

Fortbildung

13.10.2025 09:00 Uhr - 16:30 Uhr

Schulungen in der Hauswirtschaft - mehr als nur Pflichtveranstaltungen!

Mitarbeitende motivieren und interessieren -
So geht's!

Einführende Überlegungen

Schulungen sind ein unverzichtbarer Bestandteil des Einrichtungsalltags. Sie sind essenziell für die Sicherung der Hygiene sowie der Arbeitssicherheit und basieren auf verschiedenen gesetzlichen Grundlagen.

Doch wie können wir sicherstellen, dass diese Schulungen nicht nur eine Pflichtveranstaltung bleiben, sondern wirklich wirksam sind?

Erfolgreich sind Schulungen dann, wenn sie maßgeschneidert auf die Bedürfnisse der Mitarbeiter/innen, die Betriebsabläufe und die spezifischen Rahmenbedingungen der Einrichtung abgestimmt sind. Mit gut durchdachten Konzepten und einem passenden Rahmen können Sie die Wirksamkeit dieser Schulungen maximieren.

Nehmen Sie sich diesem wichtigen Thema in der Hauswirtschaft an!
Entdecken Sie im Rahmen des Seminars, wie Sie Ihre Schulungen zu einem echten Mehrwert für Ihre Mitarbeiter/innen und nicht zuletzt für Ihre Einrichtung machen können!

Ziele

- Die Teilnehmenden kennen die gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtschulungen in der Hauswirtschaft.
- Sie wissen, wie sie die unterschiedlichen Pflichtschulungen methodisch-didaktisch planen, durchführen und reflektieren können.
- Sie sind in der Lage, die Schulungen, gezielt, kreativ und interessant auf ihre Mitarbeiter/innen abzustimmen und durchzuführen.
- Sie erhalten zudem praktische Anregungen, erweitern ihre Handlungsoptionen in den Schulungen und gewinnen somit mehr Sicherheit.

Inhalte

- Pflichtschulungen und ihr gesetzlicher Hintergrund
- vorgeschriebene Inhalte und ihre Umsetzung im eigenen Betrieb
- mit geeigneten Lehrmethoden, didaktischen Konzepten und einem guten organisatorischem Rahmen Schulungen gestalten
- Tipps und Tricks aus der Schulungspraxis

Methoden/Medien

Die Dozentin orientiert sich an den Prinzipien der Erwachsenenbildung. Ausgewählte Methoden und Sozialformen sind kurze theoretische Inputs, Plenardiskussion, die Arbeit in Kleingruppen, Arbeit an konkreten Fallbeispielen. Darüber hinaus stehen die Reflektion der Erfahrungen aus der beruflichen Praxis sowie der Anwendungsbezug im Vordergrund.

Zielgruppe:

Hauswirtschaftliche Fachkräfte, Vorarbeiter/innen, Schichtleitungen in Hauswirtschaft und Küche

Termin:

13.10.2025 09:00 Uhr - 16:30 Uhr

Kosten:

237,00 €

Für katholische Einrichtungen 218,00 €

(o.g. Preise inkl. Seminarunterlagen und Teilverpflegung)

Referent(inn)en:

Carola Reiner (Oecotrophologin, Qualitätsbeauftragte Dienstleistung, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement, geprüfte Desinfektorin, Beraterin für die Fachbereiche Speisenversorgung, Hausreinigung und Logistik und Wäsche)

Ansprechpartner:

Christiane von Lottner (c.vonlottner@katholischeakademie-regensburg.de, +49 (941) 56 96 - 26)

Christina Dietlmeier

Veranstaltungsnummer:

F 66-25