



AKTUELLE LITERATUR

Ich bestelle inkl. 7 % MwSt., zzgl. Portokosten zur Lieferung an die unten angegebene Adresse

-  **Hygienemanagement in der Hauswirtschaft**, Band 1 aus der Reihe „Erfolgreich in der Hauswirtschaft“ KlöberKASSEL, Kassel; 230 Seiten, Spiralbindung ISBN 978-3-00-032769-8 **34,80 €**

NEU

-  **Erfolg ist messbar - Controlling und Kennzahlen für hauswirtschaftliche Führungskräfte**, Verlag Neuer Merkur, München; 176 Seiten, kartoniert ISBN 978-3-937346-56-4 **19,90 €**

-  **Erfolg ist planbar - Qualitätsmanagement für hauswirtschaftliche Führungskräfte**, 4. überarb. Auflage, Verlag Neuer Merkur, München; 448 Seiten, kartoniert ISBN 978-3-937346-60-1 **24,90 €**

NEU

ANMELDUNG

Hiermit melde ich mich verbindlich zu folgender Weiterbildung an
„geprüfte/r Hygienemanagement-Beauftragte/r für die Hauswirtschaft ©“

Name der Einrichtung

Vor- und Zuname

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Tätigkeit als

Berufsausbildung als

- Kunde KlöberKASSEL ja
ASB- Bundesverband Fortbildungsabteilung ja
Berufsverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V. ja
Mitglied Berufsverband Hauswirtschaft e.V. ja Mitglied Nr. _____

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung mit Teilnehmervertrag und Unterlagen zum Tagungsort.

Wenn Sie an der Weiterbildung nicht teilnehmen können, bitten wir um schriftliche Absage. Beachten Sie hierzu unsere AGB. Bei Stornierungen bis 15 Tage vor Fortbildungsbeginn entstehen Ihnen hierfür keine Kosten. Sie können auch gern eine Ersatzperson schicken. Bei Stornierungen zwischen dem 14. Tag und dem aktuellen Fortbildungsbeginn berechnen wir 50 % der Seminargebühren.

Die Teilnahmebedingungen von KlöberKASSEL erkenne ich an:

Datum, Unterschrift



QUALITÄTS-
MANAGEMENT,
BERATUNG UND
SCHULUNG

Geprüfte/r Hygienemanagement-
Beauftragte/r für die
Hauswirtschaft©

Zertifizierte
9-tägige modulare Weiterbildung



Unsere Philosophie
...sind Sie!

Die Gesetzgebung verlangt zukünftig verstärkt den Einsatz von qualifizierten Hygienebeauftragten. Damit erhält die Hygiene in Küche und Hauswirtschaft von sozialen Einrichtungen, dem Gesundheitswesen und der Hotellerie einen immer höherer Stellenwert zu. Die Stärkung der Eigenverantwortung bei der Umsetzung der vielfältigen gesetzlich geforderten Hygieneaktivitäten steht im Mittelpunkt dieser Weiterbildungsmaßnahme. Da die Verantwortlichkeit für die allgemeine Hygiene in der Regel bei der Leitungs der Hauswirtschaft liegt, ist diese Weiterbildung vor allem für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte konzipiert. Hygienebeauftragte aus anderen Berufsgruppen, die auch für den Hauswirtschaftsbereich verantwortlich sind, haben hier die Möglichkeit das spezielle hauswirtschaftliche Fachwissen zu erwerben.

Ziel

Die Weiterbildung ist sehr praxisorientiert aufgebaut. Die Teilnehmer erlangen Sicherheit in Bezug auf die hygienerelevanten gesetzlichen Forderungen Umsetzungsmöglichkeiten. Sie können ein praxistaugliches Hygienemanagement entwickeln und in ihren Arbeitsbereichen einzuführen. Hauswirtschaftliche Führungskräfte lernen, Ihre Mitarbeiterinnen für eine sinnvolle Umsetzung der Hygienemaßnahmen und den richtigen Einsatz von Hilfsmitteln zu schulen. Die Weiterbildung schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab.

