



Hauswirtschaftliche Kompetenz für Profis





Weiterbildung zum/zur Hygienebeauftragten in der Hauswirtschaft

Inhalte:

- Aufgaben eines/einer Hygienebeauftragten
- Rechtliche Grundlagen (z. B. Anforderungen des IfSG an Gemeinschaftseinrichtungen)
- Prüfungen durch das Gesundheitsamt und den MDK, Beispiele für Beanstandungen
- Elemente eines Hygiene- und Desinfektionsplans, Anpassung von Hygienemaßnahmen
- Personal-, Lebensmittel- und Wäschehygiene
- Grundzüge der Mikrobiologie
- Gefahrenanalyse (z. B. HACCP)
- Maßnahmen bei Problemkeimen
- MRSA/MRGN und Legionellen
- Impfschutz, Hautschutzplan
- Verfahren zur Reinigung und Desinfektion, Sterilisation
- Umgang mit Desinfektionsmitteln und mögliche Gefahren
- Risikoeliminierung und -minimierung
- Abfallsorgung
- Schnittstelle Küche – Pflege

Seminarziel:

Mit der Benennung eines/einer Hygienebeauftragten kommen die genannten Einrichtungen ihrer Verpflichtung zur Eigenverantwortlichkeit und Eigenkontrolle nach, die ihnen durch die aktuelle Gesetzgebung (SGB, IfSG, PQSG, LMHV) zugeteilt worden ist.

Die fünf-tägige Ausbildung bietet eine sehr gute Grundlage, alle Aufgaben einer/s Hygienebeauftragten z.B. in folgenden Einrichtungen wahrzunehmen:

Altenpflegeeinrichtungen, Behinderteneinrichtungen, Reha-Einrichtungen, Mutter-Kind-Kurzentren, Einrichtungen der Wiedereingliederungshilfe, Wohnheime für Behinderte, Blinde oder Gehörlose, Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 33, § 35 und § 36 Infektionsschutzgesetz.

Hinweis zum Aufbaukurs:

Es hat sich in der Vergangenheit vielfach bewährt, im Anschluss an den Grundkurs für Hygienebeauftragte kontinuierlich an eintägigen Aufbaukursen in ein- bis zweijährlichen Abständen teilzunehmen. So wird gewährleistet, dass die Hygienebeauftragten immer auf dem aktuellen Stand der Vorschriften sind. Idealerweise können hierbei die in der Praxis oftmals auftretenden Probleme besprochen und sogar gelöst werden. Hinzu kommt: Regionale Netzwerke mit Hygienesiegel oder auch das neue „RAL Gütezeichen Gebäudereinigung im Gesundheitswesen“ (RAL-GZ 903) verlangen sogar eine Auffrischung dieses Wissens für Hygienebeauftragte mindestens alle zwei Jahre, um eine Rezertifizierung zu erhalten.



Referent:
Dr. med. vet.
Dieter Bödeker

 **Online-Anmeldung unter www.t1p.de/zl77m**

Ihr Ansprechpartner:

Ulrich Bartel, Telefon (0 89) 31 89 05-54



Termine, Orte und Zeiten:

Aufbaukurs für Hygienebeauftragte ONLINE

Mi., 04. November 2026

Di., 09. März 2027

Di., 09. November 2027

jeweils 9.00 bis 16.00 Uhr

Weiterbildung zum/zur Hygienebeauftragten ONLINE

Mo. bis Do., 09. bis 12. November 2026

Mo. bis Do., 15. bis 18. März 2027

Mo. bis Do., 15. bis 18. November 2027

jeweils 9.00 bis 16.00 Uhr

Referent:

Dr. med. vet. Dieter Bödeker, freiberuflich tätiger Hygienberater für Alten- und Pflegeheime sowie für ambulante Pflegedienste

Gebühren:

Aufbaukurs für Hygienebeauftragte ONLINE

Vorzugspreis* 165,- Euro**

Normalpreis 198,- Euro

Weiterbildung

zum/zur Hygienebeauftragten ONLINE

Vorzugspreis* 840,- Euro

Normalpreis 1.050,- Euro

*Der Vorzugspreis gilt für Abonnenten von rhw management/rhw praxis sowie Mitglieder im Berufsverband Hauswirtschaft e. V. oder MdH e. V.
**Alle o. a. Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.
Seminaronlagen und Tagungsverpflegung (bei Präsenzveranstaltungen) sind inbegriffen.

Lernen ist wie Rudern gegen den Strom. Hört man damit auf, treibt man zurück."

Laozi

Angelika Konrad



Dank des großen Engagements in unserem Berufsverband können wir Ihnen auch für 2027 wieder ein umfangreiches und abwechslungsreiches Fortbildungsprogramm anbieten. Sie finden vielfältige Angebote in unterschiedlichen Themenbereichen, die Sie in Ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung unterstützen. Dabei spielt die Zukunftsfähigkeit der Hauswirtschaft in nahezu allen Fortbildungsangeboten eine wichtige Rolle.

Wie wir bereits auf unserer Jahrestagung in Bamberg festgestellt haben, bietet die Hauswirtschaft viele Gestaltungsmöglichkeiten und steht zugleich vor der Aufgabe, sich beständig weiterzuentwickeln. Unsere Fortbildungsangebote unterstützen Sie dabei, Ihr Fachwissen zu festigen und zu erweitern.

Fundiertes Wissen gibt Sicherheit. So können Sie den Herausforderungen des Berufsalltags kompetent begegnen, Veränderungen aktiv mitgestalten und dabei auch auf sich selbst achten. Weiterbildung bietet zudem die Möglichkeit, Erfahrungen auszutauschen, Netzwerke zu knüpfen, Gleichgesinnte zu treffen und den Blick auf die Welt der Hauswirtschaft zu erweitern.

Ohne kontinuierliche Fortbildung kann die Hauswirtschaft – und damit auch Sie in Ihrem Berufsalltag – nicht zukunftsfähig bleiben. Auch der Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) eröffnet der professionellen Hauswirtschaft neue Möglichkeiten.

Doch seien wir ehrlich: Ohne fachlich fundiertes Wissen und unsere persönlichen Erfahrungen können wir dieses Potenzial weder effizient noch kompetent nutzen.

Im Berufsfeld der professionellen Hauswirtschaft arbeiten Menschen, die bei den vielen Veränderungen mitgenommen werden möchten. Auch dabei können unsere Fortbildungsangebote Ihre Mitarbeitenden unterstützen und ihnen helfen, den Wandel aktiv mitzugestalten.

Stöbern Sie durch unser Fortbildungsprogramm, geben Sie es gerne an Interessierte weiter und wir freuen uns darauf, Sie 2027 bei unseren Seminaren begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße



Vizepräsidentin Berufsverband Hauswirtschaft

Fortbildungen 2027 auf einen Blick

Alle Termine, Orte und Seitenzahlen im Überblick

✦ DIGITALISIERUNG UND KÜNSTLICHE INTELLIGENZ

Seite	Titel	Datum	Ort
6	Souverän führen mit KI: praxisnah und verständlich – ohne Vorkenntnisse	26.02.2027	online
7	Souverän führen mit KI – Aufbauseminar für den erfolgreichen Praxistransfer	15.09.2027	online
9	KI-Chatbots im Büroalltag sicher und rechtssicher nutzen	10.06.2027	online
9	Mit Hauswirtschaft in die Zukunft: digital, nachhaltig und krisenfest	10.03.2027	online

□ FÜHRUNG UND KOMMUNIKATION

Seite	Titel	Datum	Ort
10-11	Gesund führen – sich selbst und andere stärken	07.06.2027	Frankfurt/Main
10-11	Konflikte erkennen und professionell lösen	08.06.2027	Frankfurt/Main
10-11	Arbeitsrecht sicher im Führungsalltag anwenden	21.10.2027	online
12	Coaching für hauswirtschaftliche Führungskräfte	15.03./26.04./05.07./13.09./08.11.2027	online
13	Jung führen – Vertrauen gewinnen und Orientierung geben	12.–13.04.2027	Frankfurt/Main
14	Authentisch und klar: Kommunikation in der Führungsrolle	16.–17.09.2027	Frankfurt/Main
15	Führen in der Sandwichposition: Vom Mitarbeitenden zum Vorgesetzten	04.03.2027	Frankfurt/Main
16	Erfolgsfaktor Führung: Innovativ und lösungsorientiert leiten	13.10.2027	Frankfurt/Main
19	Führung weiterentwickeln – neue Impulse für erfahrene Führungskräfte	25.–26.10.2027	Frankfurt/Main
20	Change Management – Mitarbeitende für Veränderungen gewinnen	21.06.2027	Frankfurt/Main
21	Dauermörgel im Team – klar führen und Lösungen fördern	12.05.2027	online
22	Schwierige Gespräche souverän und lösungsorientiert führen	27.04.2027	online
23	Den richtigen Ton treffen	21.09.2027	online
24	Resilienz stärken – gesund und souverän im Berufsalltag	03.03.2027	online
26	Zeit im Griff – Zeitmanagement und Störungen souverän meistern	09.11.2027	online
27	Klar hören, klar führen – Zuhören als Führungskompetenz	16.02.2027	online
28	Gescheiter scheitern – Fehlerkultur als Führungsaufgabe	15.04.2027	online
28	Vom Kommen zum Bleiben: Führung, die Menschen gewinnt und hält	02.06.2027	online
29	Kleine Schritte – große Wirkung: Mit Mikroritualen neue Kraft gewinnen	12.10.2027	online
29	Gute Fragen im Vorstellungsgespräch gezielt einsetzen	16.06.2027	online

🏠 AUSBILDUNG

Seite	Titel	Datum	Ort
31	Azubis erfolgreich begleiten – von der Planung bis zur Prüfung	02.04.2027	online
32	Azubis erreichen – klar kommunizieren und motivierend ausbilden	25.05.2027	online
33	Sicher in die Prüfung: Prüfungsvorbereitung im Beruf Hauswirtschaft	20.01./15.02./23.03./05.04.2027	online

□ BETRIEBSWIRTSCHAFT UND QUALITÄTSMANAGEMENT

Seite	Titel	Datum	Ort
35	Gut – besser – am besten: QM-Instrumente für die Hauswirtschaft	16.03.2027	online
36	Prozessgestaltung in der Hauswirtschaft gezielt entwickeln	06.07.2027	online
37	Keine Angst vor großen Zahlen: Kalkulation hauswirtschaftlicher Leistungen	16.11.2027	online
37	Praxistaugliche Checklisten im Qualitätsmanagement entwickeln	30.09.2027	online

*Wir sind
für Sie da!*

Ihre Ansprechpartnerin:
Sabine Dostal
Tel. 0155 60433246 (Mo.–Fr. 8.30–12.30 Uhr)
E-Mail: fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de

Anmeldung und Teilnahmebedingungen
unter:

www.berufsverband-hauswirtschaft.de

HAUSWIRTSCHAFTLICHE FACHKOMPETENZ

Seite	Titel	Datum	Ort
39	Gute Hygienepraxis und HACCP in Gemeinschaftseinrichtungen sicher umsetzen	01.06.2027	online
41	Hygienehandbuch praktisch erarbeiten und umsetzen	23.09.2027	online
42	DIN 13063 und RKI-Richtlinie: Was ist wirklich notwendig?	19.05.2027	online
43	Update für Leitungen: Hygienepläne risikogerecht gestalten	18.09.2027	Rendsburg
45	Rechtssicher handeln: Hygiene-, Arbeits- und Gesundheitsschutz aktuell	06.10.2027	online
46-47	Check-up für Mitarbeitende: Hygiene in Küche	06.09.2027	online
46-47	Check-up für Mitarbeitende: Hygiene in Reinigung	08.09.2027	online
46-47	Check-up für Mitarbeitende: Hygiene in Wäschepflege	10.09.2027	online
48	Frischekick für Hygienebeauftragte: Effektive Schulungen gestalten	07.04.2027	online
49	Update für Leitungen: Aktuelle Hygieneanforderungen sicher steuern	22./24./28.06.2027	online
50	Hygieneprüfungen technischer Geräte sicher durchführen	28.09.2027	online
50	HACCP-System aktualisieren und praxisgerecht umsetzen	04.10.2027	online
51	Ernährung aktuell – wissenschaftliche Erkenntnisse sicher einordnen	01.07.2027	online
52	Klimafreundlich handeln und verpflegen in Gemeinschaftseinrichtungen	22.03.2027	online
53	DGE-Qualitätsstandards wirtschaftlich umsetzen – Verpflegung mit begrenztem Budget gestalten	05.05.2027	online
53	Verpflegung bei Kau- und Schluckstörungen sicher gestalten	05.10.2027	online
54	Sicher durch Behördenprüfungen in der Hauswirtschaft	24.11.2027	online
56	Gesundes Arbeiten in der Hauswirtschaft – Belastungen vorbeugen	14.06.2027	Frankfurt/Main
57	Extremwetter und Hitzschlag: Prävention und Erste Hilfe	04.05.2027	online

HAUSWIRTSCHAFTLICHE FACHKOMPETENZ FÜR DIE ALTEN- UND EINGLIEDERUNGSHILFE

Seite	Titel	Datum	Ort
59	Selbstständigkeit, Selbstbestimmung und Teilhabe professionell mitgestalten	24.02.2027	online
60	Miteinander wirken – Hauswirtschaft und Pädagogik in der Eingliederungshilfe	18.11.2027	online
61	Menschen mit Behinderungen zu gesunder Ernährung begleiten	20.01.2027	online
62	Demenz in der Eingliederungshilfe: Grundlagen für eine professionelle Begleitung	11.02.2027	online
62	Demenz, Depression & Sucht: Basiswissen für die Hauswirtschaft	02.11.2027	online
63	Verhaltensweisen erkennen, verstehen, begleiten: Sicher im Umgang mit herausfordernden Situationen	21.01.2027	online
63	Ernährung bei Diabetes: Grundlagen und praktische Umsetzung	15.11.2027	online
64	Grundlagen der Reinigung im ambulanten Dienst	20.04.2027	online
65	Reinigungsabläufe im ambulanten Dienst sicher planen – Zeitvorgaben und Prioritäten im Blick	20.10.2027	online

WEBTALK HAUSWIRTSCHAFT – kostenfrei für Mitglieder

Seite	Titel	Datum	Ort
72	Zwischen Frust und Rückzug: Quiet Cracking verstehen und handeln	26.01.2027	online
72	Ältere Mitarbeitende – nicht Last, sondern Ressource	08.04.2027	online
72	Mitarbeitende in der Hauswirtschaft durch Sprachförderung fördern	06.07.2027	online
72	Selbstbewusst verhandeln: Faire Gehälter in der Hauswirtschaft	30.11.2027	online

JAHRESTAGUNG 2027 - Hauswirtschaft Explore: Vernetzen. Versorgen. Gestalten. Bewegen.

Seite	Titel	Datum	Ort
71	Jahrestagung 2027 des Berufsverbandes Hauswirtschaft	22.–23.11.2027	Bamberg

Weiterführende Informationen

Unsere Referent*innen
ab Seite 67

Inhouse-Angebote
ab Seite 70

Teilnahmebedingungen, Impressum, Bildnachweise
ab Seite 74

Souverän führen mit KI: praxisnah und verständlich – ohne Vorkenntnisse

1

Thema

Künstliche Intelligenz ist längst im Berufsalltag angekommen – doch viele Führungskräfte fragen sich, was sie tatsächlich leisten kann und wie sie sinnvoll eingesetzt wird. Dieses Einsteigerseminar richtet sich an alle, die KI ohne Vorkenntnisse kennenlernen möchten. Sie erhalten einen verständlichen Einstieg, bauen Berührungsängste ab und entdecken anhand konkreter Beispiele, wie KI Sie bei typischen Führungsaufgaben unterstützen kann. Im Mittelpunkt stehen das Ausprobieren, der Austausch und der direkte Bezug zur Praxis in der professionellen Hauswirtschaft.

