KlöberKASSEL mehr als 25 Jahre Unsere Philosophie sind Sie!

Wissen für die Hauswirtschaft.

- Beratung
- Coaching
- Präsenz- und Webinarangebote
- Inhouseschulungen
- Fernlehrgänge mit trägerinterner Prüfung

Klöber KASSEL

Wissen für die Hauswirtschaft.

**„Das Geheimnis des Wandels:
Konzentriere nicht all deine Kraft auf das Bekämpfen des Alten,
sondern darauf, das Neue zu formen“.**
Sokrates

Liebe Interessentin, lieber Interessent,

Hauswirtschaftliche Professionalität sichert gesellschaftliches Leben. Problemlagen und die sich kontinuierlich ändernden Rechtsforderungen verlangen kompetente Lösungen für den hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag. In unseren heutigen veränderten Lebenssituationen bekommt sie noch einmal eine neue Wichtigkeit. Nach den Zeitaltern Landwirtschaft und Industrie leben wir heute im Zeitalter der Dienstleistung, der Digitalisierung und des Wissens.

Dabei spielt es keine Rolle, in welcher Position wir uns gerade befinden. Ob wir uns neue Reinigungstechniken aneignen, unser Wissen über Führungsmethoden erweitern wollen oder wir uns verändernden Rahmenbedingungen, härterem Wettbewerb oder komplexeren Kundenanforderungen stellen müssen. All dies verlangt nach flexibel agierenden Organisationen, Führungswissen und gut geschulten Mitarbeiter*innen.

KlöberKASSEL ist seit 25 Jahren Ihr Ansprechpartner für Beratungsdienstleistungen in allen hauswirtschaftlichen Fachbereichen. Unser Ziel ist es, Ihren unternehmerischen Erfolg und die Zufriedenheit Ihrer Kund*innen und Mitarbeiter*innen zu stabilisieren und zu steigern.

Wir möchten Ihnen unser Unternehmen und unser vielfältiges Angebot vorstellen. KlöberKASSEL unterstützt und begleitet Sie gerne mit kompetenten, zeitgemäßen Weiterbildungsformaten und individueller Beratung, kontaktieren Sie mich.

Ihre

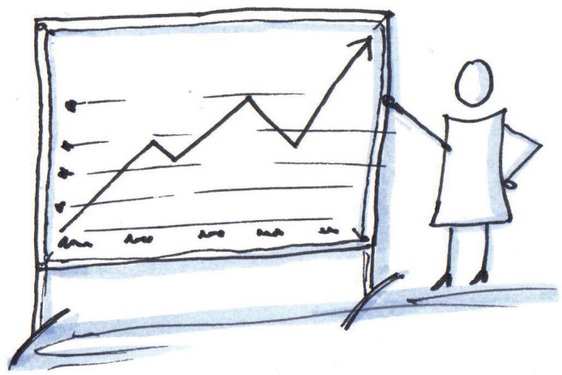
Marie Christine Klöber
Geschäftsführerin

KlöberKASSEL
Wissen für die Hauswirtschaft.
Leuschnerstraße 62 a
34134 Kassel

Telefon: 0561. 58 58 03 58
Mobil: 0171. 362 923 0
E-Mail: c.kloeber@kloeber-kassel.de
web: www.kloeber-kassel.de

Inhalt

KlöberKASSEL Team 4
Netzwerkpartner 5
Unser Leitbild 6
Qualität unserer Leistungen 7
Chronik 8
Fachinformationen Hauswirtschaft 9
Beratung 10
Inhouseschulung 12
Fernlehrgänge 15
Fachliteratur 19



Das KlöberKASSEL Team

M. Christine Klöber

Als staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin verfüge ich über jahrzehntelange Berufserfahrung in der Gesamthauswirtschaftsleitung, sowohl in sozialen Organisationen als auch in der freien Wirtschaft als Prokuristin. Seit 1996 arbeite ich als selbständige Unternehmensberaterin. Ich bin ausgebildete Auditorin, Desinfektorin und Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement. 2018 habe ich das Studium Ökonomin für Personalmanagement abgeschlossen. Mit diesem Hintergrundwissen veröffentliche ich Fachreferate, gebe mein Expertenwissen in Radio und TV weiter, bin als Fachbuchautorin tätig, entwickele hauswirtschaftliche Bildungsangebote, halte Vorträge im hauswirtschaftlichen Bereich und unterstütze Sie mit kompetenter, individueller und praxisorientierter Beratung.

Ralf Klöber

Als gelernter Koch habe ich viele Jahre lang Praxiserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung gesammelt und war als Restaurantleiter in der Gastronomie tätig. An der Hotelfachschule Heidelberg habe ich die Qualifikation Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe erworben. Nach meiner Ausbildung zum Personaltrainer bin ich in der Erwachsenenbildung tätig geworden. Meine Schwerpunkte sind Lebensmittelhygiene, HACCP-Eigenkontrollsysteme, Verpflegungskonzepte, kundenbewusstes Handeln in Dienstleistungsunternehmen, Demenz und zielgruppenspezifische Kommunikation. Diese Themen bearbeite ich in Seminaren, Vorträgen und Fachartikeln für verschiedene Fachzeitschriften.

