KlöberKASSEL
mehr als
20
Jahre
Unsere Philosophie sind Sie!

Erfolgreich wirtschaften.

hauswirtschaftliche Fort- und Weiterbildung

Seminare, Fernlehrgänge
Inhouseschulungen, Coaching

2018

Anerkannter Träger der Arbeitsförderung
nach §178 SGB III (AZAV)
TQCert GmbH
DAkkS-Nr. D-ZE-16035-2

TQ CERT

ISO 9001:2015
TQCert GmbH
DAkkS-Nr. D-ZM-1635-01-01

TQ CERT

Klöber
KASSEL
Wissen für die Hauswirtschaft.

„Man kann einen Menschen nichts lehren, man kann ihm nur helfen, es in sich selbst zu entdecken“.

Galileo Galilei

Liebe Interessentin, lieber Interessent,

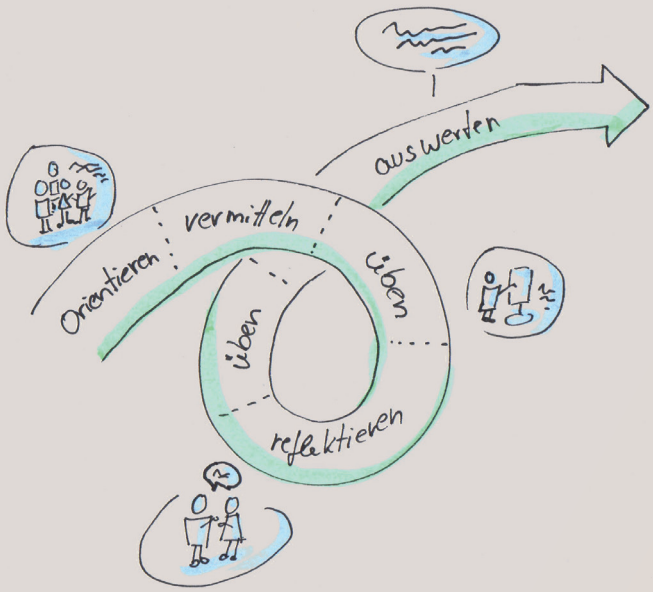
„man lernt nie aus“, diese Binsenweisheit haben Sie sicher schon einmal gehört. In unseren heutigen veränderten Lebenssituationen bekommt sie noch einmal eine neue Wichtigkeit. Nach den Zeitaltern Landwirtschaft und Industrie leben wir heute im Zeitalter der Dienstleistung und des Wissens. Dabei spielt es keine Rolle, in welcher Position wir uns befinden. Ob wir uns neue Reinigungstechniken aneignen, oder unser Wissen über Führungsmethoden erweitern wollen, Weiterbildung spielt dabei eine entscheidende Rolle.

20 Jahre KlöberKASSEL

Seit nunmehr über zwanzig Jahren begleiten wir Sie als unsere Kunden bei Ihrem Wunsch nach persönlicher und beruflicher Entwicklung. Dabei verfolgen wir für uns den Anspruch jedes Wissen praktisch und in Ihrer Sprache zu vermitteln. Rosa Luxemburg hat einmal gesagt: „Man lernt am schnellsten und am besten, indem man andere lehrt.“ Diesen Satz können wir nur bestätigen und dafür sagen wir herzlichen Dank.

Wir freuen uns, wenn Sie sich die Zeit nehmen, in unseren Seminarangeboten zu stöbern und sich zu informieren. Alle Tagesseminare bieten wir selbstverständlich als Inhouseschulungen an, gerne auch für Klein- und Kleinstgruppen, denn:

Unsere Philosophie sind Sie.



Der Flyer wurde illustriert von Dr. Gabriele Mönicke

Referenten

M. Christine Klöber

ist staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und verfügt über langjährige Berufserfahrung in der Gesamthauswirtschaftsleitung, sowohl in sozialen Organisationen als auch in der freien Wirtschaft als Prokuristin. Seit 1996 ist sie selbständige Unternehmensberaterin mit den Schwerpunkten hauswirtschaftliches Dienstleistungs-, Hygiene- und Qualitätsmanagement. Sie ist ausgebildete Personalökonomin, EFQM-Assessorin, Auditorin, Desinfektorin und Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement. Sie veröffentlicht Fachreferate, gibt ihr Expertenwissen in Radio und TV weiter, ist als Fachbuchautorin tätig, führt Seminare durch, hält Vorträge und moderiert Veranstaltungen im hauswirtschaftlichen Bereich.

Ralf Klöber

hat den Beruf des Kochs erlernt und viele Jahre in der Gemeinschaftsverpflegung Praxiserfahrung gesammelt. Als Absolvent der Hotelfachschule Heidelberg hat er die Qualifikation Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe erworben. Weitere sechs Jahre war er als Restaurantleiter in der Gastronomie tätig. Mit einer Ausbildung zum Personaltrainer ist er seit 1989 in der Erwachsenenbildung tätig. Seit über 20 Jahren ist er selbständiger Berater und Trainer mit den Schwerpunkten Lebensmittelhygiene, HACCP-Eigenkontrollsysteme, kundenbewusstes Handeln in Dienstleistungsunternehmen, Demenz, Verpflegung und zielgruppenspezifische Kommunikation. Er hält Vorträge und schreibt für verschiedene Fachzeitschriften.

Dr. Gabriele Mönicke

ist promovierte Wirtschaftswissenschaftlerin und verfügt über umfangreiche Berufserfahrung in der freien Wirtschaft. Seit 1994 ist Sie als Unternehmensberaterin selbständig (bona fide Unternehmensberatung GbR). Ein Beratungsschwerpunkt ist die Beratung von sozialen und kulturellen Einrichtungen zu allen betriebswirtschaftlichen Belangen. Frau Dr. Mönicke ist Expertin für betriebswirtschaftliche Fragen, Kennzahlen und Controlling im Bereich Hauswirtschaft und Küche. Seit 2014 bietet Frau Dr. Gabriele Mönicke systemisches Coaching, eine Form der individuellen lösungsorientierten Prozessbegleitung, an.

Netzwerk Textil

Frühjahr 2018 / Sigmaringen

Steigende Wäschemengen, höhere Ansprüche, fehlende Kostentransparenz und die rechtliche Forderungen sollen in Inhouse-Wäschereien zu einem guten Ganzen gebracht werden. Wie es geht, möchten wir Ihnen auf der Veranstaltung „Rund um die Wäscherei“ lösungsorientiert präsentieren. Der Praxistag zeigt Ihnen, dass professionelles Wäschemanagement ein echter Imagefaktor für die Einrichtung ist.

Zukunftsberuf Hauswirtschaft !

17.03.2018 / Kassel

Fachtagung im Rahmen der Deutschen Juniorenmeisterschaften der Hauswirtschaft. Welche Maßnahmen gilt es jetzt zu treffen, damit unsere Gesellschaft in der Zukunft nicht auf professionelle hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote verzichten muss. Statt Vortragskonsum setzt die Fachtagung auf den Austausch und die Ideen der Teilnehmenden.

Altenpflegemesse 2018

06.- 08.03.2018 / Hannover

Die Leitmesse der Pflegewirtschaft, bündelt Fachmesse, Wissenstransfer, Networking und Kundendialog. Auf der Connect Sonderfläche Verpflegung und Hauswirtschaft erleben Sie spannende Vorträge - u.a. zu den Themengebieten Ernährung, Hygiene, Textilien/Wäsche und Pflegestärkungsgesetz II und haben Gelegenheit, mit BranchenexpertInnen ins Gespräch zu kommen.

Band 1 der praxisorientierten Reihe
Erfolg in der Hauswirtschaft

34,80 €
326 Seiten
kartoniert, Spiralbindung
2. überarb. Auflage 2016
ISBN 978-3-00-032769-8

Dieses neu überarbeitete und auf den neuesten Stand gebrachte Nachschlagewerk verbindet Theorie und Praxis bei der Beantwortung von hygienerelvanten hauswirtschaftlichen Alltagsfragen. Es basiert auf den 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.

Band 2 der praxisorientierten Reihe
Erfolg in der Hauswirtschaft

21,80 €
130 Seiten
kartoniert, Spiralbindung
1. Auflage 2015
ISBN 978-3-00-049186-3

Das Praxisbuch ist eine Unterstützung für den betrieblichen Umgang mit Allergien und wie Sie Ihren Mitarbeitenden verlässliche Informationen zum Thema Allergien und Intoleranzen im Verpflegungsbereich geben können. Mit diesen Informationen können Sie Ihren eigenen innerbetrieblichen Leitfaden entwickeln. Viele relevante Praxisbeispiele sollen Ihnen helfen, einfache und pragmatische Umsetzungsideen mit einem kundenorientierten Blick zu entwickeln.

Qualitätsmanagement für
hauswirtschaftliche Führungskräfte

24,90 €
456 Seiten,
kartoniert,
4. überarb. Auflage 2011
ISBN 978-3-937346-60-1

Dieses vom Berufsverband Hauswirtschaft e.V. empfohlene Buch vermittelt praktisches und theoretisches Wissen über das Thema Qualitätsmanagement und hilft hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften, ihren Erfolg zu planen. Die 4. überarbeitete Auflage ist eine Mischung von praktischem und theoretischem Wissen zum Thema Qualitätsmanagement in der Hauswirtschaft.