Inhalte

- KI verstehen: Was Künstliche Intelligenz leisten kann – und wo ihre Grenzen liegen.
- Warum erste KI-Erfahrungen oft enttäuschen und wie Sie mit einfachen Eingaben bessere Ergebnisse erzielen.
- KI richtig ansprechen: Grundlagen für verständliche und hilfreiche Anfragen (Prompts).
- Konkrete Einsatzmöglichkeiten für Ihren Führungsalltag, z. B. bei E-Mails, Besprechungen, Gesprächsvorbereitungen, Konzepten oder Checklisten.
- KI zur Vorbereitung, Reflexion und Unterstützung von Entscheidungen nutzen.
- Chancen und Herausforderungen beim Einsatz von KI im Team erkennen und souverän mit Unsicherheiten umgehen.
- Praktische Übungen mit viel Raum zum Ausprobieren und für Ihre Fragen.
- Austausch über Erfahrungen und Ideen für den Transfer in den eigenen Arbeitsalltag.

Referent

Marc Schnadinger

Termin/Kursort

26. Februar 2027 online

für Leitungen

Kurszeit

9–15 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 290
€ 375

Souverän führen mit KI – Aufbauseminar für den erfolgreichen Praxistransfer

2

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema

Die ersten Erfahrungen mit Künstlicher Intelligenz sind gesammelt – nun geht es darum, den Einsatz von KI gezielt in den Führungsalltag zu integrieren. Dabei stellen sich Fragen zur praktischen Umsetzung, zu institutionellen Rahmenbedingungen und dazu, wie Mitarbeitende auf Veränderungen vorbereitet und in den Entwicklungsprozess einbezogen werden können.

In diesem Aufbauseminar vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und entwickeln konkrete Ansätze für den Einsatz von KI in Ihrem Führungsalltag. Sie lernen, wie Sie KI unter den Rahmenbedingungen Ihrer Einrichtung sinnvoll nutzen, Prompts gezielt optimieren und digitale Arbeitsprozesse weiterentwickeln. Darüber hinaus setzen Sie sich mit Ihrer Rolle als Führungskraft im digitalen Wandel auseinander und erarbeiten praxisnahe Lösungen für Ihr Team. Der Austausch mit den Teilnehmenden und die Arbeit an konkreten Anwendungsbeispielen unterstützen Sie dabei, den Einsatz von KI Schritt für Schritt erfolgreich in Ihre Praxis zu integrieren. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Führungskompetenz im digitalen Wandel gezielt auszubauen.

Inhalte

- KI unter institutionellen Rahmenbedingungen sinnvoll einsetzen
- Prompts gezielt formulieren, Ergebnisse verbessern und Vorlagen entwickeln
- Das Team auf den Einsatz von KI vorbereiten und Widerstände konstruktiv begleiten
- KI schrittweise in bestehende Prozesse und Teamstrukturen integrieren
- Prozesse automatisieren und Routinen im Führungsalltag vereinfachen
- Eigene Anwendungsfälle entwickeln und gemeinsam bewerten
- Konkrete Umsetzungsschritte für den eigenen Arbeitsalltag planen

Hinweis: Je nach Seminarinhalt sind bestimmte KI-Tools oder Programme erforderlich. Die notwendigen Informationen erhalten Sie rechtzeitig vor dem Termin.

Referent

Marc Schnadinger

Termin

15. September 2027 online

für Leitungen

Kurszeit

9–15 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 290
€ 375

buzil

Buzil Akademie

Lernen, was zählt. Anwenden, was wirkt.

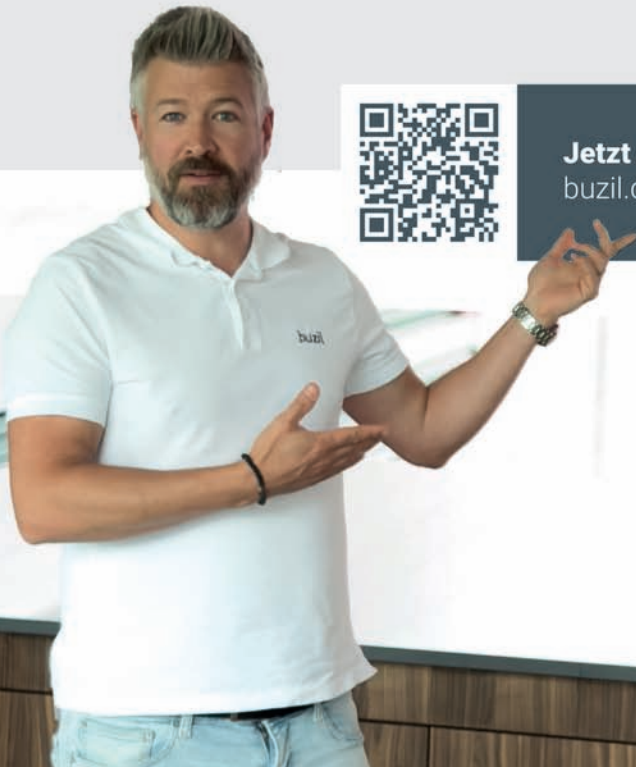
Praxisnahes Wissen direkt vom Hersteller – mit realen Anwendungssituationen, modernen Trainingsflächen und über 15 verschiedenen Bodenbelägen.

Für mehr Handlungssicherheit, bessere Reinigungsergebnisse und den werterhaltenden Umgang mit Oberflächen.

Vor Ort in Memmingen, online oder hybrid.



Jetzt Seminarplatz sichern:
buzil.de/seminare



KI-Chatbots im Büroalltag sicher und rechtssicher nutzen

mit Elke Messerschmidt

3
4

Thema	Künstliche Intelligenz unterstützt zunehmend bei Aufgaben wie Texterstellung, Recherche, Dokumentation oder Übersetzung. Gerade im hauswirtschaftlichen Büroalltag bietet der Einsatz von Chatbots die Möglichkeit, Routineaufgaben effizienter zu erledigen. Gleichzeitig entstehen Fragen zur Qualität der Ergebnisse, zum Datenschutz und zur rechtlichen Verantwortung. In diesem Online-Seminar lernen Sie, wie Sie KI-gestützte Chatbots sinnvoll und verantwortungsvoll in Ihren Arbeitsalltag integrieren. Sie erhalten einen Überblick über wichtige rechtliche Rahmenbedingungen, erfahren, wie Sie bessere Ergebnisse durch gezielte Eingaben erzielen und wie Sie fehlerhafte oder unzuverlässige KI-Antworten erkennen. Praktische Übungen und direkt umsetzbare Tipps unterstützen Sie dabei, Chatbots sicher und praxisnah einzusetzen. Nutzen Sie die Fortbildung, um die Möglichkeiten von KI im Büroalltag kompetent zu nutzen.	
Termin	10. Juni 2027 online	
Kurszeit	15–17.30 Uhr	
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige	kostenfrei € 65

für Leitungen

Mit Hauswirtschaft in die Zukunft: digital, nachhaltig und krisenfest

mit Prof. Dr. Sascha Skorupka

Termin	10. März 2027 online	
Kurszeit	18–19.30 Uhr	
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige	€ 75 € 115

für Leitungen +
Mitarbeitende

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Erfolgreich führen – Seminarreihe für Führungskräfte

5
6
7

Thema Sie führen ein Team, treffen täglich Entscheidungen und begleiten Mitarbeitende durch unterschiedlichste Situationen. Dabei sind neben fachlichem Know-how auch Kommunikationsstärke, Selbstführung und rechtliche Sicherheit gefragt. Unterschiedliche Erwartungen, anspruchsvolle Gespräche, personelle Herausforderungen oder hoher Arbeitsdruck gehören zum Führungsalltag und erfordern einen souveränen Umgang. Mit dieser Seminarreihe entwickeln Sie Ihre Führungskompetenz gezielt weiter und gewinnen Sicherheit für die vielfältigen Anforderungen Ihrer Führungsrolle. Sie reflektieren Ihr Führungsverhalten, stärken Ihre Handlungskompetenz und erhalten praxisnahe Impulse für typische Führungssituationen. So gelingt es Ihnen, Herausforderungen bewusst anzugehen, fundierte Entscheidungen zu treffen und Ihr Team professionell zu führen. Jedes Modul setzt einen eigenen Schwerpunkt und kann unabhängig von den anderen besucht werden.

Referentin **Kathrin Gardner**

Termine/ S5 **MODUL 1** **7. Juni 2027** Frankfurt/Main
Kursort S6 **MODUL 2** **8. Juni 2027** Frankfurt/Main
S7 **MODUL 3** **21. Oktober 2027** online

für Leitungen

Kurszeiten jeweils 9–16.30 Uhr

Übernachtungen Können auf Selbstzahlerbasis unter www.hoffmanns-hoeffe.de gebucht werden.

Seminarreihe Alle drei Module sind auch einzeln buchbar.
Bei Buchung aller drei Module gewähren wir einen Rabatt von 50 €.

Kosten pro Modul Mitglieder oder Gutscheincode € 230
Sonstige € 370

Verpflegung (nur bei Präsenzterminen) € 55

Anmeldeschluss S5+6 **MODUL 1+2** **23. April 2027**
S7 **MODUL 3** **13. Oktober 2027**

MODUL 1

Gesund führen – sich selbst und andere stärken

Stärken Sie Ihre Selbstführung und gestalten Sie Ihre Führungsrolle bewusst. Sie reflektieren Ihr Führungsverhalten, entwickeln Strategien für den Umgang mit Belastungen und fördern eine gesunde Zusammenarbeit im Team.



Inhalt

- Führungsrolle bewusst gestalten
- Werte und Führungsidentität reflektieren
- Stress wirksam bewältigen
- Selbstmanagement stärken
- Gesundheitsförderlich führen

MODUL 2

Konflikte erkennen und professionell lösen

Lernen Sie, Konflikte frühzeitig zu erkennen, angemessen einzuordnen und schwierige Gespräche sicher zu führen. So gewinnen Sie mehr Handlungssicherheit in anspruchsvollen Führungssituationen.



Inhalt

- Konfliktdynamiken verstehen
- Eskalationsstufen nach Glasl
- Konflikte frühzeitig erkennen
- Schwierige Gespräche führen
- Rolle der Führungskraft reflektieren

MODUL 3

Arbeitsrecht sicher im Führungsalltag anwenden (online)

Gewinnen Sie Sicherheit bei arbeitsrechtlichen Fragestellungen und treffen Sie fundierte Entscheidungen im Führungsalltag. Praxisnahe Beispiele helfen Ihnen, typische Fehler zu vermeiden.



Inhalt

- Arbeitsrechtliche Grundlagen
- Rechte und Pflichten
- Direktionsrecht
- Abmahnungen und Kündigungen
- Führungsfehler vermeiden

Coaching für hauswirtschaftliche Führungskräfte

8

Thema



Führungskräfte in der Hauswirtschaft stehen täglich vor anspruchsvollen Aufgaben: Sie treffen Entscheidungen, begleiten Mitarbeitende, lösen Konflikte und bringen unterschiedliche Erwartungen in Einklang – oft unter hohem Zeitdruck. Dabei gibt es im Arbeitsalltag nur selten Gelegenheit, herausfordernde Situationen in Ruhe zu reflektieren und gemeinsam neue Lösungswege zu entwickeln.

Diese Coaching-Gruppe bietet Ihnen einen geschützten Rahmen, um genau die Themen zu bearbeiten, die Sie aktuell in Ihrem Führungsalltag beschäftigen. Anders als in einem klassischen Seminar gibt es keine festgelegten Inhalte: Die Fragestellungen und Anliegen der Teilnehmenden bestimmen die Themen und den Verlauf der Coaching-Termine. Gemeinsam reflektieren Sie konkrete Führungssituationen, entwickeln neue Perspektiven und erarbeiten passende Handlungsoptionen für Ihren Berufsalltag. Die Arbeit in einer kleinen, vertrauensvollen Gruppe mit maximal sechs Teilnehmenden stärkt Ihre Führungspersönlichkeit, erweitert Ihren Blick auf unterschiedliche Lösungswege und gibt Ihnen mehr Sicherheit und Souveränität in Ihrer Führungsrolle. Nutzen Sie das Coaching, um eigene Fragestellungen gezielt weiterzuentwickeln.

Inhalte

Die Inhalte sind bestimmt durch die von den Teilnehmenden eingebrachten Fragestellungen.

Referentin

Erna Grafmüller

Termine Teile 1-5

**15. März 2027, 26. April 2027, 5. Juli 2027,
13. September 2027, 8. November 2027** online

für Leitungen

Kurszeiten

jeweils von 9–12 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 550
€ 750

Jung führen – Vertrauen gewinnen und Orientierung geben

9

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema	Wer bereits in jungen Jahren Führungsverantwortung übernimmt, bringt aktuelles Fachwissen, neue Ideen und viel Engagement mit. Gleichzeitig gilt es, sich in einer neuen Rolle zu behaupten, Entscheidungen zu vertreten und das Vertrauen eines Teams zu gewinnen – insbesondere dann, wenn Mitarbeitende über mehr Berufs- und Lebenserfahrung verfügen. Diese besondere Ausgangssituation kann den Führungsalltag herausfordernd machen und erfordert Klarheit, Selbstbewusstsein und einen sicheren Umgang mit Konflikten. In diesem Seminar stärken Sie Ihre Rolle als junge Führungskraft und entwickeln mehr Sicherheit für Ihren Führungsalltag. Sie reflektieren Ihr Führungsverständnis, lernen typische Herausforderungen frühzeitig zu erkennen und erarbeiten Strategien für eine wertschätzende und souveräne Zusammenarbeit mit Ihrem Team. Anhand konkreter Beispiele aus der Praxis gewinnen Sie Handlungssicherheit für anspruchsvolle Führungssituationen und entwickeln Ihren eigenen Führungsstil weiter. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihren erfolgreichen Start in die Führungsverantwortung aktiv zu gestalten.		
Inhalte	• Merkmale einer erfolgreichen Führungspersönlichkeit kennenlernen • Gute Arbeitsbeziehungen zu Mitarbeitenden aufbauen • Chancen der Zusammenarbeit als junge Führungskraft mit älteren Mitarbeitenden nutzen • Konfliktursachen erkennen, Konflikte verstehen und Lösungen entwickeln • Konfliktgespräche souverän führen und moderieren • Selbstbewusstsein und Sicherheit in der Führungsrolle stärken • Achtung, Wertschätzung und Respekt in der Zusammenarbeit fördern • Die eigene Führungsrolle anhand konkreter Beispiele aus dem Führungsalltag reflektieren		
Referentin	Erna Grafmüller		
Termin/Kursort	12.–13. April 2027	Frankfurt/Main	für Leitungen
Kurszeiten	1. Tag 10.30–18 Uhr, 2. Tag 9–16.30 Uhr		
Übernachtungen	Können auf Selbstzahlerbasis unter www.hoffmanns-hoeffe.de gebucht werden.		
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 410	
	Sonstige	€ 550	
Verpflegung		€ 105	
Anmeldeschluss	26. Februar 2027		

Authentisch und klar: Kommunikation in der Führungsrolle

10

Thema

Führung gelingt durch Kommunikation: Mitarbeitende brauchen Orientierung, Klarheit und nachvollziehbare Entscheidungen. Gleichzeitig können unterschiedliche Erwartungen, persönliche Kommunikationsstile und missverständliche Botschaften im Führungsalltag zu Unsicherheiten oder Konflikten führen. Gerade in Einzelgesprächen und Teamsituationen ist es entscheidend, die eigene Haltung bewusst zu reflektieren und klar zu kommunizieren.

In diesem Seminar setzen Sie sich mit Ihrer eigenen Kommunikation in der Führungsrolle auseinander und entwickeln mehr Sicherheit im Umgang mit anspruchsvollen Gesprächssituationen. Sie lernen, eigene Gedanken und Entscheidungen verständlich zu vermitteln, unterschiedliche Perspektiven einzubeziehen und durch mehr Klarheit Vertrauen und Zusammenarbeit zu stärken. So erweitern Sie Ihre kommunikativen Handlungsmöglichkeiten und gestalten Ihre Führung bewusster. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Kommunikation als Führungsinstrument gezielt weiterzuentwickeln.

