-  
leitungen



## Hygienisch rein

---



Aufbaukurs

# Hygiene-Training Geprüfte Vorarbeitende

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

Angehende und erfahrene Reinigungskräfte, die Verantwortung übernehmen wollen.

## Seminarinhalte

---

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

## Seminarziel

---

Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zum reinigungstechnischem Basiswissen für eine erfolgreiche Reinigungstätigkeit. Nach erfolgreich absolviertem Leistungsnachweis erhalten Sie ein Zertifikat.



## Hygienisch rein

---



Aufbaukurs

# Hygiene-Training Geprüfte Reinigungskräfte

 **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.

## Informationen

---

**Referent:** Tobias Mildner

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen

## Zielgruppe

---

Neu- und Quereinsteigende, sowie alle Interessierte in der Reinigungsbranche



## Hygienisch rein

---



Expertenkurs

# Geprüfte Fachwirte für Reinigung und Hygiene Teil 1

## Seminarinhalte Themenblock I & II

---

- Grundlagen der Reinigungs- und Hygienetechnik
  - Inhaltsstoffe/Behandlungsmittel
  - Arbeitssicherheit/Werkstoffe
  - Maschinen, Geräte und Reinigungsutensilien
- Gebäudereinigung
  - Leistungsbeschreibung zur Gebäudeinnenreinigung
  - Reinigung nichttextiler Bodenbeläge
  - Nichttextile und textile Fußbodenbeläge
  - Sanitärhygiene
  - Einrichtung und Ausstattung
  - Arbeitsabläufe und Ergonomie
- Krankenhausreinigung/ Hygienesdienste
  - Grundlagen der Hygiene
  - Hygiene im Krankenhaus
  - Reinigungsablauf und -methodik, (z.B. Trockenreinigung)
  - Reinraumreinigung
  - Großraumküchen
  - Schädlingsbekämpfung
- Gebäudeaußen- und Sonderreinigung
  - Arbeitsmittel zur Erreichung des Arbeitsortes
  - Glasreinigung mit Praxisteil
  - Baureinigung
- Wischtextilaufbereitung (Tuch und Bezug)
  - Richtige und vor allem systematische Aufbereitung von Wischtextilien
- Prüfung zum Themenblock I und II

## Informationen

---

**Referent:** Thorsten Kohn, Horst Laschitz

**Dauer:** (2x3) 6 Tage

**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
- Objektbetreuende/Objektleitende
- Kundenbetreuende



## Hygienisch rein

---



Expertenkurs

# Geprüfte Fachwirte 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

---



Aufbaukurs

# Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen

## Informationen

---

**Referent:** Thorsten Kohn, Horst Laschitz

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

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

## 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

---



Aufbaukurs

# Projektkalkulatoren

## 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“
  - m<sup>2</sup>/h:
    - Wie viele m<sup>2</sup> schafft die Reinigungskraft in einer Stunde, um die Leistungen im Leistungsverzeichnis abzuarbeiten?
    - Wie viele Stunden/Minuten/Sekunden werden für jede Tätigkeit benötigt?
  - selbstständige Leistungswert-Ermittlung erarbeiten und Auswertung
- „Herkömmliche“ Kalkulationserstellung
  - selbstständige Erstellung einer Kalkulation; anschließend gemeinsame Auswertung
- Vereinfachung durch vorgefertigtes Excel-Tool
  - Schnell- / Überschlagskalkulation, Daten des Kunden eingeben, Sachkostenkalkulation
  - Stundenverrechnungssatz im Detail: Einbindung tatsächlicher Overheadkosten sowie Maschinen- und Gerätekosten
- Abschlussprüfung

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

## Informationen

---

**Referent:** Thorsten Kohn, Horst Laschitz

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Einsteigende und Fortgeschrittene, kalkulationsverantwortliche Mitarbeitende in Gebäudereinigungsbetrieben, Quereinsteigende in der Gebäudereinigung, welche erste Kalkulationen erstellen wollen, Objektleitende und Führungskräfte der Gebäudereinigung, welche eigenständig Zusatz- oder Erweiterungsaufträge kalkulieren sollen.