Nina Mohnkern

Nach dem Studium der Wirtschaftswissenschaften habe ich langjährige Erfahrungen in der Unternehmens- und Personalberatung gesammelt. Ich unterstützte KlöberKASSEL mit Analysen, Recherchen und Ausarbeitungen. 2015 habe ich den den Fernlehrgang Geprüfte Grafik-Designerin PC (HAF) abgeschlossen. Meine Schwerpunbkte sind das interne Qualitäts- und Fortbildungsmanagement und die administrative Betreuung der Fernlehrgangs- und Fortbildungsteilnehmenden.

Netzwerkpartner

Coaching – Beratung – Training
Dr. Gabriele Mönicke

Dr. Gabriele Mönicke

Als promovierte Wirtschaftswissenschaftlerin verfüge ich über umfangreiche Berufserfahrung in der freien Wirtschaft. Mit großer Leidenschaft bin ich seit über 20 Jahren als betriebswirtschaftliche Beraterin, Trainerin und seit 8 Jahren als systemischer Coach tätig.

Ich unterstützte KlöberKASSEL als Expertin für betriebswirtschaftliche Fragestellungen, Kennzahlen und Controlling sowie Veränderungsmanagement im Bereich Hauswirtschafts- und Küchenmanagement.

Mein Schwerpunkt liegt im systemischen Coaching für Fach- und Führungskräfte. Mit individuell angepassten Methoden und Interventionen helfe ich meinen Kund*innen, Klarheit über das eigene Gestaltungspotenzial zu gewinnen und neue Handlungsoptionen zu erkennen und auszuprobieren.

Seit 2019 setze ich mich für das Prinzip der Gemeinwohl-Ökonomie ein, zu dem Werte wie Solidarität, Menschenwürde, Nachhaltigkeit und Transparenz zählen.

weitere Infos: www.gabrielemoenicke.de

IN VIA

IN VIA Akademie

Seit 1950 bietet die IN VIA Akademie in Paderborn Aus-, Fort- und Weiterbildung für in den Fachbereichen Pflege und Gesundheit, Hauswirtschaft und Ernährung, Management und Soziale Arbeit an. Seit 1999 sind KlöberKASSEL Weiterbildungsangebote in das IN VIA Bildungsangebot eingebunden.

Der Anfang 2020 neu zertifizierte Fernlehrgang „Fachwirt/in für Hygiene und Reinigung in sozialen Einrichtungen (siehe Seite 20), wird von KlöberKASSEL in Kooperation mit der IN VIA Akademie angeboten.

weitere Infos: www.invia-akademie.de

Leitbild

Das Leitmotiv unseres unternehmerischen Handelns:

„Unsere Philosophie sind Sie"

Den höchsten Stellenwert nehmen die Menschen, gleichermaßen Kunden, interessierte Parteien und Mitarbeitende für uns ein. Unsere Zukunft liegt in der souveränen Erbringung hochwertiger und zeitgemäßer Dienstleistungen. Im Bildungs- und Beratungsbereich ist unser Anspruch von hoher Qualität und Aktualität geprägt. Wir verstehen uns selbst als einen wesentlichen Teil des Qualitätsmanagementsystems. Von uns selbst erwarten wir die Bereitschaft zu Leistung, kundenbewusstem und serviceorientierten Handeln sowie Kostenbewusstsein und Nachhaltigkeit.

Moralisches Agieren und Fairness gegenüber unseren Kunden und Weiterbildungsteilnehmenden zeichnen uns aus. Probleme wollen wir partnerschaftlich lösen. Projekte und Aufgaben bearbeiten wir verantwortungsvoll und termintreu. Unsere Dienstleistungsangebote und Umsetzungsprozesse passen wir stetig den vorgegebenen Veränderungen an.

Den bestmöglichen Wissenstransfer für die Betriebspraxis für die berufliche Festigung unserer Weiterbildungskunden am Arbeitsmarkt wollen wir unterstützen, für Wieder- und Quereinsteiger*innen wollen wir den Weg in die Arbeitswelt fachlich vorbereiten.

Unser Grundverständnis liegt in einem Werteerhalt, wertschätzender Akzeptanz, bewusstem nachhaltigen Handeln und Authentizität. Wir sind sehr gut ausgebildete Praktiker mit jahrzehntelanger Berufs- und Bildungserfahrung. Unsere Berufsbiografien sind mit einer familiären Tradition der Verantwortungsübernahme und Sozialethik verbunden. Es ist die hohe Fachlichkeit und Glaubwürdigkeit unseres Tuns, die uns auszeichnet.

Ein Unternehmen mit flächendeckendem Bekanntheitsgrad in der hauswirtschaftlichen Fachbranche zu sein, themenbezogene Fachliteratur in lesefreundlicher Art zu publizieren, Fachtagungen durchzuführen und zeitgemäße Fachinformationen für die Branche und unsere Kund*innen anzubieten, sowie als methodenkompetente Fortbildner anerkannt zu sein, sind die Visionen, die uns leiten und anspornen.