Inhalte

- Grundlagen der zwischenmenschlichen Kommunikation nach F. Schulz von Thun kennenlernen
- Den eigenen Kommunikationsstil reflektieren und als Teil der Persönlichkeit verstehen
- Das Modell des Inneren Teams als (Selbst-)Klärungshilfe kennenlernen
- Das Modell des Inneren Teams nutzen, um im Alltag klare Aussagen und Entscheidungen zu treffen
- Schwierige Gesprächssituationen anhand von Beispielen reflektieren und daraus lernen

Referentin Erna Grafmüller

Termin/Kursort 16.–17. September 2027 Frankfurt/Main

für Leitungen

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

Übernachtungen Können auf Selbstzahlerbasis unter www.hoffmanns-hoeffe.de gebucht werden.

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 410
Sonstige € 550

Verpflegung € 105

Anmeldeschluss 4. August 2027

Führen in der Sandwichposition: Vom Mitarbeitenden zum Vorgesetzten

11

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema Als hauswirtschaftliche Führungskraft bewegen Sie sich täglich zwischen den Erwartungen der Einrichtungsleitung, anderer Fachbereiche und Ihres Teams. Unterschiedliche Interessen zusammenzubringen, Entscheidungen nachvollziehbar zu vertreten und gleichzeitig Orientierung sowie Motivation zu geben, gehört zu den anspruchsvollsten Aufgaben im Führungsalltag. In diesem Seminar reflektieren Sie Ihre Rolle als Führungskraft und stärken Ihre Handlungssicherheit in der Sandwichposition. Sie lernen, Erwartungen professionell auszubalancieren, Ihre Kommunikation nach oben und unten wirkungsvoll zu gestalten und auch in anspruchsvollen Situationen souverän zu handeln. So entwickeln Sie konkrete Strategien, die Sie direkt in Ihrem Führungsalltag einsetzen können. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Führungskompetenz gezielt weiterzuentwickeln.

- Inhalte**
- Besonderheiten der Sandwichposition im Führungsalltag verstehen
 - Erfolgsfaktoren im mittleren Management gezielt nutzen
 - Unterschiedliche Erwartungen professionell ausbalancieren und steuern
 - Kommunikation zwischen Leitung und Team klar und sicher gestalten
 - Souveräne Gesprächsführung in anspruchsvollen Situationen
 - Mitarbeitende motivieren, fördern und wirksam delegieren
 - Entscheidungen klar vertreten und nachvollziehbar vermitteln
 - Konkrete Handlungsstrategien für Ihren Führungsalltag entwickeln

Referentin **Kristin Koschani-Bongers**

Termin/Kursort **4. März 2027** Frankfurt/Main

für Leitungen

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Übernachtungen Können auf Selbstzahlerbasis unter www.hoffmanns-hoeefe.de gebucht werden.

Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 230
	Sonstige	€ 370

Verpflegung	€ 55
--------------------	------

Anmeldeschluss **20. Januar 2027**

Erfolgsfaktor Führung: Innovativ und lösungsorientiert leiten

12

Thema

Führung bedeutet heute, Mitarbeitende zu motivieren, Veränderungen zu begleiten und gleichzeitig die Ziele der Organisation im Blick zu behalten. Unterschiedliche Persönlichkeiten, steigende Anforderungen und anspruchsvolle Situationen im Arbeitsalltag erfordern ein Führungsverhalten, das Orientierung gibt, Zusammenarbeit stärkt und Lösungen in den Mittelpunkt stellt.

In diesem Seminar reflektieren Sie Ihr eigenes Führungsverhalten und entwickeln Ihre Führungskompetenz gezielt weiter. Sie lernen, Mitarbeitende situationsgerecht zu führen, Motivation wirksam zu fördern und auch herausfordernde Situationen konstruktiv zu gestalten. Darüber hinaus setzen Sie sich mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen auseinander und erhalten Impulse für eine wertschätzende Führungskultur in Ihrem Verantwortungsbereich. So gewinnen Sie mehr Sicherheit und Handlungskompetenz für Ihren Führungsalltag. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Führungsarbeit zukunftsorientiert weiterzuentwickeln.

Inhalte

- Zeitgemäßes und effektives Führungsverhalten kennenlernen
- Werteorientiert führen
- Den eigenen Führungsstil reflektieren
- Mitarbeitende situationsgerecht führen
- Motivationsinstrumente gezielt einsetzen
- Unterschiedliche Persönlichkeitstypen verstehen
- Reflexionsgespräche wertschätzend führen
- Konflikte lösungs- und partnerorientiert managen

Referentin Kristin Koschani-Bongers

Termin/Kursort 13. Oktober 2027 Frankfurt/Main

für Leitungen

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Übernachtungen Können auf Selbstzahlerbasis unter www.hoffmanns-hoeffe.de gebucht werden.

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 230
Sonstige € 370

Verpflegung € 55

Anmeldeschluss 31. August 2027

Miele

Pflege ist eine Berufung. **Die wir teilen.**

Wir verstehen, dass ausgezeichnete Pflege mehr als nur ein Beruf ist – sie ist eine Berufung. Weil wir uns um diejenigen kümmern, die sich um andere kümmern, bieten wir 360PRO. Unser ganzheitliches System für den gewerblichen Bereich liefert perfekt aufeinander abgestimmte Lösungen aus einer Hand.

Von der Planung bis zur Nachhaltigkeit, vom Zubehör bis zur Vernetzung, von Reinigungsmitteln bis zur Wartung, vom Kauf über die Miete bis zum Leasing, einschließlich der geeigneten Wäschereimaschinen und Spülmaschinen:

Wir sind für Sie da, damit Ihr Team die beste Pflege leisten kann.

Entdecken Sie mehr auf miele.de/pro/care



Miele Professional. Immer Besser.

360 PRO



Fernlehrgang Hauswirtschaftlerin

Die meisten Einrichtungen suchen
Fachkräfte

Die klügeren qualifizieren ihre
eigenen.



**Qualifizieren Sie Ihre Mitarbeitenden zur staatlich
anerkannten Hauswirtschaftlerin – ohne Ausfall im
Betrieb.**

- ✓ Weniger Hygienefehler
- ✓ Klarere Abläufe
- ✓ Weniger Rückfragen im Team
- ✓ Sicheres Auftreten im Kundenkontakt
- ✓ Mehr Struktur im Arbeitsalltag

AUSGEZEICHNET



Basierend auf 91 Bewertungen



*„Ich hätte nie gedacht,
dass ich das schaffe –
heute bin ich staatlich
anerkannte
Hauswirtschaftlerin.“*

Seit 2020 | über 250 Teilnehmende
100 % Erfolgsquote

Online. Flexibel. Nebenberuflich.
Kein Ausfall. Keine Umplanung.

Mitarbeitende entwickeln - ohne Ihren Betrieb zu belasten.

Alle Infos & Anmeldung:

www.fokushauswirtschaft.de



Führung weiterentwickeln – neue Impulse für erfahrene Führungskräfte

13

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema Auch erfahrene Führungskräfte stehen regelmäßig vor neuen Herausforderungen: veränderte Rahmenbedingungen, unterschiedliche Erwartungen und komplexe Situationen im Arbeitsalltag erfordern eine kontinuierliche Weiterentwicklung der eigenen Führung. Dabei bietet der Blick auf die eigene Rolle die Möglichkeit, Erfahrungen bewusst zu nutzen und neue Perspektiven zu gewinnen. In diesem Seminar reflektieren Sie Ihre bisherige Führungspraxis, schärfen Ihr eigenes Führungsprofil und entwickeln neue Impulse für Ihre zukünftige Arbeit. Sie erweitern Ihre Handlungsmöglichkeiten für herausfordernde Situationen, stärken Ihre Kommunikation und setzen sich mit wertschätzender Zusammenarbeit, Konfliktlösung und Veränderungsprozessen auseinander. So gewinnen Sie neue Sicherheit für Ihre Führungsrolle und gestalten Ihre Führung bewusst und zukunftsorientiert weiter. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Erfahrungen gezielt weiterzuentwickeln und neue Impulse für Ihren Führungsalltag mitzunehmen.

- Inhalte**
- Eigene Potenziale erkennen und Entwicklungsfelder definieren
 - Klar und wirksam kommunizieren
 - Motivation durch wertschätzende Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen fördern
 - Strategien zur konstruktiven Konfliktbewältigung entwickeln
 - Veränderungen erfolgreich begleiten und passende Werkzeuge nutzen
 - Eigene Positionierung im Unternehmen stärken und bewusst gestalten

Referentin **Erna Grafmüller**

Termin/Kursort **25.–26. Oktober 2027** Frankfurt/Main

für Leitungen

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

Übernachtungen Können auf Selbstzahlerbasis unter info@hoffmanns-hoeft.de gebucht werden.

Kosten Mitglieder oder Gutscheincodes € 410
Sonstige € 550

Verpflegung € 105

Anmeldeschluss **10. September 2027**

Change Management – Mitarbeitende für Veränderungen gewinnen

14

Thema Veränderungen gehören zum Arbeitsalltag und sind für viele Einrichtungen unverzichtbar. Gleichzeitig lösen neue Abläufe, Strukturen oder Arbeitsweisen bei Mitarbeitenden häufig Unsicherheit oder Widerstände aus. Führungskräfte stehen vor der Aufgabe, Veränderungen verständlich zu vermitteln, Orientierung zu geben und ihre Teams aktiv auf dem Weg des Wandels zu begleiten.

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Veränderungsprozesse gelingen und welche Rolle Sie als Führungskraft dabei einnehmen. Sie lernen, typische Reaktionen auf Veränderungen besser zu verstehen, Widerstände konstruktiv aufzugreifen und die Ressourcen Ihrer Mitarbeitenden gezielt einzubeziehen. So gewinnen Sie mehr Sicherheit in der Gestaltung von Veränderungsprozessen und stärken Ihre Kompetenz, Veränderungen gemeinsam mit Ihrem Team erfolgreich umzusetzen. Nutzen Sie die Fortbildung, um Veränderungen aktiv und lösungsorientiert zu gestalten.

- Inhalte**
- Grundlagen des Change Managements kennenlernen
 - Veränderungsprozesse und ihre Phasen auf individueller und organisationaler Ebene verstehen
 - Widerstände von Mitarbeitenden erkennen und einordnen
 - Konstruktiv mit Widerständen in Veränderungsprozessen umgehen
 - Ressourcen der Mitarbeitenden für Veränderungen gezielt nutzen
 - Die Führungsrolle im Veränderungsprozess bewusst gestalten

Referentin **Erna Grafmüller**

Termin/Kursort **21. Juni 2027** Frankfurt/Main

für Leitungen

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Übernachtungen Können auf Selbstzahlerbasis unter www.hoffmanns-hoeffe.de gebucht werden.

Kosten Mitglieder oder Gutscheincodes € 230
Sonstige € 370

Verpflegung € 55

Anmeldeschluss **10. Mai 2027**

Dauernörgler im Team – klar führen und Lösungen fördern

15

Thema Negative Stimmung, ständiges Klagen oder Widerstand gegen Veränderungen können die Zusammenarbeit im Team belasten und stellen Leitungskräfte im Alltag vor besondere Herausforderungen. Gerade in der Hauswirtschaft ist es wichtig, solche Dynamiken frühzeitig zu erkennen, angemessen zu reagieren und gleichzeitig die Arbeitsbeziehung wertschätzend zu gestalten. In diesem Seminar setzen Sie sich damit auseinander, wie Sie mit dauerhaft negativen Haltungen im Team klar und souverän umgehen können. Sie reflektieren Ihre eigene Reaktion auf schwierige Verhaltensweisen, entwickeln passende Gesprächsstrategien und lernen, Grenzen zu setzen, ohne die Zusammenarbeit zu beeinträchtigen. So stärken Sie Ihre Handlungssicherheit als Führungskraft und unterstützen eine lösungsorientierte Teamkultur. Nutzen Sie die Fortbildung, um herausfordernde Situationen im Führungsalltag sicherer zu gestalten.

- Inhalte**
- Hintergründe und Dynamiken von Dauernörgeln und Schwarzsehen im Team verstehen
 - Eigene Reaktionen auf negative Verhaltensweisen reflektieren
 - Gesprächsstrategien für einen klaren und wertschätzenden Umgang entwickeln
 - Grenzen setzen und gleichzeitig die Beziehungsebene erhalten
 - Lösungsorientierung und eine konstruktive Teamkultur fördern

Referentin Judith Rademacher

Termin 12. Mai 2027 online

für Leitungen

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 310
Sonstige € 395

Schwierige Gespräche souverän und lösungsorientiert führen

16

Thema

Kritikgespräche, Beschwerden oder Verhandlungen gehören zum Führungsalltag und lassen sich nicht vermeiden. Gerade in anspruchsvollen Gesprächssituationen ist es wichtig, den eigenen Standpunkt klar zu vertreten, gleichzeitig wertschätzend zu kommunizieren und gemeinsam tragfähige Lösungen zu entwickeln. Eine gute Vorbereitung und eine strukturierte Gesprächsführung schaffen dafür die Grundlage. In diesem Seminar stärken Sie Ihre Kommunikationskompetenz für herausfordernde Gespräche. Sie lernen, Gespräche gezielt vorzubereiten, sicher zu steuern und auch in schwierigen Situationen souverän zu handeln. Darüber hinaus erfahren Sie, wie Sie Anerkennung und Kritik konstruktiv vermitteln, aktiv zuhören und tragfähige Kompromisse entwickeln. So gewinnen Sie mehr Sicherheit für Ihren Führungsalltag und erweitern Ihre Gesprächskompetenz für unterschiedliche berufliche Situationen. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Gesprächsführung gezielt weiterzuentwickeln.

Inhalte

- Grundlagen einer erfolgreichen Kommunikation kennenlernen
- Anerkennung und Kritik mithilfe von Feedback-Regeln konstruktiv geben und annehmen
- Klar kommunizieren mit den vier Schritten der Gewaltfreien Kommunikation
- Gespräche strukturiert vorbereiten und aufbauen
- Gespräche methodisch steuern und partnerschaftlich führen
- Sicher mit Abwehr- und Ausweichstrategien umgehen
- Tragfähige und akzeptable Kompromisse entwickeln
- Schwierige Gespräche gezielt nachbereiten und daraus lernen

Referentin

Gislinde Dietz

Termin

27. April 2027 online

**für Leitungen +
Mitarbeitende**

Kurszeit

9–16.30 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 190
€ 275

Den richtigen Ton treffen

17

Thema Im hauswirtschaftlichen und gesundheitlichen Bereich prägt der tägliche Umgang miteinander die Zusammenarbeit und die Wahrnehmung der Einrichtung. Ein respektvoller, wertschätzender und professioneller Auftritt ist dabei gegenüber Kundinnen und Kunden, Bewohnerinnen und Bewohnern, Angehörigen, Mitarbeitenden und externen Partnern entscheidend. Die Herausforderung besteht darin, fachliche Kompetenz auch durch eine sichere Kommunikation und ein authentisches Auftreten sichtbar zu machen. In diesem Seminar reflektieren Sie Ihre Wirkung auf andere und erweitern Ihre Sicherheit im professionellen Umgang mit unterschiedlichen Gesprächspartnern. Sie erfahren, wie Körpersprache, Sprache und Umgangsformen die Zusammenarbeit beeinflussen und wie Sie auch in kleinen Alltagssituationen souverän und wertschätzend auftreten. So stärken Sie Ihre persönliche Wirkung und unterstützen eine positive Kommunikationskultur in Ihrem Arbeitsumfeld. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihr Auftreten gezielt weiterzuentwickeln.