## Hygienisch rein

---



Aufbaukurs

# Graffiti/ Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen

## Informationen

---

**Referent:** Martin Steinigeweg

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 12 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Objektleitende, Betriebsleitende,  
Kalkulatoren,  
Sicherheitsbeauftragte, Fachkräfte im  
Bereich Facility-Management, Flotten-  
und Gebäudemanagement, Einkauf  
Denkmalschutz, 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

# Unsere Kataloge auf einen Klick



CLEAN and CLEVER  
Reinigung und Hygiene

Blätterkatalog

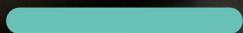
Download

CLEAN and CLEVER  
Hygienepapiere

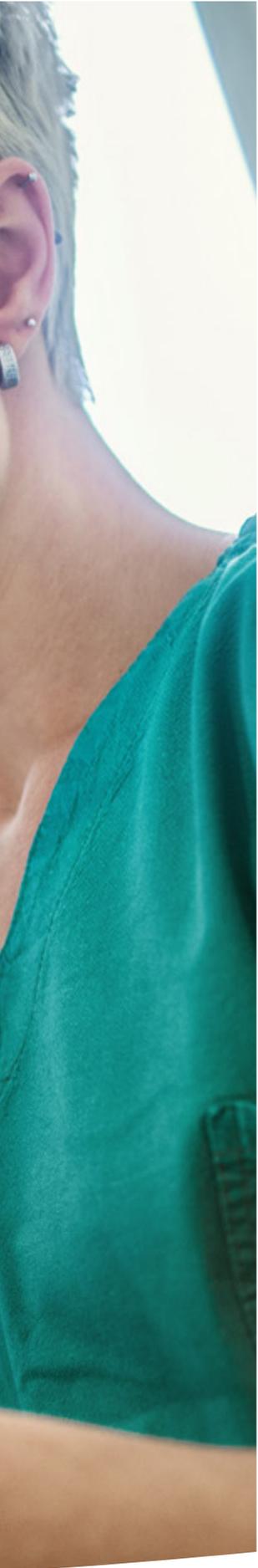


Blätterkatalog

Download



# Gesundheitswesen



**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



Aufbaukurs

NEU

# Ausbildung zu Staatlich geprüften Desinfektoren

 **Hybridveranstaltung.** Onlineseminar mit Präsenzteil.

## Seminarinhalte

- Mikrobiologie
- Übertragbare Krankheiten
- Arbeiten mit fachlichen- und rechtlichen Vorschriften
- Planung, Validierung und Durchführung
- Qualitätskontrolle und Dokumentation von Desinfektionsmaßnahmen, Wasser- und Lebensmittelhygiene
- Abfallentsorgung u. a. aus medizinischen Bereichen
- grundlegende Arbeitsschutzmaßnahmen
- Praktiken der Desinfektion
- Schädlingskunde
- In den Grundkursen werden Kenntnisse, Fähigkeiten und Verhaltensweisen zu Infektionskrankheiten, Desinfektion, Sterilisation, Lebensmittelhygiene, Schädlingskunde und Entwesung, sowie rechtliche Grundlagen und die Praxis der Desinfektion vermittelt.
- Die Erstellung von Desinfektions- und Hygieneplänen gehört zu der Qualifizierung.

## Informationen

**Referent:** Hyginst-Referenten

**Dauer:** 14 Tage

## Zielgruppe

Personen, welche sich im Rahmen der Desinfektion spezialisieren möchten.  
Viele weitere Personen, welche sich im Bereich Hygiene, Desinfektion etc. weiterbilden / fortbilden möchten.



## Gesund und munter

---



Aufbaukurs

NEU

# Aktualisierungskurs für Desinfektoren

## Seminarinhalte

---

- Jährliche Anpassung der Kursinhalte zur Vermittlung des aktuellen Stands von Wissenschaft und Technik
- Vermittlung aktueller, rechtlicher Vorschriften und fachlicher Kenntnisse unter Einbeziehung von umweltschädlichen, toxikologischen und ökologischen Einflüssen
- Aktualisierung und Erweiterung fachlicher Kenntnisse (bspw. Flächendesinfektion, gezielte Desinfektionsverfahren, Gefahrenstoffe, Biologische Arbeitsstoffe, PSA, Umgang mit Krankheitserregern etc)

## Informationen

---

**Referent:** Hyginst-Referenten

**Dauer:** 1 Tag

## Zielgruppe

---

Personen mit gültigem Abschluss „Geprüfter Desinfektor“ an einer anerkannten Ausbildungsstätte. Hygienefachpersonal, welches ihrer Fortbildungspflicht nachkommen möchte. Interessierte, welche sich in der Hygiene und Desinfektor fortbilden möchten.



