Fortbildungsprogramm 2018

Berufsverband Hauswirtschaft.

Hauswirtschaftliche Kompetenz für Profis

In Vorbereitung

Sinn und Sinnlichkeit in der Alltagsgestaltung von Menschen mit Demenz

Das Buch erscheint zur gleichnamigen Fachtagung am 16. Oktober 2017 in Osnabrück und ist ab dann zu bestellen

unter **Telefon (0 79 53) 88 36 91** oder

buchbestellung@fachbuchdirekt.de

www.fachbuchdirekt.de

Elisabeth Leicht-Eckardt (Hrsg.)
Zahncreme auf Spaghetti
ca. 176 Seiten, gebunden
ca. 19,90 Euro
Verlag Neuer Merkur GmbH
ISBN 978-3-95409-040-2

1707025

Zahncreme auf Spaghetti – zwei Dinge, die eigentlich nicht zusammengehören. Das Erleben von Demenz bringt je nach Sichtweise viele Dinge zusammen oder durcheinander, die eigentlich nicht zusammengehören und die wir uns vorher nicht vorstellen konnten. Dies geht nicht nur Pflegende im häuslichen Umfeld und in stationären Einrichtungen an, vor allem die professionelle Hauswirtschaft ist täglich gefordert, sich mit dem vielfältigen Phänomen Demenz im Alltag auseinanderzusetzen. Mit hauswirtschaftlichem Sinn, und mit allen Sinnen.

„Zahncreme auf Spaghetti" bietet eine Vielfalt an Ideen und Erfahrungen in der Alltagsgestaltung für Menschen mit Demenz. 30 Autorinnen und Autoren stellen ihre Sichtweisen, theoretische und praktische Konzepte sowie persönliche Erlebnisse vor – gegliedert in drei Bereiche:

In **WOHLFÜHLEN** geht es um praktische Dinge, die ein solches Gefühl in der Lebenswelt von und mit Menschen mit Demenz herstellen können: u. a. Betreuung, Ernährung, Nachbarschaftshilfe, Ergo- und Kunsttherapie. Es geht aber auch um die stets damit verbundenen Emotionen, das Erleben von Demenz im Alltag, die Wahrnehmung von Sinn und Sinnlichkeit – bei Betroffenen und Betreuenden.

WOHNEN zeigt Möglichkeiten zur Gestaltung des Lebensraums und -umfeldes für Menschen mit Demenz zuhause und im stationären Bereich: Alltagsorientierung, Raumgestaltung, Therapiegarten, Wohnberatung sind hier ebenso Stichworte wie Sicherheit und Hygiene, die Erfahrung mit ausländischen Arbeitskräften sowie die „klassischen" hauswirtschaftlichen Arbeitsfelder Reinigung und Wäscheversorgung.

Im Teil **WISSEN** erfahren Sie Hintergründe zu Demenz aus der Sicht von Medizin, Pflege, Haushalts- und Ernährungswissenschaft. Weitere Themen sind Recht und die Beratung von Betreuenden, Angehörigen und von Demenz Betroffenen.

„Auch der weiteste Weg beginnt mit einem ersten kleinen Schritt"

Konfuzius, Chinesischer Philosoph

Auf Ihrem Weg zur persönlichen Qualifizierung, zur beruflichen Veränderung und Weiterentwicklung kann der erste kleine Schritt die Teilnahme an einem Seminar oder Fernlehrgang des Berufsverbandes Hauswirtschaft bzw. seiner Kooperationspartner sein.

Wir haben bei der Gestaltung des Fortbildungsprogramms auch einen ersten kleinen Schritt in eine neue Richtung gemacht und 2017 zum ersten Mal ein Late-Night-Seminar angeboten. Diese neue Seminarform, bei der nach Feierabend in kurzer und kompakter Form klar umrissene Inhalte präsentiert werden, kam so gut an, dass wir nun den zweiten Schritt gehen und das Konzept fest ins Fortbildungsprogramm nehmen (siehe Seite 55).

Machen Sie gemeinsam mit uns einen weiteren ersten kleinen Schritt in Richtung digitales Lernen und werden Sie Teilnehmerin beim ersten Webinar des Berufsverbandes Hauswirtschaft! Unsere langjährige Referentin Christa Anna Fischer hat es für Sie konzipiert (siehe Seite 52). Weitere werden folgen, wir informieren Sie auf unserer Website.

Auch die Teilnahme an einem unserer Multiplikatoren-Seminare kann ein erster kleiner Schritt für Sie sein: Um fachliche Inhalte und dazu passende Lehrmethoden zu beherrschen und anschließend Ihr Team selbst nachhaltig und gut zu schulen. Schauen Sie sich dazu unsere Angebote ab Seite 46 an.

Haben Sie Fragen zu unserem Programm?

Ihre Ansprechpartnerin: Sabine Dostal
Telefon 0 71 51 4 37 70 – Telefax 0 71 51 4 76 25
E-Mail: fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de

Anmeldung und Teilnahmebedingungen unter
www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Registrierung® beruflich Pflegender

Der Berufsverband Hauswirtschaft e.V. ist als Bildungsanbieter bei der „Registrierung beruflich Pflegender" zugelassen. Für die mit diesem Logo gekennzeichneten Seminare erhalten Pflegekräfte Fortbildungspunkte für die Registrierung beruflich Pflegender.

Thematische Seminarübersicht

Führung, Kommunikation und Arbeitsrecht
Jung in Führung gehen ... 5
Konfliktgespräche moderieren ... 7
Mitarbeitergespräche sicher und effektiv führen ... 8
Schwierig oder herausfordernd? Strategien zum Umgang mit schwierigen Führungssituationen ... 10
Ältere Mitarbeiterinnen gesund führen und motivieren ... 11
Kein Stress mit der Lebensmitte ... 12
Gewusst wie! Arbeitsrecht in der Praxis ... 14

Organisation, Betriebswirtschaft und Qualitätsmanagement
Prozessoptimierung bei der Eigenreinigung ... 15
Gelebtes Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO9001:2015 ... 16
Kennzahlen in der Hauswirtschaft ... 18
Lecker und gesund – und rentabel ... 19

Hauswirtschaftliche Fachkompetenz
Rechtsvorschriften im Fokus der hauswirtschaftlichen Praxis ... 20
Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Hauswirtschaft ... 21
Systematische Küchenhygiene mithilfe des Hygienebarometers ... 23
Tag der Hygiene in der Küche ... 24
Tag der Hygiene in der Reinigung ... 25
Tag der Hygiene in der Wäschepflege ... 26
ESBL, MRE, MRGN und Co.: Was tun? ... 28
Hygienebeauftragte Person für Kindertagesstätten: mehr Schutz für die Kleinen ... 29
Reinigungsmanagement im Beherbergungsbetrieb ... 31

Hauswirtschaftliche Fachkompetenz für die Alten- und Behindertenhilfe
Inklusion – mit Hauswirtschaft fördern: Schwerpunkt Arbeit ... 32
Dezentrale Wohnformen brauchen gutes Schnittstellenmanagement ... 33
Wie gehen wir mit Menschen mit Herausforderndem Verhalten um? ... 35
Speisenangebote bei Schluck- und Kaubeschwerden ... 37
Kultursensible Verpflegung in der Altenhilfe ... 38
Expertenstandard Ernährungsmanagement: Update zur 2. Auflage 2017 ... 41

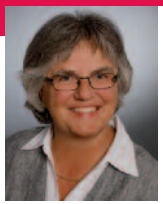
Ausbildung
Organisation der Ausbildung ... 43
„Unterweisung" war gestern: Gestaltung von handlungsorientierten Ausbildungssituationen ... 45

Multiplikatorenschulungen
Servieren – präsentieren – kommunizieren: alles für den Gast ... 46
Schulen – moderieren – präsentieren ... 47
Gesundes Bewegen am Arbeitsplatz durch Kinästhetik ... 49
EcoCleaner-Trainer: Qualifikation für Leitungskräfte zur Schulung von Reinigungskräften mit Zertifikat ... 51
Live-Webinare ... 53

Late-Night-Seminare
DIN-Normen für die Gemeinschaftsverpflegung ... 55
Kurztraining Ergonomie ... 55

Inhouse-Angebot
So wenig wie möglich - soviel wie nötig: Grundlagen der Hygiene im häuslichen Umfeld 57

Teilnahmebedingungen ... 58



Berufsverband Hauswirtschaft.

Jung in Führung gehen

Seminar 1

Thema

Hauswirtschaftliche Führungskräfte übernehmen häufig Führungsaufgaben in einem Alter, in dem es ihnen nicht möglich ist, fehlende Führungserfahrung durch Lebenserfahrung zu kompensieren. Sie sehen sich einer Menge von Herausforderungen gegenüber. Sie sind gut ausgebildet, bringen neue Ideen mit und stoßen am Arbeitsplatz auf ältere Mitarbeiterinnen, die zu führen sind – und damit auf Traditionen, eingefahrene Muster und oft auch auf die Erwartung der Leitung, „frischen Wind" in die Abteilung zu bringen. In der Zusammenschau ergeben sich dadurch Verunsicherungen und auch Konflikte bei allen Beteiligten.

Ziel

Junge hauswirtschaftliche Führungskräfte sind in ihrem Führungshandeln so gestärkt, dass sie die Führungsrolle weiterentwickeln, ihre Konfliktmanagementfähigkeiten erweitern, die eigenen Führungsvorstellungen auf dem Hintergrund bisheriger Erfahrungen reflektieren und Unsicherheiten reduzieren können.

Inhalte

- Wichtige Merkmale einer Führungspersönlichkeit
- Mitarbeiterführung im Spannungsfeld zwischen Jung und Alt
- Entwicklung von guten Arbeitsbeziehungen
- Konfliktentstehung – Konfliktanalyse – Konfliktlösung
- Entwicklung von „Selbst-Bewusstsein" in der Führungsrolle

Referentin **Erna Grafmüller**, HBL, Dipl.-Pädagogin, Supervisorin (DGSv)

Termin/Kursort **10. - 11. Oktober 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeiten 1. Tag: 10.30 – 18 Uhr, 2. Tag: 9 – 16.30 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 279
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 350

Verpflegung € 72

Anmeldeschluss **29. August 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

UNGER STINGRAY –
DAS ULTIMATIVE GLAS-INNENREINIGUNGS-SYSTEM

Mit dem vielseitig einsetzbaren **UNGER Stingray** erzielen Sie im Handumdrehen **professionelle Reinigungsergebnisse:**

- **Bis zu 25% schnellere Innenglasreinigung**
- **Komfortables und sicheres Arbeiten bis zu 4 m Höhe**
- **Einfache Bedienung – kaum Schulungsaufwand**
- **Mit professionellem Scotchgard™-Glasreiniger von 3M**

reddot award 2017 winner

2016 ISSA INNOVATION AWARD WINNER Supplies & Accessories

THE CLEANING SHOW 2017

1ER PRIX

UNGER

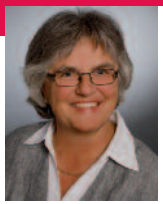
Quality Tools for Smart Cleaning

JETZT INFORMIEREN!

Tel.: 0212-2207 0

ungereurope@ungerglobal.com

www.ungerglobal.com



Berufsverband Hauswirtschaft.

Konfliktgespräche moderieren

Aufbauseminar für Teilnehmerinnen des Seminars „Jung in Führung gehen“

Seminar 2

Thema

Zum Führungsalltag gehört es, auftretende Konflikte zwischen Mitarbeitenden aufzugreifen und zu klären. Dies ist notwendig, um die Arbeits- und Leistungsfähigkeit einerseits und ein gutes Arbeitsklima andererseits aufrecht zu erhalten. In dieser Situation kommt der Führungskraft die Rolle zu, ein klärendes Gespräch zwischen den Konfliktpartnern zu moderieren.

Ziel

Die Teilnehmerinnen wissen, worauf sie bei der Gestaltung des äußeren Rahmens für Konfliktgespräche achten sollten. Sie kennen ihre Aufgaben als Moderatorin und den Ablauf eines moderierten Konfliktgespräches. Sie üben sich darin, in der Rolle der „Moderatorin“ zu bleiben.

Inhalte

- Regeln für ein moderiertes Konfliktgespräch
- Aufgaben einer Moderatorin
- Phasen einer Konfliktmoderation
- „Neutralität“ der Moderatorin: Wie kann sie sichergestellt werden?
- Übung an konkreten Fallbeispielen aus der Praxis der Teilnehmenden

Referentin **Erna Grafmüller**, HBL, Dipl.-Pädagogin, Supervisorin (DGSv)

Termin/Kursort **12. Oktober 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

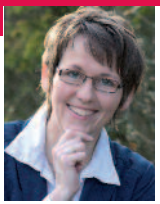
Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 36

Anmeldeschluss **31. August 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de



Mitarbeitergespräche sicher und effektiv führen

3

Seminar

Thema

Mitarbeitergespräche gehören für hauswirtschaftliche Führungskräfte zum Alltag. Von einem gut geführten Gespräch können alle profitieren. Oftmals gibt es aber Unsicherheiten: Mitarbeiter sehen den Gesprächen mit Sorge entgegen. Führungskräfte wissen nicht, warum und wie sie diese erfolgreich durchführen sollen. Dabei gibt es Möglichkeiten, das Zusammentreffen so zu gestalten, dass es zu einer angenehmen Feedback-Kultur kommen kann.