- Inhalte**
- Die Wirkung des ersten Eindrucks verstehen
 - Respekt und Alltagsfreundlichkeit bewusst gestalten
 - Körpersprache als nonverbale Kommunikation einsetzen
 - Grenzen und Distanzzonen sicher berücksichtigen
 - Begrüßungsrituale und korrekte Anrede anwenden
 - Smalltalk sicher und erfolgreich nutzen
 - Den richtigen Ton am Telefon, im Brief und per E-Mail treffen
 - Die eigene Kompetenz durch ein professionelles Erscheinungsbild unterstreichen
 - Fettnäpfchen und Tabus erkennen sowie mit Fauxpas souverän umgehen

Referentin **Kristin Koschani-Bongers**

Termin **21. September 2027** online

für Leitungen +
Mitarbeitende

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 190
Sonstige € 275

Resilienz stärken – gesund und souverän im Berufsalltag

18

Thema

Zeitdruck, personelle Engpässe und anspruchsvolle Arbeitssituationen gehören für viele Beschäftigte in der Hauswirtschaft zum Berufsalltag. Dabei gehen Menschen unterschiedlich mit Belastungen um. Um auch in herausfordernden Situationen handlungsfähig und gesund zu bleiben, gewinnt die eigene Resilienz zunehmend an Bedeutung. In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie Ihre persönliche Widerstandskraft sowie Ihre physische und psychische Gesundheit gezielt stärken können. Sie setzen sich mit den wesentlichen Resilienzfaktoren auseinander und erfahren, wie Sie diese im Berufsalltag weiterentwickeln. Darüber hinaus lernen Sie Strategien kennen, um Stress wirksam zu bewältigen, Ihre Selbstfürsorge zu stärken und durch wertschätzende Kommunikation das Miteinander positiv zu gestalten. So gewinnen Sie Impulse für einen gesunden und resilienten Umgang mit den Anforderungen des Berufsalltags. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre persönliche Resilienz nachhaltig zu stärken.

Inhalte

- Neurobiologische Prozesse in Krisensituationen verstehen
- Strategien zur Stressbewältigung und zum Body-Empowerment kennenlernen
- Erkenntnisse aus der Resilienzforschung einordnen
- Resilienzfaktoren gezielt stärken
- Eigene innere Antreiber reflektieren
- Säulen der Stressregulation kennenlernen
- Achtsamkeit, Akzeptanz, soziale Netzwerke und persönliche Kraftquellen nutzen
- Entstehung und Regulierung von Emotionen verstehen

Referentin

Betina Zartner

für Leitungen +
Mitarbeitende

Termin

3. März 2027 online

Kurszeit

9–16.30 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 190
€ 275



Ganzheitliches Händehygienekonzept



Produkt + Gebinde + Spender = **GHK**

Einfach in der Anwendung. **Effizient** im Arbeitsalltag.

- ➔ **Abgeschlossene Einheit** aus Pumpe und Verpackung
- ➔ Reduziert **mikrobielle Kontamination**
- ➔ **Pumpenaufbereitung** und **Dokumentationspflicht entfallen**



Zeit im Griff – Zeitmanagement und Störungen souverän meistern

mit Christa Anna Fischer

19

Zwischen Personalplanung, Organisation, spontanen Anfragen und unerwarteten Störungen bleibt im Führungsalltag oft wenig Zeit für die wirklich wichtigen Aufgaben. Häufig bestimmen Unterbrechungen den Tagesablauf und erschweren konzentriertes Arbeiten. Umso wichtiger ist es, die eigene Zeit bewusst zu steuern und Prioritäten sicher zu setzen. In diesem praxisnahen Seminar lernen Sie, Ihren Arbeitsalltag effizient zu organisieren und auch bei häufigen Unterbrechungen den Überblick zu behalten. Sie setzen sich mit wirksamen Methoden des Zeitmanagements auseinander, erkennen typische Zeitfresser und entwickeln Strategien für mehr Fokus und Struktur. Darüber hinaus erfahren Sie, wie eine transparente Kommunikation das Verständnis im Team fördert und Sie bei einer erfolgreichen Arbeitsorganisation unterstützt. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Zeit bewusster zu gestalten und Ihre Handlungssicherheit im Führungsalltag zu stärken.

Termin	9. November 2027 online
Kurszeit	9–12.30 Uhr
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige

für Leitungen

€ 110
€ 195

Die Praxis-Reihe rund um die

**Aktuelle
Vorgaben
handlungssicher
umsetzen**



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



2. aktualisierte und ergänzte Auflage
2018, 164 Seiten, kartoniert, € 22,–
Mit zahlreichen Abbildungen, DIN A4
ISBN 978-3-7841-3086-6



www.lambertus.de/hauswirtschaft

Klar hören, klar führen – Zuhören als Führungskompetenz

mit Christa Anna Fischer

Missverständnisse, festgefahrene Gespräche und immer wiederkehrende Argumente gehören zum Führungsalltag. Gerade Wiederkäuersätze oder Totschlagargumente können Gespräche blockieren und eine konstruktive Zusammenarbeit erschweren. Umso wichtiger ist es, aufmerksam zuzuhören, die eigentliche Botschaft hinter den Aussagen zu erkennen und Gespräche zielgerichtet zu steuern.

In diesem Seminar stärken Sie Ihre Zuhörkompetenz als wichtige Grundlage wirksamer Führung. Sie lernen, typische Kommunikationsfallen zu erkennen, Aussagen besser einzuordnen und Gespräche auch in schwierigen Situationen konstruktiv zu lenken. So gewinnen Sie mehr Sicherheit in Ihrer Gesprächsführung und fördern eine wertschätzende, lösungsorientierte Kommunikation im Führungsalltag. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Kommunikation als Führungskraft gezielt weiterzuentwickeln.

Termin	16. Februar 2027 online
Kurszeit	9–12.30 Uhr
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige

für Leitungen

€ 110
€ 195

20

professionelle Hauswirtschaft



2018, 192 Seiten, kartoniert, € 21,–
Mit zahlreichen Abbildungen, DIN A4
ISBN 978-3-7841-2978-5



2022, 490 Seiten, kartoniert, € 39,–
Mit zahlreichen Abbildungen und
Onlinematerial, DIN A4
ISBN 978-3-7841-3129-0



2023, 260 Seiten, kartoniert, € 34,90
Mit zahlreichen Abbildungen und
Onlinematerial, DIN A4
ISBN 978-3-7841-3045-3

Alle Bücher sind auch als **eBook** erhältlich.

www.lambertus.de

LAMBERTUS
SOZIAL | RECHT | CARITAS

Gescheiter scheitern – Fehlerkultur als Führungsaufgabe

mit Christa Anna Fischer

Fehler lassen sich im Arbeitsalltag nicht vollständig vermeiden. Entscheidend ist, wie Führungskräfte damit umgehen. Werden Fehler verschwiegen oder Schuldige gesucht, bleiben wertvolle Lernchancen ungenutzt. Eine offene und konstruktive Fehlerkultur schafft dagegen Vertrauen, stärkt die Zusammenarbeit und unterstützt die kontinuierliche Weiterentwicklung von Teams. In diesem Seminar reflektieren Sie Ihre eigene Haltung zu Fehlern. Sie erfahren, wie Sie Fehlergespräche wertschätzend und lösungsorientiert führen, systemische Ursachen erkennen und eine Kultur fördern, in der aus Fehlern gemeinsam gelernt wird. So stärken Sie Ihre Führungskompetenz und schaffen die Grundlage für mehr Offenheit, Verantwortung und Zusammenarbeit im Team. Nutzen Sie die Fortbildung, um eine lernorientierte Fehlerkultur in Ihrem Verantwortungsbereich aktiv zu gestalten.

Termin 15. April 2027 online

Kurszeit 9–12.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

für Leitungen

€ 110

€ 195

Vom Kommen zum Bleiben: Führung, die Menschen gewinnt und hält

mit Christa Anna Fischer

Geeignete Mitarbeitende zu gewinnen und langfristig an die Einrichtung zu binden, gehört zu den größten Herausforderungen für Führungskräfte. Neben guten Arbeitsbedingungen entscheiden vor allem Führung, Kommunikation und Teamkultur darüber, ob neue Mitarbeitende bleiben, sich einbringen und sich mit ihrem Arbeitsplatz identifizieren. In diesem Seminar erfahren Sie, welche Faktoren die Mitarbeitendengewinnung und -bindung nachhaltig beeinflussen. Sie lernen, wie Sie Bewerbende authentisch ansprechen, neue Mitarbeitende gut in Ihr Team integrieren und eine Arbeitskultur gestalten, die Motivation, Zugehörigkeit und langfristige Zusammenarbeit fördert. Darüber hinaus erkennen Sie frühzeitig Anzeichen nachlassender Bindung und entwickeln Ansätze, um Mitarbeitende langfristig für Ihre Einrichtung zu gewinnen. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Führung gezielt als Erfolgsfaktor für eine nachhaltige Mitarbeitendenbindung weiterzuentwickeln.

Termin 2. Juni 2027 online

Kurszeit 9–12.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

für Leitungen

€ 110

€ 195

Kleine Schritte – große Wirkung: Mit Mikroritualen neue Kraft gewinnen

mit Betina Zartner

Ein anspruchsvoller Arbeitsalltag, Zeitdruck und vielfältige Aufgaben lassen oft wenig Raum, neue Energie zu tanken. Umso wichtiger sind einfache Strategien, die sich ohne großen Aufwand in den Tagesablauf integrieren lassen und dabei helfen, Belastungen besser zu bewältigen sowie das eigene Wohlbefinden zu stärken.

In diesem Seminar lernen Sie, wie Mikrorituale Körper und Geist dabei unterstützen, neue Kraft zu schöpfen und den Arbeitsalltag bewusster zu gestalten. Sie reflektieren eigene Denkmuster und innere Antreiber, nutzen Achtsamkeit und Affirmationen als stärkende Impulse und erfahren, wie kleine Rituale auch die Zusammenarbeit und Wertschätzung im Team fördern können. So erhalten Sie alltagstaugliche Anregungen, um Ihre Resilienz zu stärken und ein positives Miteinander nachhaltig zu unterstützen. Nutzen Sie die Fortbildung, um neue Impulse für sich und Ihr Team mitzunehmen.

Termin	12. Oktober 2027 online
Kurszeit	13.30–17 Uhr
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige

für Leitungen +
Mitarbeitende

€ 105
€ 190

Gute Fragen im Vorstellungsgespräch gezielt einsetzen

mit Julia von der Wroge

Termin	16. Juni 2027 online
Kurszeit	16–17.30 Uhr
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige

für Leitungen

€ 100
€ 140



Electrolux Professional entwickelt nachhaltige und flexible Wäschereilösungen

Maximale Flexibilität, hervorragende Produktivität
und benutzerfreundliche Ergonomie

Für mehr Infos
QR-Code scannen



Azubis erfolgreich begleiten – von der Planung bis zur Prüfung

25

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema	Die aktuelle Ausbildungsverordnung gibt den Rahmen für eine zeitgemäße Ausbildung vor. Im Ausbildungsalltag stellt sich jedoch häufig die Frage, wie sich die Anforderungen praxisnah umsetzen lassen – vom betrieblichen Ausbildungsplan über die Vermittlung der Lernziele bis hin zur Vorbereitung auf Zwischen- und Abschlussprüfungen. In diesem Seminar erhalten Sie einen kompakten Überblick über die zentralen Anforderungen der Ausbildungsverordnung und deren Umsetzung in der betrieblichen Praxis. Sie erfahren, wie Sie einen strukturierten Ausbildungsplan entwickeln, Lernziele kompetenzorientiert vermitteln und Ihre Auszubildenden gezielt auf die Prüfungen vorbereiten. So gewinnen Sie mehr Sicherheit für die Planung und Gestaltung einer erfolgreichen Ausbildung in Ihrer Einrichtung. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Ausbildungspraxis gezielt weiterzuentwickeln.		
Inhalte	• Zentrale Anforderungen der Ausbildungsverordnung • Lernziele verstehen und in die Praxis übertragen • Den betrieblichen Ausbildungsplan sinnvoll aufbauen • Kompetenzorientiert ausbilden statt nur Inhalte „abarbeiten“ • Zwischen- und Abschlussprüfung sicher einordnen • Auszubildende gezielt auf Prüfungsanforderungen vorbereiten		
Referentin	Anita Groh-Allgaier		
Termin	2. April 2027 online	für Ausbilder*innen	
Kurszeit	9–16.30 Uhr		
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 250	
	Sonstige	€ 335	

Azubis erreichen – klar kommunizieren und motivierend ausbilden

26

Thema

Junge Auszubildende bringen unterschiedliche Erwartungen, Kommunikationsweisen und Erfahrungen in den Ausbildungsalltag mit. Für Ausbilderinnen kann es herausfordernd sein, Missverständnisse zu vermeiden, klare Orientierung zu geben und gleichzeitig Motivation sowie Eigenverantwortung zu fördern.

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie junge Auszubildende in der Hauswirtschaft verständlich anleiten, sicher kommunizieren und wirksam begleiten können. Sie setzen sich mit typischen Situationen aus dem Ausbildungsalltag auseinander und entwickeln Ansätze, um Zusammenarbeit und Lernprozesse positiv zu gestalten. So gewinnen Sie mehr Sicherheit im Umgang mit jungen Menschen und können Ihre Rolle als Ausbilderin noch gezielter wahrnehmen.

Inhalte

- Typische Missverständnisse in der Zusammenarbeit mit jungen Auszubildenden erkennen
- Erwartungen, Haltung und Rollenverständnis im Wandel einordnen
- Motivation gezielt fördern und Auszubildende wirksam begleiten
- Ausbildungsinhalte verständlich und praxisnah vermitteln
- Klar kommunizieren, Sicherheit geben und Verbindlichkeit stärken

Referentin

Anita Groh-Allgaier

Termin

25. Mai 2027 online

für
Ausbilder*innen

Kurszeit

9–16.30 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 250
€ 335

Sicher in die Prüfung: Prüfungs- vorbereitung im Beruf Hauswirtschaft

27

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema Die Zwischen- und Abschlussprüfungen bringen viele Fragen mit sich: Welche Inhalte sind wichtig? Wie laufen die Prüfungsteile ab und worauf kommt es bei der Bewertung an? Eine gezielte Vorbereitung hilft Ihnen, strukturiert und sicher in die Prüfungen zu gehen. In diesem Seminar klären Sie zunächst Ihren persönlichen Vorbereitungsstand und legen gemeinsam die wichtigsten Schwerpunkte fest. Sie lernen typische Prüfungsaufgaben und Bewertungskriterien kennen und bereiten sich gezielt auf die schriftliche und praktische Prüfung sowie das Fachgespräch vor. So festigen Sie Ihr Prüfungswissen und gewinnen Sicherheit für die Prüfungen.

Inhalte **Teil 1: Standortbestimmung und Prüfungsüberblick**

- Eigene Fragen und Erwartungen einbringen
- Lern- und Vorbereitungsstand einschätzen
- Aufbau und Anforderungen der Prüfung kennenlernen
- Schwerpunkte gemeinsam festlegen

Die zeitliche Reihenfolge der Teile 2 bis 4 kann – abgestimmt auf die Fragen und Schwerpunkte der Teilnehmenden – angepasst werden.

Teil 2: Schriftliche Prüfung sicher meistern

- Typische Prüfungsaufgaben
- Bearbeitungsstrategien
- Bewertungskriterien und häufige Fehler

Teil 3: Praktische Prüfung und Fachgespräch

- Ablauf der praktischen Prüfung
- Vorbereitung auf das Fachgespräch
- Bewertungskriterien und sicheres Auftreten

Teil 4: Prüfungsvorbereitung und individuelle Vertiefung

- Offene Fragen klären
- Schwerpunktthemen üben
- Tipps für die letzten Wochen

für Azubis

Referentin **Anita Groh-Allgaier**

Termine **20. Januar 2027, 15. Februar 2027, 23. März 2027**

Teile 1-4 **5. April 2027** online

Kurszeiten jeweils 18–19.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

kostenfrei
€ 99

Bildungsqualität, die überzeugt.