Controlling und Kennzahlen für
hauswirtschaftliche Führungskräfte

19,90 €
1. Auflage 2009,
176 Seiten,
kartoniert
ISBN 978-3-937346-56-4

Das Ziel des Buches ist, dass die Leser und Leserinnen eigene 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 im Bereich Hauswirtschaft betriebswirtschaftliche Transparenz erzeugt sowie Optimierungspotenziale erkannt und umgesetzt werden.

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

Terminübersicht

Januar	Februar	März	April	Mai	Juni
17.01. s.S.15 Ralf Klöber **Hauswirtschaft schafft Lebens ...**	20.- 21.02. Ralf Klöber **Verpflegungsmanagement**	06.-08.03. s.S.04 Hannover **Altenpflegemesse**	18.-19.04. s.S.16 Dr. Gabriele Mönicke **Wirtschaftlich arbeiten in ...**	15.05. M. Christine Klöber **Veränderungen - Wandel – Chancen**	12.06. Dr. Gabriele Mönicke **Veränderungen erfolgreich umsetzen**
24.01.. Ralf Klöber **Lebensmittel- und Hygienerecht ...**	21.02. Dr. Gabriele Mönicke **Selbst-, Zeit- und Projektmanagement**	12.03. **Prüfungstag** KlöberKASSEL Fernlehrgänge	18.04. Ralf Klöber **Mitarbeiter führen und motivieren**	25.- 26.05. M. Christine Klöber **Textilmanagement kompakt**	19.06. s.S.18 M. Christine Klöber **Update Hygiene**
		13.03. Ralf Klöber **Lebensmittelhygiene aktuell**		28.- 29.05. M. Christine Klöber **Grundlagen des Reinigungsmanagements**	20.06. s.S.19 M. Christine Klöber **Update Qualitätsmanagement**
		17.03. s.S.04 Kassel **Zukunftsberuf Hauswirtschaft !**		29.-30.05. s.S.17 Ralf Klöber **Mitarbeiterführung und -entwicklung**	19.06. s.S.20 M. Christine Klöber **Update Recht**
		22.- 23.03. M. Christine Klöber **Ältere Mitarbeitende gut begleiten**			27.06. M. Christine Klöber **Hygiene und Risikoanalysen im Textilmanagement**

Auf dieser Seite haben wir für Sie unser Fort- und Weiterbildungsangebot 2018 als Übersicht zusammengestellt. Diese wurde erweitert durch Messen und Fachtagungen, bei denen KlöberKASSEL präsent ist, beziehungsweise von uns durchgeführt werden und Fortbildungen, die wir bei unseren Kooperationspartnern anbieten. Buchen Sie diese Seminar bitte direkt über den jeweiligen Anbieter. KlöberKASSEL Seminare können Sie über das Anmeldeformular am Ende dieser Broschüre oder direkt über www.kloeber-kassel.de/fortbildungen buchen.

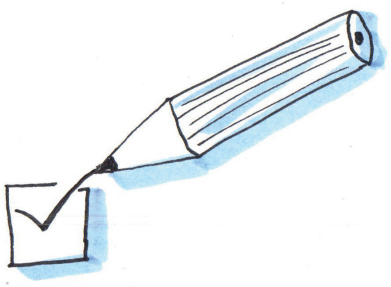
KlöberKASSEL Fortbildungsangebot

Angebote der IN VIA -Akademie, Paderborn. Seminarbuchung unter www.invia-akademie.de

offene Seminare von rullko Großeinkauf. Seminarbuchung unter www.rullko.de/beratung/rullko-seminare/

Messen und Fachtagungen, bei denen KlöberKASSEL präsent ist

Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
02.-06.07. *s.S.21* M. Christine Klöber/ Ralf Klöber **Hygienemanagement in Küche u. ...**		11.09. Ralf Klöber **Servicekultur in der Gemeinschafts-gastronomie**	8.10. Ralf Klöber **Hygienemanagement in der Gemeinschafts-gastronomie**	6.- 7.11.2018 M. Christine Klöber **Innovatives Reinigungsmanagement und Kostenrechnung**	
04.07. Ralf Klöber **Kostenfaktor Küche**		11. - 12.09. M. Christine Klöber **Trends in der Hauswirtschaft**	29.- 30.10. M. Christine Klöber **Gesetze und Verordnungen**	08.11. **Prüfungstag** KlöberKASSEL Fernlehrgänge	
12.07. **Prüfungstag** KlöberKASSEL Fernlehrgänge		12.09. Ralf Klöber **Servieren, präsentieren und Kommunizieren**	30.10. Ralf Klöber **Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie**		
		20.09. Ralf Klöber **Lebensmittel- und Hygienerecht auf dem neuesten Stand**			
		25.09. *s.S.22* M. Christine Klöber Führungsaufgabe **Personalentwicklung**			
		26.09. Ralf Klöber **Marketingfaktor Hauswirtschaft**			
		27.09. *s.S.23* Dr. Gabriele Mönicke **Führungsaufgabe Konfliktmanagement**			
		27.09. *s.S.24* Dr. Gabriele Mönicke **Veränderungs-management**			



100 %

beurteilen Kompetenz und Engagement der Referenten mit gut bis sehr gut.

„ … Ich möchte mich noch einmal recht herzlich für das informative Seminar bei Ihnen bedanken. Es waren schöne Tage verbunden mit intensivem Lernen , aber auch mit Spaß und und von Ihnen viel Liebe zum Detail.... „

„ Sehr interessante Fortbildung, wo die Zeit sehr schnell verging und es zu keiner Teit langweilig war. “

100 %

würden KlöberKASSEL Fernlehrgänge weiterempfehlen.

„ … Herzlichen Dank, es war hervorragend … sehr angenehme Atmosphäre…“

98%

beurteilen KlöberKASSEL Fort- und Weiterbildungen mit gut bis sehr gut.

Inhouseschulung

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

Durch Inhouseschulungen erreichen Sie viele Mitarbeiter 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 Inhouse-Schulungen buchen. Gut qualifizierte Mitarbeiter sind und bleiben ein Schlüssel zum Erfolg.

Inhouseschulungen haben viele 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 die Teilnehmenden an.

Auf den folgenden Seiten finden Sie inhouseschulungen, die seit Jahren etabliert sind. Anpassungen an Ihre individuellen Anforderungen und Wünsche sind dabei selbstverständlich.

Ihr Nutzen aus unseren Leistungen

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

H 18 01 - Servieren - Präsentieren - Kommunizieren

das Original

Referent: **Ralf Klöber**

Kontaktieren Sie uns: E-Mail **c.kloeber@kloeber-kassel.de**
Telefon **0561 .58 58 03 58**

Termine und Zeiten werden mit dem Referenten individuell abgesprochen

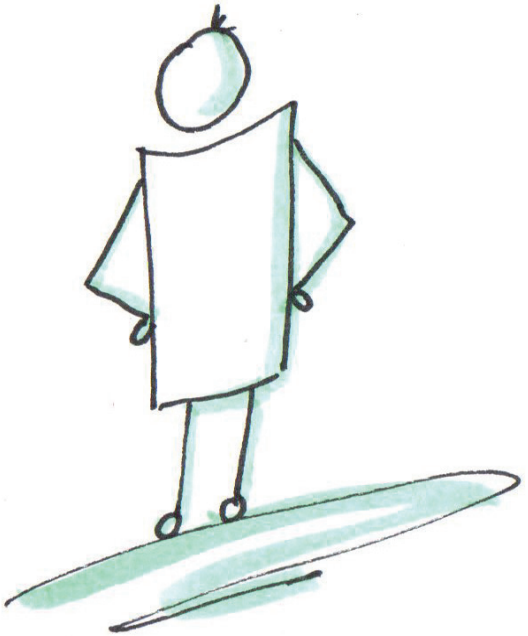
In vielen Einrichtungen haben sich Speiseräume schon zu echten Restaurants gemausert, in den die Kunden, Bewohner, Patienten nach gastronomischen Standards bedient werden. Daher spielen die individuelle Gästebetreuung, sowie ein schön gedeckter Tisch eine immer entscheidendere Rolle für die Atmosphäre.

Das Seminar vermittelt einerseits wichtige Grundregeln und viele praktische Kenntnisse für den Servicebereich, andererseits werden die wesentlichen Grundzüge einer wertschätzenden Kommunikation erklärt.

Inhalte

- Über den Umgang mit unseren Kunden, Bewohnern und Patienten
- Grundeinstellungen zu uns, unserer Arbeit und unseren Gästen
- Alles für das Selbstwertgefühl
- Servicestandards für die Einrichtungen
- Der schön gedeckte Tisch
- Servietten als Dekoration
- Das Servieren von Speisen.

Sie lernen wichtige Grundregeln und Techniken aus der Praxis für den wertschätzenden Umgang mit Menschen im Servicebereich kennen.



