



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.

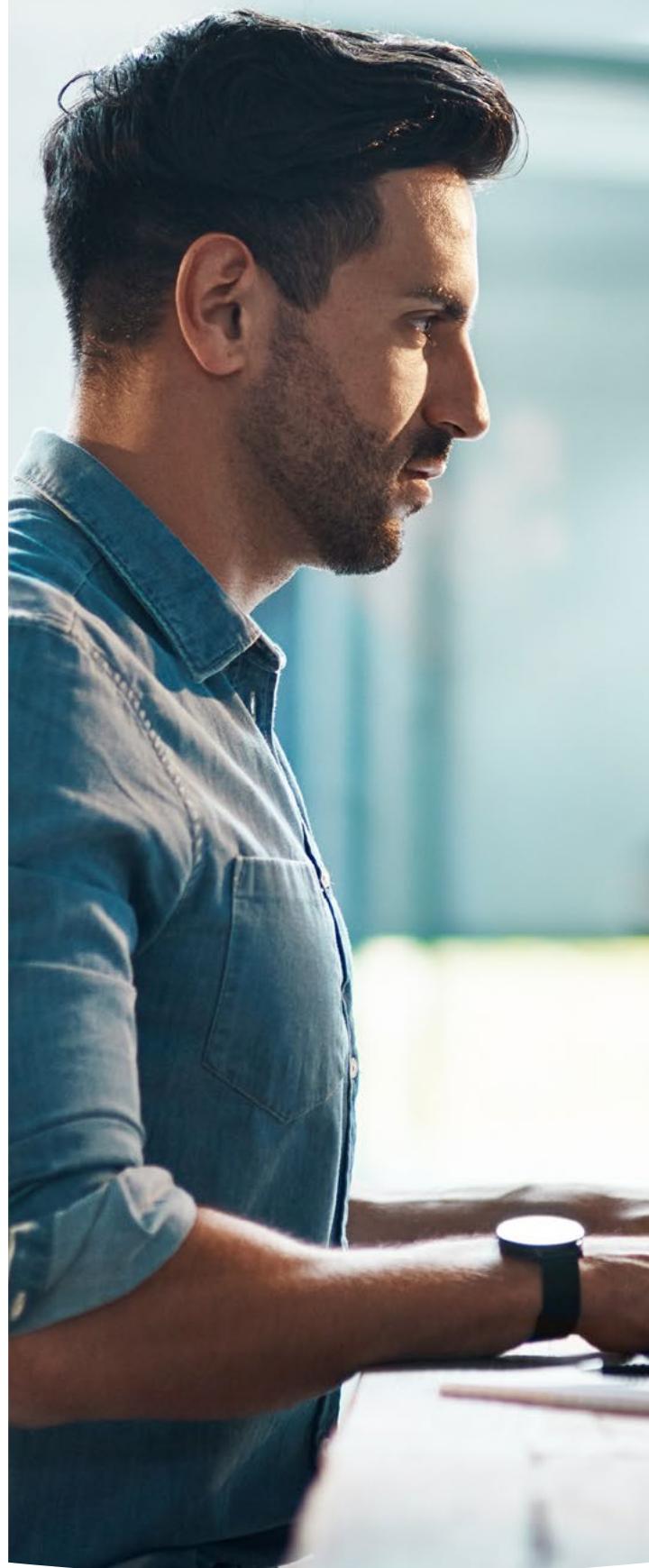
Wir stellen Ihnen in unserem Blätterkatalog den Zugang zu wertvollem Wissen zur Verfügung. Egal, ob als **Onlineseminar**, **Hybrid**- oder in der **Präsenzschulung**.