## Gesund und munter

---



Aufbaukurs

# Qualifizierungsseminar zu Medizinprodukte- Beauftragten

 **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

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Medizinprodukteverantwortliche, Sicherheitsbeauftragte, Qualitätsmanager, verantwortliche Mitarbeitende in Praxen, Reha-Kliniken, Alten- und Pflegeheimen, Leitungs- und Führungskräfte, Stationsleitungen, Pflegedienstleitungen



## Gesund und munter

---



Aufbaukurs

# 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

## Informationen

---

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

**Dauer:** 3 Tage

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Pflegekräfte, Hauswirtschaftsleitungen



## Gesund und munter

---



Aufbaukurs

# Medizinprodukte-Berater gemäß Medizinprodukte- Durchführungsgesetz (MPDG)

 8 Fortbildungspunkte nach RpB

## Seminarinhalte

---

- Verantwortliche Person für die Einhaltung der Reguliervorschriften 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, Anwendende 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

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

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



## Gesund und munter

---



Aufbaukurs

# Auffrischungsseminar Hygienebeauftragte

 **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!

## Informationen

---

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

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Pflegekräfte, Hauswirtschaftsleitungen



## Gesund und munter

---



Expertenkurs

# Ausbildung Hygiene- beauftragte Expertenkurs

 12 Fortbildungspunkte nach RpB

## Informationen

---

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

**Dauer:** 3 Tage

**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



## Gesund und munter

---



Aufbaukurs

# Frischekick für Hygienebeauftragte

 **OnlineSeminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Seminarinhalte

---

### Tag 1: Ausbruchsmangement

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

### Tag 2: Beschwerdemangement

- Kundenbindung durch ein Beschwerdemangement
- Kommunikation
- Ablaufplan im Beschwerdemangement

## Informationen

---

**Referent:** Kathrin Ziegler

**Dauer:** 2 Tage

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

**Gutscheincode:** IGEFA

## Zielgruppe

---

Hygieneverantwortliche, Hauswirtschaftsleitungen, Kitaleitungen, Fachkraft für Haustechnik, Pflegekräfte, Hauswirtschaftsleitungen



## Gesund und munter

---



Aufbaukurs

# Beauftragte für Hygiene in Gesundheits- einrichtungen

## Schwerpunkt Kita, Behinder- tenhilfe, Seniorenheim

---

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Kathrin Ziegler

**Dauer:** 5 Tage

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen  
mind. 10 Personen

**Gutscheincode:** IGEFA

## Zielgruppe

---

Hygieneverantwortliche, Hauswirtschaftsleitungen, Kitaleitungen, Fachkraft für Haustechnik, Heilerziehungspfleger, Hauswirtschaftsleitungen, Heimleitungen, Pflegedienstleitungen

## 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.



# Gesund und munter

---



Aufbaukurs

## Selbstlernkurs: HygieneHeld!

### Seminarinhalte

---

#### Modul 1:

- Geschichte der Hygiene
- Gesetzl. Grundlagen, IfSG

#### Modul 2:

- Bakterien und Viren
- Desinfektionsmittel 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

### Ziel des Seminars

---

Ein komplexes Thema anschaulich aufzuarbeiten, damit die Hygiene ein integrierter, stiller Mitarbeitender 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
- Videos und Workbooks für die direkte Umsetzung

### Informationen

---

**Referent:** Kathrin Ziegler

**Dauer:** 3 Monate

### Zielgruppe

---

Leitungen aus Kitas, Kommunen, Behindertenhilfe, Senioreneinrichtungen, QM-Beauftragte



# Unsere Kataloge auf einen Klick



igefa  
Handschuhbroschüre

[Blätterkatalog](#) [Download](#)

Kolibri  
Sortimentsübersicht



[Blätterkatalog](#) [Download](#)



---

# Hotellerie, Restaurant & Catering



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



## Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

# Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht



**Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Rainer Nuss

**Dauer:** 1,5 Stunden

**Teilnehmeranzahl:** unbegrenzt

## Zielgruppe

---

Führungskräfte und Betriebsleitende 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



# Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

## 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

### Informationen

---

**Referent:** Rainer Nuss

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen  
mind. 10 Personen

### Zielgruppe

---

Personen in Führungspositionen z. B. Inhabende, Geschäftsführende, Hygienebeauftragte, Heimleitungen, Küchenleitungen, Hauswirtschaftsleitung in lebensmittelverarbeitenden und in Verkehr bringenden Betriebe



## Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

## 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

**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

### Seminarinhalte

---

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



# Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

## HACCP-Schulung

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.

 **OnlineSeminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## 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

## Informationen

---

**Referent:** Rainer Nuss

**Dauer:** 3 Stunden

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Küchenpersonal, Hygienebeauftragte,  
Caterer



## Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

### 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

**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



# Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

## Folgebelehrung gemäß § 43 Infektions- schutzgesetz (IFSG)

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

 **OnlineSeminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## 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

## Informationen

---

**Referent:** Rainer Nuss

**Dauer:** 1 Stunde

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

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



## Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

### Selbstlernkurs: Nach- belehrung IfSG §42 / §43 + Lebensmittelhygiene- verordnung

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Kathrin Ziegler

**Dauer:** 1,5 Stunden

**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

## Seminarinhalte

---

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



# Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

## 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.

### Informationen

---

**Referent:** Renate Stolle

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

### Zielgruppe

---

Mitarbeitende am Empfang, Führungskräfte, Auszubildende Refa/Hofa





## Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

## 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

## Informationen

---

**Referent:** Evelyn Schneider

**Dauer:** 2 Tage

**Preis pro Person:** 529 €\*

**Teilnehmeranzahl:** max. 14 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Mitarbeitende mit Verantwortung für Housekeeping-Prozesse



## Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

## Verkauf hochpreisiger Zimmerkategorien

### Effiziente Reservierungsan- nahme, Gast- und verkaufs- orientierte Kommunikation

---

### Seminarinhalte

---

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

## Informationen

---

**Referent:** Evelyn Schneider

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 14 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Empfangs- und Reservierungsmit-  
arbeitende im Hotel



# Gastronomisch gewandt

---



Basiskurs

## 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.

## Informationen

---

**Referent:** Monica Nunez

**Dauer:** individuell

## Zielgruppe

---

Mitarbeitende im direkten Kundenkontakt in der Dienstleistungsbranche. Vom Praktikanten über den Auszubildenden bis hin zur Fachkraft. Dienstleistende, die ihre Kommunikationsfähigkeiten verbessern möchten, Sicherheit im Kundenkontakt gewinnen und zum professionellen Dienstleistenden werden wollen.



# Unsere Kataloge auf einen Klick



Ratgeber  
für Einwegartikel

Blätterkatalog

Download

igefa  
Mehrweg-Sortiment



Blätterkatalog

Download



# Industrie



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



## Rundum geschützt

---



Basiskurs

## Ausbildung zu Sicherheitsbeauftragten

Für Unternehmen mit mehr  
als 20 Beschäftigten gesetz-  
lich verpflichtend

---

## Informationen

---

**Referent:** Reiner Pogrzeba

**Dauer:** 2 Tage

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Angehende Sicherheitsbeauftragte,  
Mitarbeitende, die zu Sicherheitsbeauf-  
tragten bestellt werden sollen sowie  
alle am Arbeitsschutz interessierten  
Personen aus allen Branchen und  
Tätigkeitsbereichen

## Seminarinhalte

---

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



## Rundum geschützt

---



Aufbaukurs

# Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte

## Arbeitsschutz und Gesund- heitsschutz 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

### Informationen

---

**Referent:** Reiner Pogrzeba

**Dauer:** 1 Tag

**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



## Rundum geschützt

---



Basiskurs

# Fachqualifikation zu Brandschutz- und Evakuierungshelfende

## Kompaktausbildung

---

## Informationen

---

**Referent:** Reiner Pogrzeba

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

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



# Rundum geschützt

---



Basiskurs

## Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen

### Seminarinhalte

---

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas und Betreuungseinrichtungen – Was fordert die gesetzgebende Instanz?
- 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 (Reinigungsmitarbeitende, hausmeisterliche Tätigkeiten), Tätigkeiten im Außengelände, bei Ausflügen, Feiern oder Sonderveranstaltungen

### Informationen

---

**Referent:** Reiner Pogrzeba

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

### Zielgruppe

---

Verantwortliche des Trägers, Leitende von Betreuungseinrichtung, Betreuende, pädagogisches Personal



## Rundum geschützt

---



Basiskurs

# Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gast- gewerbe

## Informationen

---

**Referent:** Reiner Pogrzeba

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

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

# Unsere Kataloge auf einen Klick



blumatic  
Reinigungsmaschinen

Blätterkatalog

Download

Bericht zum  
Deutschen Nachhaltig-  
keitskodex 2023

Download





**Ganzheitlich stark**



**In dieser Seminar-Rubrik finden Sie ein vielseitiges Angebot, das Führungskompetenz, Resilienz und Kommunikation verbindet. Von praxisorientierten Führungskräfte trainings über wirksame Resilienz- und Stressmanagement-Seminare bis hin zu Kommunikationstrainings für Auszubildende – hier stärken Sie Ihre persönliche und berufliche Kompetenz ganzheitlich und wirkungsvoll.**



## Ganzheitlich stark

---



Aufbaukurs

# 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

**Teilnehmeranzahl:** max. 12 Personen  
mind. 8 Personen

## Zielgruppe

---

Angehende Führungskräfte aller Ebenen,  
Projektleitende und Mitarbeitende der  
Personalabteilungen



## Gekonnt geführt

---



Aufbaukurs

## Schwierige Mitarbeitende führen

Leistungsstarke und zufriedene Mitarbeitende sind das Kapital des Unternehmens

---

### Seminarinhalte

---

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

### Informationen

---

**Referent:** Claudia Leske

**Dauer:** 2 Tage

**Teilnehmeranzahl:** max. 10 Personen  
mind. 8 Personen

### Zielgruppe

---

Angehende Führungskräfte aller Ebenen, Projektleitende und Mitarbeitende der Personalabteilungen



## Gekonnt geführt



Aufbaukurs

## Next Level Leadership

### Das ganzheitliche Jahres- training für (angehende Führungskräfte)

**📅 Präsenzseminar:** Das Jahrestreining 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

**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.



# 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

### Zielgruppe

---

Beratende, Verkäuferinnen und Verkäufer, Führungskräfte, für Teams, Interessierte, die sich weiterentwickeln wollen.