Qualität unserer Leistungen

KlöberKASSEL arbeitet auf Grundlage der DIN ISO . Externe Marktanforderungen nehmen wir auf und passen unsere Angebote entsprechend an. DKlares Ziel unserer Qualitätspolitik ist es, im Innen-und Außenverhältnis die eigenen Unternehmenswerte umzusetzen und darzustellen, jederzeit auf aktuelle Marktanforderungen professionell zu reagieren und in der Branche als Experte anerkannt zu sein.

Über unser unternehmerisches Handeln hinaus versuchen wir sinnvolle Beiträge für die Gesellschaft zu leisten. Hier liegen unsere Schwerpunkte im ehrenamtlichen Engagement durch das Einbringen von Zeit und Wissen in Verbandsarbeit und Spendentätigkeit für Hilfsprojekte.

Wir sind Mitglied

- international Federation for home economics
- Deutscher Hauswirtschaftsrat
- Berufsverband Hauswirtschaft e.V.
- Bundesverband der Meisterinnen der Hauswirtschaft e.V.
- Klasse Wäsche
- Gemeinwohl-Ökonomie
- Forum DistancE-Learning

Wir unterstützen mit Sach- und Geldspenden hauswirtschaftliche und soziale Projekte, die jährlichen Juniorenmeisterschaften der Hauswirtschaft, Ausbildungsprojekte sowie Hilfsprojekte wie die SOS Kinderdörfer, Ärzte ohne Grenzen und Plan International.

Chronik

1996 - Abschluss der Beraterinnen Werkstatt der hessischen Landesregierung und Gründung von KlöberKASSEL Qualitätsmanagement, Beratung und Schulung

2001 - Start eigener Seminarangebote

2004 - Erstauflage des Buches „Erfolg ist planbar“

2008 - M. Christine Klöber tritt als Expertin im HR3 Format Service Familie auf. Seitdem regelmäßige Auftritte in verschiedenen Formaten des hess. Rundfunks und der ARD

2009 - Erstauflage des Buches „Erfolg ist messbar“

2010 - Zertifizierung ISO 9001:2008 und AZAV

2011 - KlöberKASSEL bietet zertifizierte Fernlehrgänge mit trägerinterner Prüfung an
- Kooperation mit bayrischen Fachakademien zur Hygienebeauftragtenqulifizierung
- Erstauflage des Buches „Hygienemanagement in der Hauswirtschaft“

2012 - KlöberKASSEL startet mit dem Newsletter „Fachinformationen Hauswirtschaft“
- Umfirmierung, aus KlöberKASSEL Qualitätsmanagement, Beratung und Schulung wird KlöberKASSEL Wissen für die Hauswirtschaft.

2014 - M. Christine Klöber unterstützt den Hessischen Rundfunk als Expertin die Serie zum hessischen Klinikcheck

2015 - Zertifizierung nach der neuen DIN ISO 9001:2015
- Umzug in die aktuellen Geschäftsräume
- Organisation und Durchführung der Fachtagungen „Netzwerk Textil - Rund um die Wäscherei“

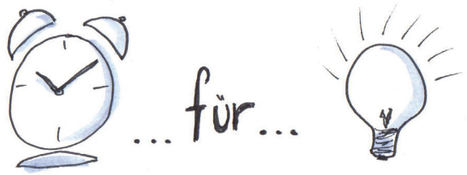
2016 - Nominierung für den Studienpreis Tutor des Jahres 2017 des Forum Distance Learning Ergebnis Platz 2
- KlöberKASSEL ist Gründungsmitglied des deutschen Hauswirtschaftsrat

2017 - M. Christine Klöber schließt das Studium Ökonomin für Personalmanagement erfolgreich ab.

2018 - Organisation und Durchführung der Fachtagung im Rahmen der Deutschen Juniorenmeisterschaften der Hauswirtschaft „Zukunftsberuf Hauswirtschaft“
- erneute Nominierung für den Studienpreis Tutor des Jahres 2019
- Teilnahme am EU-Digitalisierungprojekt für Klein- u. Mittelständische Betriebe GOOD

2020 - Start einer Webinarreihe
- Start der KlöberKASSEL Lernplattform

2021 - Maßnahmenzulassung für KlöberKASSEL Fernlehrgänge
- 3. Nominierung für den Studienpreis Tutor des Jahres 2022
- Start des neuen Fachwirtlehrgangs mit IHK Zusatzzertifikat



Fachinformationen Hauswirtschaft

Mit dem KlöberKASSEL Newsletter, der seit 2012 ca. 4 mal im Jahr unter dem Namen Fachinformationen Hauswirtschaft erscheint, haben wir einen Standard in der Fachwelt geschaffen. Derzeit erreichen wir mehr als 1800 Abonnenten. Melden Sie sich für unseren kostenlosen Newsletter unter www.kloeber-kassel.de/newsletter/ an.