H 18 02 - Demenz, ein Thema, das alle angeht

Referent: **Ralf Klöber**

Kontaktieren Sie uns: E-Mail **c.kloeber@kloeber-kassel.de**
Telefon **0561 .58 58 03 58**

Termine und Zeiten werden mit dem Referenten individuell abgesprochen

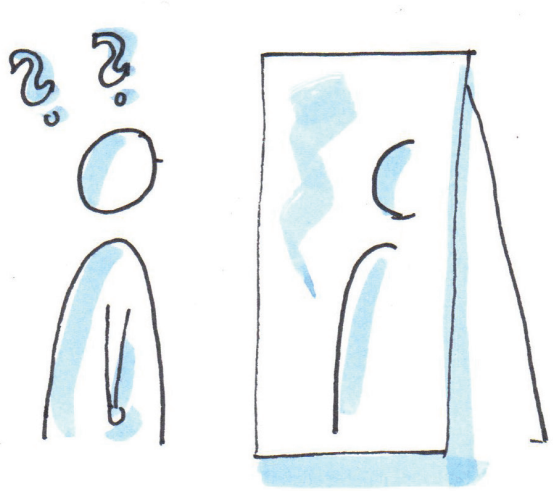
Wann gibt`s denn Frühstück? - Den dementen Bewohner im hauswirtschaftlichen Blick
„Aber Sie haben doch gerade gefrühstückt“, ist dann häufig die Antwort. Gibt es auch bessere Alternativen?

Hauswirtschaftliche MitarbeiterInnen haben heute täglich Kontakt mit Menschen mit Demenz, egal ob sie in der Küche, im Service oder auf den Wohnbereichen arbeiten. Dabei ist eine Reinigungskraft die das Zimmer eines Bewohners mit Demenz instand bringt, heute oftmals länger bei diesem Bewohner, als MitarbeiterInnen aus den pflegerischen Bereichen. Diese hauswirtschaftlichen MitarbeiterInnen benötigen ein Grundwissen über das Thema Demenz, damit sie situationsgerecht besser auf die BewohnerInnen eingehen können und weniger durch kritische Situationen überfordert werden. Eine erhöhte Sensibilität durch ein verstärktes Grundwissen und ein einfühlsames Denken für und im Sinne von Menschen mit Demenz und im Einklang mit hauswirtschaftlichen Dienstleistungen stehen im Mittelpunkt des Seminars.

Sie lernen, den demenziell erkrankten Bewohner besser zu verstehen und die Kommunikation mit ihm zu optimieren.

Inhalte

- **Grundlagen der Demenz.** Eine kurze Reise in die Geschichte der Demenz. Was hat Alois Alzheimer entdeckt? Was hatten Auguste Deter und Rita Hayworth gemeinsam?
- **„Die kriegen doch sowieso nichts mehr mit.“** Wie gehe ich mit alten und demenziell erkrankten Menschen um? An Beispielen aus dem Arbeitsleben der Teilnehmer/innen wird positives und negatives Verhalten gegenüber demenziell erkrankten Menschen verdeutlicht.
- **„Ich hab heut keinen Hunger.“** Auswirkungen von Demenz . Welche Auswirkungen hat eine demenzielle Erkrankung auf den Alltag und die Essgewohnheiten des Bewohners? Wie kann der Mitarbeiter besser auf die Bedürfnisse von alten Menschen eingehen.
- **Spezifische Problemstellungen aus hauswirtschaftlicher Sicht.** Ess- Trink- und Wohnkultur. Was sollte man tun, was sollte man lassen?



H 18 03 - Die Hauswirtschaft macht den Unterschied

Referent: **Ralf Klöber** **Kontaktieren Sie uns:** E-Mail **c.kloeber@kloeber-kassel.de**
Telefon **0561 .58 58 03 58**

Termine und Zeiten werden mit dem Referenten individuell abgesprochen

Küchen- und hauswirtschaftliche Leistungen als Werbeträger

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. Die Hauswirtschaft und ihre Dienstleistungen machen den Unterschied. Diese professionell darzustellen, ist das Ziel des Seminars.

Inhalte

- **Über die Bedeutung des ersten Eindrucks.**
  Warum Bilder mehr als tausend Worte sagen.
- **Das ganze Haus als Werbeträger, eine Aufgabe der Hauswirtschaft.**
  Wir gehen der Frage nach, wo die hauswirtschaftlichen Dienstleistungen für den Interessenten sichtbar werden und mit was sie sichtbar werden gemacht werden können.
- **Die eigenen Leistungen besser präsentieren.**
  Es wird erklärt, wie Menschen Informationen aufnehmen und verarbeiten. Welche Dinge dabei wichtig sind, werden aufgezeigt. Durch Beispiele werden Strategien vermittelt, wie Werbemaßnahmen vor Ort eingesetzt werden können.
- **Möglichkeiten der Umsetzung.**
  Mit der ABC...-Kreativtechnik wird exemplarisch demonstriert, wie die Umsetzung zu einem selbst gewählten Thema in den Einrichtungen durchgeführt werden kann.

Sie lernen die Bedeutung des ersten Eindrucks für Ihr Unternehmen kennen und einzusetzen.

H 18 04 - Lebensmittel- und Hygienerecht in Gemeinschaftsküchen

Referent: **Ralf Klöber** **Kontaktieren Sie uns:** E-Mail **c.kloeber@kloeber-kassel.de**
Telefon **0561 .58 58 03 58**

Termine und Zeiten werden mit dem Referenten individuell abgesprochen

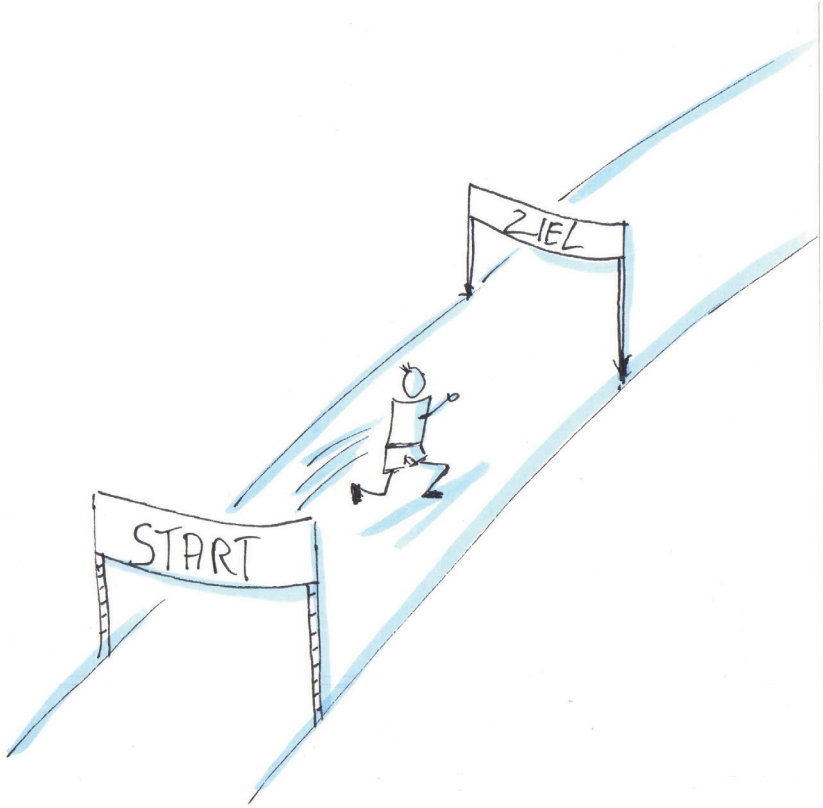
Die Anforderungen die sich aus dem europäischen Hygienerecht ergeben, werden immer anspruchsvoller. Hier die richtigen Schwerpunkte zu setzen und zu unterscheiden, zwischen „kann-sollte-und muss“ bedeutet für alle Verantwortlichen eine große Herausforderung.

Seit 1997 bieten wir Seminare an, die auf die vielschichtige Fragestellungen eine kompetente Antwort geben.

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,

... sprechen Sie uns an, wir haben das passende Seminar für Sie.

Immer aktuell, immer auf den Punkt, immer für die Praxis.



Kompetenztage und Intensivfortbildungen

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

Mit unserem praxisnahen Fortbildungsprogramm möchten wir Ihnen genau die Kenntnisse anbieten, die Sie benötigen, um Ihren beruflichen Alltag erfolgreich zu gestalten oder Ihre persönliche Karriere weiterzuentwickeln. Die aktuellen Entwicklungen behalten wir für Sie im Blick. Zukunftstrends der Branche greifen wir für das Bildungsangebot auf.

Unser Programm umfasst Kompetenztage, bei denen Sie mit Ihrem Wissen auf dem aktuellen Stand bleiben und intensivfortbildungen, wo sie in kleinen Gruppen die Möglichkeit haben, neue Themen in kurzer Zeit aufzubauen.

KlöberKASSEL Intensivfortbildungen haben viele Vorteile für Sie:

- Kleine Teilnehmergruppen.
- Fragen werden gezielt aufgegriffen und bearbeitet.
- Die Referenten besitzen hohe Kompetenz und Engagement.
- Die Referenten können auf einzelne Teilnehmer eingehen.
- KlöberKASSEL Fortbildungen sind seid mehr als 20 Jahren am Markt etabliert.