## Gekonnt geführt

---



Basiskurs

# Andere Menschen - anderes Verhalten

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

## Informationen

---

**Referent:** Evelyn Schneider

**Dauer:** flexibel

## Zielgruppe

---

Beratende, Verkäuferinnen und 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.



# Gekonnt geführt

---



Basiskurs

## Resilienz

 **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

**Teilnehmeranzahl:** max. 10 Personen  
mind. 8 Personen

## Zielgruppe

---

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



## Gekonnt geführt

---



Basiskurs

## Stressbewältigung

### Dem Stress auf die Schliche kommen

---

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Wibke Regenberg

**Dauer:** 2 Tage

**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



## Gekonnt geführt

---



Basiskurs

## Reklamation souverän meistern

Werden unsere Kunden /  
Teammitglieder immer an-  
spruchsvoller? 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?

## Informationen

---

**Referent:** Renate Stolle

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

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



## Gekonnt geführt

---



Anfänger

## Mit Herzlichkeit und Kompetenz

### Für Azubis oder Neueinsteigende

---

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Informationen

---

**Referent:** Renate Stolle

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 20 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

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

## Seminarinhalte

---

- Der erste Eindruck ist entscheidend – wie wirke ich auf andere? Von der Kleidung über die Körpersprache und vielen Details zum perfekten Auftreten.
- Kommunikation: was sage ich – was sagt mein Körper? Wie kommuniziere ich wertschätzend und freundlich? Welche Worte sollte ich vermeiden, und was sind „Zauberwörter“?
- Der Small Talk – wie beginne ich ein Gespräch? Wie wirke ich sicher und souverän? Welche Themen sind ideal, welche sollte ich eher vermeiden? Wie spreche ich die Kunden und Kollegen korrekt an? Richtig grüßen und begrüßen etc.
- Handy-, Telefon- und E Mail Regeln – muss das sein?
- Allgemeine Verhaltensregeln: was ist in der heutigen Zeit noch wichtig und richtig im Umgang mit meinen „Kunden“, Kollegen und Vorgesetzten – was darf ich und was sollte ich besser lassen? Kleiner Knigge-Exkurs.
- Wie handle ich stets korrekt? Was tun bei kleinen „Pannen“?
- Do´s und Dont´s aktuell.



## Gekonnt geführt

---



Anfänger

# Kulturelle Vielfalt am Arbeitsplatz

## Chancen erkennen und verstehen

---

 **OnlineSeminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Seminarinhalte

---

- Was denken andere Nationen über uns?
- Was ist „typisch“ deutsch?
- Mitarbeitende aus anderen Kulturkreisen: was sollte ich über Sie wissen? Wie bringe ich es in Erfahrung?
- Wie integriere ich diese Mitarbeitenden optimal?
- Wie weit muss bzw. sollte ich ihnen entgegenkommen? Wann sind die Grenzen erreicht?
- Wie unterstütze ich sie bestmöglich, sodass sie sich wohl fühlen und eine wertvolle Arbeitskraft bleiben bzw. werden?

## Informationen

---

**Referent:** Renate Stolle

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Führungskräfte und Interessierte, die mit Mitarbeitenden aus anderen Kulturkreisen bzw. anderer Nationalitäten arbeiten



## Gekonnt geführt

---



Anfänger

## Mitarbeitendenführung 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

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 8 Personen

## Zielgruppe

---

Führungskräfte und Mitarbeitende, die lernen wollen, junge Leute zu verstehen.

## Seminarinhalte

---

- Was erwartet ein Mitarbeiter in der heutigen Zeit von seinem Betrieb?
- Kennt der Mitarbeitende unsere Erwartungen? Was habe ich für Erwartungen? Sind die noch zeitgemäß?
- Wie und mit welchen Methoden vermittele ich Fachwissen anschaulich und interessant? Stichwort Visualisieren und Medien der heutigen Zeit.
- Wie motiviere ich meinen Mitarbeiter?
- Mit den Mitarbeitenden motivierende Gespräche führen.
- Mögliche Konflikte mit der heutigen „Zeit“ und wie Sie darauf reagieren.