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





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 Serviceschulungen 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 Führungskräftestrainings 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	8
Sanitär und mehr – Die Sanitärreinigung	9
Reinigung und Pflege von Bodenbelägen	10
Reinigung textiler Bodenbeläge	11
Oberflächenveredelung von Steinböden	12
Housekeeping – Grundlagenseminar mit Schwerpunkt Zimmer- und Oberflächenreinigung	13
Effiziente Gebäudereinigung in kommunalen Einrichtungen	14
Innovation trifft Reinigung – Technik, Trends und Tools für die Praxis	15
igefa-Training für Objektleitende: Reinigungstechnik Modul 1 von 2	16
igefa-Training für Objektleitende: Kundenbetreuung & Mitarbeitermotivation Modul 2 von 2	17
igefa-Training Geprüfte Vorarbeitende	18
igefa-Training Geprüfte Reinigungskraft	19
Geprüfte Fachwirte für Reinigung und Hygiene Teil 1	20
Geprüfte Fachwirte für Reinigung und Hygiene Teil 2	21
Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflegeeinrichtungen, Arztpraxen	22
Projektkalkulatoren	23
Graffiti/Farbschmierereien: Sachgerechte Entfernung und richtige Prophylaxen	24

Gesund und munter

Ausbildung zu Staatlich geprüften Desinfektoren	28
Aktualisierungskurs für Desinfektoren	29
Qualifizierungsseminar zum Medizinprodukte-Beauftragten	30
Medizinprodukte-Berater gemäß Medizinprodukte-Durchführungsgesetz (MPDG)	31
Ausbildung Hygienebeauftragte Basiskurs	32
Auffrischungsseminar Hygienebeauftragte	33
Ausbildung Hygienebeauftragte Expertenkurs	34
Beauftragte für Hygiene in Gesundheitseinrichtungen	35

Gastronomisch gewandt

Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht	40
Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?	41
Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004	42
HACCP-Schulung	43
Kombischulung: Folgebelehrung nach dem IfSG + Hygieneschulung nach VO (EG) 852/2004	44
Folgebelehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)	45
Selbstlernkurs: Nachbelehrung IfSG §42/§43 + Lebensmittelhygieneverordnung	46
Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang	47
Housekeeping-Workshop	49
Verkauf hochpreisiger Zimmerkategorien	50
Selbstlernkurs „Pimp up your service“	51

Rundum geschützt

Ausbildung zu Sicherheitsbeauftragten	56
Auffrischungsseminar für Sicherheitsbeauftragte	57
Fachqualifikation zu Brandschutz- und Evakuierungsbeauftragten	58
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz in Kitas oder Betreuungseinrichtungen	59
Arbeitssicherheit im Hotellerie- und Gastgewerbe	60

Ganzheitlich stark

Ausbildung für Führungskräftenachwuchs	64
Schwierige Mitarbeitende führen	65
Next Level Leadership	66
Persönliche Stärke bewusst aufbauen	67
Andere Menschen – anderes Verhalten	68
Resilienz	69
Stressbewältigung	70
Reklamation souverän meistern	71
Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz – für Azubis oder Neueinsteigende	72
Kulturelle Vielfalt am Arbeitsplatz – Chancen erkennen und verstehen	73
Mitarbeitendenführung heute	74
Mit Herzlichkeit und Kompetenz die Kunden begeistern	75



Hygienisch rein



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 Präzens 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 Sinderscher 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 Präzens 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 Präzens 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 Präzens 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
 - Trockenshampooierung
 - Sprüh-Spülspaug-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 Präzens 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 Präzens 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 Präzens buchbar.

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Reinigungsverantwortliche und Objekt-leitungen 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



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Hygienisch rein



Basiskurs

NEU

Innovation trifft Reinigung

Technik, Trends und Tools für die Praxis

Onlineseminar. Auch in Präzens 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

igefa-Training für Objektleitende

Reinigungstechnik Modul 1 von 2

Onlineseminar. Auch in Präzens buchbar.

