

Übersicht Webinarangebot



Hauswirtschaftliche Rechtsgrundlagen

W 01-1	W 01-1 Überblick zu den hauswirtschaftlichen Rechtsgrundlagen	Christine Klöber	06.11.2020	14:00-15:30
W 01-2	W 01-2 Lebensmittelrechtsgrundlagen und Infektionsschutzgesetz	Ralf Klöber	13.11.2020	14:00-15:30
W 01-3	W 01-3 Pflichtschulungen	Christine Klöber	20.11.2020	14:00-15:30

Risiko-, Notfall und Ausbruchmanagement in der Hauswirtschaft

W 02-1	Risikomanagement am Beispiel der Pandemie/Sars Covid-19	Christine Klöber	17.11.2020	14:00-15:30
W 02-2	Notfallmanagement	Christine Klöber	01.12.2020	14:00-15:30
W 02-3	Ausbruchmanagement (AM)	Christine Klöber	14.12.2020	14:00-15:30

Hygienemanagement

W 03-1	Infektionsinterventionen in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen	Christine Klöber	13.01.2021	14:00-15:30
W 03-2	Die richtigen RKI-Empfehlungen kennen und umsetzen	Ralf Klöber	20.01.2021	14:00-15:30
W 03-3	RKI-Empfehlung Händehygiene in Einrichtungen des Gesundheitswesens	Ralf Klöber	27.01.2021	14:00-15:30

Gesunde und informierte Mitarbeitende als Garant für gute Leistungen

W 04-1	Mitarbeiter*innen und ihr Gesundheitsschutz	Christine Klöber	13.01.2021	9:30-11:00
W 04-2	mit geschulten Mitarbeiter*innen auf der sicheren Seite	Christine Klöber	20.01.2021	9:30-11:00
W 04-3	Mitarbeiterschulungen professionell gestalten und durchführen	Ralf Klöber	27.01.2021	9:30-11:00

Reinigungsmanagement

W 05-1	Sicheres Aufbereiten von Reinigungstextilien	Christine Klöber	11.02.2021	14:00-15:30
W 05-2	Modernes Reinigen	Christine Klöber	17.02.2021	14:00-15:30
W 05-3	Desinfektionsleistungen sicher gestalten	Christine Klöber	25.02.2021	14:00-15:30

Lebensmittelhygiene

W 06-1	In stationären Altenhilfeeinrichtungen	Ralf Klöber	03.02.2021	14:00-15:30
W 06-2	Im ambulanten hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereich	Ralf Klöber	10.02.2021	14:00-15:30
W 06-3	In Gasthäusern	Ralf Klöber	17.02.2021	14:00-15:30