## Gekonnt geführt

---



Anfänger

## Mit Herzlichkeit und Kompetenz Kunden begeistern

### So bleiben wir „merk-würdig“

---

 **Onlineseminar.** Auch in Präsenz buchbar.

## Seminarinhalte

---

- Der erste Eindruck entscheidet: was ist wichtig? Worauf achten unsere Kunden?
- Dienstleistung: die Bedeutung heute: was kann ich leisten und wie zeige ich ggf. auch freundlich, aber bestimmt die Grenzen auf.
- Welche Bedürfnisse haben unsere Kunden und welche Kriterien werden wie von ihnen wahrgenommen? Die Gästetypologie.
- Das kleine bisschen mehr: auf was kommt es an?
- Die Servicekette oder Customer Journey: wann nimmt der Kunde uns wie wahr? Analyse des Ist-Zustandes, der Kundenerwartungen und wo wir hin wollen
- Best Practise und erarbeiten von Begeisterungsfaktoren: wie begeistern bzw. überraschen wir unseren Kunden, so dass wir „merk-würdig“ bleiben

## Informationen

---

**Referent:** Renate Stolle

**Dauer:** 1 Tag

**Teilnehmeranzahl:** max. 15 Personen  
mind. 10 Personen

## Zielgruppe

---

Führungskräfte und Interessierte, die Kunden- bzw- Gästekontakt haben.



---

# Infoseiten



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



## Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

---



### Tobias Mildner

Referent igefa Campus  
Seminarleiter igefa Campus

## Schwerpunkte

---

Wissensvermittlung und Beratung in nahezu allen Bereichen der Gebäudereinigung:

- Reinigungstechniken
- Materialkunde
- Hygienemanagement
- Mitarbeitendenmotivation

## Qualifikationen

---

- Fachwirt für Reinigung und Hygiene



### Reiner Pogrzeba

Inhaber  
Pogrzeba Consulting

## Schwerpunkte

---

- Betreuende Tätigkeit von Betrieben mit den Beauftragungen als Fachkraft für Arbeitssicherheit oder Gefahrgutbeauftragter oder Brandschutzbeauftragter
- Lehrbeauftragter an der Hochschule Ostfalia in Salzgitter (Vorlesungen in Warenkunde, Transporttechnik und Ladungssicherungssysteme)
- Dozententätigkeit für einen überregionalen Dienstleister im Bereich Transportlogistik und Fahrerqualifikation
- Dozent und Ausbilder im Bereich betrieblicher Brandschutz

## Qualifikationen

---

- Studium der Chemie (Dipl. Ing. FH)
- Zweites Studium für Höheres Lehramt Fachrichtung
- Chemie und Physik Ausbildung zur Fachkraft für Arbeitssicherheit
- Ausbildung zum Brandschutzbeauftragten
- Ausbildung zum Gefahrgutbeauftragten



## Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

---

### 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



## Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

---

### Berufspraxis (Auszug)

---

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

### Qualifikationen

---

- Gebäudereinigermeister
- ISO EN 17024 zertifizierter Sachverständiger im Gebäudereinigerhandwerk

### Schwerpunkte

---

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

### Qualifikationen

---

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



#### Torsten Kohn

Mitinhhaber der Firma sarikohn – Spezialist für Gebäudereinigungs-Management



#### Rainer Nuss

Präsident des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure in Baden-Württemberg



## Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

---

### Schwerpunkte

---

- Ernährungsmanagement
- Pflegeberaterin nach §45 SGB XI

### Qualifikationen

---

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

### Schwerpunkte

---

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

### Qualifikationen

---

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



**Tatjana Lieblinger**

Freie Mitarbeiterin  
hygenia GmbH



**Oliver Koch**

Freie Mitarbeiter  
hygenia GmbH



## Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

---



### **Olaf Kubelke**

Freier Mitarbeiter  
Humor mit Humorpille®

## Qualifikationen

---

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

## Erfahrung & Entwicklung

---

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



### **Sven Bodenbug**

Geschäftsführer  
hygenia GmbH

## Schwerpunkte

---

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

## Qualifikationen

---

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



## Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

---

### 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

---

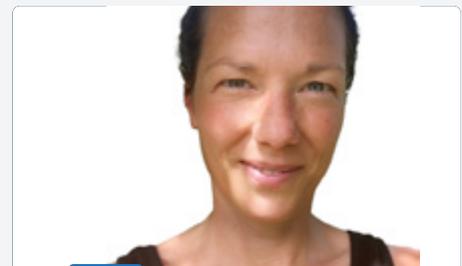
- Hotelfachfrau (Marriott Hotel, München)
- Diplom-Kommunikationswirtin (HTW, Berlin)
- Zertifizierter systemischer Business Coach (Internationale Akademie Berlin für innovative Pädagogik, Psychologie und Ökonomie gGmbH (INA), Berlin)
- Burnout-Beraterin (Paracelsus, Berlin)
- Betriebliche Gesundheitsmanagerin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