Fernlehrgänge



Mitglied im
**Bundesverband der
Fernstudienanbieter**
20190001-000000000000000000000000



In Kooperation mit dem
Berufswirtschaft



www.kompPASS-hauswirtschaft.de

www.fernlehrgang-hauswirtschaft.de

Gut – besser – am besten: QM-Instrumente für die Hauswirtschaft

28

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema Qualitätskontrollen gehören zum hauswirtschaftlichen Alltag. Sie schaffen Transparenz, geben Orientierung und ermöglichen eine gezielte Reflexion der eigenen Arbeit. Damit daraus eine tatsächliche Qualitätsverbesserung entstehen kann, ist es wichtig, Ergebnisse systematisch auszuwerten und bei Fehlern die Ursachen zu analysieren. Im Arbeitsalltag fehlt dafür jedoch häufig die notwendige Zeit. Gezielt eingesetzte Instrumente und Methoden unterstützen dabei, Qualitätsprüfungen und Auswertungen einfacher und schneller umzusetzen. Im Seminar lernen Sie praxistaugliche Qualitätsprüfungs- und Qualitätsmessinstrumente sowie Auswertungsmethoden kennen und bearbeiten diese anhand von Fallbeispielen aus Hauswirtschaft und Küche. So erhalten Sie Anregungen, um Qualitätsprozesse im eigenen Arbeitsbereich gezielt weiterzuentwickeln.

- Inhalte**
- Qualitätsprüfungs- und -messinstrumente für Hauswirtschaft und Küche
 - Kundenbefragungen und Hauswirtschaftsvisite
 - Qualitätszirkel und interne Audits
 - Vorbereitung auf Audits und externe Prüfungen
 - Qualitätssicherung bei der Zusammenarbeit mit externen Dienstleistern

Referentin **Carola Reiner**

Termin **16. März 2027** online

für Leitungen

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 215
Sonstige € 300

Prozessgestaltung in der Hauswirtschaft gezielt entwickeln

29

Thema	Personalbedarf, Personaleinsatzplanung und die Steuerung von Prozessen gewinnen im hauswirtschaftlichen Alltag zunehmend an Bedeutung. Gleichzeitig treffen diese Anforderungen häufig auf bestehende Personalstrukturen und gewohnte Arbeitsabläufe, die angepasst und weiterentwickelt werden müssen. Gerade bei Neu- oder Umorganisationen gilt es, Prozesse sinnvoll zu gestalten, Entscheidungen fundiert zu treffen und auch Möglichkeiten zur Personaleinsparung zu entwickeln. Dafür sind Fachwissen, eine strukturierte Vorgehensweise und überzeugende Argumente erforderlich. In diesem Seminar erhalten Sie Einblicke in die Gestaltung und Steuerung hauswirtschaftlicher Prozesse. Sie lernen, wie Prozesse vom Leitbild ausgehend entwickelt, überwacht und geplant werden können, und erhalten praxisnahe Anregungen für die Umsetzung im eigenen Arbeitsbereich.		
Inhalte	• Vom Leitbild zum hauswirtschaftlichen Prozess • Überwachung und Steuerung von hauswirtschaftlichen Prozessen • Planung und Kalkulation neuer Prozesse • Benchmarking im Bereich Hauswirtschaft		
Referentin	Carola Reiner		
Termin	6. Juli 2027 online	für Leitungen	
Kurszeit	9–16.30 Uhr		
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 215	
	Sonstige	€ 300	

Keine Angst vor großen Zahlen: Kalkulation hauswirtschaftlicher Leistungen

mit Alice Lamers

Hauswirtschaftliche Entscheidungen müssen heute zunehmend mit betriebswirtschaftlichen Daten fundiert begründet und vertreten werden. Dafür ist es wichtig, sich mit Kennzahlen, Kostenstrukturen und Kalkulationen auseinanderzusetzen und die wirtschaftliche Bedeutung hauswirtschaftlicher Leistungen nachvollziehbar darzustellen.

Die dafür notwendigen Grundlagen sind im Arbeitsalltag nicht immer leicht zu überblicken. Dieses Seminar unterstützt Sie dabei, ein betriebswirtschaftliches Verständnis aufzubauen, eigene Kennzahlen zu ermitteln und diese gezielt einzusetzen. Sie lernen, Prozesse zu bewerten und Ergebnisse ökonomisch zu vertreten, um den Stellenwert der Hauswirtschaft innerhalb der gesamten Organisation sichtbar zu machen.

Termin 16. November 2027 online

für Leitungen

Kurszeit 9–12.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 105
€ 190

Praxistaugliche Checklisten im Qualitätsmanagement entwickeln

mit Sascha Kühnau

Termin 30. September 2027 online

für Leitungen

Kurszeit 18–19.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 65
€ 105

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)

Lehrgangsdauer 8-tägiger Lehrgang mit Prüfung (3 Blöcke mit jeweils 3 bzw. 2 Tagen)

Veranstaltungs- termine

- Lehrgang 1 (Rodgau): Block 1: 02. – 04. Februar 2027
Block 2: 16. – 18. Februar 2027
Block 3: 02. – 03. März 2027
- Lehrgang 2 (Metzingen): Block 1: 03. – 05. Februar 2027
Block 2: 17. – 19. Februar 2027
Block 3: 11. – 12. März 2027
- Lehrgang 3 (Metzingen): Block 1: 02. – 04. Juni 2027
Block 2: 23. – 25. Juni 2027
Block 3: 08. – 09. Juli 2027
- Lehrgang 4 (Metzingen): Block 1: 06. – 08. Oktober 2027
Block 2: 20. – 22. Oktober 2027
Block 3: 11. – 12. November 2027

weitere Termine und Veranstaltungsorte
(Hamburg, Berlin, Köln, Dresden, Frankfurt, etc.) auf www.figr.de
(Terminänderungen vorbehalten)



Preis

2.380,00 Euro zzgl. gesetzl. MwSt. inkl. Tagungsgetränken und Verpflegung

Ort

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

Gute Hygienepraxis und HACCP in Gemeinschaftseinrichtungen sicher umsetzen

32

Thema	Leitungskräfte in Gemeinschaftseinrichtungen stehen vor der Herausforderung, gesetzliche Hygieneanforderungen sicher in den Arbeitsalltag zu integrieren. Die Vorgaben zu Lebensmittelhygiene, HACCP und Infektionsschutz müssen mit den individuellen Abläufen der Einrichtung verbunden und in der Praxis umgesetzt werden. Dabei gilt es, Prozesse zu überprüfen, Verantwortlichkeiten zu klären und die Anforderungen an Küche, Reinigung und Wäschebereich passend zu gestalten. In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die Anforderungen der guten Hygienepraxis und deren Umsetzung in Ihrer Einrichtung. Sie erfahren, welche betrieblichen Eigenkontrollen erforderlich sind, wie Hygieneprozesse strukturiert betrachtet werden und worauf bei Reinigung, Desinfektion und Wäscheversorgung zu achten ist. So gewinnen Sie mehr Sicherheit dabei, hygienische Standards fachgerecht zu organisieren und die gesetzlichen Anforderungen praxisnah umzusetzen.		
Inhalte	• Prozess-, Personal-, Raum- und Umfeld-Hygiene: Anforderungen und Umsetzung • Gefahrenanalyse (HACCP) und die betrieblichen Eigenkontrollen • Folgebelehrung nach § 43 IfSG		
Referentin	Costanza Müller		
Termin	1. Juni 2027 online		für Leitungen
Kurszeit	9–16.30 Uhr		
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 190	
	Sonstige	€ 275	

Hygienekonzept? Liegt irgendwo im Ordner.

Willkommen beim **HygieneHeld** – dem Online-Kurs für dein Hygienehandbuch.

Du weißt, du brauchst es. Du hast es vielleicht schon angefangen.
Es liegt im Ordner. Und du weißt selbst, dass es keiner benutzt.

- 3 Monate Umsetzung
- Schritt-für-Schritt zum fertigen Hygienehandbuch
- Live-Termine alle 2 Wochen + 3 persönliche 1:1-Coachings
- Nur 1–3 Stunden pro Woche
- Max. 6 Teilnehmer – intensiv und persönlich

„Durch persönlichen Kontakt und flexible Arbeitsweise wurde in 3 Monaten ein hervorragendes Ergebnis erzielt.“
(Kerstin, Hygienebeauftragte)



Kathrin Ziegler | Die Frau hinter
dem HygieneHeld

QR-Code scannen & direkt Platz sichern!

10% Rabatt für Verbandsmitglieder mit dem
Code **BVHW10**



Hygienehandbuch praktisch erarbeiten und umsetzen

33

Thema	Hygienische Anforderungen im Einrichtungsalltag verständlich umzusetzen und für Mitarbeitende nutzbar zu machen, ist eine wichtige Aufgabe für Führungskräfte. Ein Hygienehandbuch kann dabei mehr sein als eine gesetzliche Vorgabe: Es gibt Orientierung, vermittelt Wissen und unterstützt die gemeinsame Umsetzung von Hygiene im Team. In diesem Seminar erfahren Sie, wie ein Hygienehandbuch aufgebaut und praktisch umgesetzt werden kann. Sie erhalten Einblicke in rechtliche Grundlagen, die Struktur eines Hygienehandbuchs sowie Möglichkeiten seiner Einführung und Anwendung im Arbeitsalltag. Gemeinsam betrachten Sie, wie aus einem Ordner ein lebendiges Arbeitsinstrument wird, das Mitarbeitenden Orientierung gibt und die Hygiene in der Einrichtung unterstützt.		
Inhalte	• Rechtliche Grundlagen und Anforderungen • Aufbau und Struktur eines Hygienehandbuchs • Praktische Umsetzung im Arbeitsalltag • Einführung und Verankerung im Team		
Referentin	Kathrin Ziegler		
Termin	23. September 2027 online	für Leitungen	
Kurszeit	9–16.30 Uhr		
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 165	
	Sonstige	€ 275	

DIN 13063 und RKI-Richtlinie: Was ist wirklich notwendig?

34

Thema

Eine hygienisch einwandfreie Reinigung ist in stationären Einrichtungen unverzichtbar. Die Anforderungen an Reinigung und Hygiene sind in den vergangenen Jahren deutlich stärker in den Fokus gerückt. Mit der DIN 13063 Krankenhausreinigung und der RKI-Richtlinie „Flächenreinigung und Desinfektion“ liegen umfangreiche Vorgaben vor.

Für Leitungen stellt sich dabei die Frage, welche Anforderungen für die eigene Einrichtung tatsächlich relevant sind: Welche Maßnahmen sind erforderlich und wie viel Desinfektion und Hygiene sind im jeweiligen Bereich sinnvoll? Das Seminar vermittelt fundiertes Wissen, um Anforderungen einzuordnen und auf dieser Grundlage eine Risikobewertung für unterschiedliche Personengruppen in der Einrichtung durchzuführen.

Inhalte

- Verbindlichkeit wichtiger Inhalte und Geltungsbereich der DIN 13063 Krankenhausreinigung sowie der RKI-Richtlinie „Flächenreinigung und Desinfektion“
- Bauliche, betriebliche und organisatorische Anforderungen
- Anforderungen an die personelle und materielle Ausstattung
- Verfahren und Umfang der (desinfizierenden) Reinigung
- Leistungsverzeichnis, Prüf- und Messmethoden
- Aufbereitung von Reinigungstextilien

Referentin

Carola Reiner

Termin

19. Mai 2027 online

für Leitungen

Kurszeit

9–16.30 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

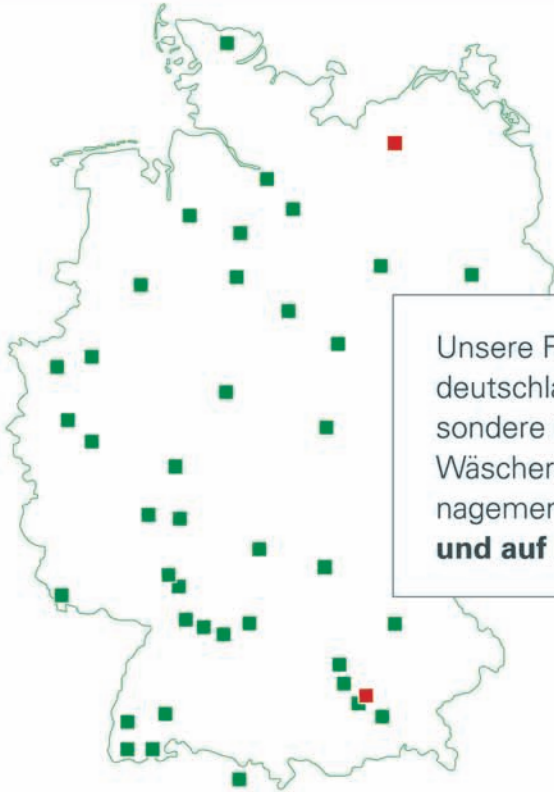
€ 215
€ 300

Update für Leitungen: Hygienepläne risikogerecht gestalten

35

Thema	Hygienepläne müssen gesetzliche Anforderungen erfüllen und gleichzeitig zu den tatsächlichen Gegebenheiten Ihrer Einrichtung passen. Die Herausforderung besteht darin, Risiken realistisch einzuschätzen und hygienische Maßnahmen bedarfsgerecht festzulegen, anstatt standardisierte Vorlagen unverändert zu übernehmen. In diesem Seminar lernen Sie, Hygienepläne auf Grundlage der aktuellen KRINKO-Empfehlung für Rehabilitationseinrichtungen risikoorientiert zu bewerten und gezielt anzupassen. Anhand praxisnaher Beispiele entwickeln Sie passgenaue Lösungen für unterschiedliche hauswirtschaftliche Bereiche und übertragen diese auf Ihre eigene Einrichtung. Der fachliche Austausch mit den Teilnehmenden eröffnet zusätzliche Perspektiven und unterstützt Sie dabei, Hygienepläne sicher und praxistauglich weiterzuentwickeln. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Handlungssicherheit für den Berufsalltag zu stärken.		
Inhalte	• Risikoadaption von Hygieneplänen im Rahmen der geltenden Rechtsvorschriften • Risikoorientierte Umsetzung der aktuellen KRINKO-Empfehlungen • Praxisbeispiele zur Risikoadaption in Raumpflege, Wäscherei und Verpflegung • Bausteine für risikoadaptierte Hygienepläne gemeinsam erarbeiten • Unterschiedliche Risikoniveaus sicher in die betriebliche Praxis übertragen		
Referent	Sascha Kühnau		
Termin/Kursort	18. September 2027	Rendsburg	für Leitungen
Kurszeit	9–16.30 Uhr		
Übernachtungen	Können auf Selbstzahlerbasis unter martinshaus@diakonie-sh.de gebucht werden.		
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 240	
	Sonstige	€ 380	
Verpflegung		€ 71	
Anmeldeschluss	6. August 2027		

ALLES FÜR IHRE EINRICHTUNG. AUS EINER HAND. DEUTSCHLANDWEIT.



Unsere Fachberater stehen Ihnen deutschlandweit zur Seite, insbesondere in den Bereichen Robotik, Wäschereitechnik und Hygienemanagement – **praxisnah, strukturiert und auf Ihren Bedarf abgestimmt.**

Als Fachgroßhandel für Reinigung, Pflege und Hygiene unterstützen wir Sie von der Auswahl bis zur Beschaffung.

Sprechen Sie mit uns. Wir haben die passende Lösung für Ihren Bedarf.



Rechtssicher handeln: Hygiene-, Arbeits- und Gesundheitsschutz aktuell

36

Thema Gesetzliche Vorgaben zur Lebensmittelhygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz verändern sich regelmäßig. Für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte ist es eine anspruchsvolle Aufgabe, den Überblick zu behalten, relevante Anforderungen richtig einzuordnen und diese im Arbeitsalltag rechtssicher umzusetzen. In diesem Seminar erhalten Sie einen verständlichen Überblick über die wesentlichen rechtlichen Grundlagen und deren Bedeutung für die hauswirtschaftliche Praxis. Sie erkennen, welche Anforderungen für Ihren Betrieb relevant sind und welche Handlungsbedarfe sich daraus ergeben. So gewinnen Sie mehr Sicherheit bei der Umsetzung gesetzlicher Vorgaben und können fundierte Entscheidungen für Ihren Berufsalltag treffen. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihr Wissen auf den aktuellen Stand zu bringen.