Der umfangreiche Newsletter ist kostenlos, informativ und neutral. Wir möchten damit:

- unser Fachwissen weitergeben,
- über aktuelle Fachrecherchen und Rechtsneuerungen informieren,
- branchenaktuelle Literatur vorstellen,
- unsere Bildungsangebote präsentieren und
- mit Ihnen im Dialog bleiben.

„...vielen herzlichsten Dank für Ihren wieder sehr sehr interessanten Newsletter! Er bringt wie immer sehr viel hoch interessante Neuigkeiten die mir wieder weiter helfen! Herzlichsten Dank ...“

Beratung

Wir unterstützen und begleiten Sie gerne vor Ort mit kompetenter und individueller Beratung in den Bereichen:

- Prozessmanagement und Arbeitsorganisation im Verpflegungs-, Textil- und Reinigungsbereich
- Servicekultur, zielgruppen- und kundenbewusstes Handeln
- Lebensmittelrecht, HACCP und Lebensmittelhygiene, betriebliche Eigenkontrolle
- Hygienemanagement
- Chancen- und Risikokonzepte
- Personalmanagement
- Auswahlverfahren von hauswirtschaftlichen Führungskräften
- spezifische Expertisen zur Küchen- und Wäschereiplanung

Gerne informieren wir Sie ganz individuell über unser Beratungsangebot und beantworten Ihre Fragen. Unsere Beratungsdienstleistungen entsprechen keiner Rechtsberatung.

Kontaktieren Sie

für eine Beratung Frau M. Christine Klöber

E-Mail c.kloeber@kloeber-kassel.de

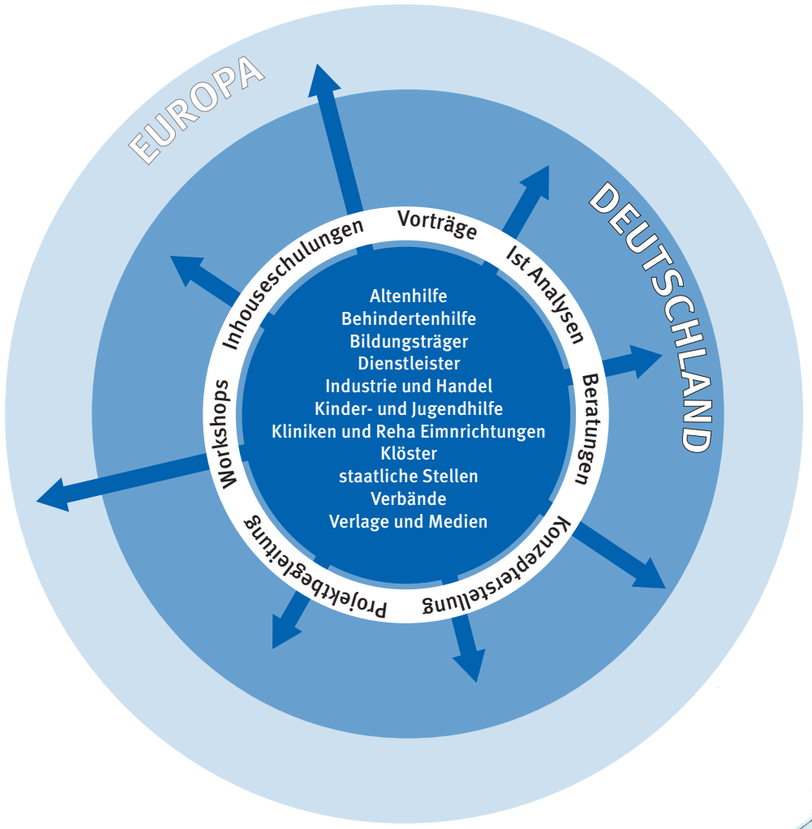
Telefon 0561. 58 58 03 58

für ein Coaching Frau Dr. Gabriele Mönicke

E-Mail kontakt@gabrielemoenicke.de

Telefon 0561. 58 55 63 92

Unser Tätigkeitsfeld



Eine Auswahl unserer Auftraggeber*innen finden Sie unter www.kloeber-kassel.de/unternehmen/referenzen/

Inhouseschulungen

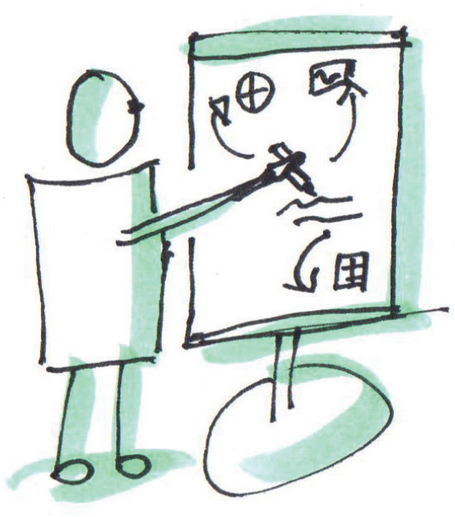
Durch Inhouseschulungen erreichen Sie viele Mitarbeiter*innen in Ihrer Einrichtung gleichzeitig. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir für Sie maßgeschneiderte Fortbildungen, die auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt sind. Sie selbst bestimmen den Umfang, den zeitlichen Ablauf und den Termin. Natürlich können Sie auch alle im Programm angebotenen Fortbildungen als Inhouseschulungen buchen. Gut qualifizierte Mitarbeiter*innen sind und bleiben ein Schlüssel zum Erfolg.