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Angehende und/oder erfahrene Objektleitungen

Seminarinhalte

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



Hygienisch rein



Aufbaukurs

igefa-Training für Objektleitende

Kundenbetreuung & Mitarbeitermotivation Modul 2 von 2

 **Onlineseminar.** Auch in Präzens 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 Objektleitungen



Hygienisch rein



Aufbaukurs

igefa-Training Geprüfte Vorarbeitende

Onlineseminar. Auch in Präzens 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 Einflege von Bodenbelägen
- Erkennen von Ausführungsfehlern

Seminarziel

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



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

Hygienisch rein



Aufbaukurs

igefa-Training Geprüfte Reinigungskräfte

Onlineseminar. Auch in Präzens buchbar.

Seminarinhalte

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

Informationen

Referent: Tobias Mildner

Dauer: 1 Tag

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen

Zielgruppe

Neu- und Quereinsteigende, sowie alle Interessierte in der Reinigungsbranche

Seminarziel

Erreichung eines grundlegenden Wissensstandes in der professionellen Reinigung. Nach erfolgreich absolviertem Leistungsnachweis erhalten Sie ein Zertifikat.



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/ Hygieneniedienste
 - 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
- Wischartextilaufbereitung (Tuch und Bezug)
 - Richtige und vor allem systematische Aufbereitung von Wischartextilien
- 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, Lohntarifvertrag, Mindestlohtarifvertrag
- 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. bedarfsoorientierter Reinigung
- Prüfung zum Themenblock III und IV



Hygienisch rein



Aufbaukurs

Hygienereinigung in Krankenhäusern, Pflege- einrichtungen, 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

Seminarhalte

- 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 Mindestlohnitarifvertrag
- 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.

Informationen

Referent: Thorsten Kohn, Horst Laschitz

Dauer: 1 Tag

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Einstiegende 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](#)





Gesund und Munter



Unsere praxisnahen Weiterbildungen im Gesundheitswesen richten sich an Krankenhausmitarbeitende, Hygiene- und Pflegepersonal. Sie stärken Ihre Fachkompetenz, fördern die Sicherheit im Berufsalltag und ermöglichen das Sammeln von Fortbildungspunkten. So bleiben Sie fachlich up to date und leisten einen wichtigen Beitrag zu Qualität und Hygiene in Ihrem Arbeitsumfeld.



Gesund und munter



Aufbaukurs

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.



[zum Inhaltsverzeichnis](#)

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

① **8 Fortbildungspunkte** nach RpB

Seminarinhalte

- Nationale Umsetzung relevanter Gesetze (Medizinproduktgesetz) und Verordnungen
- Betreibervorschriften für Medizinprodukte
- Anleitungen und praxisgerechte Umsetzung der gesetzlichen Forderungen
- Medizinproduktebuch
- Aufgaben und Pflichten (Betreiber, Beauftragter für Medizinprodukte Sicherheit und Anwender)
- Stellenbeschreibung Medizinproduktebeauftragter/Medizinprodukteverantwortlicher
- Medizinprodukteüberwachung bei Betreibern
- Zusammenarbeit mit Medizinprodukteberatern, Sicherheitsbeauftragten, Behörden und sonstigen Stellen
- Dokumentationsanforderungen
- Medizinprodukte Sicherheit
- 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 Medizinprodukte Sicherheit (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

Medizinprodukte-Berater gemäß Medizinprodukte- Durchführungsgesetz (MPDG)

8 Fortbildungspunkte nach RpB

Seminarinhalte

- Verantwortliche Person für die Einhaltung der Regulierungsrichtlinien nach Art. 15 MDR
- Rechtliche Grundlagen, die Neuerungen, Verantwortlichkeiten & Qualifikationen
- Das Medizinproduktgerecht-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 Medizinproduktrisiken
- Anforderungen an die Einweisung in die Bedienung von Medizinprodukten
- Änderungen und Neuerungen in der Gesetzgebung

Ziel

Sie erlangen gem. Medizinproduktgerecht-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

Ausbildung Hygienebeauftragte/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

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.

