

VORSPRUNG DURCH KOMPETENZ



Ausbildung ■ Weiterbildung ■ Weiterbildung Führungskräfte ■ Beratung ■ Hygienekonzeption



ALEGRIA-Praxis-Schulungszentrum München

Unser Leitbild: Vorsprung durch Kompetenz



Die permanent steigenden Anforderungen an die Hygienestandards in allen Bereichen des öffentlichen Lebens sowie die zunehmende Komplexität der entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen erfordern eine kontinuierliche Weiterentwicklung der modernen Reinigungsverfahren und Reinigungstechniken. Dies veranlasste uns 1999, das Ausbildungsinstitut ALEGRIA als Tochterunternehmen der DR.SCHNELL Chemie GmbH zu gründen, um Ihnen in allen hygienerelevanten Themen kompetente Unterstützung und größte Sicherheit zu gewährleisten.

Das Team von ALEGRIA steht Ihnen in den Bereichen Personalaus- und -weiterbildung sowie bei der Einführung von Hygienekonzeptionen, bei laufenden Hygieneprüfungen und bei behördlichen Kontrollen umfassend zur Seite.

Als oberstes Ziel haben wir uns gesetzt, unseren Kunden das erforderliche theoretische Wissen auf verständliche Weise zu vermitteln und durch viele praktische Übungen sicherzustellen, dass die neuen Erkenntnisse sofort in der täglichen Praxis genutzt werden können. Daher gehört zu unseren Aus- und Weiterbildungsprogrammen auch das Training mit modernsten Reinigungsmaschinen, -geräten und -produkten.

Dieser ganzheitliche Ansatz – von der Personalausbildung bis zur Implementierung der Hygienekonzeption vor Ort – macht ALEGRIA als Dienstleister einzigartig.

Zu unseren Kunden zählen qualifiziert ausgebildete Fachkräfte der Reinigungsbranche, des Gesundheitswesens, des Hotelwesens und der Lebensmittelbranche (Be- und Verarbeitung), die ihre Kompetenz in Bezug auf den neuesten Stand der Technik und Gesetzgebung weiterentwickeln wollen.

Daneben bietet ALEGRIA auch für Quereinsteiger spezifische Aus- und Weiterbildungsmodule an, die das erforderliche theoretische Grundwissen sowie dessen praktische Umsetzung beinhalten.

Darüber hinaus gehören zu unseren Kunden auch Führungskräfte aus der Reinigungsbranche, dem Gesundheitswesen, dem Hotelwesen und der Lebensmittelbranche (Be- und Verarbeitung), die neben ihrer fachlichen Qualifikation auch ihre Kompetenzen in den Bereichen Mitarbeiterführung und -motivation, Umgang mit Kunden, Kommunikation und Konfliktmanagement sowie Arbeitsorganisation und Zeitmanagement ausbauen wollen.

Am wichtigsten sind uns dabei immer die Bedürfnisse unserer Kunden. Wir stellen sicher, dass das erworbene Wissen in einer positiven Lernatmosphäre durch den Einsatz modernster didaktischer Methoden sofort und dauerhaft in die Praxis umgesetzt werden kann.

Diese Aus- und Weiterbildungsziele erreichen wir mit einem hoch qualifizierten, engagierten und praxiserfahrenen Team, das Ihnen auch nach der Schulung/Beratung jederzeit als kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung steht.

Seit mehr als einem Jahrzehnt leben wir diese Philosophie an unseren beiden Standorten in München und Hamburg sowie vielfach auch bei unseren Kunden vor Ort.

Vorsprung durch Kompetenz – dieses Leitmotiv von ALEGRIA bringt zum Ausdruck, worum es uns im Ergebnis geht: Wir wollen durch wachsende Kompetenz mehr Sicherheit, Zeit- und Kostenersparnis ermöglichen. Denn auf diese Weise steigern unsere Kunden dauerhaft ihren Erfolg.

Dipl.-Ing. Antje Schumann
Geschäftsleitung und Prokuristin

ALEGRIA-Praxis-Schulungszentrum München: 750 m² für mehr Kompetenz



 Der frühe Vogel fängt den Wurm:
Anmelden und 5 % Preisvorteil sichern!*

* Bei Buchung mindestens 10 Wochen vor Seminarstart. Alle Preise netto zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Inhaltsübersicht