Vorteile für das Unternehmen

- Ihre Fragen und Themenschwerpunkte werden gezielt aufgegriffen und bearbeitet.
- Das vermittelte Wissen kann direkt im Arbeitsalltag erprobt werden.
- Die Lernzeiten orientierten sich an den betrieblichen Abläufen.
- Die Lerninhalte können an die Vorkenntnisse der Lerngruppe angepasst werden.
- Unternehmensspezifische Belange können gezielt aufgegriffen und bearbeitet werden.
- Es fallen keine Mehrfachreisekosten für dieTeilnehmenden an.

Ihr Nutzen aus unseren Leistungen

- verbesserte Wirtschaftlichkeit
- gesteigerte Mitarbeitermotivation
- ökonomischer Ressourceneinsatz
- maßgeschneiderte Fortbildungen
- erhöhte Kundenzufriedenheit
- aktuelles Fachwissen
- gesicherte Hygiene und Qualität



Sie brauchen gut qualifizierte Mitarbeitende,
die den aktuellen Anforderungen des Marktes gewachsen sind?

unsere Inhouse Klassiker

Diese Inhouseschulungen sind seit Jahren etabliert. Anpassungen an Ihre individuellen Anforderungen und Wünsche sind für uns selbstverständlich.

Werbeträger Hauswirtschaft - sie macht den Unterschied

Der erste Eindruck manifestiert die Meinung eines Interessenten für eine Einrichtung. Was er in diesen ersten Sekunden erlebt, hört, sieht, riecht, fühlt, ist in der Regel unumstößlich. Deshalb ist es von besonderer Wichtigkeit, diesen ersten Eindruck, diese ersten 10 Sekunden positiv und ansprechend zu gestalten. Einrichtungen unterscheiden sich nicht mehr in ihren pflegerischen Leistungen. Küchen- und hauswirtschaftliche Leistungen professionell und als Werbeträger, darzustellen, ist das Ziel des Seminars.

Machen Sie es sich einfach - Hygienewissen für hauswirtschaftliche Mitarbeitende

Hier erhalten Mitarbeitende aller hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche einfach und verständlich die Grundlagen der Hygiene erklärt. Krankmachende Keime, Keimwachstum, Kreuzkontamination, korrekte Händehygiene bleiben keine Fremdwörter mehr. Wie schnell versehentlich Kreuzkontaminationen passieren können, wie rasant schnell Keimwachstum passiert und vieles mehr erfahren die Mitarbeitenden. Natürlich auch wie sie sich selbst und damit auch andere Menschen vor unnötiger Keimbelastung schützen können. Das Ziel dieses Inhouseseminare ist es, Mitarbeitenden bewusst zu machen, welche großen Beitrag sie im Hygienebereich leisten und damit auch zu signalisieren wie wichtig sie sind.

Hygiene und Arbeitsschutz im hauswirtschaftlichen ambulanten Bereich - das geht und wie!

Wenngleich die rechtlichen Vorgaben im ambulanten Bereich für dort eingesetzte Mitarbeitende andere sind wie in einer stationären Einrichtung, so muss je Haushalt immer wieder abgewägt werden, wo wieviel Hygiene nötig ist. Im Besonderen, da mit Eigentum der Klienten gearbeitet werden muss. Die Inhouseschulung unterstützt hauswirtschaftliche Mitarbeitende den Kundenwünschen gerecht werden zu können und auch sensibel vorhandene Hygienehandycaps aufzulösen. Das richtige Maß an Selbstschutz wird dabei nicht außer Acht gelassen und damit ist das Ziel dieses Seminars erreicht.

Hygiene und kein Ende – wann ist genug genug?

Wieviel Hygiene braucht es in einer Altenheim-Wohngruppenküche, im Kindergarten oder im ambulanten Hauswirtschaftsangebot? Dies kann einrichtungsspezifisch gestaltet und geschult werden. In diesem Seminarangebot geht es schwerpunktmäßig um Lösungen von individuellen Fragestellungen des hygienebezogenen hauswirtschaftlichen Arbeitsalltags.

unsere Inhouse Klassiker

Lebensmittel- und Hygienerecht in Gemeinschaftsküchen

Die Anforderungen die sich aus dem europäischen Hygienerecht ergeben, werden immer anspruchsvoller. Hier die richtigen Schwerpunkte zu setzen und zu unterscheiden, zwischen „kann-sollte-und muss“ bedeutet für alle Verantwortlichen eine große Herausforderung. Egal ob es sich um eine Großküche mit der Auflage einer europäischen Zulassung handelt oder einer Wohnbereichsküche, in der für eine Kleingruppe das Essen zubereitet wird. Durch das Seminar wissen Sie, welche lebensmittelrelevanten Forderungen Sie wie umsetzen müssen.