Ziel

Die Teilnehmerinnen reflektieren die eigene Haltung zu Mitarbeitergesprächen und kennen Erfolgsfaktoren. Vorschläge zur Durchführung eines Jahresgesprächs wurden erarbeitet und der Umgang mit Emotionen thematisiert. Die Teilnehmerinnen sind über die Weiterentwicklung von Mitarbeitergesprächen in der Zukunft informiert.

Inhalte

- Mitarbeitergespräche: Wollen oder Sollen?
- Arten von Mitarbeitergesprächen
- Der Einfluss von Unternehmens- und Führungskultur
- Erwartungen an die Führungskraft
- Das Jahresgespräch: Kriterien und Durchführung
- Umgang mit Gefühlen
- Mitarbeitergespräche 4.0

Referentin **Ute Krützmann**, Dipl. Oecotrophologin

Termin/Kursort **10. April 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 36

Anmeldeschluss **27. Februar 2018**

THE BENCHMARK MACHINES

EINE WASCHECHTE INNOVATION

Die neuen Waschmaschinen PERFORMANCE
und PERFORMANCE PLUS für 10-20 kg
Beladungsmenge machen einiges anders.
Und vieles besser.

Info 0800 22 44 644 | www.miele.de/pro/benchmark

Miele
PROFESSIONAL

Schwierig oder herausfordernd? Strategien zum Umgang mit schwierigen Führungssituationen

4

Seminar

Thema

Nicht alle Mitarbeiterinnen sind leicht zu führen. In jedem Team gibt es Menschen, die für die Führungskraft eine besondere Herausforderung darstellen. Diese Mitarbeiterinnen einfach nur als schwierig abzustempeln greift zu kurz und ist selten zielführend, da das Verhalten und Handeln nie losgelöst von den Rahmenbedingungen und der Arbeitssituation gesehen werden kann. Die Führungskraft braucht eine reflektierte Haltung mit Blick auf diese Situationen, um daraus konstruktive Handlungs- und Führungsstrategien sowie mögliche Lösungswege zu entwickeln.

Ziel

Die Teilnehmerinnen können schwierige Führungssituationen analysieren, um auf dem Hintergrund der Analyse Strategien und Lösungsansätze für den Umgang mit herausfordernden Mitarbeiterinnen zu entwickeln. Die Beschäftigung mit der eigenen beruflichen Situation als Führungskraft dient der Entwicklung von Souveränität in der Führungsrolle.

Inhalte

- Merkmale schwieriger Führungssituationen
- Was macht „schwierige Mitarbeiterinnen" denn „schwierig"?
- Prägnante Konfliktmerkmale – verdeckte und offene Konfliktmuster
- Entwicklung von professionellen Strategien und Lösungsansätzen für unterschiedliche Situationen
- Welche der Lösungsmöglichkeiten passt zu meiner Persönlichkeit?
- Innerbetriebliche und externe Unterstützungsmöglichkeiten

Referentin **Erna Grafmüller**, HBL, Dipl.-Pädagogin, Supervisorin (DGSv)

Termin/Kursort **15. – 16. März 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeiten 1. Tag: 10.30 – 18 Uhr, 2. Tag: 9 – 16.30 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 279
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 350
Verpflegung	€ 72

Anmeldeschluss **1. Februar 2018**

Registrierung beruflich Pflegender

Berufsverband Hauswirtschaft.

Ältere Mitarbeiterinnen gesund führen und motivieren

Seminare 5 6

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema

In vielen Einrichtungen liegt das Durchschnittsalter der hauswirtschaftlichen Beschäftigten weit jenseits der vierzig. Dieser Trend wird sich in der näheren Zukunft noch verstärken. Das stellt vor allem an die Führungskräfte neue Anforderungen: Das große Potenzial an Erfahrung und Kompetenz der älteren Mitarbeiterinnen will genutzt und ihre Arbeitsfähigkeit erhalten werden. Studien belegen, dass gerade die Arbeitsfähigkeit der Älteren durch bewusste Führungs- und Unternehmenskultur erhöht werden kann – ein entscheidender Vorteil im Wettbewerb um Fachpersonal. Nicht zuletzt hilft eine bewusste Führungs- und Unternehmenskultur, Mitarbeiterinnen aller Altersgruppen an „ihr" Unternehmen zu binden.

Ziel

Die Teilnehmerinnen haben die Veränderungen von Leistung und Motivation bei zunehmender Alterung der Mitarbeiterinnen reflektiert. Darauf aufbauend sind konkrete Strategien erarbeitet und an Fallbeispielen trainiert, um das Leistungspotenzial älterer Mitarbeiterinnen zu nutzen. Die Teilnehmerinnen kennen Methoden zur demografieorientierten Führung und Unterstützung der Arbeitsfähigkeit.

Inhalte

- Veränderung der Beschäftigungsstruktur aufgrund der demografischen Entwicklung
- Komponenten der Leistungsentwicklung und ihre Veränderung mit dem Alter
- Erfahrungen und Kompetenz älterer Mitarbeiterinnen gezielt nutzen
- Arbeitsfähigkeit älterer Mitarbeiterinnen erhalten
- Positives Motivationsklima durch eigene Führungsimpulse gezielt gestalten
- Erfahrungswissen sichern

Referentin

Mona Schöffler, Trainerin, Demografieberaterin, Magistra Public Health

Termine/ Kursorte

S5 **22. März 2018** Diakonisches Institut, Stuttgart
S6 **25. September 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeiten

9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210

Verpflegung

S5	€ 29
S6	€ 36

Anmeldeschluss

S5 **19. Februar 2018**
S6 **13. August 2018**

Registrierung* beruflich Pflegender

Kein Stress mit der Lebensmitte

Entdeckungsreise ins eigene Leben für hauswirtschaftliche Führungskräfte

7

Seminar

Thema

Wir entdecken es an uns und an anderen: In der Lebensmitte verändern wir uns. Wir haben bisher Durchhaltevermögen bewiesen, Lebens- und Krisenkompetenz erworben und Bewältigungsstrategien entwickelt. Die Lebenszeit um die 50 bietet sich an, um innezuhalten und sich der neuen Lebensphase bewusst zu werden. Der Blick auf den gesamten Lebensverlauf ermöglicht eine distanziertere Betrachtung von beruflicher und persönlicher Entwicklung.
Sich wohl fühlen mit den Veränderungen, die sich in der zweiten Lebenshälfte einstellen, ist der Wunsch vieler Frauen. Es gilt, achtsam mit sich umzugehen, die eigenen Vorzüge zu entdecken und zu stärken.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen vielfältige Sichtweisen auf Lebensverläufe sowie berufliche und persönliche Entwicklungen. Sie nehmen Impulse, neue Perspektiven und einen wohlwollenden Blick auf sich selbst mit nach Hause. Ihr Wohlgefühl, Ihre Ausstrahlungskraft und Ihr Selbstvertrauen sind gestärkt.

Inhalte

- Standortbestimmung, Lebenswirklichkeit und Lebenswünsche
- Lebensphasenorientierung: berufliche und persönliche Aspekte
- Wissenswertes rund um Figur, Outfit und Körpergefühl
- Finden Sie heraus, was für Sie besonders vorteilhaft ist!
- Details und Empfehlungen, die Sie im Alltag umsetzen können
- Empowerment-Strategien: Gegenwart und Zukunft gestalten

Bitte bringen Sie mit: ein Foto von sich aus einer für Sie bedeutsamen Lebensphase, zwei bis drei Kleidungsstücke, zu denen Sie Fragen haben.

Referentinnen

Marliese Iselin, HBL, Organisationsberatung & Coaching, Gerontologin (FH), Business Coach (IHK), REFA-Lehrerin
Sigrid Wörner, Outfit- und Imageberatung, staatlich geprüfte Hotelbetriebswirtin

Termin/Kursort **11. September 2018** Tagungszentrum Hohenheim, Stuttgart

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 37

Anmeldeschluss **10. August 2018**

Registrierung beruflich Pflegender

Institut Schwarzkopf GbR

Seminare • Kongresse • Krankenhaus- und Industriehygiene
Sachverständigenbüro • Laborleistungen • Support-Verlag

Institut Schwarzkopf

Auszug aus unserem Fortbildungsprogramm

Hygienebeauftragte in der Hauswirtschaft
11.-13. September 2018, Bad Kissingen

UPDATE für Hygienebeauftragte in der Hauswirtschaft
12. September 2018, Bad Kissingen

Fortbildungsprogrammheft jetzt anfordern!

Save the Date

9. ICW-Süd/ HWX-Kongress
Hygienekongress
Wundkongress
X2018: Mensch im Focus

07. - 09. März 2018
Festung Marienberg
Würzburg

www.institutschwarzkopf.de
Tel: 09708 70 596 -732 und -733 | seminare@institutschwarzkopf.de

IHR PERSÖNLICHER DESINFEKTIONSPLAN.

SCHNELL.
FLEXIBEL.
INDIVIDUELL.

Auf hygienesystem.de können Sie sich Ihre hausinternen Desinfektions-, Reinigungs- und Hautschutzpläne ganz einfach selbst erstellen. Gerne unterstützen wir Sie hierbei.

www.orochemie.de · Telefon: (0 71 54) 13 08-68

orochemie

Gewusst wie!
Arbeitsrecht in der Praxis

8

Seminar

Thema

Erfolgreiche Mitarbeiterführung und Personalverantwortung setzen grundlegende Kenntnisse des rechtlichen Rahmens voraus. Ohne arbeitsrechtliches Wissen werden weder eine richtige und passgenaue Auswahl von Mitarbeiterinnen noch eine ordnungsgemäße Verwaltung der Arbeitsverhältnisse und schon gar keine rechtssichere Trennung von Mitarbeiterinnen gelingen. Bei Verletzungen des Arbeitszeitgesetzes beispielsweise drohen strafrechtliche Konsequenzen. Der falsche Umgang mit schwierigen Mitarbeitern kann nicht nur zur Demotivation des gesamten Teams führen, sondern darüber hinaus auch kostspielig werden. Grundkenntnisse des Arbeitsrechts sind daher für Personalverantwortliche in allen Stadien des Arbeitsverhältnisses unverzichtbar.

Ziel

Die Teilnehmerinnen haben die für die tägliche Praxis notwendigen Kenntnisse des Arbeitsrechts erworben. Anhand von praktischen Beispielfällen und aktueller Rechtsprechung haben sie einen Überblick über die wesentlichen, für die tägliche Arbeit relevanten arbeitsrechtlichen Themen.

Inhalte

- Bewerbungsverfahren
- Einstellung von Mitarbeiterinnen
- Arbeitsvertragsgestaltung
- Befristung von Arbeitsverhältnissen
- Arbeitszeit- und Urlaubsrecht
- Mindestlohn
- Gleichbehandlung nach AGG
- Kündigung von Mitarbeiterinnen

Referent **Peter Hützen**, Rechtsanwalt, Fachanwalt für Arbeitsrecht

Termin/Kursort **13. November 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 36

Anmeldeschluss **1. Oktober 2018**

Berufsverband Hauswirtschaft.

Prozessoptimierung bei der Eigenreinigung

Seminar 9

Thema

Grundlage zur Organisation und Steuerung einer effizienten Eigenreinigung ist immer eine detaillierte Planung. Zudem ist es wichtig, die Mitarbeiter entsprechend zu schulen, die Prozesse so optimal wie möglich zu gestalten und die Reinigungschemie und -methoden auf das jeweilige Reinigungsobjekt und seine Besonderheiten abzustimmen. So kann die Leistung erreicht werden, die den Anforderungen der Einrichtung gerecht wird und gleichzeitig wirtschaftlich bleibt.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen die Aspekte, anhand derer sie ihre Eigenreinigung in ihrer Einrichtung analysieren können. Sie sind über das Handwerkszeug, um Prozesse zu optimieren, Mitarbeiterinnen zu qualifizieren sowie den Betriebsmittel- und Materialeinsatz zu steuern, informiert. So können sie ihre Eigenreinigung Schritt für Schritt fachlich und wirtschaftlich auf gesunde Füße stellen.