Informationen

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

Dauer: 1 Tag

Teilnehmeranzahl: max. 15 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Pflegekräfte, Hauswirtschaftsleitungen

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!



Gesund und munter



Expertenkurs

Ausbildung Hygienebeauftragte 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

Beauftragte für Hygiene in Gesundheits-einrichtungen

Schwerpunkt Kita, Behindertenhilfe, Seniorenheim

Onlineseminar. Auch in Präzens buchbar.

Seminarinhalte

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

Außerdem inklusive:

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

Informationen

Referent: Kathrin Ziegler

Dauer: 5 Tage

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Gutscheincode: IGEFA

Zielgruppe

Hygieneverantwortliche, Hauswirtschaftsleitungen, Kitaleitungen, Fachkraft für Haustechnik, Heilerziehungs-pflegende, Hauswirtschaftsleitungen, Heimleitungen, Pflegedienstleitungen



Unsere Kataloge auf einen Klick



igefa
Handschuhbroschüre

[Blätterkatalog](#) [Download](#)

Kolibri
Sortimentsübersicht



[Blätterkatalog](#) [Download](#)



Gastronomisch gewandt



Unsere Schulungen im HoReCa-Bereich richten sich an Mitarbeitende in Hotellerie, Gastronomie und Catering, die ihren Service auf das nächste Level bringen möchten. Von Pflichtschulungen bis zu praxisnahen Seminaren rund um Gastfreundschaft, Auftreten und Kommunikation – wir vermitteln Wissen, das Professionalität stärkt und für zufriedene Gäste sorgt.



Gastronomisch gewandt



Basiskurs

Aufbauseminar zum Lebensmittelrecht

Onlineseminar. Auch in Präzens 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 Präzens 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 Tätigkeiten im Lebensmittelbereich

Seminarinhalte

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



Gastronomisch gewandt



Basiskurs

HACCP-Schulung

Jeder Lebensmittelbetrieb sowie Küchen ist gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene gesetzlich verpflichtet ein HACCP-Konzept bzw. nach HACCP-Grundsätzen gestützte Verfahren einzuführen.

Onlineseminar. Auch in Präzens 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 Präzens buchbar.

Seminarinhalte

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 nahrungswirtschaftlichen Klassen sowie alle weiteren Tätigkeiten im Lebensmittelbereich

Teil 1: Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) §42 und §43

- Tätigkeitsverbote
- Aktuelle Änderungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)
- Pflichten des Arbeitgebers
- Pflichten des Arbeitnehmers
- Straf- und Bußgeldvorschriften
- Schriftliche Belehrung nach dem IfSG
- Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln
 - Warum besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden müssen
 - Wie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beigetragen werden kann
 - Welche Tätigkeiten nicht ausgeübt werden dürfen
 - Welche Symptome auf Erkrankungen hinweisen

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

In Anlehnung an die DIN 10514 und die LMHV

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



Gastronomisch gewandt



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 Präzens 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: Nachbelehrung IfSG §42 / §43 + Lebensmittelhygieneverordnung

Onlineseminar. Auch in Präzens buchbar.

Informationen

Referent: Kathrin Ziegler

Dauer: 1,5 Stunden

Teilnehmeranzahl: max. 20 Personen
mind. 10 Personen

Seminarinhalte

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

Zielgruppe

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



Gastronomisch gewandt



Basiskurs

Mit natürlicher Herzlichkeit und Kompetenz am Empfang

Onlineseminar. Auch in Präzens 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, Führungs-kräfte, 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

Teilnehmeranzahl: max. 14 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Mitarbeitende mit Verantwortung für Housekeeping-Prozesse