- Inhalte**
- Grundlegende Rechtsvorschriften des EU-Rechts
 - Überblick über das nationale Lebensmittelhygienerecht
 - Relevante DIN-Normen und normative Papiere
 - Wesentliche Regelungen des Arbeitsschutzgesetzes (Gefährdungsanalyse, Maßnahmenableitung, Dokumentation)
 - Eckpunkte der Biostoffverordnung (Gefährdungsstufen und Maßnahmen)
 - Eckpunkte der Gefahrstoffverordnung (Gefährdungsanalyse, Gefahrstoffkataster, Substitutionsprüfung, Unterweisungspflichten)
 - Handlungsbedarfe im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag

Referent Sascha Kühnau

Termin/Kursort 6. Oktober 2027 online

für Leitungen

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 215
Sonstige € 300

Check-up für Mitarbeitende: Hygiene in Küche, Reinigung und Wäschepflege

37
38
39

Thema

Hauswirtschaftliche Mitarbeitende übernehmen in ihrem Arbeitsalltag wichtige Aufgaben für Hygiene und Sicherheit in Einrichtungen. Ob in der Wohn- und Großküche, bei der Reinigung oder in der Wäschepflege: Unterschiedliche Arbeitsbereiche, Materialien und Anforderungen erfordern ein sicheres und fachgerechtes Vorgehen. Dabei gilt es, hygienische Risiken zu erkennen, Keimübertragungen zu vermeiden und Reinigungs- sowie Hygienemaßnahmen gezielt einzusetzen. Der Check-up unterstützt Mitarbeitende dabei, ihr Wissen aufzufrischen, eigene Arbeitsweisen zu überprüfen und mehr Sicherheit im täglichen Handeln zu gewinnen. Sie erhalten praxisnahe Orientierung für die hygienische Umsetzung ihrer Aufgaben und können so ihre Tätigkeiten verantwortungsvoll und fachgerecht ausführen.

Hygienisches Arbeiten in der Wohn- und Großküche

Die sichere Verarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln stellen besondere Anforderungen an Mitarbeitende. Leicht verderbliche Lebensmittel wie Eier, Fleisch und Fisch benötigen besondere Aufmerksamkeit bei Lagerung, Verarbeitung und Servieren. Auch die Umgebungs- und Personalhygiene sind entscheidend, um hygienische Risiken zu vermeiden.

Sinnvolle Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

Unterschiedliche Verschmutzungen, Materialien und Keime stellen Reinigungskräfte täglich vor Herausforderungen. Ein gezielter Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln hilft, Menschen, Umwelt und Materialien zu schützen.

Nicht nur sauber, sondern rein: hygienische Wäschepflege

Der gesamte Wäschekreislauf – von der Sammlung und dem Transport der Schmutzwäsche über die Aufbereitung bis zum Rücktransport der Textilien – erfordert ein sicheres und hygienisches Vorgehen. Mitarbeitende erhalten Orientierung, wie hygienische Anforderungen im Arbeitsalltag sicher umgesetzt werden können.

Referentin

Carola Reiner

Termine

S37 **6. September 2027** online Thema Küche
S38 **8. September 2027** online Thema Reinigung
S39 **10. September 2027** online Thema Wäsche

für Mitarbeitende

Kurszeiten

jeweils 13.30–17 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode

€ 135

je Termin

Sonstige

€ 220



Hygienisches Arbeiten in der Wohn- und Großküche

- Leicht verderbliche Lebensmittel sicher lagern, verarbeiten und servieren
- Hygienisches Spülen und sichere Müllentsorgung
- Schädlingen gezielt vorbeugen
- Persönliche Hygiene von Mitarbeitenden, Helferinnen und Bewohnerinnen



Sinnvolle Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

- Keime sowie ihre Überlebens- und Vermehrungsstrategien
- Möglichkeiten der Keimbekämpfung mit und ohne Desinfektion
- Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sowie der sichere Umgang damit



Der hygienische Wäschekreislauf

- Trennung von unreinen und reinen Arbeitsabläufen
- Schutzmaßnahmen für Wäsche und Mitarbeitende
- Besonderheiten bei der Aufbereitung von Reinigungstextilien

Friskhekikk für Hygienebeauftragte: Effektive Schulungen gestalten

40

Thema

Sie gestalten Schulungen und Unterweisungen rund um das Thema Hygiene und stehen dabei häufig vor Herausforderungen: Welche Themen sind relevant? Wie können Inhalte verständlich vermittelt und Teilnehmende motiviert werden? Gleichzeitig besteht der Anspruch, Wissen praxisnah aufzubereiten und nachhaltig im Arbeitsalltag zu verankern.

Dieses Seminar unterstützt Sie dabei, Hygieneschulungen wirksam und lebendig zu gestalten. Sie erhalten praxisbewährte Tipps, um Inhalte klar zu strukturieren, Abläufe zu optimieren und Ihren Kolleginnen und Kollegen eine echte Arbeitserleichterung zu ermöglichen. Ziel ist eine nachhaltige Wissensvermittlung – anschaulich, motivierend und ohne langatmige PowerPoint-Folien. Ein besonderer Fokus liegt auf dem Thema Führung, das in der aktuellen DGKH-Leitlinie für Hygienebeauftragte einen festen Bestandteil der Ausbildung darstellt. Sie erhalten das notwendige Know-how, um als hygienebeauftragte Person fachlich kompetent und methodisch ansprechend zu schulen.

Hinweis

Für diese Fortbildung erhalten Sie 8 Fortbildungspunkte bei der RbP – Registrierung beruflich Pflegender.

Inhalte

- Kommunikation und Motivation wecken
- Fortbildungen planen
- Inhalte festlegen
- Tipps und Tricks ohne langweilige PowerPoint

Referentin

Kathrin Ziegler

Termin

7. April 2027 online

für Leitungen

Kurszeit

9–16.30 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 190
€ 275

Update für Leitungen: Aktuelle Hygieneanforderungen sicher steuern

41
42
43

Thema Hygieneanforderungen verändern sich kontinuierlich und stellen Leitungen in der Hauswirtschaft vor die Aufgabe, bestehende Abläufe regelmäßig zu überprüfen und weiterzuentwickeln. Dabei gilt es, aktuelle Anforderungen einzuordnen, hygienische Risiken zu erkennen und die fachgerechte Umsetzung im Arbeitsalltag sicherzustellen. Diese Updates bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr Wissen über die aktuellen Entwicklungen in zentralen Bereichen der Hauswirtschaft aufzufrischen und bestehende Vorgehensweisen zu reflektieren. Sie erhalten praxisnahe Impulse, um Hygieneprozesse in Ihrer Einrichtung sicher zu begleiten, Mitarbeitende gezielt zu unterstützen und die Qualität der täglichen Arbeit sicherzustellen. Ergänzend können Sie Ihre Mitarbeitenden durch die anschließende Fortbildung gezielt bei der Umsetzung hygienischer Anforderungen unterstützen.

- Inhalte**
- Aktuelle Anforderungen und Entwicklungen in den Bereichen Küche, Reinigung und Wäschepflege
 - Hygieneprozesse bewerten, weiterentwickeln und sicher im Arbeitsalltag umsetzen
 - Mitarbeitende bei der fachgerechten Umsetzung hygienischer Anforderungen unterstützen

Referentin **Carola Reiner**

Termine S41 **22. Juni 2027** online Thema Küche
S42 **24. Juni 2027** online Thema Reinigung
S43 **28. Juni 2027** online Thema Wäsche

für Leitungen

Kurszeiten jeweils 18–19.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 89
pro Termin Sonstige € 129

44
45

Hygieneprüfungen technischer Geräte sicher durchführen

mit Sascha Kühnau

Termin 28. September 2027 online

Kurszeit 18–19.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 65
Sonstige € 105

für Leitungen

HACCP-System aktualisieren und praxisgerecht umsetzen

mit Sascha Kühnau

Termin 4. Oktober 2027 online

Kurszeit 18–19.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 65
Sonstige € 105

für Leitungen

Banking für die Hauswirtschaft

opta data banking
by Bankhaus Bauer

- ✓ | Branchenexpertise statt Standardlösungen
- ✓ | Finanzielle Freiräume für Investitionen & Wachstum
- ✓ | Digitale Prozesse, die Zeit & Aufwand sparen



Scannen & besuchen:
banking.optadata.de



Ernährung aktuell – wissenschaftliche Erkenntnisse sicher einordnen

46

Thema	Ernährungsempfehlungen, Studien und Trends verändern sich kontinuierlich. Gleichzeitig verbreiten sich über das Internet und soziale Medien täglich neue Informationen, deren wissenschaftliche Aussagekraft oft schwer einzuschätzen ist. Für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte wird es dadurch zunehmend anspruchsvoller, fundierte Entscheidungen zu treffen und verlässliche Informationen von unbegleiteten Aussagen zu unterscheiden. In diesem Seminar lernen Sie, Ernährungsinformationen anhand ihrer wissenschaftlichen Validität einzuordnen und aktuelle Erkenntnisse kritisch zu bewerten. Sie erhalten einen praxisnahen Überblick über den aktuellen Wissensstand zu ausgewählten Ernährungsthemen und gewinnen mehr Sicherheit für einen fachlich fundierten Umgang mit Ernährungsfragen im Berufsalltag. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihr Wissen auf den neuesten Stand zu bringen.	
Inhalte	• Validitätsstufen von Ernährungsinformationen • Zuverlässigkeit von Ernährungsinformationen im Internet • Erkenntnisse über Nährstoffe • Erkenntnisse über Ernährungsformen • Erkenntnisse zum Mikrobiom	
Referent	Sascha Kühnau	
Termin/Kursort	1. Juli 2027 online	für Leitungen + Mitarbeitende
Kurszeit	9–16.30 Uhr	
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 215
	Sonstige	€ 300

Klimafreundlich handeln und verpflegen in Gemeinschaftseinrichtungen

47

Thema

Leitungskräfte in Gemeinschaftseinrichtungen stehen zunehmend vor der Herausforderung, Nachhaltigkeit und Klimaschutz in die Verpflegung zu integrieren. Dabei gilt es, ökologische Anforderungen mit den praktischen Abläufen im Verpflegungsmanagement zu verbinden und gleichzeitig ein attraktives Angebot für die versorgten Menschen zu gewährleisten. Besonders beim Einkauf, der Lagerung, der Zubereitung und der Entsorgung bieten sich Möglichkeiten, klimafreundlicher zu handeln.

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die Bedeutung einer klima-effizienten Verpflegung und die 17 Ziele der Nachhaltigkeit im Verpflegungsmanagement. Sie erfahren, an welchen Stellen Prozesse angepasst werden können und welche Kriterien bei der Umsetzung eine Rolle spielen. So gewinnen Sie Impulse, um nachhaltige Verpflegungsangebote in Ihrer Einrichtung weiterzuentwickeln und Schritt für Schritt umzusetzen.

Inhalte

- 17 Ziele der Nachhaltigkeit im Verpflegungsmanagement: Kriterien für den Lebensmittel-Einkauf
- Bedeutung der klima-effizienten Verpflegung
- Klima-effiziente Verpflegung auf verschiedenen Prozess-Stufen umsetzen: Lebensmittel-Beschaffung, -Lagerung und -Zubereitung, Speisen-Ausgabe, Entsorgung

Referentin

Costanza Müller

Termin

22. März 2027 online

für Leitungen

Kurszeit

9–16.30 Uhr

Kosten

Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

€ 190
€ 275

DGE-Qualitätsstandards wirtschaftlich umsetzen – Verpflegung mit begrenztem Budget gestalten

mit Sascha Kühnau

Eine ausgewogene und gesundheitsfördernde Verpflegung sicherzustellen und gleichzeitig wirtschaftlich zu arbeiten, gehört zu den zentralen Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung. Begrenzte Budgets erfordern einen gezielten Einsatz vorhandener Ressourcen, ohne die Qualitätsanforderungen aus dem Blick zu verlieren.

In diesem Seminar lernen Sie die zentralen Anforderungen der DGE-Qualitätsstandards in unterschiedlichen GV-Bereichen von der Kita bis zum Pflegeheim kennen und erfahren, welche Einflussfaktoren die Wirtschaftlichkeit im Verpflegungsprozess bestimmen. Sie erhalten praxisnahe Orientierung, wie Sie vorhandene Ressourcen gezielt einsetzen und Qualität sowie Wirtschaftlichkeit sinnvoll miteinander verbinden können. So gewinnen Sie Anregungen für eine bedarfsgerechte und wirtschaftliche Verpflegung in Ihrer Einrichtung. Nutzen Sie die Fortbildung, um neue Impulse für Ihre Praxis mitzunehmen.

Termin	5. Mai 2027 online
Kurszeit	9–12.30 Uhr
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige

für Leitungen

€ 125

€ 210

Verpflegung bei Kau- und Schluckstörungen sicher gestalten

mit Sascha Kühnau

Kau- und Schluckstörungen treten bei unterschiedlichen Krankheitsbildern auf und stellen besondere Anforderungen an die Verpflegung. Damit betroffene Menschen sicher versorgt werden können, ist eine enge Abstimmung zwischen Pflege und Verpflegungsbereich erforderlich. Einheitliche Standards erleichtern die Kommunikation und tragen dazu bei, den individuellen Bedarf zuverlässig umzusetzen.

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die Zusammenhänge von Kau- und Schluckstörungen und lernen den IDDSI-Standard als bewährte Grundlage für die Praxis kennen. Sie erfahren, wie einheitliche Konsistenzstufen die Zusammenarbeit zwischen den Fachbereichen unterstützen und wie diese fachgerecht in der Verpflegung umgesetzt werden. Anhand praxisnaher Beispiele gewinnen Sie Sicherheit für die bedarfsgerechte Herstellung verschiedener Konsistenzstufen. Nutzen Sie die Fortbildung, um Ihre Fachkompetenz für eine sichere und bedarfsgerechte Verpflegung weiter auszubauen.

Termin	5. Oktober 2027 online
Kurszeit	9–12.30 Uhr
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige

**für Leitungen +
Mitarbeitende**

€ 125

€ 210

Sicher durch Behördenprüfungen in der Hauswirtschaft

mit Sascha Kühnau

Prüfungen durch Behörden und andere Institutionen gehören zum Berufsalltag hauswirtschaftlicher Führungskräfte. Dabei entstehen häufig Fragen: Welche Aufgaben haben die einzelnen Prüfinstanzen? Welche Anforderungen sind zu erwarten? Und wie lässt sich eine Prüfung gut vorbereiten und professionell begleiten?

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die Prüfaufträge verschiedener Behörden und Institutionen sowie deren Zielsetzungen. Sie erfahren, wie Sie sich sinnvoll auf Prüfungen vorbereiten, diese konstruktiv begleiten und durch eine professionelle Gesprächsführung zu einer angenehmen Arbeitsatmosphäre beitragen können. So gewinnen Sie mehr Sicherheit im Umgang mit Prüfsituationen und können diese souverän gestalten. Nutzen Sie die Fortbildung, um sich gezielt auf künftige Prüfungen vorzubereiten.

Termin 24. November 2027 online

Kurszeit 9–12.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

für Leitungen

€ 125

€ 210

Schöne Seiten der Hauswirtschaft

Perspektive Hauswirtschaft – Fachkunde in Lernfeldern



Band 1: Lernfelder 1–5

2. Aufl. 2024, 400 S., zahlr. Abb.,
4-fbg., 19 x 26,5 cm, geb.,
dig. Zusatzmaterial
ISBN 978-3-8085-6426-4
€ 31,30



Band 2: Lernfelder 6–10

1. Aufl. 2021, 250 S., zahlr. Abb.,
4-fbg., 19 x 26,5 cm, geb.,
dig. Zusatzmaterial
ISBN 978-3-8085-6356-4
€ 26,30



Band 3: Lernfelder 11–14

1. Aufl. 2022, 176 S., zahlr. Abb.,
4-fbg., 19 x 26,5 cm, geb.,
dig. Zusatzmaterial
ISBN 978-3-8085-6377-9
€ 26,30

Kreativ Kochen lernen Gesamtband



Der Ordner bietet Rezepte,
Warenkunde, Projekte sowie vier
ergänzende Module (Kochen mit
Kids, Diätetik, Service, Reinigung/
Wäschepflege).