Inhalte

- Erstellung von Leistungsverzeichnissen und Revierplänen
- Berechnung der optimalen Reinigungsstunden
- Festlegung der zu verwendenden Reinigungschemie, -geräte, -maschinen
- Festlegung der Reinigungsmethoden und Arbeitsabläufe
- Ergonomisches Arbeiten = effizientes Arbeiten
- Beschaffungsoptimierung
- Qualitätssicherung und Werterhaltung

Referent

Torsten Kohn, Zertifizierter Sachverständiger im Gebäudereinigerhandwerk, Gebäudereinigermeister und Spezialist für Gebäudereinigungs-Management

Termin/Kursort

6. März 2018 Tagungshaus der Ev. Diakonissenanstalt, Stuttgart

Kurszeit

9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210

Verpflegung € 29

Anmeldeschluss **2. Februar 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Gelebtes Qualitätsmanagement nach DIN EN ISO 9001:2015

10 **Seminar**

Thema

Die internationale Norm zum Qualitätsmanagement DIN EN ISO 9001 liegt seit September 2015 in einer neuen Fassung vor. Für zertifizierte Organisationen enthält sie diverse Verbesserungen, die sich auf die Dokumentation und die Praxis des Managementsystems auswirken können. Die Forderungen der Norm sind nun allgemeiner formuliert. Dies bietet Unternehmen individuellere Möglichkeiten, ihr Qualitätsmanagementsystem so zu gestalten, dass es zu ihrer Organisation passt. Ziel der aktuellen Norm ist es, einen Katalogs von Anforderungen zu schaffen, mit dem die QM-Systeme unterschiedlicher Unternehmen gemessen und verglichen werden können.
Für zertifiziertes Qualitätsfachpersonal kann die Teilnahme an diesem Workshop als Basisschulung zur Aufrechterhaltung des Zertifikats anerkannt werden.

Ziel

Den Teilnehmerinnen kennen die Neuerungen der DIN EN ISO 9001:2015. Sie wissen über praxisorientierte Handlungstipps sowie Arbeitshilfen zur Umsetzung der Anforderungen im eigenen QM-System Bescheid.. Darüber hinaus haben sie die Möglichkeit erhalten, konkrete Fragen zu Umsetzungs- und Anpassungserfordernissen im eigenen QM-System zu stellen.

Inhalte

- Übersicht über die wesentlichen Änderungen und Neuerungen durch Gegenüberstellung der DIN EN ISO 9001:2015 und der DIN EN ISO 9001:2008
- Der PDCA-Zyklus und die Anforderungen der Norm
- Organisationskontext - Interessensgruppen
- Risikomanagement: stärkere Beachtung von Risiken und Chancen
- Wissensmanagement

Referentin **Aljana Rogina-Marx**, Managementassistentin, Qualitätsmanagerin

Termin/Kursort **18. September 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 36

Anmeldeschluss **7. August 2018**

2017, ca. 180 Seiten, ca. € 19,90
DIN A4, mit zahlreichen Abbildungen
ISBN 978-3-7841-2978-5

2016, 68 Seiten, € 12,00
DIN A4, mit zahlreichen Abbildungen
ISBN 978-3-7841-2703-3

2009, 238 Seiten, € 19,90
DIN A4, mit zahlreichen Abbildungen
ISBN 978-3-7841-1788-1

AUCH IM PAKET GRUNDWERK + ERGÄNZUNG € 29,00 ISBN 978-3-7841-2928-0

2017, 144 Seiten, € 19,90
DIN A4, mit zahlreichen Abbildungen
ISBN 978-3-7841-2876-4

2013, 155 Seiten, € 19,90
DIN A4, mit zahlreichen Abbildungen
ISBN 978-3-7841-2097-3

Sie erhalten unsere Bücher über Ihre Buchhandlung oder direkt bei uns.

www.lambertus.de

LAMBERTUS
SOZIAL | RECHT | CARITAS

Kennzahlen in der Hauswirtschaft: praxisnah und leicht verständlich

11 **Seminar**

Thema

Was sind Kennzahlen? Ist jede betriebliche Zahl eine Kennzahl? Wie komme ich zu Kennzahlen? Und: Braucht man diese Kennzahlen in der Hauswirtschaft als verantwortliche Führungskraft wirklich? Womöglich sind betriebswirtschaftliche Zahlen überhaupt nicht Ihre Stärke. Spätestens wenn die Geschäftsführung oder Hausleitung von Ihnen Kennzahlen erwartet oder Sie Controlling betreiben müssen sind Sie gefordert! Deshalb: Lassen Sie sich einführen in die Welt der Kennzahlen!

Ziel

Die Teilnehmerinnen sind motiviert, sich mit Kennzahlen ihres hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichs auseinander zu setzen, um am Arbeitsplatz wirtschaftlich und verantwortungsvoll damit umzugehen. Berührungsängste im Umgang mit Zahlen werden den Teilnehmerinnen genommen. Sie kennen die üblichen Kennzahlen für die Hauswirtschaft.

Inhalte

- Arten von Kennzahlen
- Beispiele aus den hauswirtschaftlichen Leistungsbereichen
- Kennzahlen für das eigene Unternehmen ermitteln
- Funktion von Kennzahlen
- Umgang mit Kennzahlen und deren Bewertung

Referentin **Gabriele Tronsberg**, Dipl. Berufspädagogin

Termin/Kursort **9. Mai 2018** Tagungshaus der Ev. Diakonissenanstalt, Stuttgart

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 29

Anmeldeschluss **6. April 2018**

Berufsverband Hauswirtschaft.

Lecker und gesund – und rentabel

Küchen im Sozial- und Gesundheitswesen wirtschaftlich führen und steuern

Seminar 12

Thema	Mehr denn je gehört zu einer guten Küche nicht nur, dass sie ein qualitativ gutes Essen produziert, sondern auch, dass sie mit gutem Management geführt wird. Ohne entsprechendes Wissen um dafür geeignete und wirksame Instrumente ist eine Küche heute nicht auf Kurs zu bringen. Ansprüche an die Dienstleistung von Küchen in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens sind hoch, die Budgets eher niedrig. Da braucht es gezieltes Know-how, um bestmögliche Wirtschaftlichkeit zu erreichen.
Ziel	Die Teilnehmerinnen kennen ökonomische Zusammenhänge und Instrumente zur wirtschaftlichen Führung von Küchen und Verpflegungsbereichen und können sie in der Praxis anwenden.
Inhalte	• Erfassen und Bewerten von Küchenleistungen • Kennzahlen und Controlling-Tools zur effektiven Kostenplanung und betrieblichen Steuerung • Betriebsvergleich und Benchmarking • Kostenrechnung und Kalkulation von Verkaufsleistungen • Leistungen und Angebote planen, Personalbedarf errechnen
Referent	**Wilfried Hötzer**, Küchenmeister, Verpflegungsbetriebswirt (HMA), QMB und Beauftragter für Lebensmittelsicherheit (DGQ)
Termin/Kursort	**15. Mai 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210
Verpflegung	€ 36
Anmeldeschluss	**3. April 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Rechtsvorschriften im Fokus der hauswirtschaftlichen Praxis

13
14

Seminare

Thema

Gesetze, Verordnungen und andere normative Regelungen verändern sich schneller als manchem lieb ist. Schnell hat man in der Hetze des Alltags den Überblick verloren und handelt nicht mehr rechtskonform. Dies schafft bei vielen Verantwortlichen in der Hauswirtschaft ein Gefühl der Unsicherheit.

Ziel

Die Teilnehmerinnen haben einen Überblick über die wesentlichen rechtlichen Anforderungen in Bezug auf Hygiene, Arbeitsschutz und Mitarbeiterführung. Sie kennen die wichtigsten Inhalte der entsprechenden Verordnungen und Richtlinien speziell für den hauswirtschaftlichen Bereich und haben Interpretationsmöglichkeiten diskutiert. Im Vordergrund steht die praktische Umsetzung der verschiedenen Vorschriften im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag.

Inhalte

- Grundlegende Rechtsvorschriften
- Infektionsschutzgesetz
- Lebensmittelhygienerecht – ein Überblick
- Biostoff- und Gefahrstoffverordnung
- Gesetze und Verordnungen zum Arbeitsschutz
- RKI-Richtlinien und wichtige aktuelle DIN-Normen

Referent

Sascha Kühnau, Dipl.oec.trop. (FH), QM Auditor, Freier Journalist, Koch

Termine/ Kursorte

S13 **12. April 2018** Stephansstift, Hannover
S14 **6. November 2018** Tagungshaus der Ev. Diakonissenanstalt, Stuttgart

Kurszeiten

9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210

Verpflegung

S13	€ 30
S14	€ 29

Anmeldeschluss

S13 **12. März 2018**
S14 **5. Oktober 2018**

Berufsverband Hauswirtschaft.

Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Hauswirtschaft

Seminar 15

Thema	Die Verantwortung und die Aufgabenbreite für alle mit dem Arbeitsschutz betrauten Personen in einem Unternehmen sind speziell in der Hauswirtschaft ungemein vielfältig. Deshalb ist es entscheidend, dass allen verantwortlichen Personen die Struktur des gesetzlich vorgeschriebenen Arbeitsschutzes und die Handhabung von Gefahr- und Biostoffen vertraut ist.
Ziel	Die Teilnehmerinnen haben einen Überblick über die klassische Schrittfolge und die Prioritäten bei verschiedenen Aspekten des Arbeitsschutzes in den Bereichen Reinigung, Wäschepflege und Verpflegung. Sie kennen die Umsetzungswege in der Praxis.
Inhalte	• Strukturierter Aufbau des Arbeitsschutzes im Betrieb • Strukturierter Umgang mit Gefahrstoffen • Strukturierter Umgang mit Biostoffen • Möglichkeiten zentraler Vorgaben • Notwendigkeit betriebsinterner Anpassungen
Referent	**Sascha Kühnau**, Dipl.oec.trop. (FH), QM Auditor, Freier Journalist, Koch
Termin/Kursort	**16. Oktober 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210
Verpflegung	€ 36
Anmeldeschluss	**3. September 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Kooperationsseminare
Verband der Köche Deutschlands e.V.

Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE*
*Im Programm des VKD finden Sie diesen Lehrgang unter dem Titel „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“

Dieser Lehrgang vermittelt umfangreiche Kenntnisse und Fertigkeiten in den Fächern Ernährungslehre, Diätetik, Anatomie und Physiologie, diätetische Lebensmittelkunde, Nährwertberechnungen und diätetisches Kochen und schließt mit der Prüfung „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“ ab.
Dieser Lehrgang ist als Bildungsurlaub anerkannt.

Dazu wird ein Vorbereitungslehrgang angeboten, der erste Informationen in den Fächern Diätetik, Physiologie und diätetisches Kochen vermittelt. Er ist hervorragend als Einstieg und Vorbereitung auf den Lehrgang geeignet.

3-teiliger Lehrgang „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“*
*Im Programm des VKD finden Sie diesen Lehrgang unter dem Titel 3-teiliger Lehrgang „Diätetisch geschulte(r) Koch/Köchin/DGE“

Eine Variante für Ihre diätetische Weiterbildung ist der dreigeteilte Lehrgang, bei dem Sie in 3 x 2 Wochen Vollzeitunterricht (inklusive Prüfung) ausgebildet werden. Teil 1 und Teil 2 umfassen den theoretischen Unterricht. Es werden umfangreiche Kenntnisse in den Fächern Medizinische Grundlagen, Ernährungslehre, Diätetik, Nährwertberechnungen sowie Lebensmittelkunde vermittelt. Teil 3 wird ganz der Fachpraxis gewidmet. Nach jedem Teil-Lehrgang erfolgt eine Prüfung im jeweiligen Fach. Abgeschlossen wird der 3-teilige Lehrgang nach Bestehen aller Teil-Prüfungen im dritten Teil mit dem Titel „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“.
Vorteil: Der dreiteilige Lehrgang erleichtert die Abstimmung der Weiterbildung mit den betrieblichen Bedingungen und ermöglicht teilnehmerfreundliche Ratenzahlungen.

Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft nehmen jeweils zum Mitgliederpreis teil.

Termine in Villingen (Vollzeit)
Vorbereitungslehrgang:
09.01. – 13.01.2018
Hauptlehrgang:
15.01. – 20.02.2018
Vorbereitungslehrgang:
09.10. – 13.10.2018
Hauptlehrgang:
15.10. – 20.11.2018
Dauer:
Vorbereitungslehrgang:
1 Woche (40 UStd.)
Lehrgang Vollzeit:
6 Wochen (250 UStd. inkl. Prüfung)
Preise:
Vorbereitungslehrgang € 460 (Preis für Mitglieder € 435)
Lehrgang Vollzeit inkl. Prüfungsgebühren € 2.190 (Preis für Mitglieder € 2.100). Unterkunfts- und Verpflegungskosten (Selbstzahler).