Ihr Nutzen aus unseren Leistungen

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

F 18 01 - Hauswirtschaft schafft Lebensqualität

Termin:	**17.01.2018**	Dauer:	**1 Tag**	Kosten:	**€ 218,-**
Referentin:	**Ralf Klöber**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr**		

... oder muss sie in den Wohngruppen sehen wo sie bleibt? Normal und familiär soll es in Wohngruppen zugehen. Wie das wirklich geschafft werden kann, stellt Ihnen die Fortbildung vor.

Einerseits soll es in Wohngruppen und Hausgemeinschaften „normal und familientypisch“ zugehen, andererseits gilt es rechtliche Forderungen, speziell in Hygiene- und Verbraucherschutzfragen, umzusetzen. Diesen Spagat wollen wir mit Ihnen im Seminar versuchen. Hauswirtschaftliches Alltagsgeschehen gut strukturiert und lebensnah umgesetzt.

Inhalte

- Brauchen Demente eine Allergenkennzeichnung und Einmalhandschuhe
- Gut geschult ist halb gemacht
- Best practise Beispiele
- Pragmatische Dokumentationsmöglichkeiten für hauswirtschaftliche Leistungen

Sie lernen, den Spagat zwischen rechtlichen Forderungen und dem familiären Ziel der Wohngruppen zu realisieren.

F 18 02 - Wirtschaftlich Arbeiten in Textil- und Reinigungsmanagement

Termin:	**18. - 19.04.2018**	Dauer:	**2 Tage**	Kosten:	**€ 422,-**
Referentin:	**Dr. Gabriele Mönicke**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr / 9:00 - 16:00 Uhr**		

Arbeiten wir effektiv und effizient? Was haben Ziele mit Wirtschaftlichkeit zu tun? Warum ist Kosten- und Leistungstransparenz so wichtig für die Wirtschaftlichkeit. Ziel der Fortbildung ist es die betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge zu erkennen.

Wirtschaftliche Planung und Steuerung wird heute in allen sozialen Einrichtungen vorausgesetzt. Das Bedeutet, dass sich auch die Führungskräfte des mittleren Managements mit Fragen in Bezug auf Effektivität und Effizienz auseinandersetzen müssen.

Die Darstellung betriebswirtschaftliche Zusammenhänge erfolgt in der Regel in Form von Kennzahlen. Doch was sagen Kennzahlen wirklich aus, welche Kennzahlen sind notwendig, wie kann man Sie ermitteln? Für die Beantwortung dieser Fragen sind einige Grundkenntnisse des betriebswirtschaftlichen Arbeitens notwendig – machen wir uns gemeinsam auf den Weg!

Inhalte

- Betriebswirtschaftliche Begriffe – einfach erklärt
- Warum macht es Sinn mit Zielen zu arbeiten?
- Welche Leistungen werden wie erbracht?
- Warum ist Kostentransparenz für das wirtschaftliche Arbeiten so wichtig?
- Welche Kennzahlen sind für die hauswirtschaftlichen Bereiche wichtig?

Sie erlangen Kenntnisse zur wirtschaftlichen Planung und Steuerung von Prozessen um effektiv und effizient zu arbeiten.

F 18 03 - Mitarbeiterführung und -entwicklung

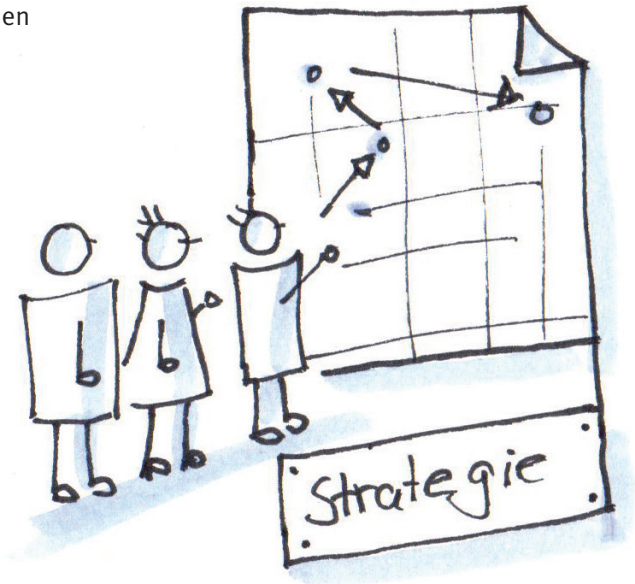
Termin:	**29. - 30.05.2018**	Dauer:	**2 Tage**	Kosten:	**€ 422,-**
Referentin:	**Ralf Klöber**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr / 9:00 - 16:00 Uhr**		

Wir alle kennen die Situation in der heutigen Arbeitswelt: Als hauswirtschaftliche Führungskräfte haben wir immer weniger Personal zur Verfügung, mit dem wir immer mehr Aufgaben erledigen sollen. Der Fachkräfteanteil geht stetig zurück, Nachwuchs ist nicht in Sicht. Welche Voraussetzungen müssen geschaffen werden, um Mitarbeiter auch in schwierigen Zeiten zu motivieren? Oder ist die Motivation durch Führungskräfte ein alter Hut, weil jeder einzelne Mitarbeiter sich eigenverantwortlich motivieren sollte? Gemeinsam mit allen Teilnehmern und anhand praxisorientierter Beispiele gibt das Seminar Antworten auf diese Fragen.

Inhalte

- Verantwortung und Wertschätzung als Motivationsstrategie
- Welcher Führungs- und Motivationstyp sind Sie und was motiviert Mitarbeitende?
- Führungskompetenzen und situatives Führen
- Grundlagen der Mitarbeiterkommunikation
- Personalgespräche vorbereiten, durchführen und daraus lernen

Sie lernen anhand praxisorientierter Beispiele Führungskompetenzen kennen und einzusetzen



Diese Fortbildung ist Präsenzteil des Fernlehrganges Fachwirt/in für hauswirtschaftliches Management.
siehe Seite 28

F 18 04 - Update Hygienemanagement

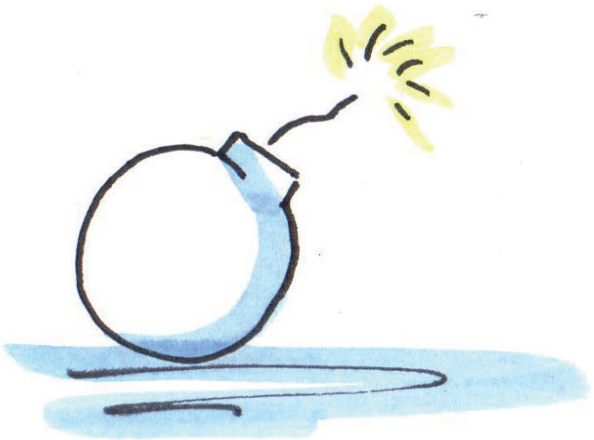
Termin:	**19.06.2018**	Dauer:	**1 Tag**	Kosten:	**€ 218,-**
Referentin:	**M. Christine Klöber**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr**		

Unser Hygiene-Update bietet Ihnen aktuelles Hygienewissen in kompakter Art. Besonders geeignet als **Aufbaukurs** für Hygienebeauftragte in der Hauswirtschaft.

Gut qualifizierte Hygienebeauftragte können eine sach- und fachgerechte Umsetzung notwendiger Hygienestandards in verschieden Einrichtungsarten gewährleisten. Deren Einhaltung werden unter anderem im Infektionsschutzgesetz, der Lebensmittelhygieneverordnung, dem SGB XI, den MDK-Prüfkriterienkatalog und den Hygieneverordnungen der Länder gefordert. Aber auch für unvorhergesehene hygienerelevante Ereignisse muss man einen einsatzfähigen Notfallplan parat haben.

Denn, Keime warten nicht!

Damit Sie beim Thema Hygiene auf dem neuesten Stand bleiben.



Inhalte

- Trends im Hygienemanagement
- Neue Keime erfordern neue Maßnahmen
- Rechtsänderungen
- Mitarbeiterschulungen, die es nachzuweisen gilt
- MRSA und MRGN sicher bewältigen
- Inhalte eines Rahmenhygieneplans, Kinder- und Jugendhilfe / Altenhilfe
- Erfahrungsaustausch der Teilnehmenden

F 18 05 - Update Qualitätsmanagement

Termin:	**20.06.2018**	Dauer:	**1 Tag**	Kosten:	**€ 218,-**
Referentin:	**M. Christine Klöber**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr**		

Unser Qualitäts-Update bietet Ihnen aktuelles Qualitätswissen in kompakter Art. Besonders geeignet als **Aufbaukurs** für Qualitätsbeauftragte in der Hauswirtschaft

Oft schreckt mittlerweile schon der Gedanke an Qualitätsmanagement ab. Mehr schreiben als handeln, so denken viele. Doch steigen die Dokumentationsansprüche wirklich? Der Update-Tag bietet Ihnen aktuelles Wissen zur Meinungsbildung und greift aktuelle Qualitätsthemen auf. .