„Wahrnehmen und Spüren stärkt unmittelbar die psychische Gesundheit“



**Renate Stolle**

Qualitätsmanagement und  
Kundenbegeisterung



**Wibke Regenber**

Trainerin für Achtsamkeit,  
Stressbewältigung und  
Resilienz



## Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

---



### **Benita Stadlbauer**

Freier Mitarbeiter  
hygenia GmbH

### Schwerpunkte

---

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

### Qualifikationen

---

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



### **Dr. Maren Wodrich**

Freier Mitarbeiter  
hygenia GmbH

### Schwerpunkte

---

- Mikrobiologie
- Hygienemanagement
- Produktionshygiene

### Qualifikationen

---

- Promovierte Biologin mit Schwerpunkt Mikrobiologie



## Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

---

### 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



**Frederike Schütt**

Freier Mitarbeiter  
hygenia GmbH



**Michael Gerhardt**



## Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

---



### 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 Mitarbeiteranalysen
- Hybrid-, Online- und Präsenzseminare
- Bildungsurlaube zur Persönlichkeitsentwicklung

## Qualifikationen

---

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



### 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



## Lernen am igefa-Campus

---

Vorsprung durch Wissen: Bei igefa investieren wir kontinuierlich in die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter, um unseren hohen Service- und Qualitätsanspruch aufrechtzuerhalten. Auch Sie können von unserem umfassenden Fach- und Branchenwissen profitieren: Wir unterstützen Sie dabei, Ihre Expertise auszubauen.

An den bundesweit 29 Bildungsstandorten des igefa Campus bieten wir Ihnen maßgeschneiderte, praxisorientierte Kunden-seminare zu allen relevanten Themen an, zugeschnitten auf die Anforderungen in Ihrer Branche.

 **IGEFA CAMPUS**

**Hier**  
klicken

Mehr über die Angebote des igefa Campus erfahren Sie online unter:  
[www.igefa.de/Wissen-Services/Campus](http://www.igefa.de/Wissen-Services/Campus)

# Wir sind für Sie da!

---

Haben Sie Fragen oder möchten Sie mehr über unsere Reinigungsmaschinen erfahren? Unsere Fachberater stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Ist die passende Maschine für Ihre Bedürfnisse nicht dabei?  
Auf Anfrage führen wir noch weitere Reinigungsmaschinen.

Sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

<https://www.igefa.de/kontakt>



# Impressum

---

Ausgabe 1, Q3/2025

**Herausgeber:**

igefa SE & Co. KG · Neuenbrook 60 · D-24537 Neumünster · Tel. +49 4321 5590 - 0  
E-Mail [info@igefa.de](mailto:info@igefa.de)

**Fotos:**

Titel: @ Drazen - stock.adobe.com 676001097

Seite 2: @ Jadon Bester/peopleimages.com - stock.adobe.com 577523339

Seite 4: @ bernardbodo - stock.adobe.com 170426229

Seite 6: @ Monkey Business - stock.adobe.com 118993198

Seite 9: @ Rawpixel.com - stock.adobe.com 100388883

Seite 12: @ Tuombre - stock.adobe.com 79172833

Seite 32: @ Dusan Petkovic - stock.adobe.com 183171651

Seite 44: @ Jacob Lund - stock.adobe.com 169615239

Seite 46: @ fizkes - stock.adobe.com 288241552

Seite 56: @ hedgehog94 - stock.adobe.com 443315061

Seite 60: @ Fxquadro - stock.adobe.com 324349134

Seite 62: @ KPs Photography - stock.adobe.com 325535574

Seite 70: @ Laflor/peopleimages.com - stock.adobe.com 576554731

Seite 84: @ Allistair F/peopleimages.com - stock.adobe.com 574981311

Seite 95: @ John - stock.adobe.com 347254520

Seite 96: @ Vadym - stock.adobe.com 1337746500

Alle weiteren Fotos sind firmeneigenes Bildmaterial.

© 2025 igefa SE & Co. KG

Druckfehler bzw. Irrtümer und Änderungen sind vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers und mit Bild- und Textnachweis „igefa SE & Co. KG“.

Rechtlicher Hinweis:

Die im Rahmen dieser Kampagne verwendeten Bildmotive wurden mit Hilfe künstlicher Intelligenz (KI) generiert. Sie dienen ausschließlich illustrativen Zwecken. Ähnlichkeiten mit realen Personen oder Ereignissen sind rein zufällig.