948 S., zahlr. Abb., 4-farbig,
DIN A4, im Kunststoffordner,
dig. Zusatzmaterial
ISBN 978-3-8085-6687-9
€ 77,70

Für ein herzliches Ambiente, in dem sich Bewohner wohlfühlen.

Ein Gefühl von Zuhause

Tischsets,
für ein schönes
Ambiente.



Schön & einladend



Praktisch & hygienisch



Saisonale Motive

tisch
set
macher

Entdecken Sie unsere Motive

Tischsets, die Freude machen –
für den Alltag in Ihrer Einrichtung

Jetzt mit
Suchassistent



07127 - 5700725



www.tischsetmacher.de

Gesundes Arbeiten in der Hauswirtschaft – Belastungen vorbeugen

51

Thema Hauswirtschaftliche Tätigkeiten stellen täglich hohe körperliche und mentale Anforderungen. Heben und Tragen, sich wiederholende Bewegungsabläufe, Zeitdruck und wechselnde Arbeitssituationen können die Gesundheit langfristig belasten. Umso wichtiger ist es, Belastungen frühzeitig zu erkennen und gesundheitsfördernde Arbeitsweisen in den Berufsalltag zu integrieren.

In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie ergonomisch arbeiten, körperliche Belastungen reduzieren und Ihre Gesundheit nachhaltig stärken können. Sie erfahren, wie Sie typische Belastungen im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag erkennen, gesundheitsfördernde Arbeitstechniken einsetzen und durch Bewegung, bewusste Pausengestaltung sowie den Umgang mit Stress Ihre eigenen Ressourcen stärken können. So gewinnen Sie praxisnahe Anregungen, um Ihre Leistungsfähigkeit langfristig zu erhalten und den Arbeitsalltag gesund zu gestalten.

- Inhalte**
- Bedeutung von gesundem Arbeiten in der Hauswirtschaft
 - Ergonomisches Arbeiten und Rückengesundheit fördern
 - Belastungen im Arbeitsalltag erkennen und vorbeugen
 - Gesundheitsfördernde Arbeitstechniken und Hilfsmittel zur körperlichen Entlastung nutzen
 - Stress bewältigen und die psychische Gesundheit stärken
 - Maßnahmen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes kennenlernen
 - Erholungsphasen, Pausen und Bewegung bewusst gestalten
 - Kommunikation mit Mitarbeitenden und Vorgesetzten gesundheitsfördernd gestalten

Referentin **Maike Hertel**

Termin **14. Juni 2027** Frankfurt/Main

**für Leitungen +
Mitarbeitende**

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Übernachtungen Können auf Selbstzahlerbasis unter www.hoffmanns-hoeefe.de gebucht werden

Kosten Mitglieder oder Gutscheincodes € 215
Sonstige € 355

Verpflegung € 55

Anmeldeschluss 30. April 2027

Extremwetter und Hitzschlag: Prävention und Erste Hilfe

52

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema	Die Sommer werden heißer – und mit steigenden Temperaturen wächst auch das Gesundheitsrisiko. Besonders vulnerable Gruppen, aber auch Mitarbeitende, die im Alltag körperlich gefordert sind oder unter ungünstigen klimatischen Bedingungen arbeiten, sind besonderen Belastungen ausgesetzt. Die Frage stellt sich: Wie lassen sich Risiken erkennen und welche Maßnahmen können im Alltag dazu beitragen, die Gesundheit zu schützen? In diesem Seminar erfahren Sie, wie der Körper auf extreme Hitze reagiert und welche Sofortmaßnahmen im Notfall wichtig sind. Sie lernen Schutzmaßnahmen für Wohn- und Arbeitsbereiche kennen und erhalten Hinweise, wie eine gute Versorgung mit Flüssigkeit und geeigneter Ernährung bei Hitze unterstützt werden kann. Zusätzlich erhalten Sie praxisnahe Tipps zur Planung zielgruppenspezifischer Maßnahmen, zur Erstellung von Hitzeschutzplänen und zur Nutzung hilfreicher Informationsmaterialien – für mehr Sicherheit im Alltag und am Arbeitsplatz.	
Inhalte	• Hitzeerkrankungen erkennen und Erste-Hilfe-Maßnahmen sicher anwenden • Schutzmaßnahmen bei Hitze im Wohn- und Arbeitsumfeld umsetzen • Raumklima durch Kühlung, Verschattung und Belüftung optimieren • Flüssigkeitszufuhr und hitzegerechte Ernährung berücksichtigen • Unterstützungsangebote und Betreuung während Hitzeperioden gestalten • Hitzeschutzmaßnahmen für Mitarbeitende umsetzen • Informationsquellen nutzen und Hitzeschutzpläne erstellen	
Referentin	Carola Reiner	
Termin	4. Mai 2027 online	für Leitungen + Mitarbeitende
Kurszeit	9–16.30 Uhr	
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 215
	Sonstige	€ 300



Wir helfen pflegen.

Der erfahrene Großhändler für Reinigung, Hygiene und Pflege.

Wir bieten:



Service: Anwendungsberatung, Hygieneservice und Aus- und Weiterbildungen – wir bleiben an Ihrer Seite.



Unkompliziertes browserbasiertes Bestellsystem:
Online für alle Niederlassungen und Kostenstellen.



Eigene Logistik und Lagerung: An vier Standorten in Süddeutschland – zuverlässig und flexibel.



Softwarelösungen für Ihre Bedarfsplanung: Einfach den Überblick behalten.

Jetzt mehr erfahren und Vorteile sichern: www.vogt-gmbh.de

Selbstständigkeit, Selbstbestimmung und Teilhabe professionell mitgestalten

53

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema Hauswirtschaftliche Mitarbeitende leisten einen wichtigen Beitrag dazu, Menschen mit dem Ziel anzuleiten und zu begleiten, um ihre Selbstständigkeit, Selbstbestimmung und Teilhabe zu fördern. Dabei gilt es, individuelle Fähigkeiten und Fertigkeiten, unterschiedliche Lebensgewohnheiten und persönliche Ziele zu berücksichtigen und Unterstützung situationsgerecht zu gestalten. In diesem Seminar lernen Sie, Anleitungs- und Begleitungsprozesse personen- und situationsorientiert zu planen, umzusetzen und zu reflektieren. Sie setzen sich mit der Bedeutung hauswirtschaftlicher Interventionen auseinander und erfahren, wie diese zielorientiert ausgerichtet und in den Alltag eingebunden werden können. Auf Grundlage von HOT® – Haushaltsorganisationstraining und SALSA – Lernmodell zur systematischen Förderung von Alltagskompetenzen entwickeln Sie praxistaugliche Ansätze für Ihre Einrichtung und erhalten Materialien, die Sie bei der Umsetzung im Arbeitsalltag unterstützen. Nutzen Sie die Fortbildung, um Selbstständigkeit, Selbstbestimmung und Teilhabe professionell zu fördern.

- Inhalte**
- Anleitungsprozesse personen- und situationsorientiert planen, gestalten, steuern und reflektieren
 - Hauswirtschaft als aktiven Beitrag zu Selbstständigkeit und Teilhabe verstehen
 - Unterschiedliche Vorstellungen und Gewohnheiten im Alltag professionell berücksichtigen
 - Ziele gemeinsam entwickeln und konsequent in den Alltag einbinden
 - Mit kleinen Schritten nachhaltige Entwicklungen fördern
 - Lösungsorientierte Ansätze für die Begleitung im Alltag entwickeln
 - Unterstützende Materialien für die Umsetzung in der eigenen Einrichtung nutzen

Referentin **Martina Feulner**

Termin **24. Februar 2027** online

für Leitungen +
Mitarbeitende

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 190
Sonstige € 275

Miteinander wirken – Hauswirtschaft und Pädagogik in der Eingliederungshilfe

mit Christa Anna Fischer

Die Begleitung von Menschen mit Behinderungen gelingt besonders dann, wenn Hauswirtschaft, Pädagogik und weitere Fachbereiche eng zusammenarbeiten. Hauswirtschaftliche Mitarbeitende leisten dabei weit mehr als die Versorgung im Alltag: Sie schaffen Begegnungen, fördern Selbstbestimmung und unterstützen Teilhabe. Gleichzeitig ist die eigene Rolle im multiprofessionellen Team nicht immer klar definiert und Schnittstellen erfordern eine gute Abstimmung.

In diesem Seminar reflektieren Sie Ihre Rolle als hauswirtschaftliche Fachkraft und stärken Ihre Zusammenarbeit mit Kolleginnen und Kollegen aus Pädagogik und Pflege. Sie erfahren, wie Alltagssituationen gezielt genutzt werden können, um Menschen mit Behinderungen personenzentriert zu begleiten und Teilhabe zu fördern. Darüber hinaus entwickeln Sie konkrete Ideen für eine gelingende Zusammenarbeit im multiprofessionellen Team und gewinnen Sicherheit für Ihre eigene Praxis.

Termin
Kurszeit
Kosten

18. November 2027 online
9–12.30 Uhr
Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

für Leitungen +
Mitarbeitende

€ 110
€ 195


vileda
PROFESSIONAL


VERMOP



Zwei Marken. Eine Lösung.

Mehr Flexibilität. Mehr Effizienz.

Entdecken Sie die kompatiblen Stiele und Wischbezüge von Vileda Professional und Vermop.



Mehr Infos:
vileda-professional.de

brands of
 **FREUDENBERG**

Menschen mit Behinderungen zu gesunder Ernährung begleiten

55

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema	Eine gesundheitsfördernde Ernährung nachhaltig im Alltag zu verankern, kann bei Menschen mit Behinderungen besondere Anforderungen mit sich bringen. Fachkräfte aus Hauswirtschaft und Pädagogik stehen vor der Aufgabe, individuelle Bedürfnisse, Selbstbestimmung und Teilhabe mit alltagstauglichen Angeboten zu verbinden und Veränderungen motivierend zu begleiten. In diesem Seminar erhalten Sie praxisnahe Impulse, wie Sie Menschen mit Behinderungen wertschätzend und ressourcenorientiert auf dem Weg zu einem gesundheitsfördernden Lebensstil begleiten können. Sie lernen, wie kleine, gut umsetzbare Veränderungen („Micro Habits“) nachhaltige Verhaltensänderungen unterstützen und wie Ernährung und Bewegung alltagsnah vermittelt werden können. Der fachliche Austausch liefert Ihnen zusätzliche Anregungen für Ihre eigene Praxis. Nutzen Sie die Fortbildung, um Gesundheit, Selbstbestimmung und Teilhabe gezielt zu fördern.		
Inhalte	• Selbstbestimmung, Personenzentrierung sowie Bedürfnisse, Ressourcen und Lebenswelten berücksichtigen • Gesunde Ernährung und Bewegung alltagsnah und motivierend vermitteln • Micro Habits als kleine Schritte für nachhaltige Verhaltensveränderungen nutzen • Genussvolles und bewusstes Essen sowie Strategien zur gesunden Gewichtsregulation fördern		
Referentin	Christa Anna Fischer		
Termin	20. Januar 2027 online		
Kurszeit	9–16.30 Uhr		
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode	€ 190	
	Sonstige	€ 275	

Demenz in der Eingliederungshilfe: Grundlagen für eine professionelle Begleitung

mit Christa Anna Fischer

Menschen mit Behinderungen erreichen heute ein höheres Lebensalter. Damit nehmen auch demenzielle Veränderungen zu, die insbesondere bei Menschen mit Down-Syndrom häufig früher auftreten können. Für viele Mitarbeitende und Leitungen in der Eingliederungshilfe ergeben sich dadurch neue Fragestellungen im Umgang mit betroffenen Bewohnerinnen und Bewohnern.

In diesem Seminar erwerben Sie grundlegendes Wissen über Demenz bei Menschen mit Behinderungen. Sie lernen, typische Anzeichen frühzeitig zu erkennen, Veränderungen im Alltag besser einzuordnen und angemessen darauf zu reagieren. Darüber hinaus erhalten Sie praxisnahe Anregungen, wie Sie Sicherheit, Orientierung und Selbstbestimmung der Bewohnerinnen und Bewohner im Alltag unterstützen und die Zusammenarbeit im Team stärken können. Nutzen Sie die Fortbildung, um mehr Sicherheit im Umgang mit demenziellen Veränderungen zu gewinnen.

Termin 11. Februar 2027 online

Kurszeit 9–12.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

für Leitungen +
Mitarbeitende

€ 110
€ 195

Demenz, Depression & Sucht: Basiswissen für die Hauswirtschaft

mit Jenny Mader

Der Umgang mit Menschen mit gerontopsychiatrischen Erkrankungen kann Mitarbeitende in der Hauswirtschaft vor besondere Herausforderungen stellen. Veränderungen im Verhalten, fehlende Hygiene, Antriebslosigkeit oder eine eingeschränkte Zusammenarbeit können den Arbeitsalltag erschweren und Unsicherheiten auslösen.

In diesem Seminar erhalten Sie grundlegendes Wissen zu Demenz, Depression, Sucht und weiteren psychischen Erkrankungen. Sie erfahren, welche Ursachen hinter herausforderndem Verhalten stehen können und welche Reaktionen hilfreich sind. Praxisnahe Beispiele unterstützen Sie dabei, mehr Sicherheit im Umgang mit betroffenen Bewohnerinnen und Bewohnern zu gewinnen und schwierige Situationen besser einzuschätzen.

Termin 2. November 2027 online

Kurszeit 9–12.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode
Sonstige

für Leitungen +
Mitarbeitende

€ 105
€ 190

Verhaltensweisen erkennen, verstehen, begleiten: Sicher im Umgang mit herausfordernden Situationen

mit Christa Anna Fischer

Termin	21. Januar 2027 online
Kurszeit	9–10.30 Uhr
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige

für Leitungen +
Mitarbeitende

€ 80
€ 120

58
59

Ernährung bei Diabetes: Grundlagen und praktische Umsetzung

mit Carola Reiner

Termin	15. November 2027 online
Kurszeit	18–19.30 Uhr
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige

für Leitungen

€ 89
€ 129



Der **ABG-Einkaufsverband** ist mit seinem qualifizierten Team bundesweit marktführend **im Non-Profit Bereich** und seit nun 30 Jahren **Komplettanbieter** mit mehr als 175 leistungsstarken Lieferpartnern.

Unsere besondere Stärke: **unabhängig von der Einrichtunggröße** können wir **preislich attraktive Angebote** bieten.

Die Bündelung aller Kundennachfragen in **eigenen Rahmenverträgen** mit den Lieferpartnern ermöglicht dies.

Mit uns können Sie rechnen! Werden Sie kostenfrei Mitglied unserer starken Gemeinschaft und profitieren auch Sie! Wir zeigen, wie einkaufen anders geht:

Gut. Effizient. Gemeinsam. Einfach.

ABG Altenhilfe Beratungs GmbH Einkaufsverband

Hackstraße 12 · 70190 Stuttgart · T: 0711 63676-40 · F: 0711 63676-448 · www.abg-online.de · einkauf@abg-online.de

Grundlagen der Reinigung im ambulanten Dienst

60

Thema

Die Reinigung im ambulanten Bereich stellt besondere Anforderungen an Mitarbeitende im hauswirtschaftlichen Dienst. Unterschiedliche Einsatzorte, sensible Lebensbereiche und verschiedene Materialien erfordern grundlegendes Fachwissen sowie einen sicheren Umgang mit Reinigungsmitteln und -techniken. Gerade für Einsteigerinnen und neue Mitarbeitende ist es wichtig, gesetzliche Vorgaben und Hygienestandards von Beginn an sicher anzuwenden.