Termine in Butzbach (Teilzeit)
Vorbereitungslehrgang:
07.03. – 09.03.2018
Hauptlehrgang
Teil 1: 12.03. – 23.03.2018
Teil 2: 16.04. – 27.04.2018
Teil 3: 25.06. – 05.07.2018
Dauer:
Vorbereitungslehrgang:
3 Tage (24 UStd.)
Lehrgang 3 x 2 Wochen
(250 UStd. inkl. Prüfung)
Preise:
Vorbereitungslehrgang € 330
(Preis für Mitglieder € 310)
Lehrgang:
Teil 1 – 3 je Teil € 730 (Preis für Mitglieder je Teil € 700) inkl. Prüfungsgebühren. Unterkunfts- und Verpflegungskosten (Selbstzahler).

Weitere Informationen und Anmeldung unter:
Verband der Köche Deutschlands e.V.
Steinlestr. 32, 60596 Frankfurt
Internet: https://shop.vkd.com

Berufsverband Hauswirtschaft.

Systematische Küchenhygiene mithilfe des Hygienebarometers

Seminar 16

Thema

Ob Aushangpflicht oder nicht – das Hygienebarometer kommt! In den meisten Bundesländern ist es schon längst da, und zwar als Grundlage für systematische Hygienebegehungen der Kontrollbehörden. Mithilfe der Hygienebarometer-Systematik werden lebensmittelverarbeitende Betriebe zunächst in Bezug auf das Risiko, das von ihnen ausgeht, eingeschätzt und anschließend im Rahmen eines Malus-Systems bewertet. Ziel der Betriebsleitung muss es dabei sein, möglichst wenige Minuspunkte zu erreichen.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen die Hygienebarometer-Systematik und wissen, welche Kontrollpunkte mit wie vielen Minuspunkten bewertet werden. Sie können einschätzen, wie die Mängel gewichtet werden und sind in der Lage, eine Selbsteinschätzung des Hygienestandards ihrer Küche vorzunehmen.
Sie haben Hinweise und Tipps erhalten, wie Sie eine Hygienekontrolle mit möglichst wenigen Minuspunkten meistern können.

Inhalte

- Wie funktioniert die Systematik der Lebensmittelkontrolle?
- Welche Kontrollpunkte sind besonders relevant?
- Auf welche Details achten die Kontrolleure besonders?
- Wie werden die unterschiedlichen Mängel gewichtet?
- Welche Relevanz hat die Dokumentation?
- Welche Fristen sind zu beachten?
- Welchen Einfluss haben Sie auf die Kontrollhäufigkeit in Ihrem Betrieb?

Referentin

Carola Reiner, HBL, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement (FIGR), geprüfte Desinfektorin, EcoCleaner-Mastertrainerin

Termin/Kursort **8. Juni 2018** Stephansstift, Hannover

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 30

Anmeldeschluss **8. Mai 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Tag der Hygiene in der Küche

17

Seminar

Thema

Fach- und Führungskräfte aus der Hauswirtschaft tragen in besonderem Maße Verantwortung für die Hygiene. Dabei gilt es, die Bewohnerbedürfnisse nach Wohnlichkeit und Normalität in Einklang zu bringen mit gesetzlichen Anforderungen und Vorgaben. Im Alltag ist es häufig schwierig, sich hier auf dem Laufenden zu halten. Daher soll Ihnen dieses Seminar Gelegenheit geben, sich im Kreis von Gleichgesinnten auf den neuesten Stand zu bringen und auszutauschen.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen die gesetzlichen Grundlagen für den Umgang mit Lebensmitteln. Sie wissen, worauf sie bei der Verpflegung von Personen mit erhöhtem Infektionsrisiko zu achten haben, inwieweit Bewohnerinnen in den Speisenproduktionsprozess einbezogen werden können und welche Pflichtschulungen für die Mitarbeiterinnen durchzuführen sind.

Dieses Seminar lässt sich mit den Seminaren **18** und **19** kombinieren.

Inhalte

- Hygienische Risiken im Umgang mit Lebensmitteln
- Verpflegungsangebote für Menschen mit erhöhtem Infektionsrisiko: Was ist möglich, was nicht?
- Umsetzung der Schulungspflichten von Mitarbeiterinnen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln zu tun haben
- Und immer wieder HACCP: Wie geht das auch in kleinen Küchen?
- Die Eierfrage, Rückstellproben und Co.: Was ist aktuell?

Referentin

Carola Reiner, HBL, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement (FIGR), geprüfte Desinfektorin, EcoCleaner-Mastertrainerin

Termin/Kursort **5. Juni 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 36

Anmeldeschluss **24. April 2018**

Berufsverband Hauswirtschaft.

Tag der Hygiene in der Reinigung

Seminar 18

Thema

Fach- und Führungskräfte aus der Hauswirtschaft tragen in besonderem Maße Verantwortung für die Hygiene. Dabei gilt es, die Bewohnerbedürfnisse nach Wohnlichkeit und Normalität in Einklang zu bringen mit gesetzlichen Anforderungen und Vorgaben. Im Alltag ist es häufig schwierig, sich hier auf dem Laufenden zu halten. Daher soll Ihnen dieses Seminar Gelegenheit geben, sich im Kreis von Gleichgesinnten auf den neuesten Stand zu bringen und auszutauschen.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen die gesetzlichen Grundlagen für die Reinigung. Sie können Reinigungs- und Desinfektionspläne erstellen und beurteilen. Sie wissen, welche Schulungen sie für ihre Reinigungskräfte durchzuführen haben. Neben dem „Wann?" und „Wie?" der Desinfektion sind sie informiert über Gefahren durch Bio- und Gefahrstoffe und wissen, wie sie über neue Anforderungen auf dem Laufenden bleiben können.

Dieses Seminar lässt sich mit den Seminaren **17** und **19** kombinieren.

Inhalte

- Reinigung ist die Grundlage der Hygiene
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel: Inhaltsstoffe, Anwendung, Gefahren
- Reinigungs- und Desinfektionsfehler vermeiden
- So viel wie nötig, so wenig wie möglich: Was ist wirklich vorgeschrieben?
- Maßnahmen beim Auftreten bestimmter Keime

Referentin

Carola Reiner, HBL, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement (FIGR), geprüfte Desinfektorin, EcoCleaner-Mastertrainerin

Termin/Kursort **6. Juni 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210

Verpflegung € 36

Anmeldeschluss **24. April 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Tag der Hygiene in der Wäschepflege

19

Seminar

Thema

Fach- und Führungskräfte aus der Hauswirtschaft tragen in besonderem Maße Verantwortung für die Hygiene. Dabei gilt es, die Bewohnerbedürfnisse nach Wohnlichkeit und Normalität in Einklang zu bringen mit gesetzlichen Anforderungen und Vorgaben. Im Alltag ist es häufig schwierig, sich hier auf dem Laufenden zu halten. Daher soll Ihnen dieses Seminar Gelegenheit geben, sich im Kreis von Gleichgesinnten auf den neuesten Stand zu bringen und auszutauschen.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen die gesetzlichen Grundlagen für die Wäschepflege. Sie wissen um das „Wann?" und „Wie?" der Wäschedesinfektion und können einen hygienischen Wäschekreislauf für unterschiedlichste Wohn- und Arbeitsformen gestalten. Sie kennen die einschlägigen Richtlinien und Empfehlungen und wissen, wie sie ein Qualitäts- und Hygienemanagementsystem in ihrer Wäscherei einführen können.

Dieses Seminar lässt sich mit den Seminaren **17** und **18** kombinieren.

Inhalte

- Der hygienische Wäschekreislauf
- Möglichkeiten der Wäschedesinfektion
- Von reiner und unreiner Seite
- Gesetzliche Vorgaben, RKI-Empfehlungen, Leitlinien
- RAL-Gütezeichen und RABC

Referentin

Carola Reiner, HBL, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement (FIGR), geprüfte Desinfektorin, EcoCleaner-Mastertrainerin

Termin/Kursort **7. Juni 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210

Verpflegung € 36

Anmeldeschluss **24. April 2018**

FIGR
Forschungs- und Prüfinstitut für Facility Management GmbH

Fachwirt/in Reinigungs- und Hygienemanagement

Thema

Im Bereich der Reinigungs- und Hygienetechnik ist ein großes Wachstum der Dienstleistungen zu verzeichnen. Nachdem durch die Novellierung der Handwerksordnung kein Meisterbrief zur selbständigen Führung einer Gebäudereinigung mehr erforderlich ist, werden immer mehr spezifische Qualifikationen gefordert, um den Herausforderungen auf dem Dienstleistungssektor gerecht werden zu können. Eine Orientierung zum angewandten Management stellt noch eine Lücke dar, für die in der Reinigungs- und Hygienetechnik geforderten Qualifikationsprofile.

Ziel

Der Lehrgang vermittelt Ihnen umfangreiches Wissen in Theorie und Praxis für den alltäglichen Umgang mit der Reinigung. Nach erfolgreichem Prüfungsabschluss erhält der/die Teilnehmer/ in ein Prüfungszeugnis sowie ein Zertifikat des FIGR für die bestandene Prüfung, das zur Berechtigung des Titels ***Fachwirt/in Reinigungs- und Hygienemanagement (FIGR)*** führt.

Inhalte

- Grundlagen der Reinigungs- und Hygienetechnik
- Technologie der Reinigungs- und Hygienetechnik
- Betriebliche Organisation und Kostenrechnung
- Mitarbeiter- und kundenorientiertes Handeln

Methode

Vermittlung von Theorie anhand von Praxisbeispielen; Problembehandlungen aus dem Alltag der Teilnehmer/innen; praktische Vorführungen; Einsatz modernster Medientechnik.

Lehrgangsleiter

Herr Martin Lutz (Institutsleiter FIGR)

Veranstaltungstermine

Lehrgang 1: (Metzingen)	07. Februar – 09. März 2018 (8-tägiger Lehrgang mit Prüfung)
Lehrgang 2: (Bonn)	11. April – 04. Mai 2018 (8-tägiger Lehrgang mit Prüfung)
Lehrgang 3: (Metzingen)	13. Juni – 13. Juli 2018 (8-tägiger Lehrgang mit Prüfung)
Lehrgang 4: (Nürnberg)	19. Juni – 20. Juli 2018 (8-tägiger Lehrgang mit Prüfung)
Lehrgang 5: (Hamburg)	29. August – 28. September 2018 (8-tägiger Lehrgang mit Prüfung)
Lehrgang 6: (Metzingen)	10. Oktober – 09. November 2018 (8-tägiger Lehrgang mit Prüfung)
Lehrgang 7: (Berlin)	07. November – 07. Dezember 2018 (8-tägiger Lehrgang mit Prüfung)

Preis

Für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft und rhw-Abonnenten 1.782,00 € zzgl. gesetzl. MwSt. inkl. Tagungsgetränken und Verpflegung. Für Nicht-Mitglieder 1.980,00 € zzgl. gesetzl. MwSt. inkl. Tagungsgetränken und Verpflegung.

Ort

FIGR-KommunikationsCenter, Lise-Meitner-Str. 3, 72555 Metzingen (Regellehrgang)
Tel: 07123 9750-0, Fax: 07123 9750-10, E-Mail: info@figr.de, Internet: **www.figr.de**

Berufsverband Hauswirtschaft.

ESBL, MRE, MRGN und Co.: Was tun?

20 **Seminar**

Thema

Die Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention (KRINKO) am Robert-Koch-Institut (RKI) hat vor dem Hintergrund der ständig steigenden Zahl an Infektionen mit multiresistenten Keimen eine komplette Neubearbeitung der Empfehlungen zum Thema MRSA sowie eine Ergänzung zu den „Hygienemaßnahmen bei Infektion oder Besiedlung mit multiresistenten gramnegativen Stäbchen" vorgelegt. Die Empfehlung richtet sich primär an Mitarbeiterinnen und verantwortliche Leitungskräfte von stationären und ambulanten medizinischen und pflegerischen Einrichtungen. Die Anwendung der im Zentrum der neuen Empfehlung stehenden Risikoanalyse sowie die daraus abgeleiteten Maßnahmen können aber auch in anderen Einrichtungen hilfreich sein.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen die Neuerungen dieser Empfehlung und können sie in ihr hauseigenes Hygienekonzept integrieren. Sie wissen um die Bedeutung der Händehygiene und weiterer persönlicher Hygienemaßnahmen in diesem Zusammenhang. Sie können ihre Mitarbeiterinnen angemessen unterweisen und schulen. Sie sind in der Lage, eine Risikoanalyse für ihren Arbeitsbereich durchzuführen und daraus entsprechende Maßnahmen abzuleiten.