Inhaltsverzeichnis Gebäudereinigung	S. 6
Inhaltsverzeichnis Gesundheitswesen	S. 7
Inhaltsverzeichnis Großküche/Catering/Gastronomie/Lebensmittelverarbeitung	S. 8
Inhaltsverzeichnis Hotelwesen	S. 9
Die ALEGRIA-Maßstäbe, -Trainingsmethoden und -Seminarunterlagen	S. 11
Das ALEGRIA-Leistungsspektrum im Überblick	S. 12
Das ALEGRIA-Leistungsspektrum im Einzelnen	S. 14 - 19
Ihre ALEGRIA-Trainer und -Berater	S. 20 - 21
Gebäudereinigung	S. 22
Gesundheitswesen	S. 44
Großküche/Catering/Gastronomie/Lebensmittelverarbeitung	S. 62
Hotelwesen	S. 74
Weiterbildung Führungskräfte	S. 82
Anmeldung	S. 89
Unterbringung	S. 90
Seminar-/Ausbildungsanmeldung	S. 91
Allgemeine Geschäftsbedingungen	S. 93 - 94



Gebäudereinigung



Fachliche Ausbildung

- ALEGRIA-zertifizierte(r) Objektleiter(in) S. 23
- ALEGRIA-zertifizierte(r) Objektleiter(in) – AZAV-gefördert S. 24
- ALEGRIA-zertifizierte(r) Anwendungstechniker(in) Fachrichtung Bodenbeläge **Neu!** S. 25

Fachliche Weiterbildung

- Praxis der Gebäudereinigung Stufe 1: Basisworkshop S. 26
- Praxis der Gebäudereinigung Stufe 2: Fokus Bodenbeläge S. 27
- Typische Schadensbilder und Reklamationen in der Gebäudereinigung S. 28
- Aufbau-seminar für Objektleiter(innen) S. 29
- Design-Bodenbeläge im Fokus **Neu!** S. 30
- Praxis-Workshop: Das 1x1 der Gebäudereinigung S. 31
- Praxis-Workshop: Parkett und sonstige Holzbodenbeläge S. 32
- Praxis-Workshop: Elastische Hartbodenbeläge S. 33
- Praxis-Workshop: Textile Bodenbeläge S. 34
- Praxis-Workshop: Steinbodenbeläge S. 35
- Grundlagen in der Gebäudereinigung **Neu!** S. 36
- Praxis-Workshop: Grund- und Sonderreinigung **Neu!** S. 37
- Kalkulation in der Gebäudereinigung Stufe 1 – Grundlagen **Neu!** S. 38
- Kalkulation in der Gebäudereinigung Stufe 2 – Anwendung in der Praxis **Neu!** S. 39

Spezielle Weiterbildung für Führungskräfte

- Kundenorientierung als Schlüssel zum Erfolg: Kundenkommunikation, Kundenbindung, Reklamationsmanagement und Verkauf von Zusatzleistungen S. 83
- Erfolgreicher Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen S. 84
- Erfolgreich verhandeln – erfolgreich verkaufen S. 85
- Erfolgreich durch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Stressmanagement S. 86
- Professionelle Führung und Mitarbeitermotivation S. 87
- Konstruktiver Umgang mit Konflikten:
Konfliktvermeidung, Konflikterkennung und Konfliktlösung S. 88

Spezielle Beratung

- Hygienebegehungen
- Soll-Ist-Analysen
- ALEGRIA-Hotline
- Anwendungstechnische Stellungnahmen
- Spezifische Reinigungs- und Pflegeanleitungen
- Begleitung bei behördlichen Hygieneprüfungen
- Gutachten
- Reorganisation der Reinigung S. 42

Hygienekonzeption



- Reinigungs- und Desinfektionspläne S. 43








Gesundheitswesen



Fachliche Ausbildung

- ALEGRIA-zertifizierte(r) Hygienemanager(in): Fachrichtung Heime und Krankenhäuser S. 45 
- Hygienebeauftragte(r): Fachrichtung Pflegeeinrichtungen S. 46 

Fachliche Weiterbildung

- Aufbaukurs Hygienebeauftragte(r): Fachrichtung Pflegeeinrichtungen S. 47 
- Kompakt-Workshop: Hygienemanagement in Heimen und Krankenhäusern S. 48 
- Weiterbildung zur hygienebeauftragten Person – Bereich Kindertagesstätten **Neu!** S. 49 
- Professionelle Textil- und Wäschehygiene S. 50 
- Praxis-Workshop: Professionelle OP-Raum-Hygiene S. 51 

Spezielle Weiterbildung für Führungskräfte

- Kundenorientierung als Schlüssel zum Erfolg: Kundenkommunikation, Kundenbindung, Reklamationsmanagement und Verkauf von Zusatzleistungen S. 83
- Erfolgreicher Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen S. 84
- Erfolgreich verhandeln – erfolgreich verkaufen S. 85
- Erfolgreich durch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Stressmanagement S. 86
- Professionelle Führung und Mitarbeitermotivation S. 87
- Konstruktiver Umgang mit Konflikten: Konfliktvermeidung, Konflikterkennung und Konfliktlösung S. 88