Inhalte

- Gestaltungsmöglichkeiten von hauswirtschaftlichen Prozessen
- Professionell gestaltete Leistungsbeschreibungen
- Planung, Durchführung und einfache Auswertung von internen Audits
- Was bedeutet Risiko- und Chancenmanagement für die Hauswirtschaft
- Erfahrungsaustausch der Teilnehmenden

Damit Sie beim Thema Qualitätsmanagement auf dem neuesten Stand bleiben.

F 18 06 - Update Rechtsgrundlagen in der Hauswirtschaft

Termin:	**21.06.2018**	Dauer:	**1 Tag**	Kosten:	**€ 218,-**
Referentin:	**M. Christine Klöber**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr**		

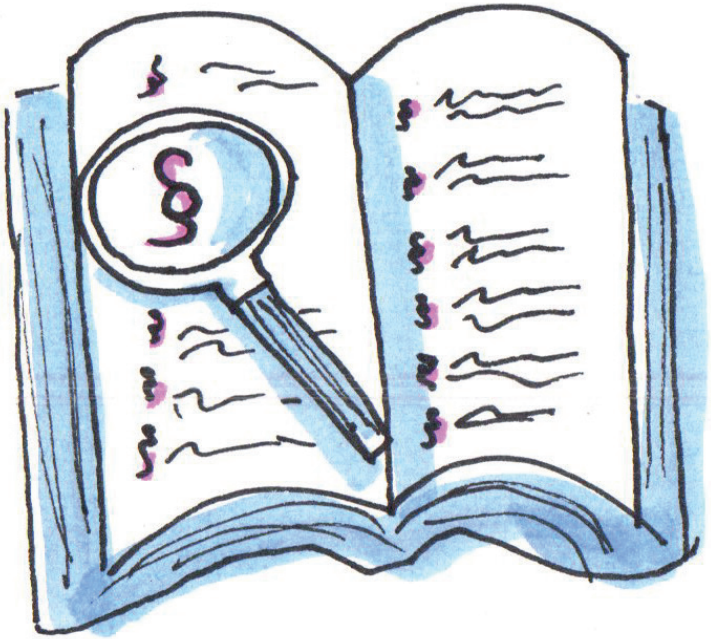
Wie soll man da noch am Ball bleiben können? Ständig kommt etwas Neues auf uns zu!

Kein Problem für Sie, dieser Update Tag wird Sie mit dem nötiges Wissen versorgen. Vorgestellt werden die gerade aktuellen Änderungen und Neuerungen von hauswirtschaftsrelevanten Rechtsgrundlagen. Was Prüfbehörden sehen möchten, ist ebenfalls Thema der Fortbildung.

Inhalte

- Aktuelle Rechtsänderungen (Hygiene, Verpflegung, Wäsche, Reinigung, Arbeitsschutz)
- Schulungsübersicht
- Ihre konkreten Fragen

Damit Sie beim Thema Recht und Gesetz auf dem neuesten Stand bleiben.



F 18 07 - Hygienemanagement in Küche und Hauswirtschaft

Termin:	**02. - 06.07.2018**	Dauer:	**5 Tage**
Referenten:	**M. Christine Klöber, Ralf Klöber**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr / 9:00 - 17:00 Uhr / 9:00 - 16:00 Uhr**

Kosten: **€ 984,-**

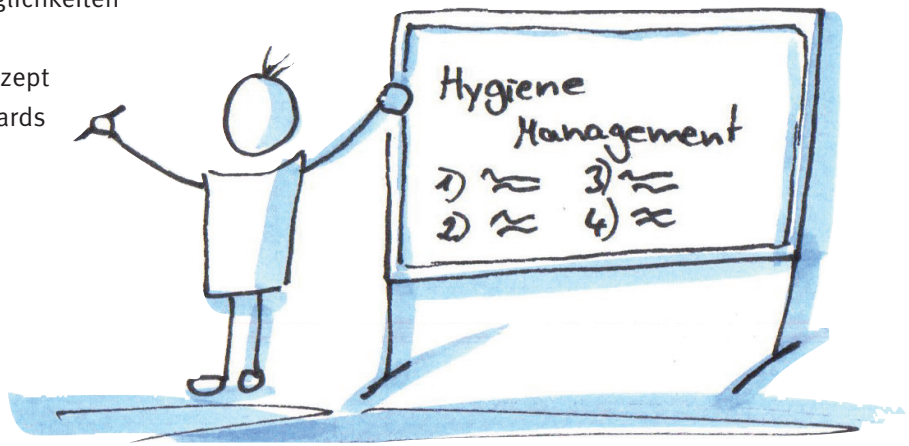
Korsett oder Gerüst? Hygienemanagement in Küche und Hauswirtschaft kann als notwendiger Zwang oder als Hilfestellung zum sicheren Handeln gesehen werden. In dieser **Fortbildungs-Intensivwoche** können Sie sich praxissicher zur Hygienebeauftragten fortbilden.

Das Thema Hygienesicherung wird für den Küchen und Hauswirtschaftsbereich von sozialen Einrichtungen, im Gesundheitswesen und in der Hotellerie immer vordringlicher. Durch den praxisorientierten Aufbau erlangen Sie Sicherheit im Bezug auf die hygienerelevanten Anforderungen und deren Umsetzung in allen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen.

Sie erlangen in kurzer Zeit umfassende Grundlagen und Sicherheit im Bezug auf hygienerelevante Anforderungen und deren Umsetzung.

Inhalt

- Grundlagen des hauswirtschaftlichen Hygienemanagements
- Rechtliche Grundlagen und Forderungen zur Hygienesicherung
- Hygienerelevante Begriffsdefinitionen
- Mikrobiologische Grundlagen, Infektionswissen
- Reinigungshygiene, Grundlagen der Desinfektion
- Arbeitsschutz für Mitarbeitende
- Wäscherei- und Textilhygiene
- Lebensmittel- und Küchenhygiene
- Schädlinge und Monitoringmöglichkeiten
- Abfallmanagement
- Grundlagen für ein Hygienekonzept
- Entwicklung von Hygienestandards und Maßnahmenplänen



F 18 08 - Führungsaufgabe Personalentwicklung

Termin:	**25.09.2018**	Dauer:	**1 Tage**	Kosten:	**€ 218,-**
Referentin:	**M. Christine Klöber**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr**		

Bin ich als Hauswirtschafte Führungskraft eigentlich wirklich für die Personalentwicklung zuständig?

Das denken wir schon. Darum haben dieses spezielle Fortbildungsangebot entwickelt. Wir wollen die „alten Hasen und junge Leitungstalente“ animieren, sich der Frage des bereichsbezogenen Personalmanagements zu widmen. Sie können mit diesem Seminar Grundlagenwissen zum Thema Personalentwicklung erwerben. Im Speziellen wollen wir die Frage der zukünftigen Personalfindung bearbeiten.

Inhalte

- Grundaufgaben der Personalwirtschaft
- Arbeitsmarktlage und betriebliche Ist-Situation
- Personalbeschaffung und Auswahl
- Möglichkeiten den individuellen Mitarbeiterentwicklung
- Personalstrategien für die eigene Abteilung

Sie erlangen Grundlagenwissen für eine zukunftsweisende Personal entwicklung

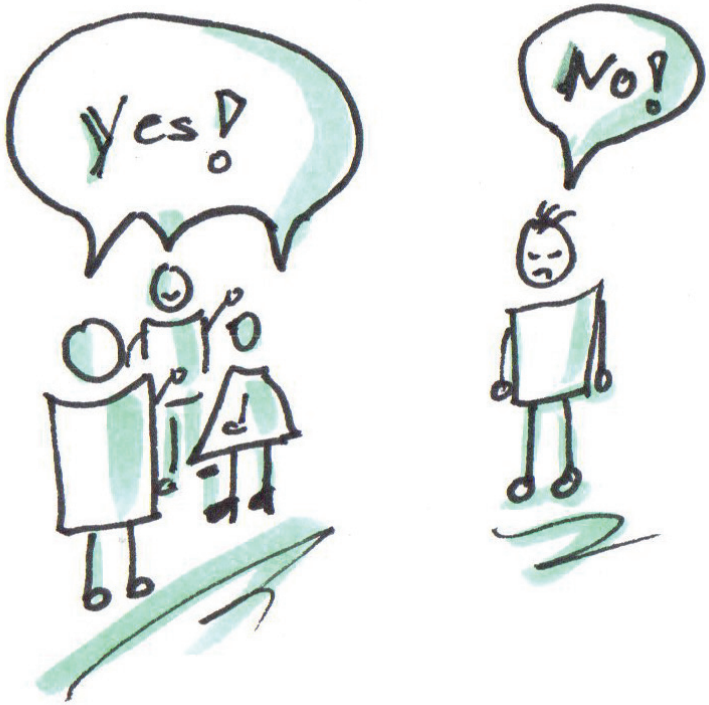
F 18 09 - Führungsaufgabe Konfliktmanagement

Termin:	**26.09.2018**	Dauer:	**1 Tag**	Kosten:	**€ 218,-**
Referentin:	**Dr. Gabriele Mönicke**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr**		

Konflikte zwischen Mitarbeitenden- das gibt sich bestimmt wieder! Warum das „Aussitzen von Konflikten keine nachhaltige Lösung ist? Ziel der Fortbildung ist der sichere Umgang mit konflikthaften Beziehungen.

