

Wir bedanken uns bei unseren Auftraggebern:

Krankenhäuser / Reha Einrichtungen

Rehaklinik Höhenried, Starnberg	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kundenorientierung ▪ Servicetrainig
Klinikum Stuttgart	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analyse des Textilmanagements
Kreiskrankenhaus Witzenhausen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beurteilungsgespräche, Zielvereinbarungsgespräche ▪ Patientenorientierung und Beschwerdemanagement
Kreiskrankenhaus Eschwege	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seminar für Empfangsmitarbeiter: Kommunikation mit den Patienten.
Paulinenpflege Winnenden	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauswirtschaftliche Prozessanalyse ▪ Personalberechnung und Konzepterstellung
AWO Bezirksverband Braunschweig e.V.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schulung zum Hauswirtschaftskonzept
Psychosomatische Fachklinik, Bad Pyrmont	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kundenbewusstes Arbeiten ▪ Entwicklung der Verpflegungsstandards
Zentrum für Soziale Psychiatrie, Werra-Meißner	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reorganisation des Küchen- und Reinigungsbereiches ▪ Umsetzungsschulungen
Schwalm-Eder-Kliniken GmbH	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kundenbewusstes Arbeiten im Pflegebereich
Krankenpflegeschule Überlingen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ EFQM-Assessment
Pius Hospital Oldenburg	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patientenorientierung und Beschwerdemanagement
Habichtswald-Klinik Kassel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seminar für Empfangsmitarbeiter: Kommunikation mit den Patienten, ▪ Beschwerdemanagement
Klinikverbund Südwest, Sindelfingen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beratung Textilausschreibung

Soziale Unternehmen

Helferich Stiftung Moringen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Konzeption Hausgemeinschaftsküchen ▪ Prozessbegleitung ▪ Coaching Leitungsteam
Caritas Altenhilfe Berlin	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analyse der Verpflegungssituation in sechzehn Altenhilfeeinrichtungen ▪ Entwicklung eines zukünftigen Verpflegungsszenario
Caritas Fulda	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prozessanalyse Küche ▪ Personalberechnung ▪ Maßnahmenempfehlung
Abtei Münster Schwarzach	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reorganisation Verpflegungsbetrieb, ▪ Assessment für Küchenleiter Auswahl ▪ Organisationsaufbau
Altenheim St. Michael, Werl	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wäschereiprozessanalyse
Sankt Nikolaus Hospital, Nieheim	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entwicklung eines Hauswirtschaftskonzeptes und hauswirtschaftlicher Standards ▪ Entwicklung eines Lebensmittelhygienekonzeptes ▪ Prozessbegleitung Qualitätsmanagemententwicklung für die Einrichtung
Caritas Wohn- und Werkstätten, Erzbistum Paderborn e.V	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schulungen Arbeitskreis Hauswirtschaft
Augustinerkloster Würzburg	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prozessanalyse Küche ▪ Personalplanung ▪ Maßnahmenempfehlung
Volkssolidarität Bundesverband e.V., Berlin	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachvortrag Hauswirtschaftliche Qualität
Ev. Perthes-Werk e.V., Münster	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauswirtschaftliche Prozessanalyse
Seniorenheime Eschwege gGmbH, Eschwege	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauswirtschaftsberatung ▪ Inhouseschulungen
Ev. Akademien in Deutschland e.V., Berlin	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauswirtschaftsleitungstagungen
Lichtenau e.V., Hess. Lichtenau	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schulung Büroorganisation
Diakonisches Werk Bethanien e.V., Solingen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schulung der Hauswirtschaftsleitung
Seniorenhaus Gerberweg, Olpe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhouseschulungen

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauswirtschaftliche Prozessoptimierung
Aschrott-Altersheim-Stiftung, Kassel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungsreorganisation ▪ Lebensmittelhygienekonzept ▪ Inhouseschulungen
Sozialwerk der Christengemeinde Hessen e.V., Albert Kolbe Haus, Haus am Heimbach	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungsschulungen, Hauswirtschaftskonzeptentwicklung für Hausgemeinschaften
Seniorenzentrum Weende, Haus Tillyschanze	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entwicklung eines Hauswirtschaftskonzeptes, Personalberechnung
Julius Thönebon-Stiftung, Hameln	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ablauforganisation der eigenen Wäscherei, Personalplanung
Diakonie Michaelshoven, Köln	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Modernisierung der alten Wäscherei für 600 zu Versorgende mit späterer Erweiterung für 1000 zu Versorgende oder Outsourcing des gesamten Bereichs. ▪ Planung und Unterstützung bei der Gesamtvergabe.
Seniorenresidenz ars vivendi, Arolsen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wäscherei, Sanierung und Amortisationsberechnung ▪ Coaching der Hauswirtschaftsleitung ▪ Umbau und Dienstleistungserweiterung der Residenzwäscherei
Verein für Caritasheime des Erzbistums Paderborn e.V.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wäschereianalysen an vier Standorten ▪ Status-Quo-Erhebung der einzelnen Altenheimwäschereien auf Wirtschaftlichkeit und Qualitätsniveau. Überlegung der Zentralisierung, Amortisationsberechnungen.
Münchenstift gGmbH, München	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauswirtschaftliche Prozessabläufe zur Logistikplanung bei Bauvorhaben ▪ Wie muss beim Neubau von Heimen der Wäschekreislauf, Raumbedarf festgesetzt werden, um Baukosten richtig einzusetzen im Sinne eines straffen Prozessablaufs.
Martha-Keller-Haus, Frankfurt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wäschereianalyse, Gegenüberstellung Eigen-Fremdleistung zur Neuausrichtung des Wäschemanagements
ASB Altenheim, Mainz	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wäschevergabe, Vertragsprüfung ▪ Coaching Hauswirtschaftsleitung
ASB Otterberg	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ist-Analyse ▪ Arbeitsabläufe

ASB Landenverband Baden Württemberg	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schulung effizientes Reinigungsmanagement ▪ Schulung MDK Prüfungen
Reichsbund freier Schwestern, Paderborn	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Inhouseschulung
Tobias-Haus, Ahrensburg	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moderation der Projektgruppe Umbauplanung ▪ Erstellung eines hauswirtschaftlichen Gesamtkonzeptes für Hausgemeinschaften
AWO Kreisverband, Greiz	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bauberatung bei Wohngemeinschaftsküchen
AWO Seniorenheim, Eschwege	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bauberatung, Hausgemeinschaften
Oberhessische Diakonie, Lich	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bauberatung bei Hausgemeinschaftsküchen
Altenpflegeheim Haus Marienfried, Gelsenkirchen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reorganisation des Gesamtreiches Hauswirtschaft ▪ Assessment für Hauswirtschaftsleitungsauswahl
Evangelische Altenhilfe Gesundbrunnen, Hofgeismar	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Betriebliches Eigenkontrollkonzept Geltungsbereich 21 Einrichtungen ▪ Entwicklung einer Gesamthauswirtschaftskonzeption für 21 Einrichtungen ▪ Beratungsleistungen in den Tochtereinrichtungen ▪ Reorganisation in den Teilbereichen Wäsche-, Reinigungs- und Verpflegungsmanagement ▪ Fortbildungen
Stiftung St. Jakob, Marburg	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Projektmanagement, ▪ Interimsleitung der Hauswirtschaft ▪ Assessment zur Auswahl der Hauswirtschaftsleitung
Kreisruheheim Gelnhausen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauswirtschaftsberatung
Diakonie Kästorf, Wolfsburg	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analyse der hauswirtschaftlichen Dienstleistungen
Haus der Diakonie, Westerkappeln	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Arbeit mit AEDLS in der Hauswirtschaft
DRK Altenheim Am Listholz, Hannover	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchenberatung

Stadt Baunatal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Städt. Kindergärten, Verpflegungsstandards und Kostenprüfung
Blindenbund Hessen, Mündersbach	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchenberatung und Reorganisation
Impuls – Soziales Management, Kassel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigungsmanagement ▪ Küchenplanung
Evangelisches Perthes-Werk e.V. Münster	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchen-Fachberatung
Ev. Seniorenzentrum Essen-Frohnhausen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Service im Altenheim
Theodor-Fliedner-Heim Dortmund	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Service im Altenheim ▪ Umgang mit demenziell erkrankten Bewohnern
St. Laurentius Altenheim Löhne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Beschwerdemanagement ▪ Umgang mit demenziell erkrankten Bewohnern
Gesellschaft für soziale Einrichtungen Hannover	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchen-Fachberatung
Diakonie Neuendettelsau	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Service im Altenheim ▪ Umgang mit alten Menschen
Seniorenzentrum St. Franziskus Lennestadt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Service im Altenheim ▪ Umgang mit alten Menschen
Altenpflegeheim Kronberg Diethölzthal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Service im Altenheim ▪ Umgang mit alten Menschen
Bremer Heimstiftung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moderation Hauswirtschaftsfachtagung ▪ Inhouseschulungen

EU-Projekte

EFS Anpassungsqualifizierung für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