Nachhaltiges Agieren im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag – es geht alles!

Leichter als gedacht. Gerade als Inhouseangebot kann an der Thematik sehr gut gearbeitet und praxisorientierte Ideen zur Umsetzung gemeinsam entwickelt werden. Ziel bei diesem Seminar ist es, realistische Maßnahmen zum nachhaltigen Handeln zu entdecken. Die Ergebnisse sind immer wieder umwerfend genial. So entsteht ein interner Nachhaltigkeitsplan für die Hauswirtschaft. Dieses Thema geht einfach alle an, aus allen hauswirtschaftlichen Bereichen wird zusammengetragen, wie die vorhandenen Ressourcen nachhaltiger genutzt werden können.

Die liebe Wäsche – sauber im Blick

Zwischen Arbeitsorganisation, Hygiene, Kostendruck, Kundenwünschen und Realität - einen Praxistag der anderen Art bietet dieses Inhouseseminar . Entlang des Wäschekreislaufes werden gemeinsam Schwachstellen und damit auch neue Veränderungs- und Verbesserungsschrauben gefunden. Hier geht es nicht um schneller-besser-weiter, sondern um transparenter-ökologischer-sicherer. Ziel des Seminars ist es, das die Mitarbeitenden selbst herausfinden was vernünftig ist. Ein echter Bildungstag für die Mitarbeitenden, die im Wäscheprozess eingesetzt werden.

Alle Infos auf einen Blick:

Seminarkosten:	1.150,- € / Tag zzgl. Fahrtkosten, Übernachtungspauschale 90,- €.
Unterrichtseinheiten:	7 UE /Tag
Inklusiv:	Abstimmungskoordination, Planung und Durchführung der Schulung, ausführliche Unterlagen, Teilnahmebescheinigungen
Teilnehmerzahl:	3 bis 16 Teilnehmer * * pro zusätzlichem Teilnehmer 20,-€ / Tag

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.

Fernlehrgänge

Fernlehrgänge erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. KlöberKASSEL bietet bereits seit 2011 Fernlehrgänge für die Hauswirtschaft an. Alle Lehrgänge sind von der Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU) zugelassen. So ist sichergestellt, dass die Fernlehrgänge einheitlich festgelegten Qualitätsstandards entsprechen. Die Flexibilität dieser Lernform sowie die persönliche Betreuung mithilfe moderner Kommunikationsmittel machen Fernlehrgänge für berufstätige Menschen besonders attraktiv. Sie bestimmen, zu welcher Zeit Sie lernen, ob morgens, mittags oder abends, im Wohnzimmer, im Park bei schönem Wetter oder in Ihrem Lieblingscafé. Sie bestimmen, in welchem Lerntempo Sie vorgehen und den Rhythmus Ihres Lernens. Diese Flexibilität macht es Ihnen möglich, die Weiterbildung mit Ihrem Privatleben und Ihrem Beruf bestmöglich miteinander zu vereinen und erfolgreich anzuschließen.

Es gibt gute Gründe für das Lernen von Zuhause.

Die Vorteile des Fernlernens liegen auf der Hand:

- Fernlernen steht für gutes Zeit- und Selbstmanagement
- Umfangreiche Unterlagen dienen Ihnen als Nachschlagewerk
- Mit dem Zertifikat zeigen Sie Ihre Leistungsstärke und Durchhaltevermögen

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Fernlernangebot kurz vor. Nähere Informationen zu unseren Fernlehrgängen haben wir für Sie in einem seperaten Flyer zusammengestellt oder Sie besuchen unsere Homepage. Wenn Sie sich zu einem Fernlehrgang anmelden möchen, kontaktieren Sie uns per E-Mail.

weitere Infos zu unseren Fernlehrgängen unter

- www.kloeber-kassel.de/ fernlehrgang-hauswirtschaft/
- fernlernen@kloeber-kassel.de
- 0561 58 58 03 58

Ihr Nutzen aus unseren Leistungen

- ✓ selbstbestimmtes Lernen
- ✓ eigenes Lerntempo
- ✓ Familienverpflichtungen können wahrgenommen werden
- ✓ keine / geringe Reisekosten
- ✓ keine Fehlzeiten
- ✓ freie Zeiteinteilung

Teilnehmer*innenbewertung

FernstudiumCheck.de ist mit monatlich über 400.000 Seitenaufrufen Deutschlands bekanntestes Bewertungsportal für Fernstudien und Fernlehrgänge. Auch KlöberKASSEL ist dort zu finden. Folgende und andere Erfahrungsberichte ehemaliger Teilnehmer*innen finden Sie unter www.fernstudiumcheck.de

FernstudiumCheck
Teilnehmerbewertung

★★★★★

SEHR GUT

100% Weiterempfehlung

Immer ein Ansprechpartner erreichbar

War mit dem Fernstudium sehr zufrieden. Wenn ich fragen hatte, konnte ich anrufen oder mailen und bekam immer eine Antwort. Auch bei den Einsendeaufgaben bekam man prompt eine Antwort. Der Lehrgang ist sehr zu empfehlen.

