

Seminar: Hygiene-Update: Hygienefallen in der Hauswirtschaft erkennen und vermeiden

Datum: 13.09.25

Ort: Rendsburg

Im täglichen Berufsalltag greifen wir oft auf traditionell bekannte und liebgewonnene Abläufe und Gewohnheiten zurück. Dabei übersehen wir im laufenden Geschäft so manche Neuerung in unserer sich schnell verändernden Branche. Da gibt es neue Reinigungsverfahren, Erkenntnisse über Wechselwirkungen von verschiedenen Gefahrstoffen und neue Hilfsmittel, die die Arbeit leichter und effektiver machen. Diese kontinuierlich wahrzunehmen und in die eigenen Abläufe zu integrieren ist die fortlaufende Aufgabe kompetenter Führungskräfte. Mit der Kopfstandmethode werden wir typische Fehlerquellen zusammentragen und Lösungsmöglichkeiten gemeinsam erarbeiten.

Inhalte

- Arten von Veränderungen bei hauswirtschaftlichen Abläufen
- Quellen zum Wahrnehmen dieser Neuerungen
- Typische Fehlerquellen im Hygienealltag
- Handhabung von Fehlerquellen in Technik, Auswahl, Motivation, Anwendung und Wirkung

Referent

Sascha Kühnau, Dipl. Oec.-troph. (FH), QM Auditor und Koch

Zielgruppe: Leitungen

Kurszeit: 9 - 16.30 Uhr

Kosten

€ 195 Mitglieder (Berufsverband Hauswirtschaft, Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH, bkh Bundesverband für Angestellte und Selbstständige in der Hauswirtschaft, BHDU, Caritasverband für die Erzdiözese Freiburg) und
Abonnenten (rhw management/rhw praxis)

€ 259 Nicht-Mitglieder

€ 41 Verpflegung (obligatorisch)

Anmelden unter:

<https://www.berufsverband-hauswirtschaft.de/der-verband/veranstaltungen/anmelden/>

oder

fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de