



Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Hauswirtschaft

Seminar **16**

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Thema	Die Verantwortung und die Aufgabenbreite für alle mit dem Arbeitsschutz betrauten Personen in einem Unternehmen sind speziell in der Hauswirtschaft ungemein vielfältig. Deshalb ist es entscheidend, dass allen verantwortlichen Personen die Struktur des gesetzlich vorgeschriebenen Arbeitsschutzes und die Handhabung von Gefahr- und Biostoffen vertraut ist.		
Ziel	Die Teilnehmerinnen haben einen Überblick über die klassische Schrittfolge und die Prioritäten bei verschiedenen Aspekten des Arbeitsschutzes in den Bereichen Reinigung, Wäschepflege und Verpflegung. Sie kennen die Umsetzungswege in der Praxis.		
Inhalte	• Strukturierter Aufbau des Arbeitsschutzes im Betrieb • Strukturierter Umgang mit Gefahrstoffen • Strukturierter Umgang mit Biostoffen • Möglichkeiten zentraler Vorgaben • Notwendigkeit betriebsinterner Anpassungen		
Referent	Sascha Kühnau , Dipl.oec.troph. (FH), QM Auditor, Freier Journalist, Koch		
Termin/Kursort	6. Mai 2019 Frankfurt/Main		
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr		
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210		
Verpflegung	€ 38		
Anmeldeschluss	22. März 2019		