LISA FOOD, RKW Hessen, Umsetzungsberatung zur Lebensmittelhygiene in Klein- und Mittelständischen Unternehmen (transnationales Projekt)

Beirat: Entwicklung von QM-Modulen, Hauswirtschaft, Fachhochschule Anhalt

Beirat: Hauswirtschaftliche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten in Mitgliedsstaaten der EG, Exkursionen in den Niederlanden, Österreich

Dienstleistungsunternehmen / Hotellerie / Gastronomie

Österr. Lebensministerium, Land- und Forstwirtschaftliches Berufspädagogische Institut, Berater- und Lehrerfortbildung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moderatoren und Referententätigkeit
HLG - Hessische Landgesellschaft, Kassel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entwicklung eines QM-Konzeptes, Handbucherstellung
Fortbildungszentrum für Landwirtschaft und Hauswirtschaft, Triesdorf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Moderation Expertenforum im Rahmen der Altenpflege+Propflege 2007
Berufsförderungswerk Thüringen Selingstädt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchen-Fachberatung
Berufsförderungswerk Frankfurt Bad Vilbel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchen-Fachberatung
Ecolab, Professional Products	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seminare Hauswirtschaftskonzept
Bundeswehr Sanitätskommando	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Textilhygieneberatung
Rullko Großeinkauf, Hamm	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kundens Schulungen
HTS Deutschland GmbH & Co. KG, boko, Solingen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygieneworkshop
Sunrise Senior Living Germany GmbH, Kronberg	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entwicklung eines Housekeepingkonzeptes
BASF Wirtschaftsbetriebe, Ludwigshafen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kundenbewusstes Arbeiten im Hotel- und Servicebereich
Robinson Club Deutschland, Hannover	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fortbildung für Housekeeping, Front- und Backoffice in QM und Kundenorientierung
Café Gerbeau, Budapest	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Projektmanagement ▪ Kundenbewusstes Arbeiten
WALA, Dr. Hauschka, Bad Boll – Eckenwalde	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchenhygiene-Konzept
Kuratorium Deutsche Altershilfe, KDA; Köln	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literatur für hauswirtschaftsbezogene Organisationsfragen
Hessischer Rundfunk, Studio Kassel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Life – Hörerfragestunden ▪ Service Trends
Deutsches Jugendherbergswerk, Detmold	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entwicklung von Basis-Qualitätsstandards im DJH
Hotel Mohren, Oberstdorf	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualitätsentwicklung

<p>Magic Life Wien, Österreich</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kundenorientierung im Housekeeping
<p>SB-Union, GV-Gastro</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seminare: Hauswirtschaftliche Leistungen ins rechte Licht gerückt.

Bildungsträger

<p>Deutsches Jugendherbergswerk Bildungsakademie Detmold</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygienemanagement ▪ Küchenführung ▪ Kundenorientierung
<p>Kärntner Landesregierung Verwaltungsakademie Klagenfurt, Österreich</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualitätsmanagement
<p>IN VIA Akademie Meinwerk-Institut Paderborn</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heimkochausbildung ▪ Diverse Seminare für hauswirtschaftliche Mitarbeiter und Führungskräfte
<p>Ev. Johanneswerk e.V. Bielefeld</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wechselnde Hauswirtschaftliche Schwerpunktthemen
<p>Diakonisches Aus- und Fortbildungszentrum Hofgeismar</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Präsenzkraftweiterbildung ▪ Hauswirtschaftsleitungsstrainig
<p>Arbeitskreis deutscher Bildungsstätten</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchenhygiene-Fortbildung
<p>Bildungszentrum Raiffeisenhof Graz, Österreich</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seminar: Stärker im Team
<p>ASB Bildungswerk Köln</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wechselnde Hauswirtschaftliche Schwerpunktthemen
<p>BBZ Regensburger Land Regensburg</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualitätsmanagement ▪ Kundenorientierung
<p>Arbeitsstelle für pastorale Fortbildung und Beratung Hildesheim</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Service im Altenheim ▪ Umgang mit alten Menschen
<p>AWO-Bezirk westliches Westfalen Marl</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lebensmittelrechtliche Bestimmungen ▪ Servicetraining
<p>Jugendhof Vlotho</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Küchen- und Reinigungsberatung ▪ Mitarbeiterschulungen
<p>Berufsverband Hauswirtschaft e.V. Waiblingen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wechselnde Hauswirtschaftliche Schwerpunktthemen

Elly-Heuss-Knapp Schule, Neumünster	▪ Fachvortrag
Kloster Donndorf	▪ Entwicklung von Servicestandards