Spezielle Beratung

- Hygienebegehungen S. 52
- Soll-Ist-Analysen
- ALEGRIA-Hotline
- Anwendungstechnische Stellungnahmen
- Spezifische Reinigungs- und Pflegeanleitungen
- Begleitung bei behördlichen Hygieneprüfungen
- Gutachten

Hygienekonzeption

- Hygieneplan gem. § 36 IfSG stationäre und ambulante Pflege S. 53
- Reinigungs- und Desinfektionspläne S. 54
- QM-Handbuch: Hauswirtschaft S. 55
- Pandemiekonzeption S. 56
- Risikoanalyse S. 57
- Hygieneplan: Arzt- und Zahnarztpraxen S. 58
- RABC-Konzeption gemäß DIN EN 14065 S. 59
- Hygieneplan: Kita **Neu!** S. 60



Großküche/Catering/Gastronomie/ Lebensmittelverarbeitung



Fachliche Ausbildung

- Hygienebeauftragte Person – Bereich Lebensmittel S. 63
- ALEGRIA-zertifizierte(r) HACCP-Manager(in) S. 64

Fachliche Weiterbildung

- Praxis-Workshop: Gefahrenanalyse und Risikobewertung S. 65
- Praxis-Workshop: Lebensmittelhygiene täglich umgesetzt **Neu!** S. 66
- Lebensmittelhygiene aktuell **Neu!** S. 67
- Praxis-Workshop: Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) **Neu!** S. 68
- Lebensmittelhygiene für (Reinigungs-)Dienstleister **Neu!** S. 69
- Lebensmittelhygieneschulung **Neu!** S. 70

Spezielle Weiterbildung für Führungskräfte

- Kundenorientierung als Schlüssel zum Erfolg: Kundenkommunikation, Kundenbindung, Reklamationsmanagement und Verkauf von Zusatzleistungen S. 83
- Erfolgreicher Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen S. 84
- Erfolgreich verhandeln – erfolgreich verkaufen S. 85
- Erfolgreich durch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Stressmanagement S. 86
- Professionelle Führung und Mitarbeitermotivation S. 87
- Konstruktiver Umgang mit Konflikten:
Konfliktvermeidung, Konflikterkennung und Konfliktlösung S. 88

Spezielle Beratung

- ALEGRIA Quality Development S. 71
- Soll-Ist-Analysen
- Begleitung bei behördlichen Hygieneprüfungen
- IFS-Audits
- EU-Zulassung

Hygienekonzeption

- HACCP-Konzeption Grundlagen S. 72
- HACCP-Konzeption individual S. 73



Hotelwesen



Fachliche Weiterbildung

- Erfolgreiches Housekeeping: Hygienemanagement im Hotelbetrieb S. 75
- Erfolgreiches Housekeeping: Praxis-Workshop Hotelhygiene S. 76
- Erfolgreiches Housekeeping: Risikomanagement für den Hotelbetrieb **Neu!** S. 77
- Erfolgreiches Housekeeping: Qualität auf der Etage **Neu!** S. 78

Spezielle Weiterbildung für Führungskräfte

- Kundenorientierung als Schlüssel zum Erfolg: Kundenkommunikation, Kundenbindung, Reklamationsmanagement und Verkauf von Zusatzleistungen S. 83
- Erfolgreicher Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen S. 84
- Erfolgreich verhandeln – erfolgreich verkaufen S. 85
- Erfolgreich durch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Stressmanagement S. 86
- Professionelle Führung und Mitarbeitermotivation S. 87
- Konstruktiver Umgang mit Konflikten: Konfliktvermeidung, Konflikterkennung und Konfliktlösung S. 88

Spezielle Beratung

S. 79

- Hygienebegehungen
- Soll-Ist-Analysen
- ALEGRIA-Hotline
- Anwendungstechnische Stellungnahmen
- Spezifische Reinigungs- und Pflegeanleitungen
- Begleitung bei behördlichen Hygieneprüfungen
- Gutachten

Hygienekonzeption

- Reinigungs- und Desinfektionspläne S. 80
- Hygienekonzeption im Housekeeping S. 81



Die ALEGRIA-Maßstäbe, -Trainingsmethoden und -Seminarunterlagen

Die ALEGRIA-Maßstäbe

Kundenorientierung

Unsere Leistungen orientieren sich ausschließlich an Ihrer spezifischen Situation und Ihren individuellen Bedürfnissen.

Praxisbezug

Wir vermitteln Ihnen nicht nur das erforderliche theoretische Wissen, sondern stellen auch die unmittelbare Umsetzbarkeit in der Praxis sicher.

Kompetenz der ALEGRIA-Trainer und -Berater

Unsere Trainer und Berater verfügen über eine umfassende Fachkompetenz, Erfahrung und didaktisches Know-how. ALEGRIA arbeitet eng mit Hochschulen und Spezialisten aus der Wirtschaft zusammen. Unsere Trainer und Berater sind damit immer auf dem neuesten Stand der Technik.

