

Fortbildung

19.11.2025 09:00 Uhr - 16:30 Uhr

Basishygiene - Verpflegung kompakt

Baustein 1 aus der Reihe Hygiene-Check-up für die Hauswirtschaft

Konzept und Umfang

Die Reihe ist in einem Umfang von 3 Bausteinen zu je 1 Tag konzipiert:

1. Baustein "Basishygiene - Verpflegung kompakt" 19.11.2025
2. Baustein "Basishygiene - Reinigung kompakt" 20.11.2025
3. Baustein "Basishygiene - Wäsche kompakt" 21.11.2025

Einführende Überlegungen

Fach- und Führungskräfte aus Hauswirtschaft und Küche tragen in besonderem Maße Verantwortung für die Hygiene in ihrer Einrichtung.

Dabei gilt es, die Bewohnerbedürfnisse nach Wohnlichkeit und Normalität mit gesetzlichen Anforderungen und Vorgaben in Einklang zu bringen.

Im Alltag ist es häufig schwierig, sich hinsichtlich der Hygienevorgaben auf dem Laufenden zu halten.

Mit der Fortbildungsreihe "Hygiene-Check-up für die Hauswirtschaft" möchten wir Sie darin unterstützen, sich im Kreis von Gleichgesinnten auf den neuesten Stand zu bringen und auszutauschen.

Im Baustein "Basishygiene - Verpflegung kompakt" setzen Sie sich vor allem mit aktuellen Vorgaben aus dem Bereich der Verpflegung auseinander.

Inhalte

- hygienische Risiken im Umgang mit Lebensmitteln
- Umsetzung der Schulungspflicht von Mitarbeiter/innen, die mit leichtverderblichen Lebensmitteln in Berührung kommen
- Wie lässt sich das HACCP-Konzept auch in kleinen Küchen umsetzen?
- Rückstellproben und Co.: Was ist aktuell?

Methoden/Medien

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

Zielgruppe:

Hauswirtschaftsleitungen, Küchenleitungen, Hygienebeauftragte und Fachkräfte aus der Hauswirtschaft in Einrichtungen der Altenhilfe

Termin:

19.11.2025 09:00 Uhr - 16:30 Uhr

Kosten:

247,00 €

Für katholische Einrichtungen 228,00 €

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

Die Seminargebühren beziehen sich auf einen Baustein. Bei Buchung aller Bausteine erhalten Sie einen Rabatt von insgesamt 30,00 €.

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 50-25-1