In diesem Seminar erwerben Sie die fachlichen Grundlagen für eine sichere und professionelle Reinigung in der ambulanten Versorgung. Sie gewinnen Sicherheit im Umgang mit Reinigungsmitteln, Gefahrstoffen und unterschiedlichen Oberflächen und lernen, wie Sie Ihre Aufgaben ergonomisch, nachhaltig und fachgerecht ausführen. So schaffen Sie eine verlässliche Basis für Ihren Arbeitsalltag.

- Inhalte**
- Zentrale gesetzliche Vorgaben im Reinigungsalltag
 - Sicherer und fachgerechter Umgang mit Gefahrstoffen
 - Grundlagen zu Sauberkeit, Schmutzentfernung und Hygiene
 - Reinigungstechniken für unterschiedliche Oberflächen
 - Ergonomie und Gesundheitsmanagement im mobilen Einsatz
 - Nachhaltiges und umweltschonendes Arbeiten im ambulanten Kontext

Referentin **Jennifer Vollmer**

Termin **20. April 2027** online

Kurszeit 9–16.30 Uhr

Kosten Mitglieder oder Gutscheincode € 190
Sonstige € 275

für Ambulante
Dienste + Einstei-
ger*innen

Reinigungsabläufe im ambulanten Dienst sicher planen – Zeitvorgaben und Prioritäten im Blick

mit Jennifer Vollmer

Termin	20. Oktober 2027 online
Kurszeit	18–19.30 Uhr
Kosten	Mitglieder oder Gutscheincode Sonstige

für Mitarbeitende
ambulanter Dienste

61

€ 65
€ 105

Hauswirtschaft heute: innovativ & nachhaltig



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell.
Ihr BildungsKompass

Ernährung,
Verpflegung
und Service

Führen, Leiten und
Kommunikation

Hygiene-
management

**Unsere Angebote für
Ihre Zukunft in der
Hauswirtschaft!**

Reinigungs-
und Wäscherei-
management

Bildung
passgenau
für Sie:
in Präsenz,
digital oder
mobil

Nachhaltigkeits-
management

Weitere Infos
finden Sie unter
[www.invia-akademie.de/
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)





Jetzt informieren und beraten lassen!

www.brw.de
☎ 0221 460231-0



Ungelerntes Personal zu echten Fachkräften machen.

In 11 Monaten zum anerkannten Berufsabschluss als

Hauswirtschaftler/in



Sinnvoll.
Zukunftssicher.
Unverzichtbar.



Nächste Starts

07.09.2026
01.02.2027



11 Monate – berufsbegleitend – kein Arbeitsausfall

Montags & mittwochs 17:00–19:00 Uhr **digital**.
Ein Samstag im Monat **Präsenz**.



Durchführungsorte

Präsenztermine in **Köln** und
Essen.



Anerkannter Abschluss

Staatlich anerkannter Abschluss der
Landwirtschaftskammer NRW.



Zukunftssicher aufgestellt

Machen Sie Ihre Einrichtung
unabhängig vom umkämpften
Arbeitsmarkt – entwickeln Sie
Ihre Experten einfach selbst.



Nutzung vorhandener Erfahrung

Mitarbeitende mit mindestens 4,5 Jahren praktischer
Erfahrung in der Hauswirtschaft (auch in Teilzeit oder
im eigenen Haushalt) können direkt zugelassen
werden. Wir prüfen die Voraussetzungen vorab für Sie.



Unsere Bestehensquote liegt bei über 95 %



Förderung möglich, auch für Unternehmen und Träger.

Die Agentur für Arbeit kann die Teilnahme mit bis zu 100 % fördern.
Gern begleiten wir Sie im Antragsprozess.

*Wir unterstützen
Sie auf Ihrem Weg!*

Unsere Referent*innen



Dietz, Gislind
Systemischer Coach, Train-the-Trainer, Dipl.-Betriebswirtin (FH), langjährige Leitung stationärer Altenhilfe-Einrichtungen (Dx21 GmbH)



Feulner, Martina
Dipl.-Öcotrophologin, Supervisorin und Coachin, alltagsintegrierte Aktivierung und Förderung durch Hauswirtschaft



Fischer, Christa Anna
Staatlich geprüfte Öcotrophologin, Dozentin und Autorin, Fachkraft zur Arbeits- und Berufsförderung (FAB)



Gardner, Kathrin
Volljuristin, Führungskraft im kommunalen Bereich, Expertin für Führungskräfteentwicklung, Seminarleiterin und Mentorin für angehende Führungskräfte



Grafmüller, Erna
HBL, Dipl.-Pädagogin, Supervisorin (DDSV)



Groh-Allgaier, Anita
Studiendirektorin, Mitglied im Berufsbildungsausschuss Baden-Württemberg



Hertel, Maike
staatlich geprüfte Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Ausbilderin, Hygienebeauftragte



Koschani-Bongers, Kristin
Kommunikationstrainerin und Hochschuldozentin



Kühnau, Sascha
Öcotrophologe (FH), „Koch für alle Fälle“, langjähriger Berater und Referent für Hauswirtschaft, Ernährung, Hygiene und Qualitätsmanagement



Lamers, Alice
Diplom Öcotrophologin (FH), Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement, Gerontologie (DAS)



Mader, Jenny
Dipl.-Päd. und Fachkrankenschwester, Supervisorin (DGSv) und zertifizierte Mediatorin



Messerschmidt, Elke
Diplom-Öcotrophologin, Kompetenzzentrum Hauswirtschaft Bayern

Fachbücher – Weiterbildung – Fachzeitschriften für die Hauswirtschaft



www.fachmedien-direkt.de

**Fachmedien Direkt – Ihr Onlineshop für Bücher, E-Books, Zeitschriften
(Print und E-Paper) & Veranstaltungen – das Beste unter einem Dach!**



FACHMEDIEN
DIREKT

Zeitschriften liefern wir versandkostenfrei innerhalb Deutschlands.

Unsere Referent*innen



Müller, Costanza
Diplom-Ökotrophologin, NUN-
Bildungspartnerin für Nachhal-
tigkeit, Desinfektion



Rademacher, Judith
Gesundheits- und Kranken-
pflegerin, M.A. Organisations-
entwicklung, Systemische
Beraterin & Supervisorin,
Caritas Bildungswerk Ahaus



Reiner, Carola
HBL, Fachwirtin für
Reinigungs- und Hygiene-
management, EcoCleaner-
Master-Trainerin



Schnadinger, Marc
Leadership-Coach, Agile
Coach, Geschäftsführer der
Akademie für Souveränität,
Systemischer Business Coach
(dvct)



Skorupka, Prof. Dr. Sascha
Professor für Physik und
Technik im Fachbereich
Oecotrophologie der Hoch-
schule Fulda



Vollmer, Jennifer
Meisterin der Hauswirtschaft,
Ausbilderin, Hygienebeauf-
tragte, EcoCleaner-Trainerin,
Gründerin VHB



von der Wroge, Julia
Diplom-Pädagogin, Zertifikats-
studium Personalmanage-
ment, Leiterin Referat Fort-
und Weiterbildung, Caritas
Bildungswerk Ahaus



Zartner, Betina
Personal & Business Coach,
Dipl. Kommunikationsfach-
wirtin (BAW), langjährige
Beraterin und Führungskraft
(Dx21 GmbH)



Ziegler, Kathrin
HWL, Referentin und Hygiene-
beraterin, Coach für Kita-
und Schulverpflegung,
Desinfektorin



Berufsverband
Hauswirtschaft

Fortbildung direkt für Ihr Team

Viele unserer Seminare auch als
Inhouse-Seminar buchbar



Ob für einzelne Themen, ganze Teams
oder konkrete Herausforderungen in
Ihrer Einrichtung: Unsere Seminare
können Sie auch als Inhouse-Fortbildung
buchen – praxisnah, flexibel und
passgenau für Ihren Bedarf.



Online oder in Präsenz



Individuell planbar



Praxisnah und
zielgruppengerecht



Für Führungskräfte
und Teams



Sprechen Sie uns an

Gerne beraten wir Sie zu passenden
Themen und Formaten.



fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de



JAHRESTAGUNG 2027

 Berufsverband
Hauswirtschaft.

HAUSWIRTSCHAFT EXPLORE

VERNETZEN.
VERSORGEN.
GESTALTEN.
BEWEGEN.



“HAUSWIRTSCHAFT IST EINE
EWIGKEITSAUFGABE!”



22.-23.11.2027
BAMBERG

MEHR INFORMATIONEN
UND ANMELDUNG:



WebTalk Hauswirtschaft

Kostenfrei und exklusiv für unsere Mitglieder!

Mit unserem WebTalk haben wir 2026 unser Angebot gezielt um eine zusätzliche Möglichkeit erweitert, fachlich am Ball zu bleiben, sich kollegial zu vernetzen und von der Mitgliedschaft noch stärker zu profitieren.

Im Mittelpunkt stehen aktuelle Themen, kompakte Wissensimpulse und der persönliche Austausch in der Hauswirtschaft – ganz bequem online!



Jetzt anmelden!

Zwischen Frust und Rückzug: Quiet Cracking verstehen und handeln

Termin: 26. Januar 2027
Kurszeit: 18:00 – 19.30 Uhr
Ort: Online



Ältere Mitarbeitende - nicht Last, sondern Ressource

Termin: 08. April 2027
Kurszeit: 18:00 – 19.30 Uhr
Ort: Online



Mitarbeitende in der Hauswirtschaft durch Sprachförderung fördern

Termin: 06. Juli 2027
Kurszeit: 18:00 – 19.30 Uhr
Ort: Online



Selbstbewusst verhandeln: Faire Gehälter in der Hauswirtschaft

Termin: 30. November 2027
Kurszeit: 18:00 – 19.30 Uhr
Ort: Online



Kooperationsseminare

mit dem Verband der Köche Deutschlands e. V.



Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. nehmen zum Mitgliederpreis teil.



Lehrgang „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“ (Vollzeit - 6 Wochen)

Dieser sechswöchige Vollzeit-Kurs vermittelt umfassende Kenntnisse und praktische Fähigkeiten in den Bereichen Ernährungslehre, Diätetik, Anatomie und Physiologie, diätetische Lebensmittelkunde, Nährwertberechnungen sowie diätetisches Kochen. Der Abschluss erfolgt mit der Prüfung zur „Diätetisch geschulten Fachkraft/DGE“.

Dazu wird ein Vorbereitungslehrgang angeboten, der erste Einblicke in die Fächer Diätetik, Physiologie und diätetisches Kochen vermittelt. Dieser Kurs ist hervorragend als Einstieg und zur optimalen Vorbereitung auf den Hauptlehrgang geeignet.



Lehrgang „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“ – mit Online- und Präsenzphasen

Für Ihre diätetische Weiterbildung gibt es auch die Möglichkeit den Lehrgang in Teilzeit über 15 Wochen (online) plus 12 Tage Präsenzunterricht (inklusive Prüfung) zu absolvieren. Der Online-Teil deckt den theoretischen Unterricht ab und vermittelt fundiertes Wissen in den Fächern medizinische Grundlagen, Ernährungslehre, Diätetik, Nährwertberechnungen und Lebensmittelkunde. Während des Kurses sind zehn Einsendeaufgaben zu bearbeiten. Die Präsenzphase dient zum einen der Wiederholung der Theorie, wird aber v. a. der Fachpraxis gewidmet. Nach erfolgreichem Abschluss aller Prüfungen erhalten Sie den Titel „Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE“.

Vorteil: Diese flexible Variante ermöglicht eine bessere Abstimmung der Weiterbildung mit Ihren beruflichen und betrieblichen Anforderungen.

Termine in Villingen (Vollzeit)



Vorbereitungslehrgang:

05.01. - 09.01.2027

Hauptlehrgang:

11.01. - 16.02.2027



Vorbereitungslehrgang:

05.10. - 09.10.2027

Hauptlehrgang:

11.10. - 16.11.2027



Dauer:

Vorbereitungslehrgang: 1 Woche (40 UE)
Lehrgang Vollzeit: 6 Wochen (250 UE inkl. Prüfung)



Preis:

Vorbereitungslehrgang € 525
(Preis für Mitglieder € 500)
Lehrgang Vollzeit inkl. Prüfungsgebühren
€ 2.800 (Preis für Mitglieder € 2.650) zzgl.
Unterkunfts- und Verpflegungskosten (Selbstzahler).

Termine Online und Präsenz in Butzbach



Theorie online:

07.04. - 28.04.2027 (10 x 3 UE) +
31.05. - 21.06. 2027 (10 x 3 UE) +
09.08. - 13.09.2027 (16 x 2 UE)
20.09. - 21.09.2027 (2 x 2 UE)
immer Mo., Di. und Mi. ab 17 Uhr



Wiederholung Theorie + Fachpraxis in Präsenz in Butzbach

30.09. - 15.10.2027 (Vollzeit), inkl. Prüfungen



Dauer:

96 UE online + 10 Einsendeaufgaben
100 UE in Präsenz



Preis:

€ 2.650 (Preis für Mitglieder € 2.520)
inkl. Prüfungsgebühren, zzgl. Unterkunfts- und
Verpflegungskosten (Selbstzahler).



Weitere Informationen
und Anmeldung unter:

Verband der Köche Deutschlands e. V.

Steinlestr. 32, 60596 Frankfurt

Internet: www.vkd.com/seminare/

Teilnahmebedingungen

Mit Ihrer Anmeldung erkennen Sie unsere Teilnahmebedingungen an. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Bitte nutzen Sie ausschließlich die Online-Anmeldung. Anmeldungen auf anderem Weg können nicht berücksichtigt werden.

Die jeweils aktuelle Version unserer Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer Homepage.
Scannen Sie dazu einfach den QR-Code.



Bildquellen

Titelfoto: KI-generierte Illustration

*kleine Bilder Titel unten: Jasmin Dittmann/Berufsverband Hauswirtschaft; istockphoto.com/CnOra;
Jasmin Dittmann/Berufsverband Hauswirtschaft*

Seite 11: KI-generierte Personenabbildungen zur Illustration

Seite 12: istockphoto.com/insta_photos

Seite 47: stock.adobe.com; istockphoto.com/Gulcin Ragiboglu; istockphoto.com/nito100

Impressum

Herausgeber:
Berufsverband Hauswirtschaft e. V.

Geschäftsstelle
Max-Planck-Str. 29
70736 Fellbach
Tel. 0711 20908189
info@berufsverband-hauswirtschaft.de
www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Satz und Layout
Fotosatz Husemann
Tangermühlenweg 9
38350 Helmstedt
Tel. 05351 537104
khusemann@web.de

Gestaltung
Tina Dähn, www.styleabyte.de

Druck
Senser Druck GmbH
Bergstraße 3
86199 Augsburg

Erscheinungsweise
Das Fortbildungsprogramm
erscheint jährlich im September

DR.SCHNELL

ROBOLUTION

Der intelligente 2-in-1 Roboter- Reiniger

**Wirkt im Gerät und
auf der Fläche.**

ROBOLUTION ist das erste
speziell für Reinigungsroboter
entwickelte Reinigungsmittel
von DR.SCHNELL.

Dank der intelligenten
Formulierung sorgt
ROBOLUTION einerseits
auf Flächen für überragende
Sauberkeit. Andererseits
pflegt das Produkt
Reinigungsroboter
sämtlicher Hersteller aktiv
im Gerät – für weniger
Gerüche, Kalkrückstände
und Materialverschleiß.



www.dr-schnell.com



Die perfekte Lösung für die Hauswirtschaft: Wäschereimaschinen von STAHL

Verlassen Sie sich auf:

- bundesweiten Kundendienst
- langlebige und wartungsarme Maschinen
- ergonomische Gestaltung aller Maschinen
- kundenindividuelle Planung und Beratung
- deutsche Produktion

Umfassendes Sortiment:

Waschmaschinen, Trockner,
Trennwandwaschmaschinen,
Mangeln und Zubehör

Jochen Stahl, Geschäftsführer

Vereinbaren Sie Ihr unverbindliches Beratungsgespräch:
stahl-waeschereimaschinen.de