Kerstin
Hygienemanagement-Beauftragte für die Hauswirtschaft

Flexibel zu Hause lernen, super Kontakt zu den Dozenten

Der Fernlehrgang hat mich fachlich weitergebracht. Jeder Zeit konnte man sich bei Klöbers melden. Den Fernlehrgang kann man nur weiterempfehlen. Das positive ist, dass man lernen kann, wenn man Zeit hat. Wenn eine Verlängerung von den 5 Wochen nötig ist, bekommt man diese auch.

Christiane
Fachwirtin für hauswirtschaftliches Management

Grundlagen für modernes Reinigungsmanagement

Dieses Fernstudium hat mich in die Lage versetzt, den Reinigungsbereich der sozialen Einrichtung, in der ich als Hauswirtschaftsleiterin tätig bin, von Grund auf neu zu organisieren. Moderne Grundlagen zur Erfassung des Bereiches, neues Reinigungssystem einrichten und an die Mitarbeiterinnen vermitteln, System und Mitarbeiterinnen führen und zukünftig aufrecht erhalten. Alles was ich gesucht habe! Danke!

Sehr gute Begleitung durch die Dozentinnen, sehr gutes Lernklima

Elke
Fachwirtin für Hygiene- und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen

Fernlehrgangsangebot

Fachwirt*in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL) incl. IHK Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft

Dieser Fernlehrgang orientiert sich konsequent an der hauswirtschaftlichen Praxis, zeichnet sich durch eine ganzheitliche Sicht von hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen aus und ermöglicht Ihnen damit ein zielgruppenorientiertes und wirtschaftliches Handeln im Arbeitsalltag. Das Angebot erweitert das hauswirtschaftliche Berufsprofil um neue Kompetenzen, die eine Fachbereichsleitung ermöglichen. Sie lernen die wesentlichen Grundlagen des hauswirtschaftlichen Managements kennen. Der Fernlehrgang schließt mit einer schriftlichen Prüfung und der mündlichen Präsentation der Projektarbeit ab.
Es ist unserer Überzeugung geschuldet, dass etwas angeboten werden muss, um das Knowhow in Sachen Betriebswirtschaft für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte anzukurbeln. Mit dem Zusatzzertifikat Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft, das mit einer IHK Prüfung abschließt, kann KlöberKASSEL einen Abschluss anbieten, der so bislang auf dem hauswirtschaftlichen Bildungsmarkt nicht angeboten werden konnte.

Dauer:	ca. 16 Monate, der Einstieg ist jederzeit möglich
Umfang:	11 Lehrbriefe, 13 Hausübungen, 2 Präsenzmodule, 3 Webinare 1 Projektarbeit / 1 Prüfungstag
Kosten:	3.588,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7269614

Fachwirt*in für Hygiene- und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen (KlöberKASSEL)

Der stetig steigenden Zahl von Infektionskrankheiten kommt der Hygiene im Reinigungsbereich in sozialen Einrichtungen, dem Gesundheitswesen und der Hotellerie ein immer höherer Stellenwert zu. Um Versorgungssicherheit und hygienische Anforderungen zu gewährleisten, ist erfahrenes, geschultes und qualifiziertes Personal erforderlich. Die Stärkung der Eigenverantwortung bei der Umsetzung der gesetzlich geforderten Hygiene- und Reinigungsaktivitäten steht im Mittelpunkt dieser Weiterbildungsmaßnahme. Der Fernlehrgang stellt das Fundament zur Fachkräfteentwicklung zur Verfügung, um den zukünftig wachsenden Bedarf der professionellen Hygiene und Reinigung auf einem hohen Niveau zu sichern. Verantwortliche für den Reinigungsbereich haben hier die Möglichkeit, das spezielle Fachwissen für das hauswirtschaftliche Hygiene- und Reinigungsmanagement zu vervollständigen. Der Fernlehrgang schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab.