Wie schön wär es doch, wenn wir alle in Harmonie leben könnten. Wenn unterschiedliche Menschen mit unterschiedlichen Lebenserfahrungen vielleicht sogar noch aus unterschiedlichen Kulturkreisen zusammen arbeiten kann es mit der Harmonie schnell vorbei sein und es kann „ordentlich krachen“. Jede Führungskraft weiß, dass Konflikte zum Alltag gehören. Das kostet nicht nur Nerven sondern auch viel Geld, wenn die Arbeitsleistung der Betroffenen dadurch sinkt und sich der Krankenstand erhöht. Wir helfen Ihnen Konflikte zu erkennen und erfolgreich an ihrer Lösung zu arbeiten.

Sie lernen den richtigen Umgang mit Konflikten.



Inhalte

- Wann handelt es sich bei einer Auseinandersetzung um einen Konflikt?
- Wie lassen sich Eskalationen vermeiden?
- Kommunikation und Konfliktmanagement - welche Wahrheit zählt?
- Schritte zur Konfliktlösung – wie können Konflikte gelöst werden?
- Wie muss die Führungskraft in Konflikten handeln?

F 18 10 - Veränderungen erfolgreich umsetzen

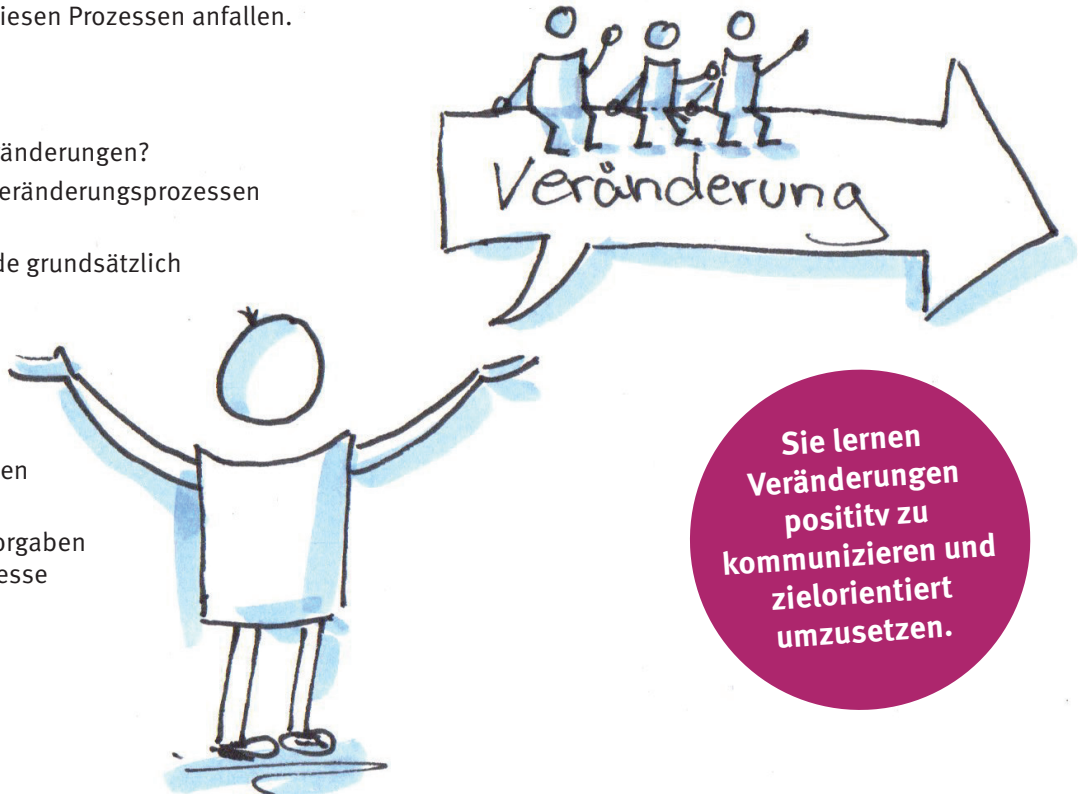
Termin:	**27.09.2018**	Dauer:	**1 Tag**	Kosten:	**€ 218,-**
Referentin:	**Dr. Gabriele Mönicke**	Zeit:	**09:30 - 17:00 Uhr**		

Kann es nicht so bleiben wie es ist? Warum fallen uns Veränderungen so schwer, obwohl wir doch in einer Welt leben, die sich permanent verändert? Ziel der Fortbildung ist es Veränderungsprozesse zu verstehen und die Mitarbeitenden durch diesen Prozess sicher zu führen.

Unser gesamtes Leben ist von Veränderungen geprägt. Auch der Bereich der Hauswirtschaft unterliegt diesen kontinuierlichen Veränderungsprozessen – die Bewohner / Gäste erwarten zusätzliche Leistungen, die rechtlichen Rahmenbedingungen verändern die Leistungsprozesse, die Arbeitsprozesse werden umgestellt. Dies bedeutet immer, dass die liebgewordene Routine verlassen werden muss. Dieser Prozess verunsichert uns gerade in der Arbeitswelt und macht Angst. Wir zeigen Ihnen Wege, wie Sie Veränderungsprozesse gemeinsam mit Ihren Mitarbeitenden zielorientiert umsetzen können und welche Führungsaufgaben diesen Prozessen anfallen.

Inhalte

- Warum verunsichern uns Veränderungen?
- Welche Schritte müssen in Veränderungsprozessen berücksichtigt werden?
- Warum müssen Mitarbeitende grundsätzlich einbezogen werden?
- Welche Rolle spielen Sie als Führungskraft im Veränderungsprozess?
- Warum Ängste und damit Widerständen ernstgenommen werden müssen?
- Wie kann man durch klare Vorgaben und Ziele Veränderungsprozesse erfolgreich managen?



Sie lernen Veränderungen positiv zu kommunizieren und zielorientiert umzusetzen.

Fernlehrgänge

Gute Gründe für das Lernen von Zuhause mit KlöberKASSEL

laut einer Forsa-Studie schätzen es Personalleitungen, wenn Mitarbeitende sich über die auf der betrieblichen Ebene angebotenen Weiterbildungen hinaus auch privat um ihre Kompetenz- und Qualifikationssteigerung bemühen. Fernlernen liegt dabei seit Jahren im Trend. Die Flexibilität dieser Lernform sowie die persönliche Betreuung mithilfe moderner Kommunikationsmittel machen Fernlehrgänge für berufstätige Menschen besonders attraktiv.

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, Durchhaltevermögen und verbessern Ihre Karrierechancen

FernstudiumCheck
Teilnehmerbewertung

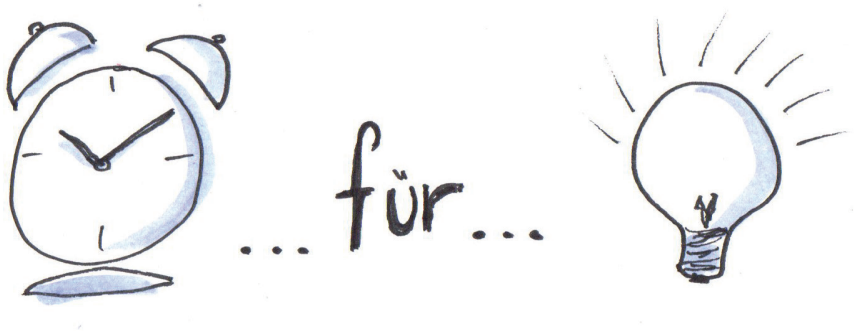
★★★★★

SEHR GUT

100% Weiterempfehlung

Ihr Nutzen aus unseren Leistungen

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



Fl 001 - Geprüfte/r Hygienemanagement-Beauftragte/r für die Hauswirtschaft

Einstieg:	**jederzeit möglich**	Dauer:	**ca. 6 Monate**	Kosten:	**€ 1.290,-**
Tutoren:	**M. Christine Klöber, Ralf Klöber**			Prüfungsort:	**Kassel**

Das Thema Hygienesicherung wird für den Küchen- und Hauswirtschaftsbereich von sozialen Einrichtungen, im Gesundheitswesen und in der Hotellerie immer vordringlicher. Die Stärkung der Eigenverantwortung bei der Umsetzung der vielfältigen gesetzlich geforderten Hygieneaktivitäten ist Ausgangspunkt der Weiterbildung. Durch den praxisorientierten Aufbau erlangen Sie Sicherheit in Bezug auf die hygienerelevanten gesetzlichen Anforderungen und deren Umsetzung in allen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen.

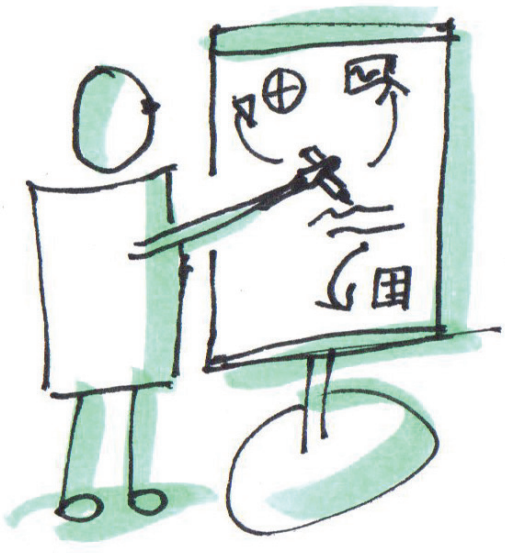
Der Fernlehrgang schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab. Sie bearbeiten das Thema in sechs themenbezogenen Lehreinheiten. Zu den Lehrbriefen 1-5 wird jeweils eine Hausarbeit erstellt, die in das Prüfungsergebnis einfließen. Die Prüfung findet in Kassel statt.

