

Fortbildung

07.07.2026 09:00 Uhr - 16:30 Uhr

Mitarbeiter*innen selbst schulen

Machen Sie Ihr Team fit für die Herausforderungen der Hauswirtschaft!

Schulungen gehören zum Einrichtungsalltag. Sie werden gefordert zur Sicherung der Hygiene und der Arbeitssicherheit, wobei unterschiedliche Rechtsgrundlagen relevant sind. Wirksam werden sie, wenn sie auf die Mitarbeiter*innen, die Betriebsabläufe und Rahmenbedingungen der Einrichtung abgestimmt sind. Richtig erfolgreich sind sie, wenn sie gut durchdacht und im richtigen Rahmen durchgeführt werden.

Inhalte

- Pflichtschulungen und ihr gesetzlicher Hintergrund
- Die vorgeschriebenen Inhalte und ihre Umsetzung im eigenen Betrieb
- Mit geeigneten Lehrmethoden, didaktischen Konzepten und einem guten organisatorische Rahmen Schulungen gestalten
- Tipps und Tricks aus der Schulungspraxis

Kompetenzen

Am Ende der Fortbildung ...

- haben Sie die Sicherheit, die gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtschulungen für Hauswirtschaft und Küche formal und inhaltlich zu kennen.
- kennen Sie Lehrmethoden, die die Pflichtschulung zu mehr als einer "trockenen Pflichtveranstaltung" machen.
- haben Sie Tipps, Tricks und Erfahrungsberichte gehört und sich darüber ausgetauscht.

Zielgruppe

Fach- und Führungskräfte aus Hauswirtschaft und Küche

Referent*in

Carola Reiner, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Qualitätsbeauftragte für Dienstleistungsunternehmen, Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement, Geprüfte Desinfektorin, EcoCleaner Mastertrainerin

Ort

Caritas-Haus Augsburg, Auf dem Kreuz 41, 86152 Augsburg

Kosten

185,00 € inklusive e-Skripte, Tagungsgetränke und Mittagessen

Zielgruppe:

Termin:

07.07.2026 09:00 Uhr - 16:30 Uhr

Ansprechpartner:

Katrin Bader (fortbildung@caritas-augsburg.de, +49 (821) 3156 236)

Stefanie Zeitlmeir (fortbildung@caritas-augsburg.de, +49 (821) 3156-252)

Veranstaltungsnummer:

P24126