Gastronomisch gewandt



Basiskurs

Verkauf hochpreisiger Zimmerkategorien

Effiziente Reservierungsannahme, Gast- und verkaufsorientierte Kommunikation

Seminarinhalte

Informationen

Referent: Evelyn Schneider

Dauer: 1 Tag

Teilnehmeranzahl: max. 14 Personen
mind. 10 Personen

Zielgruppe

Empfangs- und Reservierungsmitarbeitende im Hotel

- 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



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/Verkaufsphasen verstehen und nutzen
- Das KANO-Modell der Kundenzufriedenheit
- Die Customer Journey kennen und alle Phasen kompetent nutzen
- Kunden versus Fans
- Der erste Eindruck
- Einwände im Verkaufsgespräch meistern

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

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

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

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

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](#)





Rundum geschützt



Unsere Seminare vermitteln praxisnahe Wissen rund um Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz – branchenübergreifend und für alle Unternehmen relevant. Sie richten sich an Mitarbeitende, Führungskräfte und Verantwortliche, die Sicherheitsaufgaben übernehmen oder ihre Kenntnisse auffrischen möchten, unabhängig von Branche oder Betriebsgröße.



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 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

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 fach-thematischen 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 Gastronomiegewerbe

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



bluematic
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 Führungskräftetrainings 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 Führungs-kräftenachwuchs

Informationen

Referent: Claudia Leske

Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen
mind. 8 Personen

Zielgruppe

Angehende Führungskräfte aller Ebenen,
Projektleitende und Mitarbeitende der
Personalabteilungen

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



Ganzheitlich stark



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



Ganzheitlich stark



Aufbaukurs

Next Level Leadership

Das ganzheitliche Jahres- training 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 bessere 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 Führungskräfetraining 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 Regenberg, 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.



Ganzheitlich stark



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 Verhaltendendenzen
 - die eigene Kennzahl und Verhaltendendenz
- 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.

Informationen

Referent: Evelyn Schneider

Dauer: flexibel

Zielgruppe

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



Ganzheitlich stark



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 Verhaltendendenzen
 - die eigene Kennzahl und Verhaltendendenz
- 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.



Ganzheitlich stark



Basiskurs

Resilienz

Onlineseminar. Auch in Präzens 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

Informationen

Referent: Wibke Regenberg

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.



Ganzheitlich stark



Basiskurs

Stressbewältigung

Dem Stress auf die Schliche kommen

Onlineseminar. Auch in Präzens 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



Ganzheitlich stark



Basiskurs

Reklamation souverän meistern

**Werden unsere Kunden /
Teammitglieder immer an-
spruchsvoller? Oder wir
dünnhäutiger?**

Onlineseminar. Auch in Präzens buchbar.

Seminarinhalte

- Wie kommt es dazu, dass ein Kunde oder Guest 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.



Ganzheitlich stark



Anfänger

Mit Herzlichkeit und Kompetenz

Für Azubis oder Neueinsteigende

Onlineseminar. Auch in Präzens 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.



Ganzheitlich stark

Anfänger

Kulturelle Vielfalt am Arbeitsplatz

Chancen erkennen und verstehen

Onlineseminar. Auch in Präzens buchbar.

Seminarinhalte

- Was denken andere Nationen über uns?
- Was ist „typisch“ deutsch?
- Mitarbeitende aus anderen Kulturreihen: 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 Kulturreihen bzw. anderer Nationalitäten arbeiten



Ganzheitlich stark



Anfänger

Mitarbeitendenführung heute

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

Onlineseminar. Auch in Präzens 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.



Ganzheitlich stark

Anfänger

Mit Herzlichkeit und Kompetenz Kunden begeistern

So bleiben wir „merk-würdig“

Onlineseminar. Auch in Präzens 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



Reiner Pogrzeba
Inhaber
Pogrezba Consulting

Schwerpunkte

Wissensvermittlung und Beratung in nahezu allen Bereichen der Gebäudereinigung:

- Reinigungstechniken
- Materialkunde
- Hygienemanagement
- Mitarbeitendenmotivation

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



Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

Qualifikationen

- Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
- Geprüfte Desinfektorin
- Hygienebeauftragte gem. §36 IfSG
- Langjährige Erfahrung als ehemalige Mitarbeiterin der igefa