Die Flexibilität dieser Lernform sowie die persönliche Betreuung mithilfe moderner Kommunikationsmittel machen Fernlehrgänge für berufstätige Menschen besonders attraktiv.

Inhalte

- Lehrbrief 1 – Grundlagen hauswirtschaftlichen Hygienemanagements
- Lehrbrief 2 – Mikrobiologische Grundlagen
- Lehrbrief 3 – Reinigungs- und Desinfektionsleistungen, Textilhygiene
- Lehrbrief 4 – Lebensmittel- und Küchenhygiene, Hygieneschulungen
- Lehrbrief 5 – Schädlinge und deren Bekämpfung, Abfallmanagement
- Lehrbrief 6 – Hygienekonzept und -handbuch

Sie lernen, Mitarbeiter für eine sinnvolle Umsetzung der Hygienemaßnahmen und den richtigen Einsatz von Hilfsmitteln zu sensibilisieren und zu schulen.



Fl 002 - Geprüfte/r Qualitätsmanagement-Beauftragte/r für die Hauswirtschaft

Einstieg:	**jederzeit möglich**	Dauer:	**ca. 6 Monate**	Kosten:	**€ 1.290,-**
Tutoren:	**M. Christine Klöber, Ralf Klöber**			Prüfungsort:	**Kassel**

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.

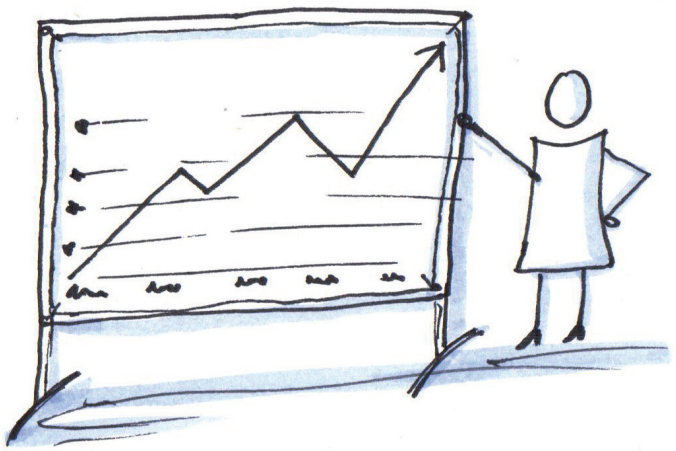
Der Fernlehrgang schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab. Sie bearbeiten das Thema in sechs themenbezogenen Lehreinheiten. Zu den Lehrbriefen 1-5 wird jeweils eine Hausarbeit erstellt, die in das Prüfungsergebnis einfließen. Die Prüfung findet in Kassel statt.

Die Flexibilität dieser Lernform sowie die persönliche Betreuung mithilfe moderner Kommunikationsmittel machen Fernlehrgänge für berufstätige Menschen besonders attraktiv.

Inhalte

- Lehrbrief 1 – Grundlagen des Qualitätsmanagements
- Lehrbrief 2 – Grundlagen des Hauswirtschaftskonzeptes
- Lehrbrief 3 – Prozess- und Ressourcenmanagement.
- Lehrbrief 4 – Mitarbeiterorientierung
- Lehrbrief 5 – Kundenbezogene Prozesse
- Lehrbrief 6 – Verbesserungsprozesse/Auditinhalte

Sie lernen qualitätssichernde Maßnahmen zu entwickeln und im betrieblichen Alltag einzuführen.



Fl 003 - Fachwirt/in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL)

Einstieg:	**jederzeit möglich**	Dauer:	**ca. 14 Monate**	Kosten:	**€ 2.590,-**
Tutoren:	**M. Christine Klöber, Ralf Klöber, Dr. Gabriele Mönicke**			Prüfungsort:	**Kassel**

Das Angebot zeichnet sich besonders durch eine ganzheitliche Sicht von hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen aus und ermöglicht damit ein zielgruppenorientiertes, wirtschaftliches und hygienebewusstes Handeln im Arbeitsalltag.
Der Fernlehrgang erweitert das hauswirtschaftliche Berufsprofil um neue Kompetenzen, die eine Fachbereichsleitung ermöglichen. Sie unterstützen den Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit und die Existenzsicherung von Einrichtungen und tragen zur Erhaltung der Profession Hauswirtschaft beiträgt.

Der Fernlehrgang schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab. Sie bearbeiten die Themen in elf themenbezogenen Lehreinheiten. Zu den Lehrbriefen 1-10 wird jeweils eine Hausarbeit und eine abschließende Projektarbeit erstellt, die in das Prüfungsergebnis einfließen. Die Prüfung und das Präsenzseminar finden in Kassel statt. Es stehen im Jahr mehrere Prüfungstermine zur Verfügung. Die Flexibilität dieser Lernform sowie die persönliche Betreuung mithilfe moderner Kommunikationsmittel machen Fernlehrgänge für berufstätige Menschen besonders attraktiv.

Sie erlernen anhand praxisorientierter Beispiele Führungs- und Fachkompetenzen und diese einzusetzen

Inhalte

- Lehrbrief 1 – Büro- und Selbstmanagement
- Lehrbrief 2 – Rechtsgrundlagen
- Lehrbrief 3 – Hygienemanagement
- Lehrbrief 4 – Textilmanagement
- Lehrbrief 5 – Reinigungsmanagement
- Lehrbrief 6 – Verpflegungsmanagement
- Lehrbrief 7 – Wohnumfeldgestaltung
- Lehrbrief 8 – Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Lehrbrief 9 – Prozessmanagement
- Lehrbrief 10 – Beschaffungsmanagement
- Präsenzseminar – Führungskompetenz *(vgl. Seite 17)*

Fl 004 - Fachkraft für Textilmanagement in der Hauswirtschaft

Einstieg:	**jederzeit möglich**	Dauer:	**ca. 4 Monate**	Kosten:	**€ 988,-**
Tutorin:	**M. Christine Klöber**			Prüfungsort:	**Kassel**

Professionelles Textilmanagement bedeutet für die Verantwortlichen einer sozialen Einrichtung Einsatzfähigkeit, Verfügbarkeit, Sauberkeit, Keimarmut beziehungsweise Keimfreiheit von Textilien sowie wirtschaftliche, arbeitsorganisatorische und ökologische Fragen und die Anforderungen von Kunden und Nutzern unter einen Hut zu bringen.

Im Fernlehrgang Fachkraft für Textilmanagement in der Hauswirtschaft erwerben die Teilnehmer/innen Grundlagen, mit denen sie die differenzierten internen Anforderungen und Kundenwünsche auf der einen und die rechtlichen und hygienischen Forderungen auf der anderen Seite gewährleisten können.

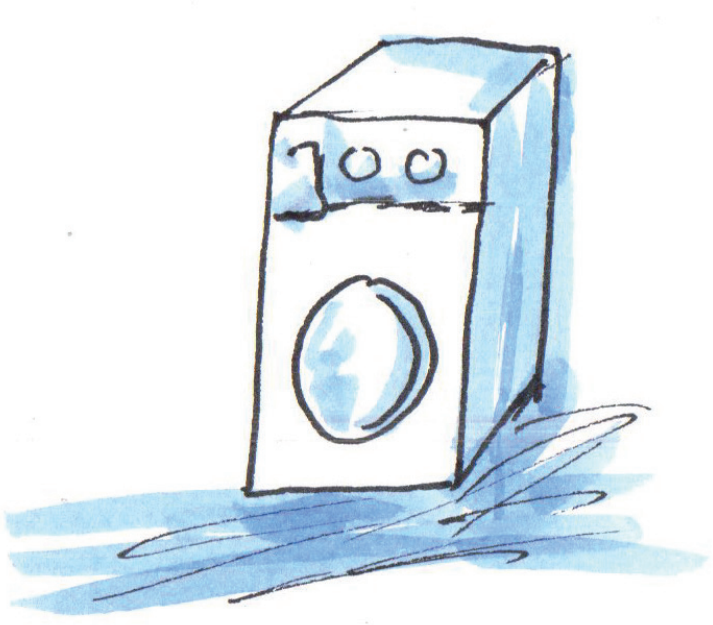
Der Fernlehrgang schließt mit einer Prüfung und der Verleihung eines Zertifikats ab. In vier themenbezogenen Lehrbriefen mit entsprechenden Selbstüberprüfungsfragen bearbeiten Sie die Lehreinheiten. Sie werden beim Lernen und den Hausübungen individuell und persönlich betreut.