Inhalte

- Arten von multiresistenten Erregern (MRE)
- Rechtliche Verbindlichkeit von RKI-Richtlinien
- Die wichtigsten Richtlinien und Empfehlungen zum Umgang mit MRE
- Die Risikoanalyse durchführen
- Die Bedeutung von Händehygiene und Barrieremaßnahmen
- Ausbruchsmanagement: Alle müssen zusammenarbeiten

Referentin

Carola Reiner, HBL, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement (FIGR), geprüfte Desinfektorin, EcoCleaner-Mastertrainerin

Termin/Kursort

22. Oktober 2018 Tagungshaus der Ev. Diakonissenanstalt, Stuttgart

Kurszeit

9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 29

Anmeldeschluss **21. September 2018**

Registrierung* beruflich Pflegender

Hygienebeauftragte Person für Kindertagesstätten: mehr Schutz für die Kleinen

Thema
Kinderfreundliche Räume mit ausreichend Platz zum Spielen und Schlafen, altersgerechte Sanitäranlagen sowie saubere Sandkisten und sichere Spielgeräte sind nur ein Aspekt guter Kindertagesstätten-Hygiene. Genauso wichtig sind das Einhalten hygienischer Grundregeln für Kinder und Erzieherinnen und der Schutz vor Infektionskrankheiten.

Ziel
In Anlehnung an die aktuellen rechtlichen Forderungen haben die Teilnehmerinnen die Fähigkeit erworben, den theoretischen und praktischen Anforderungen als Hygienebeauftragte Person in Kindertagesstätten gerecht zu werden. Sie kennen die gesetzlichen Vorgaben in Bezug auf Lebensmittelhygiene, Infektionsschutz, Mitarbeiterschutz und Bauhygiene.

Inhalte
- Rechtliche Vorgaben
- Relevantes zur Infektionshygiene
- Infektionsprävention
- (Bau)hygienische Anforderungen
- Besonderheiten der Reinigung und Desinfektion in Kindertagesstätten
- Grundsätze zur Erstellung und zum Umgang mit dem Hygieneplan

Referentin
Saskia Strelow, Bachelor of Science Lebensmittel-, Ernährungs- und Hygienetechnik

Termin/Kursort
19. Juni 2018 Schulungszentrum von ALEGRIA, München

Kurszeit
9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210

Verpflegung € 36

Anmeldeschluss **18. Mai 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

green care® PROFESSIONAL

EINFACH KARTUSCHE REIN UND "SCHAUMSPRÜHEN"

QUICK & EASY

JETZT: MOBILES ANWENDUNGSTRAINING

Desinfektion & green-Effective® Reinigung

green-Effective® Reinigungs-Sortiment:

cradle to cradle CERTIFIED GOLD

EU Ecolabel AT/020/012

CATEGORY WINNER AMSTERDAM INNOVATION AWARD 2016

QUICK & EASY MOBILES ANWENDUNGS TRAINING
Bald verfügbar in
Download on the App Store
ANDROID APP ON Google play

tana-Chemie GmbH
Rheinallee 96
55120 Mainz
WWW.WMPROF.COM

Werner & Mertz Professional

Cradle to Cradle™ is a certification mark licensed by the Cradle to Cradle Products Innovation Institute.
Packaging is not assessed. Spray head meets banned list requirements.

Berufsverband Hauswirtschaft.

Reinigungsmanagement im Beherbergungsbetrieb

Seminar 22

Thema	Ein Beherbergungsbetrieb hat die Verantwortung für einen sicheren und angenehmen Aufenthalt von Gästen. Hierfür müssen rechtliche Bestimmungen und die Betriebshygiene eingehalten werden. Die Verantwortlichen benötigen ein breitgefächertes Know-how, um alle Aufgaben zur vollsten Zufriedenheit des Gastes zu lösen und letztendlich für den Erfolg des Hauses zu sorgen.
Ziel	Die Teilnehmerinnen werden durch Erklärung der rechtlichen Bestimmungen sowie durch Vermittlung von wichtigen Elementen der Betriebshygiene optimal in ihrem Verantwortungsbereich gestärkt. Sie kennen die Zusammenhänge zwischen der in diesem Bereich notwendigen Effizienz und dem Thema Mitarbeiterführung.
Inhalte	• Rechtliche Bestimmungen für den Beherbergungsbetrieb • Spezifische Materialkunde • Elemente der Betriebshygiene • Kostenmanagement und Budgetierung • Grundlagen erfolgreicher Mitarbeiterführung
Referentin	**Petra Paech**, Dipl.-Ing. Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel
Termin/Kursort	**13. November 2018** Schulungszentrum von ALEGRIA, München
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210
Verpflegung	€ 36
Anmeldeschluss	**12. Oktober 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Inklusion – mit Hauswirtschaft fördern: Schwerpunkt Arbeit

23 **Seminar**

Thema

In der Behindertenhilfe gibt es zahlreiche Bereiche, in denen mithilfe der Hauswirtschaft Potenziale von Menschen mit Beeinträchtigungen genutzt werden können. Um mit Hauswirtschaft zu fördern, zu begleiten und zu unterstützen sind Kenntnisse über Behinderungsformen notwendig, denn wir müssen uns in unsere Kunden und Mitarbeiterinnen hineinversetzen können. So können wir zielgruppenorientiert mit Hauswirtschaft fördern und tragen dazu bei, dass Menschen mit Behinderung im Rahmen von Inklusion an Gesellschaft und Arbeit teilhaben.

Ziel

Die Teilnehmerinnen wissen über grundsätzliche Aspekte zum Thema Behindertenhilfe Bescheid. Sie kennen den Nationalen Aktionsplan zur Inklusion und die Leichte Sprache als eine Möglichkeit zu kommunizieren. Sie entwickeln gemeinsam Methoden und Konzepte, um Menschen mit Behinderung durch Hauswirtschaft zu fördern und ihnen damit eine Beschäftigungsperspektive zu geben.

Inhalte

- Was bedeutet es „behindert" zu sein? Behinderungsformen und den Umgang damit kennen
- von der Integration zur Inklusion: Umsetzung des Nationalen Aktionsplans mit dem Schwerpunkt Arbeit
- Leichte Sprache kennenlernen und nutzen können
- Lernmethoden einsetzen um Arbeitskompetenzen zu fördern
- Menschen mit Behinderung für den Arbeitsmarkt in der Hauswirtschaft fit machen
- Beispiele aus der Praxis

Referentin

Christa Anna Fischer, staatlich geprüfte Oecotrophologin, Integrationscoach, Fachkraft für Arbeits- und Berufsförderung (FAB), Eco-Cleaner-Trainerin

Termin/Kursort **17. Mai 2018** Tagungszentrum Hohenheim, Stuttgart

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 37

Anmeldeschluss **16. April 2018**

Berufsverband Hauswirtschaft.

Dezentrale Wohnformen brauchen gutes Schnittstellenmanagement

Seminar 24

Thema

Neue Wohnformen und Kundenanforderungen machen es notwendig, sich wieder intensiv mit dem Thema Schnittstellen auseinander zu setzen. Die Neuordnung von Aufgabenpaketen zwischen den Berufsgruppen ist eine wichtige Grundlage für ein funktionierendes Hauskonzept, denn außer Hauswirtschaft und Pflege übernehmen auch Betreuungs- und Präsenzkräfte oder Alltagsbegleiterinnen wichtige Schnittstellenaufgaben. Die Hauswirtschaft erhält durch mehr Alltagsorientierung wieder einen höheren Stellenwert.

Ziel

Die Teilnehmerinnen wissen, wie man ganzheitliche Schnittstellenkonzepte erarbeiten und Synergien nutzen kann. Zentrales Thema ist hier die Rolle der Hauswirtschaft in den neuen Wohn- und Organisationsformen. Sie erhalten Hilfestellungen aus der Praxis für die Praxis und individuelle Lösungen für die Umsetzungsplanung.

Inhalte

- Handlungsschritte eines Schnittstellenkonzepts erarbeiten
- organisatorische Umsetzung des Konzepts
- Arbeitsabläufe gestalten und Synergien nutzen
- Verantwortung in den Wohnbereichen und Klärung von Dienst- und Fachaufsicht
- Schulung und Umsetzungsbegleitung der Mitarbeiterinnen im Veränderungsprozess

Referentin

Alice Lamers, Dipl.-Oecotrophologin (FH), Fachwirtin Reinigungs- und Hygienemanagement, Beraterin

Termin/Kursort

24. September 2018 Tagungshaus der Ev. Diakonissenanstalt, Stuttgart

Kurszeit

9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 29

Anmeldeschluss **24. August 2018**

Registrierung beruflich Pflegender

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

CCR Unternehmensberatung im Gesundheitswesen

Beratungs- und Schulungskompetenz für die Hauswirtschaft

Organisationsberatung und Fortbildung

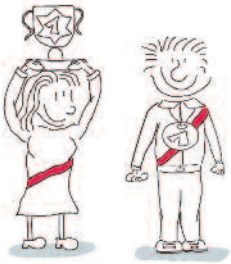
GESTALTEN SIE MIT UNS DIE ZUKUNFT DER HAUSWIRTSCHAFT

Beratung, Schulung und Seminare seit 20 Jahren

Consulting Carola Reiner
Friedhofstraße 33
71397 Weiler zum Stein
Tel. 07195 - 9078532
reiner@ccr-unternehmensberatung.de
www.ccr-unternehmensberatung.de

46. Jahrestagung
23.-24. April 2018 in Rösrath

Berufsverband Hauswirtschaft.



© manufactur.de

Kompetenz - Konkurrenz - Kooperation

Berufsverband Hauswirtschaft.

Wie gehen wir mit Menschen mit Herausforderndem Verhalten um?

Seminar 25

Thema

Jeder Mensch reagiert auf Situationen mit seinem eigenen Verhalten so, wie er es im Laufe des Lebens gelernt hat. Menschen, die sich aufgrund einer demenziellen Erkrankung verändern oder eine Behinderung haben, zeigen ein Verhalten, das als störend und problematisch empfunden wird. Zielloses Umherwandern, Aggressivität, Schreien oder Apathie führen zu Unsicherheiten, Angst und Frustration bei den Mitarbeiterinnen, die häufig mit Unverständnis und Abwehr reagieren. Das führt zu einer weiteren negativen Verstärkung.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen Situationen, in denen Menschen sich herausfordernd verhalten und wissen, dass die Betroffenen selbst unter einem starken Leidensdruck stehen. Sie können Methoden, mithilfe derer sie selbst zu einer Entlastung des Gegenübers beitragen können, anwenden.

Inhalte

- Was ist Herausforderndes Verhalten, was sind Verhaltensauffälligkeiten?
- Typische Situationen – Beispiele aus der Praxis
- Wie geht es den Betroffenen und den Mitarbeiterinnen in herausfordernden Situationen?
- Wie gehen wir damit um? Tipps für den Alltag
- Von der Versorgung zur Assistenz: professionell beobachten und bewerten, Bedürfnisse erkennen, Umgang mit Nähe und Distanz

Referentin

Christa Anna Fischer, staatlich geprüfte Oecotrophologin, Integrationscoach, Fachkraft für Arbeits- und Berufsförderung (FAB), Eco-Cleaner-Trainerin

Termin/Kursort

18. Oktober 2018 hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeit

9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 23

Anmeldeschluss **6. September 2018**

Registrierung beruflich Pflegender

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Herzlich willkommen bei der VNM AKADEMIE!

Unser Leitspruch: Im Beruf besser sein! Dabei unterstützen wir Sie. Wir bieten Tagesseminare, Workshops und Symposien an, die praxisorientiertes Wissen vermitteln. Unsere Referentinnen und Referenten sind erfahrene und anerkannte Spezialisten.

9. November 2017 im HCC Hannover

15. rhw-Hygieneforum

www.rhw-hygieneforum.de

Reinklicken lohnt sich!
Online aktualisieren wir fortlaufend unser Angebot.

Besuchen Sie uns über die Seite Ihrer Fachzeitschrift rhw management: www.rhwonline.de/kurse-und-veranstaltungen/ oder direkt auf **www.vnm-akademie.de**

Anmeldung, Informationen und alle **Seminartermine** unter: **www.rhwonline.de** im Menüpunkt „Veranstaltungen".

Ihre Ansprechpartnerin: Birgit Hemscheidt, Telefon (0 89) 31 89 05-15

VNM AKADEMIE
Kompetenzzentrum für hauswirtschaftliche Weiterbildung

Planen Sie Ihr persönliches Fortbildungsjahr 2017/18!

Weiterbildung zum/zur Hygienebeauftragten (5-tägiger Intensivkurs) **Referent:** Dr. med. vet. Dieter Bödeker
16. – 20. April 2018, in München
12. – 16. November 2018, in Hannover

Aufbaukurs für Hygienebeauftragte
Referent: Dr. med. vet. Dieter Bödeker
8. November 2017, in Hannover
(Zusatztermin 1 Tag VOR dem Hygieneforum)
10. November 2017, in Hannover
29. Juni 2018, in München

Systematische Küchenhygiene mit dem Hygienebarometer
Referentin: Carola Reiner
7. Dezember 2017, in Dortmund
8. Dezember 2017, in Hannover

Ernährung bei diabetischem Fußsyndrom – Wie eine Lebensstil-Änderung gelingt
Referentin: Dorothea Kammerer
24. Februar 2018, in Fürstenfeldbruck b. München

Im Beruf besser sein!