Zielgruppe

- Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte und hauswirtschaftsverwandte Berufsgruppen
- Fach- und Führungskräfte, die für den Bereich Hauswirtschaft/Küche/Housekeeping in Qualitätsverantwortung stehen
- hauswirtschaftliche Fachkräfte, die sich für Führungsaufgaben qualifizieren möchten
- Personen, die eine hauswirtschaftliche Erstausbildung haben und nach einer Arbeitspause wieder in das Erwerbsleben einsteigen möchten

1. Modul Grundlagen hauswirtschaftlichen Hygienemanagements und der Mikrobiologie

*Ziele und Nutzen des Hygienemanagements
Rechtliche Grundlagen zur Hygienesicherung
Hygienerelevante Begriffsdefinitionen
Mikrobiologische Grundlagen
Wissenscheck und schriftliche Hausübung*

2. Modul Reinigungs- und Desinfektionsleistungen, Textilhygiene, Hygieneschulungen, Lebensmittel- und Küchenhygiene

*Reinigungs- und Desinfektionsleistungen
Grundlagen der Desinfektion
Arbeitsschutz für Mitarbeitende
Textilhygiene
Lebensmittel- und Küchenhygiene
Möglichkeiten von Hygienechecks
Planung und Durchführung von Schulungen
Wissenscheck und schriftliche Hausübung*

3. Modul Schädlings- und Abfallmanagement, Hygienekonzept und Hygienehandbuch

*Schädlingsarten, Monitoring Korrekturmaßnahmen
Abfallmanagement
Aufgaben von Hygienebeauftragten
Hygienekonzept und Hygienehandbuch
Hygienestandards und Maßnahmenpläne
Dokumentationsmöglichkeiten von Hygienemaßnahmen
Informationsmöglichkeiten für Hygienefragen
Wissenscheck
Schriftliche Prüfung, Abschlusspräsentation und Übergabe des Abschlusszertifikats*

Wir kooperieren mit:
Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.
Berufsverband Hauswirtschaft e.V

Kosten: Kunden KlöberKASSEL und Kooperationspartner **€ 1.300,-**
sonstige Teilnehmer **€ 1.500,-**
inkl. ausführlicher Unterlagen, Tagungsverpflegung und Prüfungsgebühren, zzgl. MwSt. und Übernachtungskosten.

Referenten:
M. Christine Klöber, Ralf Klöber und Gastreferenten,

Termine: 22.10.2012 – 24.10.2012
05.02.2013 – 07.02.2013
23.04.2013 – 25.04.2013

Kursort: Kassel

Kurszeiten: 1. Tag 11.00 Uhr - 18.00 Uhr
2. Tag 9.00 Uhr - 17.00 Uhr
3. Tag 9.00 Uhr - 16.00 Uhr

KlöberKASSEL ist nach § 84 SGB III (Arbeitsförderungsrecht) zugelassener Bildungsträger für die Förderung der beruflichen Weiterbildung. Für weitere Informationen zu Fördermöglichkeiten für diese Weiterbildung, sprechen Sie uns persönlich an.

Die Module sind auch einzeln buchbar. Die Kosten betragen dann € 440,- / € 500,- pro Modul. Die Abschlussprüfung mit Zertifikat kann nur für die komplette Weiterbildungsmaßnahme erfolgen.

Die Teilnehmerzahl ist auf max. 14 Teilnehmern begrenzt, damit genug Zeit für Ihre individuelle Anliegen bleibt.

Weitere Informationen zur Weiterbildung oder zu Fördermöglichkeiten finden Sie online unter **www.kloeber-kassel.de/Fort- und Weiterbildung** oder Sie sprechen uns persönlich an:
Tel.: **0561 – 58 58 03 58**

Auf die Zusammenarbeit mit Ihnen freuen wir uns sehr!


M. Christine Klöber


Ralf Klöber