IN VORBEREITUNG

Inhalte

- Lehrbrief 1 – Grundlagen im Textilbereich
- Lehrbrief 2 – Textile Materialien
- Lehrbrief 3 – Wäschereitechnologie
- Lehrbrief 4 – Wirtschaftlichkeit

Sie lernen Kundenwünsche auf der einen und gesetzliche Forderungen auf der anderen Seite unter einen Hut zu bringen.



Teilnahmebedingungen und häufig gestellte Fragen

Wie kann ich mich anmelden?

Auf unserer Internetseite www.kloeber-kassel.de finden Sie an Ende jeder Fortbildungsbeschreibung einen blauen Button, mit dem Sie zum Bestellformular kommen. Sie können auch das Anmeldeformular im Flyer per Fax an 0561 – 58 58 03 48 oder mit der Post senden.

Wann weiß ich, dass die Fortbildung stattfindet?

Zwei Wochen vor dem Fortbildungstermin erhalten Sie postalisch die Zu- oder Absage.

Was ist im Seminarpreis alles enthalten?

Ihre ausführlichen persönlichen Seminarunterlagen, Verpflegung sowie die Teilnahmebescheinigung in doppelter Ausführung. Benötigen Sie ein spezielles Verpflegungsangebot, notieren Sie dies bitte kurz auf der Anmeldung. Die Übernachtungskosten tragen Sie selbst.

Kommt auf den Seminarpreis noch Mehrwertsteuer?

Nein, KlöberKASSEL Fortbildungen sind nach § 4 Nr. 21 a (UStG) umsatzsteuerbefreit.

Muss ich mich um ein Hotel selbst kümmern?

Ja, nehmen Sie bitte die Reservierung Ihres Zimmers selbst vor. Eine Hotelübersicht finden Sie auf unserer Homepage unter www.kloeber-kassel.de/fortbildungsangebot. Zusätzlich wird Sie Ihnen mit der Einladung zugesendet.

Kann ich mich zu einer Fortbildung schon anmelden, obwohl ich noch keine betriebliche Zusage habe?

Natürlich, wir reservieren Ihnen gern vorab einen Platz.

Ich zahle die Fortbildung privat, kann ich in Raten bezahlen?

Sprechen Sie uns zu diesem Thema einfach persönlich an. Wir helfen Ihnen gern.

Kann ich einen Rabatt erhalten?

Bei einer Anmeldung bis 90 Tage vor Start der Fortbildung erhalten Sie einen Frühbucherrabatt von 10 %

Die Rechnung zur Fortbildung wurde noch nicht bezahlt, kann ich trotzdem anreisen?

Im Falle einer kurzfristigen Anmeldung können Sie selbstverständlich auch teilnehmen, wenn die Rechnung zum Beginn der Fortbildung noch nicht überwiesen wurde. Sie können in diesem Fall auch vor Ort bezahlen.

Ich muss meine Anmeldung stornieren, wie geht das?

Wenn Sie Ihre Teilnahme stornieren möchten, schicken Sie uns bitte eine E-Mail. Wir bestätigen Ihnen dann Ihre Stornierung. 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.

Wo findet die Fortbildung statt?

Alle Fortbildungen finden in Kassel statt. Eine Wegbeschreibung erhalten Sie mit der Einladung zum Seminar.

Kann ich für die Fortbildungen Zuschüsse beantragen?

Klar! Sie können je nach Bundesland Zuschüsse beantragen. Auf Bundes- und Landesebene werden unterschiedlichste Förderprogramme für die Weiterqualifizierung angeboten. Über unsere Internetseite http://www.kloeber-kassel.de/fortbildungsangebot/ finden Sie einen Link zum Leitfaden „Weiterbildung finanzieren“ der Stiftung Warentest. Dieser bietet eine übersichtliche Darstellung der Förderprogramme.

Ist KlöberKASSEL zertifiziert?

KlöberKASSEL ist als Bildungsträger nach DIN ISO 9001 : 2015 und als anerkannter Träger nach § 178 SGB III (AZAV) zertifiziert und in Bildungsdatenbanken registriert. Damit sind wir berechtigt, Bildungsprämien, Weiterbildungsschecks etc. anzunehmen.

Wo erhalte ich aktuelle Informationen zum Fortbildungsangebot?

Ganz einfach, abonnieren Sie unsere Fachinformationen/Newsletter kostenfrei unter www.kloeber-kassel.de.

Wo finde ich das KlöberKASSER Fortbildungsangebot?

unter www.kloeber-kassel.de oder scannen Sie einfach den QR-Code.

Beratung

Hauswirtschaft hatte schon immer etwas Dynamisches. Sich verändernde Rahmenbedingungen und Rechtsforderungen, härterer Wettbewerb, komplexere Kundenanforderungen, neue Konzepte und fehlende Fachkräfte verlangen nach flexibel agierenden Organisationen. Wir unterstützen und begleiten Sie gerne vor Ort mit kompetenter und individueller Beratung. Unser Ziel ist es, Ihren unternehmerischen Erfolg und die Zufriedenheit Ihrer Kunden gleichermaßen zu stabilisieren und zu steigern.

Wir unterstützen und begleiten Sie gerne vor Ort mit kompetenter und individueller Beratung zu den folgenden hauswirtschaftlichen Themen:

- Entwicklung hauswirtschaftlicher Konzepte und Leistungsverzeichnisse
- Kostenmanagement und Wirtschaftlichkeitsanalysen
- Vorplanung von Vergabeentscheidungen
- Servicekultur, zielgruppen- und kunstbewusstes Handeln
- Personalentwicklung und Führungskräftecoaching
- Lebensmittelrecht, HACCP und Lebensmittelhygiene
- Hygienemanagement und Sicherung
- Qualitätsmanagement und Sicherung
- Prozessmanagement und Arbeitsorganisation im Verpflegungs-, Textil- und Reinigungsbereich
- Entscheidungsfindung - Fremdvergabe oder Eigenleistung
- Schnittstellenmanagement
- Chancen- und Risikokonzepte
- Auswahlverfahren von hauswirtschaftlichen Führungskräften

Bei den in Anspruch genommenen Leistungen wurde die Qualität der Beratung zu

98 %

den Erwartungen gerecht.

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

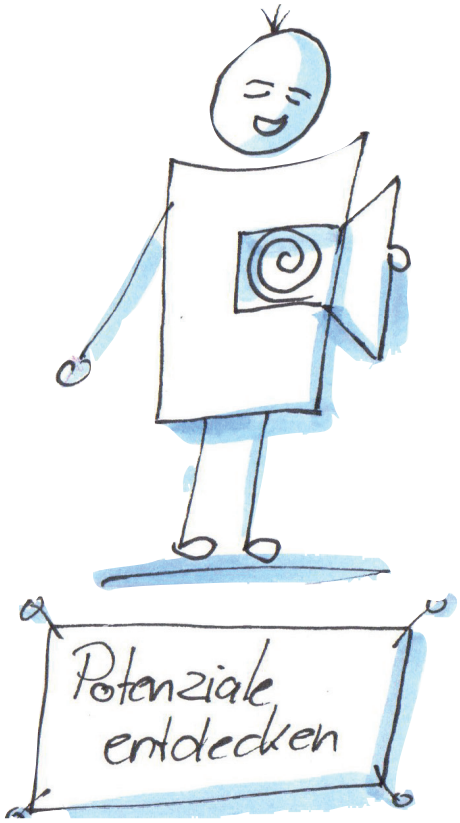
Unsere Kunden

- Unternehmen aus dem Sozialbereich und dem Gesundheitswesen
- Bildungsträger und Trägerorganisationen
- Klöster und Tagungseinrichtungen
- Unternehmen aus Industrie und Handel
- Fachakademien und Schulen

Coaching

Das systemische Coaching ist eine Form der individuellen lösungsorientierten Prozessbegleitung. Im Blick stehen die vorhandenen Ressourcen und die Potentiale der Menschen. Führungskräfte stehen in den Organisationen immer wieder im Spannungsverhältnis zwischen den beruflichen Anforderungen, den persönlichen Bedürfnissen der Mitarbeitenden und den Herausforderungen einer zielorientierten Führung. Hier können im Rahmen des Coachingprozesses Ziele erarbeitet und Lösungsstrategien entwickelt werden.

Durch die Zusammenarbeit mit Frau Dr. Gabriele Mönicke mit ihrem speziellen Fachwissen, können wir Sie bei vielschichtigen Veränderungsprozessen und Ihrer beruflichen Entwicklung unterstützen.



Sie haben Interesse an einer Beratung oder einem Coaching?

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 moenicke@bonafide.de

Telefon 0561 58 55 63 92

Raum für Notizen:

Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Teilnehme an folgender Fort-/Weiterbildung an:

Seminarnummer / Titel

Anschrift:

Einrichtung

Vor- und Zuname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Abweichende Rechnungsanschrift:

Einrichtung

Vor- und Zuname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon

Fax

E-Mail

☐ Die Teilnahmebedingungen erkenne ich an

Datum / Unterschrift

Senden Sie das ausgefüllte Formular per Fax an **0561-58580348**
oder postalisch an **KlöberKASSEL Wissen für die Hauswirtschaft., Leuschnerstr. 62 a, 34134 Kassel**

Stand: Nov 2018

www.kloeber-kassel.de