VNM AKADEMIE – Ein Unternehmensbereich der Magical Media GmbH
Telefon (089) 31 89 05-15 ■ Fax (089) 31 89 05-53
akademie@vnmonline.de ■ www.vnm-akademie.de

Berufsverband Hauswirtschaft.

Speisenangebote bei Schluck- und Kaubeschwerden

Seminar 26

Thema

Im Alter sind viele Menschen von Kau- und Schluckbeschwerden betroffen, insbesondere wenn demenzielle Erkrankungen vorliegen. Was häufig mit einem leichten „Hüsteln" beginnt, kann sich im Laufe der Zeit zu einer schweren Schluckstörung (Dysphagie) entwickeln. Eine frühzeitige Diagnose ist dabei ebenso entscheidend wie der Einsatz geeigneter Kostformen. Im Seminar werden der Schluckprozess und die Schluckstörungen erläutert: Neben der physiologischen Seite werden auch Umfeldfaktoren beleuchtet. Die Teilnehmer erfahren, wie ein Konsistenzstufenplan aussieht, darüber hinaus wird das Thema „Anrichten von pürierter Kost" behandelt und in praktischen Übungen vertieft.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen Hintergründe zum Schluckprozess und möglichen Störungen. Sie wissen, worauf bei Betroffenen zu achten ist, um das Essen so angenehm wie möglich zu gestalten und die „Verschluck-Häufigkeit" zu senken. Durch die Praxisübung werden die Selbstreflexion und der Praxistransfer erleichtert.

Inhalte

- Schluckstörungen im Alter
- Psychologische Betrachtung des Schluckens bei Betroffenen und Pflegenden
- Ursachen und Behandlungsmöglichkeiten
- Anforderungen an die Ernährung
- Anrichten von pürierter Kost
- Praktische Übung zum Andicken und Anreichen von Speisen

Referentin **Ilse Buchgraber**, Diplom-Ökotrophologin

Termin/Kursort **22. November 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung/	€ 36

Anmeldeschluss **10. Oktober 2018**

Registrierung* beruflich Pflegender

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Kultursensible Verpflegung in der Altenhilfe

27

Seminar

Thema

Experten gehen davon aus, dass im Jahr 2030 in Deutschland 2,8 Mio. Migranten leben werden, die älter als 60 Jahre sind. Somit ist klar, dass der Anteil an Bewohnerinnen mit Migrationshintergrund in Seniorenein-richtungen in den nächsten Jahren ansteigen wird. Um ihren Bedürfnis-sen und ihrer Kultur gerecht zu werden, müssen sich insbesondere die hauswirtschaftlichen Abteilungen darauf einstellen. Dabei ist die Ausei-nandersetzung mit religiös begründeten Essgewohnheiten und Speise-vorschriften von besonderer Bedeutung.

Ziel

Die Teilnehmerinnen können eine Annäherung an das Leben in einer fremden Kultur nachvollziehen. Sie kennen Speisevorschriften des Ju-dentums, des Islams, des Buddhismus und des Hinduismus, aber auch Essgewohnheiten aus dem Mittelmeerraum und dem Bereich der frühe-ren Sowjetunion. Sie haben Möglichkeiten zur Umsetzung in der eige-nen Küche, in den Wohngruppen oder Wohnbereichen der eigenen Einrichtung erarbeitet.

Inhalte

- Was heißt „kultursensible Verpflegung"?
- Zahlen, Daten und Erfahrungen
- Wie fühlt es sich an, in der Fremde zu leben und alt zu werden?
- Speisevorschriften und Essgewohnheiten in verschiedenen Religionen und Kulturen
- Umsetzungsbeispiele aus Senioreneinrichtungen, Erfahrungs-austausch

Referentin

Carola Reiner, HBL, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanage-ment (FIGR), geprüfte Desinfektorin, EcoCleaner-Mastertrainerin

Termin/Kursort **23. Oktober 2018** Tagungshaus der Ev. Diakonissenanstalt, Stuttgart

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 29

Anmeldeschluss **21. September 2018**

Registrierung* beruflich Pflegender

KLINIK | REHA | SENIOR | SOZIAL

Werden Sie ein Teil von uns...

Neben den Werten Tradition, Dienstleistung, Moral und Innovation gilt die KDS als bodenständiges, inhabergeführtes Unternehmen.

Umfangreiche Fortbildungsangebote in unserer eigenen Schulungsakademie und umfangreiche Arbeits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen machen uns zu einem zuverlässigen Arbeitgeber in der Region.

Werden Sie jetzt Teil davon und arbeiten Sie mit an unserem Erfolg als:

- Hauswirtschafter/in
- Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in
- Meister/in Hauswirtschaft
- Techniker/in – Ernährungs- und Versorgungsmanagement

Mehr über uns und alle aktuellen Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage:

www.die-kds.de

Für Initiativbewerbungen nutzen Sie ebenfalls unser Onlineformular mit Angabe des möglichen Einsatzortes.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen Team.

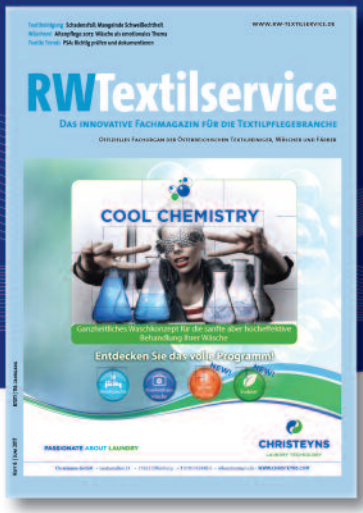
KDS
Services für Gesundheit und Pflege

Unsere Key Facts:

- 29 Standorte und 13 Servicestützpunkte
- Hauptsitz Dietmannsried
- Mit ca. 6000 Mitarbeitern betreut die KDS mehr als 600 Seniorenein-richtungen, Kliniken und sonstige Einrichtungen
- Tariftreue, Arbeitsschutz sowie Fort- und Weiterbildung – das verstehen wir unter KDS Fairplay!

Akademie & Recruiting
Hilal Kaya
Personalreferentin
hilal.kaya@die-kds.de
Tel. 08374 2323-299

Geballtes Fachwissen für die Hauswirtschaft!



Mit unseren Fachmagazinen **rationell reinigen** und **RWTextilservice** erhalten Sie monatlich aktuelle Information für Ihre tägliche Arbeit.

Bleiben Sie immer auf dem Laufenden und bestellen Sie noch heute Ihr persönliches Abonnement.

www.rationell-reinigen.de/aboshop

www.rw-textilservice.de/aboshop

Expertenstandard Ernährungsmanagement: Update zur 2. Auflage 2017

Thema

Bei diesem Thema geht es darum, Mangelernährung frühzeitig zu erkennen und geeignete Maßnahmen einzuleiten, damit sie im optimalen Fall behoben oder zumindest eine Verschlechterung der Situation für den Bewohner vermieden werden kann. Hierfür ist eine interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen allen beteiligten Berufsgruppen, insbesondere zwischen Pflege und Hauswirtschaft, unabdingbar. Im Seminar wird erarbeitet, was der Expertenstandard beinhaltet und wie diese Inhalte in die Praxis umgesetzt werden können.

Ziel

Die Teilnehmerinnen kennen die Inhalte des Expertenstandards und haben herausgearbeitet, was die Hauswirtschaft dazu beitragen kann, den Bewohner auf seinem Weg zu einem verbesserten Ernährungszustand optimal zu unterstützen.

Inhalte

- Vorstellung des Expertenstandards und seiner Inhalte
- Ursachen und Folgen der Mangelernährung
- Kennenlernen verschiedener Instrumente zur Erfassung des Ernährungszustandes
- Energie- und Flüssigkeitsbedarf im Alter
- Stufenplan der Ernährungstherapie
- Optimierung der Zusammenarbeit Pflege – Küche, was braucht es dazu?

Referentin **Sabine Pieck**, Dipl. oec. troph.

Termin/Kursort **13. Juni 2018** Stephansstift, Hannover

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung	€ 30

Anmeldeschluss **14. Mai 2018**

Registrierung beruflich Pflegender

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Für einen optimalen Berufseinstieg!

Bildwörterbuch Küche
180 Seiten, mehrfarbig, 12 cm x 18 cm,
Broschur, 2., durchgesehene Auflage, 2017
978-3-582-0**7700**-4, € 12,90

Für Migrantinnen und Migranten

Bildwörterbuch Reinigung und Housekeeping
108 Seiten, mehrfarbig, 12 cm x 18 cm, Broschur, 2017
978-3-582-0**7702**-8, € 9,80

Die Bücher zeigen anhand von beschrifteten Bildern das Fachvokabular für Berufe des Gastgewerbes, der Hauswirtschaft und der Gebäudereinigung. Die Fachbegriffe und Tätigkeiten stehen in deutscher und englischer Sprache neben den Bildern, außerdem gibt es die Möglichkeit, den jeweiligen Begriff in der Muttersprache zu ergänzen. Ein Kapitel mit typischen Sätzen und Fragen aus dem Berufsalltag rundet das Lernkonzept ab.

Machen Sie sich selbst ein Bild! Mehr Informationen und Probeseiten finden Sie unter **www.handwerk-technik.de**

HT Verlag Handwerk und Technik GmbH
Postfach 63 05 00 – 22331 Hamburg

Telefon 040 53808-200
Telefax 040 53808-101

www.handwerk-technik.de
kundenservice@handwerk-technik.de

Kooperationsseminare

IN VIA Akademie

Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende
03. - 06. April 2018
Referentin: Dorothe Bertlich-Baumeister

Trends in der Hauswirtschaft
11. - 12. September 2018
Referentin: M.Christine Klöber

Professionelle Menüplanung
25. - 26. September 2018
Referent: Herbert Thill

Allergien und Unverträglichkeiten bei Kindern und Jugendlichen
22. November 2018
Referentin: Annette Rave

Kochen in sozialpädagogischen Kontexten
22. - 23. November 2018
Referentin: Martina Feulner

Information und Anmeldung bei:
IN VIA Akademie
Giersmauer 35, 33098 Paderborn
Telefon: 0 52 51 - 29 08-38
Telefax: 0 52 51 - 29 08-29
info@invia-akademie.de; www.invia-akademie.de

IN VIA Akademie
IN VIA

Berufsverband Hauswirtschaft.

Organisation der Ausbildung

Seminar 29

Thema

Wer von einer guten Ausbildung spricht meint damit nicht nur ein gutes Verhältnis zwischen Ausbilder und Auszubildendem. Ebenso wichtig ist eine gute Planung der Ausbildungszeit. Sie ist von der Suche und Auswahl der passenden Auszubildenden über die Gestaltung der Probezeit und des Ausbildungsrahmenplans bis zur Vorbereitung auf die Abschlussprüfung die Grundlage für eine erfolgreiche Ausbildung.

Ziel

Als angehende oder geübte Ausbilderinnen kennen die Teilnehmerinnen die Vorbereitungsmaßnahmen der Ausbildung. Sie kennen sich mit verschiedenen Methoden zur Ausbildungsgestaltung aus und entwickeln einen betrieblichen Ausbildungsplan. Sie können ihre Auszubildenden durch die Ausbildung führen und auf die Prüfungen vorbereiten.

Inhalte

- Gesetzliche Rahmenbedingungen für die Ausbildung
- Auswahl von Auszubildenden
- Ausbildungsrahmenplan, betrieblicher Ausbildungsplan
- Formulierung von Lernzielen
- Lerninhalte und Lernaufträge

Referentin **Anna Rave**, B. Sc. Oecotrophologie, HBL, Fachautorin

Termin/Kursort **13. September 2018** Salus-Klinik, Hürth (bei Köln)

Kurszeit 9.30 – 17 Uhr

Preis

Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210

Verpflegung € 23

Anmeldeschluss **14. August 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Schöne Seiten der Hauswirtschaft

Betriebs- und Unternehmensführung im hauswirtschaftlichen Management

1. Auflage 2017, 416 S., zahlr. Abb., 4-fbg., 17 x 24 cm, brosch.
ISBN 978-3-8085-6007-5, € 36,00*

Aktualisierte Zusammenfassung der drei bekannten Bände „Betriebs- und Unternehmensführung in der Hauswirtschaft". Das Buch wendet sich an hauswirtschaftliche Fachkräfte, die sich auf den Abschluss als hauswirtschaftliche Führungskraft vorbereiten, an Prüfer, an Lehrgangsleiter und an Berufspraktiker.

* Preise gültig bis 31.03.2018

Kreativ Kochen lernen – Modul D

Reinigung, Wäschepflege und Wohnen

1. Auflage 2017, 160 S., zahlr. Abb., 4-fbg., DIN A4, brosch.
ISBN 978-3-8085-6723-4, € 17,00*

Ebenfalls lieferbar als Loseblattsammlung. Ergänzt die Reihe **Kreativ Kochen lernen** und kann als Erweiterung des Basis-Kochordners „Kreativ Kochen lernen" verwendet werden.