Dauer:	ca. 12 Monate, der Einstieg ist 1 x jährlich möglich (Frühjahr)
Umfang:	5 Lehrbriefe, 5 Präsenzmodule, 10 Hausübungen, 1 Projektarbeit / 1 Prüfungstag
Kosten:	2.975,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7353020

Fernlehrgangsangebot

Geprüfte*r Hygienemanagement-Beauftragte*r für die Hauswirtschaft

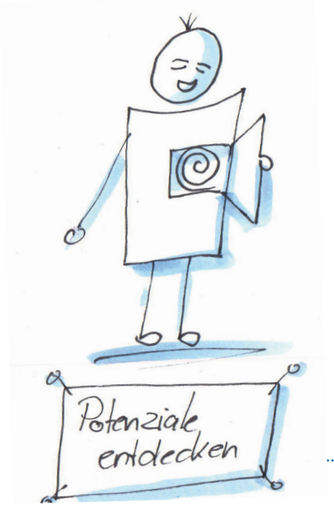
Das Thema Hygienesicherung wird für den Küchen- und Hauswirtschaftsbereich immer vordringlicher. Es gilt, mögliche Hygienerisiken rechtzeitig zu erkennen und entsprechend vorbeugende Maßnahmen zu treffen. Durch den praxisorientierten Aufbau erlangen Sie Sicherheit in Bezug auf die hygienerelevanten gesetzlichen Anforderungen und deren Umsetzung in allen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen. Der Fernlehrgang schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab.

Dauer:	ca. 6 Monate; der Einstieg ist jederzeit möglich
Umfang:	6 Lehrbriefe , 5 Hausübungen, 3 Webinare, 1 Prüfungstag
Kosten:	1.368,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7227711

Geprüfte*r Qualitätsmanagement-Beauftragte*r für die Hauswirtschaft

Um den wachsenden Qualitätsanforderungen und ihrer Sicherung professionell begegnen zu können, benötigen hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte entsprechendes Know-How. In dem sehr praxisorientiert aufgebauten Fernlehrgang werden die wesentlichen Grundlagen des Qualitätsmanagements bearbeitet. Mitarbeiter- und kundenbezogene Prozesse sind Schwerpunkte. Sie erwerben Sicherheit bei Auswahl und Einsatz von Qualitätsmanagementwerkzeugen. Der Fernlehrgang schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab.

Dauer:	ca. 6 Monate; der Einstieg ist jederzeit möglich
Umfang:	6 Lehrbriefe , 5 Hausübungen, 3 Webinare, 1 Prüfungstag
Kosten:	1.368,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7227811



Mit der KlöberKASSEL Lernplattform ILIAS bieten wir speziell unseren Fernlehrgangsteilnehmer*innen einen schnellen Zugriff auf Dateien und weiterführende Informationen zum gewählten Lehrgang.

Nutzen für Fernlehrgangsteilnehmer*innen

- ✓ schnellerer Zugriff auf Lehrbriefe
- ✓ Wissensfragen und Antworten zum Selbsttest
- ✓ Zusätzliches Lernmaterial
- ✓ einfacher Upload von Hausübungen

Fachliteratur

Hygienemanagement für die Hauswirtschaft

Band 1 der praxisorientierten Reihe Erfolg in der Hauswirtschaft
3[illegible]
3[illegible]
kartoniert, Spiralbindung
2. überarb. Auflage 2016
ISBN 978-3-00-032769-8

zur Zeit vergriffen

Dieses Nachschlagewerk verbindet Theorie und Praxis bei der Beantwortung von hygienerelvan[illegible] n Alltagsfragen. Es ba[illegible] Erkenntnissen unserer langjährigen Berufspraxis, der Entwicklung von Hygienekonzepten und Handbüchern und nicht zuletzt auf dem Austausch mit den vielen Hygienemanagement-Beauftragten, die wir in den letzten Jahren weiterbilden durften.

Erfolg ist planbar

Qualitätsmanagement für hauswirtschaftliche Führungskräfte

24,90 €

456 Seiten, kartoniert,
4. überarb. Auflage 2011
ISBN 978-3-937346-60-1

Dieses Buch vermittelt praktisches und theoretisches Wissen über das Thema Qualitätsmanagement und hilft hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften, ihren Erfolg zu planen. Die vierte überarbeitete Auflage ist eine Mischung von praktischem und theoretischem Wissen zum Thema Qualitätsmanagement in der Hauswirtschaft.

Erfolg ist messbar

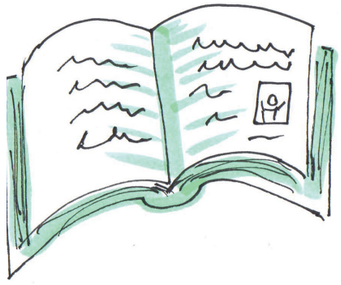
Controlling und Kennzahlen für hauswirtschaftliche Führungskräfte

19,90 €

2. Auflage 2019,
197 Seiten, kartoniert
ISBN 978-3-95409-050-1

Das Ziel ist, dass die Leser*innen eigene hauswirtschaftliche Kennzahlen erheben und berechnen können. Dies wird von dem erfahrenen Autorenteam durch die praktischen Beispiele und Modellrechnungen aus allen hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen erreicht. Die Umsetzung in den betrieblichen Arbeitsalltag ist einfach handzuhaben, dadurch können hauswirtschafte und betriebswirtschaftliche Transparenz erzeugt sowie Optimierungspotenziale erkannt und umgesetzt werden.

Unsere Fachbücher können Sie bestellen unter
www.kloeber-kassel.de/fachliteratur/fachbuecher



Stand: Februar 2024

www.kloeber-kassel.de