Kathrin Ziegler
Inhaberin und Geschäftsführerin 2zet Ziegler GmbH

Schwerpunkte

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



Martin Steinigeweg
Inhaber Beratungsbüro für Bauwerkspflege

Qualifikationen

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



Unsere Trainingsexpertinnen und -experten



Torsten Kohn

Mitinhaber der Firma sarikohn – Spezialist für Gebäudereinigungs-Management



Rainer Nuss

Präsident des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure in Baden-Württemberg

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 Gebäude-reinigerhandwerk

Schwerpunkte

- Dozent, Trainer und Fachautor im Bereich der Lebensmit-telindustrie
- Erstellen von betriebsspezifischen Konzepten zur Produkt-sicherheit (HACCP)
- Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen
- Vermitteln von Lehrinhalten im Rahmen des Lebensmit-tel- und Hygienerechts, der Lebensmittelhygiene sowie Schankanlagen und Gaststättenunterrichtung

Qualifikationen

- Seit 2003 im Vorstand des europäischen Kontrolleursver-bandes
- 2000 Gründung des Landesverbandes der Lebensmittel-kontrolleure Baden-Württemberg
- 22 Jahre Erfahrung als Lebensmittelkontrolleur



Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

Schwerpunkte

- Ernährungsmanagment
- Pflegeberaterin nach §45 SGB XI



Tatjana Lieblinger
Freie Mitarbeiterin
hygenia GmbH

Qualifikationen

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



Oliver Koch
Freie Mitarbeiter
hygenia GmbH

Schwerpunkte

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

Qualifikationen

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



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 Bodenburg

Geschäftsführer
hygenia GmbH

Schwerpunkte

- Mikrobiologie
- Infektiologie
- Hygienemanagement
- Medizinproduktgerecht
- 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.“



Renate Stolle
Qualitätsmanagement und
Kundenbegeisterung

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“



Wibke Regenberg
Trainerin für Achtsamkeit,
Stressbewältigung und
Resilienz



Unsere Trainingsexpertinnen und -experten



Benita Stadlbauer
Freier Mitarbeiter
hygenia GmbH



Dr. Maren Wodrich
Freier Mitarbeiter
hygenia GmbH

Schwerpunkte

- Mikrobiologie
- Infektiologie
- Hygienemanagement
- Medizinproduktgerecht
- Aufbereitung von Medizinprodukten

Qualifikationen

- Gesundheits- und Kinderkrankenpflegerin
- Verantwortliche 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



Unsere Trainingsexpertinnen und -experten

Schwerpunkte

- Mikrobiologie
- Infektiologie
- Hygienemanagement
- Hygieneaudits

Qualifikationen

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



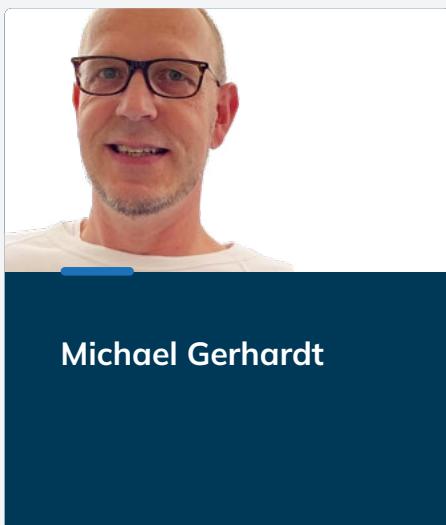
Frederike Schütt
Freier Mitarbeiter
hygenia GmbH

Schwerpunkte

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

Qualifikationen

- Fachkraft für psychiatrische Pflege
- Hygienefachkraft



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 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



Lernen am igefa Campus

Vorsprung durch Wissen: Bei igefa investieren wir kontinuierlich in die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeitende, 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 Kundenseminare 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

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

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 Werktagen 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 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

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.