Themen: Einrichtung eines Arbeitsplatzes, Unfallschutz, Arbeitssicherheit und Hygiene, Reinigungsarten, -verfahren und -geräte (mit Lernvideos), Wäschepflege , Wohnbedürfnisse.

Kreativ Kochen lernen – Gesamtband

2. Auflage 2016, 758 S., zahlr. Abb., 4-fbg., DIN A4, Kunststoffordner
ISBN 978-3-8085-6678-7, € 59,00*

Dieser günstige Gesamtband umfasst den Ordner **Kreativ Kochen lernen** sowie die ergänzenden Inhalte der Module A **Kochen und Backen mit Kids & Internationale Küche,** B **Diätetik,** C **Servicekunde und Gästebetreuung** sowie D **Reinigung, Wäschepflege und Wohnen.**

Fachwissen Professionelle Textilpflege

1. Auflage 2017, ca. 400 S., zahlr. Abb., 4-fbg., DIN A4, gebunden, ISBN 978-3-8085-6060-0, € 39,80*

Umfassender Begleiter für Auszubildende zum Textilreiniger, Meisterkurse Textilreiniger sowie Umschüler und Quereinsteiger der Textilpflegebranche. Es ist ebenfalls als Ratgeber für die Hauswirtschaft geeignet.

EUROPA LEHRMITTEL

… Stark in Bildung

Weitere Infos unter: www.europa-lehrmittel.de

Berufsverband Hauswirtschaft.

„Unterweisung“ war gestern

Zeitgemäße Gestaltung von handlungsorientierten Ausbildungssituationen

Seminar 30

Thema	Auszubildende auf die Arbeit als Fachkraft vorzubereiten erfordert schon in der Ausbildung eine selbstständige Arbeits- und Denkweise. Sie sollen sich Inhalte selbstständig erarbeiten. Die Ausbilderin tritt dabei als Beraterin und Ansprechpartnerin auf. Im Seminar lernen Sie sich von Unterweisung zu lösen und zu handlungsorientierten Methoden überzugehen. Anhand verschiedener Beispiele erarbeiten Sie Methoden für handlungsorientierte Ausbildungssituationen und die Anwendung in der Ausbildungspraxis.
Ziel	Die Teilnehmerinnen kennen handlungsorientierte Methoden und können die Auszubildenden bei der selbständigen Planung, Durchführung und Kontrolle der Arbeitsaufträge unterstützen. Sie wissen, wie Ausbildungssituationen geplant und bewertet werden.
Inhalte	• Grundlagen der handlungsorientierten Ausbildung • handlungsorientierte Methoden • Planung einer handlungsorientierten Ausbildungssituation • Einsatz von Moderation und Medien in der Ausbildung
Referentin	**Anna Rave**, B. Sc. Oecotrophologie, HBL und Fachautorin
Termin/Kursort	**14. September 2018** Salus-Klinik, Hürth (bei Köln)
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210
Verpflegung	€ 23
Anmeldeschluss	**14. August 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Multiplikatoren-Seminar

Servieren – präsentieren – kommunizieren: alles für den Gast

31 **Seminar**

mit Christa Anna Fischer

Neben einem an den Bedürfnissen der Kunden orientierten Speisenangebot spielen bei der Verpflegung heute Faktoren wie ein schön gedeckter Tisch, eine individuelle Betreuung des Gastes, unaufdringliche Hilfestellungen und eine serviceorientierte Kommunikation eine wichtige Rolle.

Hierbei ist es für die Servicemitarbeiter wichtig, die Vorlieben und Abneigungen ihrer Gäste zu kennen, aber auch Grundkenntnisse in den Techniken des Gastgewerbes zu haben.

Besuchen Sie unser Multiplikatoren-Seminar, damit Sie Ihrem Team beides sicher vermitteln und ganz spezifisch für Ihre Einrichtung umsetzen können!

Im Seminar erarbeiten Sie die fachlichen Inhalte sowie passende Lehr- und Vermittlungsmethoden für die Schulung Ihres Teams.

Die Teilnehmerinnen beherrschen die Grundzüge der Serviertechnik und die Regeln der Tischgestaltung. Anhand von Übungen wissen sie über eine freundliche, zugewandte Kommunikation Bescheid. Sie sind im Stande zu beurteilen, wie viel Gastronomie-Orientierung für die Kunden ihrer Einrichtung angemessen und in den Räumlichkeiten umsetzbar ist.
So entwickeln die Teilnehmerinnen eine Tisch- und Servicekultur, die ganz speziell auf die Gegebenheiten ihrer Einrichtung abgestimmt ist.

Termin/Kursort	**1. März 2018** Salus-Klinik, Hürth (bei Köln)	
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr	
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
	Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung		€ 23
Anmeldeschluss	**30. Januar 2018**	

Multiplikatoren-Seminar

Schulen - moderieren - präsentieren: Mitarbeiter-Fortbildungen selbst durchführen

mit Carola Reiner

Seminar 32

Schulungen gehören zum Einrichtungsalltag. Sie dienen der Sicherungstellung der Hygiene, der Arbeitssicherheit und der Qualität.

Wirksam werden sie, wenn sie auf die Mitarbeiterinnen, die Betriebsabläufe und Rahmenbedingungen der Einrichtung abgestimmt sind.

Richtig erfolgreich sind sie, wenn sie gut durchdacht und im richtigen Rahmen durchgeführt werden.

Besuchen Sie unser Multiplikatoren-Seminar, damit die Durchführung Ihrer Pflichtschulungen nicht nur eine Pflicht-Übung bleibt, sondern zur Erfolgsstory wird!

Im Seminar erarbeiten Sie die fachlichen Inhalte der hauswirtschaftlichen Pflichtschulungen sowie passende Lehr- und Vermittlungsmethoden für die Schulung Ihres Teams.

Die Teilnehmerinnen kennen die hauswirtschaftlichen Pflichtschulungen und ihre gesetzlichen Hintergründe und haben die vorgeschriebenen Inhalte erarbeitet. Anhand von Beispielen aus dem Teilnehmerkreis wissen sie über die Umsetzungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb Bescheid. Sie haben einen Überblick über didaktische Konzepte und haben Tipps und Tricks aus und für die Schulungspraxis kennengelernt.
So entwickeln die Teilnehmerinnen ein Schulungskonzept für ihre Mitarbeiterinnen, das ganz speziell auf die Gegebenheiten ihrer Einrichtung abgestimmt ist.

Termin/Kursort	**25. Oktober 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main	
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr	
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
	Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung		€ 36
Anmeldeschluss	**13. September 2018**	

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Meetings · Konferenzen · Tagungen · Seminare

ALBERTINUM
BUSINESS CENTER

Wir teilen unser Wissen mit Ihnen

Im neuen und modernen **„Albertinum Business Center“** der Johann A. Meyer GmbH stehen im Süden Berlins zwei hochwertig ausgestattete Räume zur Verfügung.

Seminarraum 1: Kapazität—30 Kursteilnehmer
Seminarraum 2: Kapazität—70 Kursteilnehmer

Schulungen zu den Themen:
Hotellerie, Reinigung, Hygiene,
Gesundheit/Pflege und Inkontinenz

Die Räume können auch je nach Bedarf stundenweise, für einen oder mehrere Tage angemietet werden.

Albertusstr.3 · 15745 Wildau
Tel.: 03375/ 52 49 0
Fax.: 03375/ 52 49 249
Mail: kontakt@albertinum.berlin

www.albertinum.berlin

Multiplikatoren-Seminar

Gesundes Bewegen am Arbeitsplatz durch Kinästhetik

mit Jutta Hamann

Hauswirtschaftsmitarbeiterinnen werden selten darin geschult, sich gesundheitsbewusst zu bewegen. Dies führt bei vielen zu Problemen mit dem Muskel- und Skelettsystem und zu teilweise hohen Krankheitsraten als Folge.

Angebote außerhalb des Arbeitsplatzes sind häufig nicht konkret und zielgerichtet genug, um von der Hauswirtschaft angenommen zu werden.

Hier sind spezifische, auf die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten und deren Belastungen zugeschnittene Hilfestellungen notwendig.

Im Seminar erarbeiten Sie die fachlichen Inhalte sowie passende Lehr- und Vermittlungsmethoden für die Schulung Ihres Teams.

Die Teilnehmerinnen können die Situation in ihrer Einrichtung in Bezug auf die Gesundheitsvorsorge und -fürsorge für hauswirtschaftliche Mitarbeiterinnen reflektieren. Sie haben durch eigenes Erleben erfahren, welche gesundheitsförderlichen Aspekte durch Kinästhetik erreicht werden können. Sie wissen, wie sie die Integration und Implementierung von gesundheitsfördernden Angeboten im Betrieb angehen können. So werden sie als Führungskraft befähigt, die Mitarbeiterinnen effektiv und nachhaltig zu unterstützen.

Termin/Kursort	**19. Juni 2018** Tagungshaus der Ev. Diakonissenanstalt, Stuttgart	
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr	
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 149
	Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 210
Verpflegung		€ 29
Anmeldeschluss	**18. Mai 2018**	

Seit 2014 bietet der Berufsverband Hauswirtschaft e. V. in Kooperation mit dem Bundesverband für Umweltberatung e. V. das Train-the-Trainer-Programm für nachhaltige Reinigungskonzepte an. Es basiert auf den Ergebnissen des abgeschlossenen Leonardo-EU-Projektes "EcoCleaner" und bietet eine ganzheitliche Betrachtung ökologischer, ökonomischer und sozialer Aspekte im Bereich der professionellen Gebäudereinigung an.

Wenn Sie ....

- ➔ die Verantwortung für die hausinterne Reinigung tragen oder für die Vergabe der Reinigungsdienstleistungen zuständig sind,
- ➔ die Qualität und Effizienz der Reinigungsleistung steigern möchten,
- ➔ die Motivation, das Selbstwertgefühl und Fachkompetenz Ihrer Mitarbeiter in der Reinigung verbessern möchten,
- ➔ Erfahrung in der Erwachsenenbildung, als Ausbilderin oder Lehrkraft besitzen,

dann qualifizieren Sie sich als EcoCleaner-Trainerin
und geben Sie das erworbene theoretische Wissen und die praktischen Erfahrungen im Rahmen von Inhouse-Schulungen an Ihre Reinigungskräfte weiter.

Multiplikatoren-Seminar

EcoCleaner-Trainer

Qualifikation für Leitungskräfte zur Schulung von Reinigungskräften mit Zertifikat

mit Elfi Schuchard

Nachhaltige Reinigungsdienstleistungen haben heute eine hohe Priorität. Der ganzheitlichen Betrachtung ökologischer, ökonomischer und sozialer Aspekte wird in diesem Schulungskonzept Rechnung getragen. Neben der Vermittlung der Fachkompetenz geht es darum, dass Reinigungskräfte den Wert ihrer Arbeit erleben, Selbstbewusstsein entwickeln und so die Qualität der Arbeit steigern.

Voraussetzung für die Teilnahme an diesem Seminar sind Erfahrungen als Ausbilderin und Grundkenntnisse in professioneller Reinigung und Ökologie.

Im Seminar erarbeiten Sie die fachlichen Inhalte sowie passende Lehr- und Vermittlungsmethoden für die Schulung Ihres Teams.

Die Teilnehmerinnen erhalten die Befähigung, Reinigungskräfte entsprechend dem Eco-Cleaner-Konzept zu schulen und zu fördern. Dabei haben sie ihr Fachwissen auf den aktuellen Stand gebracht. Sie haben das Handwerkszeug erhalten, um Reinigungsmitarbeiterinnen den Wert ihrer Arbeit erleben zu lassen, Selbstbewusstsein zu entwickeln und so die Qualität der Arbeit zu steigern.

Termin/Kursort	S34 **29. - 30. Juni 2018** Tagungzentrum Hohenheim, Stuttgart S35 **9. - 10. November 2018** Stephansstift, Hannover	
Kurszeiten	1. Tag: 10 – 22 Uhr, 2. Tag: 9.30 – 17 Uhr	
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten	€ 350
	Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder	€ 450
Verpflegung	S34	€ 86
	S35	€ 83
Anmeldeschluss	S34 **29. Mai 2018**	
	S35 **9. Oktober 2018**	

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Live-Webinare

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fordern und fördern

mit Christa Anna Fischer

Wünschen wir uns nicht alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Hauswirtschaft, die mitdenken, motiviert sind und die Arbeit von selbst „sehen"?

Christa Fischer erarbeitet mit Ihnen Möglichkeiten, Ihre Mitarbeiterinnen besser in den Arbeitsprozess einzubinden und Ihnen zu mehr Selbstständigkeit zu verhelfen.

In drei jeweils einstündigen Webinaren, die Sie einzeln oder im Paket buchen können, erfahren Sie mehr über die Knackpunkte bei der Mitarbeiteranleitung, Kommunikation und Motivation.

Die Webinare finden jeweils von 15 - 16 Uhr statt.