# Allgemeine Anmeldebedingungen

---

## Vertragsgegenstand und Vertragspartner

1. Herausgeberin dieser Informationsbroschüre und Anbieterin der dargestellten Seminare ist die igefa SE & Co. KG – nachfolgend „igefa“ genannt – mit Sitz in Ahrensfelde.
2. Die in dieser Broschüre sowie auf der Website dargestellten Seminare bilden das aktuelle Weiterbildungsangebot der igefa an verschiedenen Standorten im gesamten Bundesgebiet ab.
3. Das Seminarangebot richtet sich ausschließlich an Unternehmer im Sinne des § 14 BGB sowie an juristische Personen des öffentlichen Rechts – nachfolgend „Kunde“ genannt – und umfasst insbesondere Veranstaltungen aus den Bereichen Gebäudereinigung, Gesundheitswesen, Hotellerie, Gastronomie, Catering und Lebensmittelverarbeitung.
4. Seminarverträge kommen durch die Anmeldung des Kunden und die anschließende Bestätigung und Rechnungsstellung durch igefa zustande. Vertragliche Rechte und Pflichten bestehen ausschließlich zwischen dem Kunden und der igefa.

## Angebot und Vertragsabschluss

1. Die in der Broschüre und auf der Website dargestellten Seminare stellen kein rechtlich bindendes Angebot dar, sondern eine unverbindliche Aufforderung zur Abgabe eines Angebots durch den Kunden (Invitatio ad offerendum).
2. Der Kunde gibt durch Anmeldung über <https://www.igefa.de/Wissen-Services/Campus> ein verbindliches Angebot zur Teilnahme am ausgewählten 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.
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 Stornierung der Seminarteilnahme ist grundsätzlich möglich. Es gelten folgende Bedingungen:
  - Bis 14 Kalendertage vor Seminarbeginn: Stornierung und Umbuchung sind kostenfrei möglich.
  - Bis 3 Kalendertage vor Seminarbeginn: Es fällt eine Stornierungsgebühr in Höhe von 30 % der Teilnahmegebühr an.
  - Weniger als 3 Kalendertage vor Seminarbeginn oder bei Nichterscheinen: Die volle Teilnahmegebühr ist zu entrichten.
2. Eine einmalige Umbuchung auf ein anderes verfügbares Seminar oder einen späteren Termin ist bis spätestens 2 Werktage vor Seminarbeginn kostenfrei möglich. Die Umbuchung muss in Textform erfolgen und bedarf der Bestätigung durch igefa. Ein Anspruch auf einen bestimmten Ersatztermin besteht nicht.
3. Der Kunde kann bis spätestens 1 Werktag vor Seminarbeginn kostenfrei einen Ersatzteilnehmer benennen, sofern dieser die erforderlichen Teilnahmevoraussetzungen erfüllt. Die Mitteilung muss in Textform, z.B. per Mail an [campus@igefa.de](mailto:campus@igefa.de) erfolgen. Eine Ablehnung seitens igefa ist nur bei berechtigtem Grund möglich.

4. igefa behält sich das Recht vor, ein Seminar aus wichtigem Grund abzusagen – z. B. bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl (mindestens 50 %) oder im Krankheitsfall des Referenten. In diesem Fall wird die bereits gezahlte Teilnahmegebühr vollständig zurückerstattet. Weitere Ansprüche, insbesondere auf Ersatz von Reise- oder Übernachtungskosten, sind ausgeschlossen.
5. Kulanzregelung: Im Falle einer kurzfristigen Stornierung aus wichtigem Grund (z. B. Krankheit), kann igefa dem Kunden auf Antrag eine Gutschrift der Teilnahmegebühr für ein zukünftiges Seminar ausstellen. Ein entsprechender Nachweis (z. B. ärztliches Attest) kann verlangt werden. Ein Rechtsanspruch auf Rückerstattung oder Gutschrift besteht nicht.

### **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. igefa haftet für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung beruhen.
2. Für sonstige Schäden haftet igefa nur bei vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Pflichtverletzung oder bei der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten). In diesen Fällen ist die Haftung auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt.
3. Bei leicht fahrlässiger Verletzung unwesentlicher Vertragspflichten ist eine Haftung ausgeschlossen.

### **Geltende Datenschutzbestimmungen**

1. igefa verarbeitet personenbezogene Daten ausschließlich zur Vertragsabwicklung und unter Beachtung der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) sowie der geltenden datenschutzrechtlichen Vorschriften. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt nicht.
2. Ausführliche Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: [www.igefa.de/datenschutz](http://www.igefa.de/datenschutz)

### **Schlussbestimmungen**

1. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.
2. Ausschließlicher Gerichtsstand ist der Sitz der igefa, sofern der Kunde Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist. igefa ist berechtigt, den Kunden auch an seinem allgemeinen Gerichtsstand zu verklagen.
3. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Seminarbedingungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Regelungen unberührt. An die Stelle der unwirksamen Regelung tritt eine Regelung, die dem wirtschaftlich Gewollten am nächsten kommt.

**29  
Standorte  
Deutschland**