Bei Buchung von drei Webinaren erhalten Sie einen Rabatt von 10 Prozent.

Möchten Sie von Ihrem Arbeitsplatz oder von Zuhause aus Ihr Fachwissen auffrischen oder etwas Neues lernen? Dann ist ein Webinar genau das Richtige für Sie: Sie sparen Reisezeit und Fahrtkosten. Nach dem Webinar stehen Ihnen die Präsentationsunterlagen zur Verfügung.

Und so funktioniert das Webinar:
Sie sehen am Bildschirm die Referentin und ihre Präsentation. Wie im Präsenzseminar können Sie mit dem Referenten kommunizieren oder auch gemeinsame Inhalte erarbeiten.

Welche technischen Voraussetzungen sind notwendig?
Sie benötigen einen PC mit einer stabilen Internetverbindung, einer Webcam und ein Headset. Auch am Tablet oder mit dem Smartphone ist die Teilnahme möglich. Ausführliche Informationen finden Sie unter www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Teil 1: Grundlagen:
Mitarbeiterinnen fordern und fördern

Geht es Ihnen auch häufig so, dass Ihre Arbeitsaufträge oder Anweisungen nicht oder nicht so, wie Sie es dachten, erledigt wurden? Oft machen wir es dann selber…
Sich in seine Mitarbeiter hineinzuversetzen können ist das Ziel des ersten Webinars.

Themenschwerpunkte:

- Wer sind unsere Mitarbeiter und wie sind sie?
- Welche Sinne sprechen wir beim Anleiten an?

Termin **25. Januar 2018**
Anmeldeschluss: **11. Januar 2018**

Teil 2: Mit Einfacher Sprache leichter kommunizieren

Oft sprechen wir in endlosen Sätzen und teilen viele Informationen in kürzester Zeit mit. Was haben die Mitarbeiter dann als wesentliche Botschaft verstanden und behalten? Lange Sätze mit unwichtigen Informationen sind üblich. Selbst kommunikationsstarke Leitungskräfte in der Hauswirtschaft können zum Thema Einfache Sprache noch Anregungen erhalten.

Themenschwerpunkte:

- Wie kann man mit seinen Mitarbeiterinnen einfacher kommunizieren?
- Wie können Missverständnisse vermieden werden?

Termin **22. Februar 2018**
Anmeldeschluss **8. Februar 2018**

Teil 3: Listen, Pläne, Abläufe:
Mit Bildern, Icons und Fotos verständlicher anleiten

Gedächtnis ist Interessenssache. Sich etwas zu merken ist mit Bildern leichter als nur mit Texten. Listen und Ablaufdiagramme, die bebildert sind, erleichtern die Arbeit der Mitarbeiterinnen.

Themenschwerpunkte:

- Wie erstelle ich bebilderte Anweisungen oder Abläufe?
- Welche visuellen Mittel kann ich wie einsetzen?
- Was muss ich besonders beachten?

Termin **22. März 2018**
Anmeldeschluss **8. März 2018**

Preis pro Webinar für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft
und rhw-Abonnenten € 39
für Nichtmitglieder € 49

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

kompass | Präsenz- und Fernlernen

Fernlehrgänge

- *Qualitätsmanagement in der Hauswirtschaft*
- *Hygienebeauftragte/r für die Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen*
- *Kostenrechnung und Controlling für die Hauswirtschaft*
- *Hauswirtschaftliche Fachkraft für die Ernährung in sozialen Einrichtungen*
- *Fachwirt/in für die Hauswirtschaft in Senioreneinrichtungen (kompass)*
- *Fachwirt/in für die Hauswirtschaft in Einrichtungen für Menschen mit Behinderung (kompass)*
- *Ausbildung der Ausbilder/innen in der Hauswirtschaft*

Prüfungsorte: Wesel, Stuttgart, Leipzig, Hamburg
Informationen unter: Telefon 07195 585945
www.fernlehrgang-hauswirtschaft.de

In Kooperation mit dem Berufsverband Hauswirtschaft.

Staatliche Zentralstelle für Fernunterricht – zugelassen – ZFU

DeuZert – Deutsche Zertifizierung – AZAV Bildungsqualität

DeuZert – Deutsche Zertifizierung – DIN ISO 29990:2010 – Qualitätsgeprüfter Bildungsdienstleister

DIN-Normen für die Gemeinschaftsverpflegung

Im Bereich Lebensmittelhygiene ergänzen zahlreiche DIN-Normen die geltenden Gesetze und Verordnungen. Rechtlich sind sie nicht bindend, doch im „Fall des Falles" ist es vorteilhaft sie zu beachten, da sie den Stand der guten Lebensmittelhygienepraxis darstellen. In kompakter Form erhalten Sie einen Ein- und Überblick in und über die wichtigsten DIN-Normen für die Gemeinschaftsverpflegung und haben anschließend noch Gelegenheit zur Nachfrage und Diskussion

Termin/Kursort **5. Juni 2018** hoffmanns höfe, Frankfurt/Main

Kurszeit 18 – 20 Uhr

Preis Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 49
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 69

Anmeldeschluss **24. April 2018**

Kurztraining Ergonomie

Reinigen ist schwere körperliche Arbeit. Gibt es für die Mitarbeiterinnen in der Hauswirtschaft ein „Rezept", damit sie am Arbeitsende nicht so erschöpft sind? Gewinnen Sie an diesem Abend einen Einblick in ergonomische Erkenntnisse, wie Bewegungen gesundheitsfördernd gestaltet werden können und erfahren sie, wie Sie diese Erkenntnisse vermitteln können. Damit wirken Sie auch dem hohen Krankenstand ihrer Mitarbeiterinnen entgegen.
Bitte kommen Sie in bequemer Kleidung.

Termin/Kursort **19. Juni 2018** Tagungshaus der Ev. Diakonissenanstalt, Stuttgart

Kurszeit 18 – 20 Uhr

Preis Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 49
Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 69

Anmeldeschluss **18. Mai 2018**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Schneidereit®

Professional

Setzen Sie auf den Spezialisten mit mehr als **60 Jahren Erfahrung in der Mopp-Wäsche**.

„Gelebter Mittelstand mit **bedingungsloser Kundenorientierung.**"

Andreas Hoffmann
Key Account Manager in der Region Süd
ah@schneidereit.com

schneidereit.com

Inhouse-Angebot

So wenig wie möglich – soviel wie nötig

Grundlagen der Hygiene im häuslichen Umfeld

Die Arbeit von Mitarbeiterinnen ambulanter hauswirtschaftlicher Dienste im privaten Haushalt ihrer Klienten unterliegt nicht den Hygienevorgaben des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) und der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV). Dennoch gilt es bei der Zubereitung von Mahlzeiten, bei der Reinigung der Wohnung und bei der Pflege der Wäsche und Bekleidung grundlegende Hygieneregeln einzuhalten, ohne den Kunden in seiner privaten Umgebung hygienisch zu „bevormunden". Dies erfordert eine Menge Flexibilität zum Beispiel dann, wenn mit kundeneigenen Utensilien gereinigt werden soll. Gleichzeitig gilt es, sich eine fundierte Grundlage an alltagstauglichem Hygienewissen anzueignen und dies in der Praxis umzusetzen.

Um auf Ihre individuellen Ansprüche eingehen zu können kommen unseren Referenten für dieses Seminar zu Ihnen: Sie informieren Ihre Mitarbeiterinnen über die im Haushalt vorkommenden Keime, ihre Überlebensstrategien und wirksame Möglichkeiten der Bekämpfung bei der Reinigung des Wohnraums, bei der Pflege der Wäsche und Bekleidung sowie bei der Nahrungszubereitung. Anhand von Beispielen aus dem Arbeitsalltag besprechen sie unerlässliche Regeln für die Personalhygiene und unabdingbare Mindeststandards für die Hygiene im Privathaushalt.

So entwickeln Sie gemeinsam ein für Ihren Dienst passendes Hygienekonzept, das einen gangbaren Weg zwischen Fürsorge und Bevormundung in hygienischen Belangen darstellt.

Haben Sie Fragen zu unserem Inhouse-Angebot oder wünschen ein anderes Schulungsthema?

Ihre Ansprechpartnerin

Sabine Dostal
Telefon 0 71 51 4 37 70
Telefax 0 71 51 4 76 25
E-Mail: fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de

Teilnahmebedingungen

Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie unsere Teilnahmebedingungen an. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Bitte nutzen Sie soweit möglich die Online-Anmeldung.
Die aktuelle Version unserer Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer Homepage www.berufsverband-hauswirtschaft.de.

Vorteil für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft
Ab einer Buchung von drei Seminaren im laufenden Jahr erhalten Sie einen Nachlass von 10% auf die Seminargebühren.

Impressum

Herausgeber:
Berufsverband Hauswirtschaft e. V.

Geschäftsstelle
Waiblinger Str. 11/3, 71384 Weinstadt
Tel. 071 51/ 4 37 70
Fax 0 71 51/ 4 76 25
info@berufsverband-hauswirtschaft.de
www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Satz und Layout
Fotosatz Husemann
Tangermühlenweg 9, 38350 Helmstedt
Tel. 0 53 51/53 71 04, Fax 0 53 51/53 71 06
khusemann@web.de

Gestaltung
Tina Dähn, www.styleabyte.de

Druck
westermann ***druck*** GmbH
Georg-Westermann-Allee 66,
38104 Braunschweig

Erscheinungsweise
Das Fortbildungsprogramm
erscheint jährlich im Oktober

Titelfoto: istockphoto.com/ALotOfPeople
kleine Bilder Titel unten: istockphoto.com/RelaxFoto.de; istockphoto.com/BrianA.Jackson; Berufsverband Hauswirtschaft

Seite 47: contrastwerkstatt-Fotolia.com
Seite 49: Deutsche R+S Dienstleistungen, Hannover
Seite 50/51: jonnyb / pixelio.de
Seite 52: istockphoto.com/undrey
Seite 57: iStockphoto.com / Yuri

ALEGRIA
Vorsprung durch Kompetenz

Kompetenz ist … Sicherheit

Ihre Vorteile:

- Erfahrung durch ca. 4.500 geschulte Personen pro Jahr
- Immer topaktuelle Themen
- Perfekte Kombination aus Praxis und Theorie
- Über 750 m² Praxisschulungsfläche
- Beste Bewertungen durch Teilnehmer
- Erlerntes zahlt sich sofort aus

ALEGRIA – Ihr Spezialist für Aus- und Weiterbildung, Beratung, Hygienekonzeptionen und Software-Lösungen im Bereich Reinigungs- und Hygienetechnik für die Branchen Gebäudereinigung, Gesundheitswesen, Hotelwesen und Lebensmittelbe- und verarbeitung.

Seminarstandorte: München, Hamburg
Anmeldungen, detaillierte Informationen und
Seminartermine 2018 unter: +49 (0)89/35 80 61 64
oder unter www.alegria-seminare.de

Ein Auszug aus unseren Seminaren:

- Praxis-Workshop: Das 1x1 der Gebäudereinigung (1 Tag)
- Praxis-Workshop: Professionelle Sanitärraumreinigung (1 Tag)
- Erfolgreiches Housekeeping: Praxis-Workshop Hotelhygiene (1 Tag)
- Erfolgreiches Housekeeping: Qualität auf der Etage (1 Tag)
- Praxis-Workshop: Lebensmittelhygiene täglich umgesetzt (1 Tag)
- Ausbildung: hygienebeauftragte Person Bereich Lebensmittel (1 Tag)
- Kompakt-Workshop: Hygienemanagement in Heimen und Krankenhäusern (1 Tag)
- Professionelle Textil- und Wäschehygiene (1 Tag)

Ausbildung ■ Weiterbildung ■ Beratung ■ Hygienekonzeption ■ Software-Lösungen

Electrolux Professional
Barriere-Wäscherei

Beste Ergonomie
Einzigartiger Bedienkomfort
Kompakte Form

Die Hyvolution Barriere-Waschmaschine
Mit Pullman-Technologie

Die Hyvolution-Revolution
Die kompakteste 50 kg-Barriere-Waschmaschine am Markt

Unglaublich ergonomisch und bedienungssicher
dank einzigartiger **ERGO-Tür**, mit größter Innentüröffnung am Markt inklusive **automatischer Trommelpositionierung** und **Türöffnungs-System**

Weniger Zeitaufwand, mehr Mitarbeiter-effizienz
Einfaches Be- und Entladen mit geringerem Personaleinsatz

Ultimative Hygiene und Wäschereimanagement
mit Barriere-Technologien wie bspw. der einzigartigen Hygiene Watchdog-Funktion

Höchste Kosteneffizienz
dank geringem Wasser- und Energieverbrauch (Strom, Dampf)

Discover the Electrolux Excellence and share more of our thinking at www.professional.electrolux.de

Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstraße 77 · D - 72072 Tübingen
Tel. +49 7071 93 000 · professional@electrolux.de

Electrolux