Optimaler Lerneffekt

Aus- und Weiterbildung in kleinen Gruppen, abwechslungsreiche Lehrmethoden, angenehme Lernatmosphäre und ein hoher Anteil an praktischen Übungen in modernst ausgestatteten Schulungsräumen gewährleisten einen hohen und dauerhaften Lerneffekt.

Die ALEGRIA-Trainingsmethoden

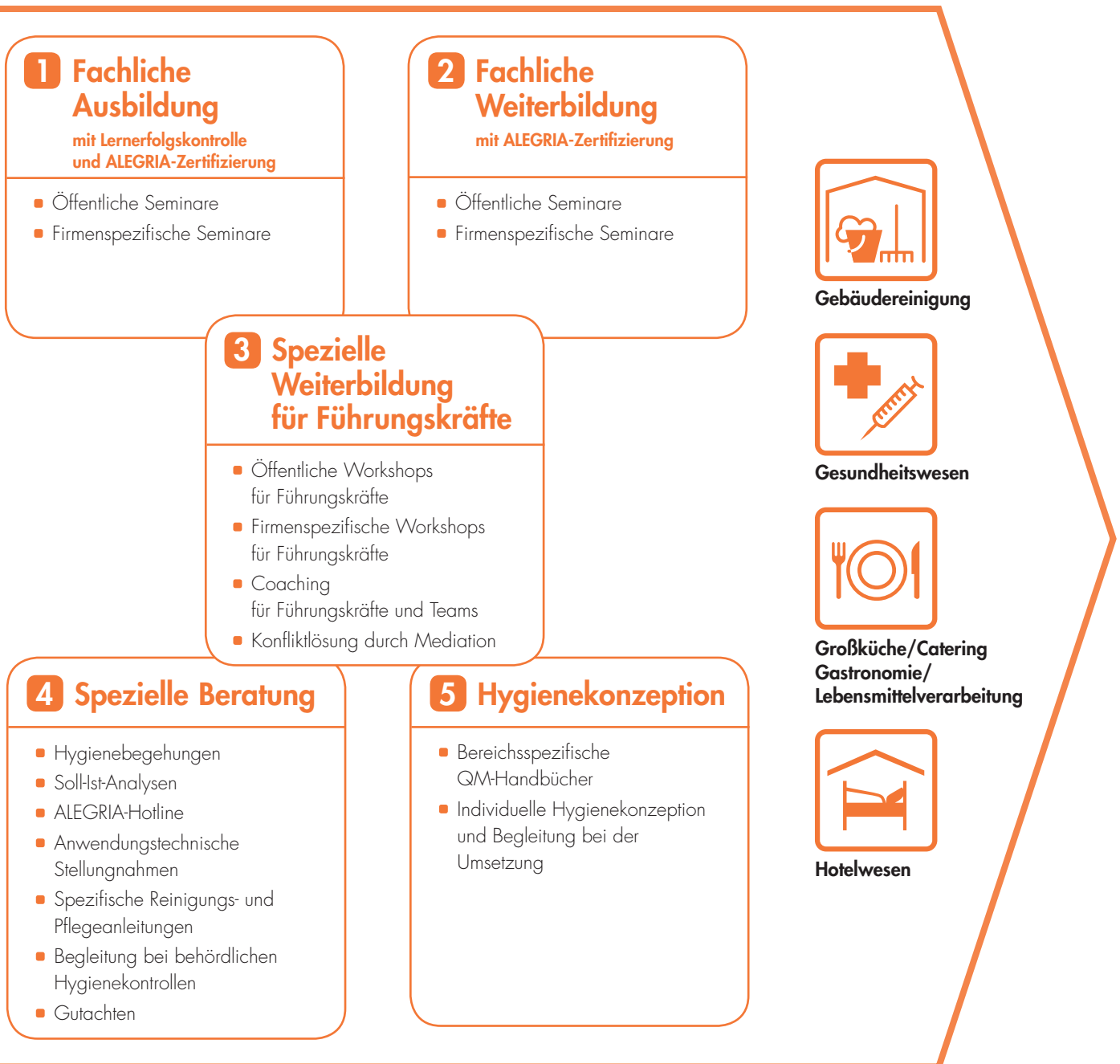
- Präsentation durch qualifizierte Trainer und Berater
- Gruppen- und Einzelübungen
- Diskussion von Fallstudien
- Umsetzung der Theorie durch vielfältige praktische Übungen
- Erfahrungsaustausch zwischen Teilnehmern und Trainern bzw. Beratern
- Bearbeitung individueller Fragestellungen der Teilnehmer
- Fachliches Feedback vonseiten der Trainer bzw. Berater

Die ALEGRIA-Seminarunterlagen

Nach jeder Aus- und Weiterbildungsveranstaltung erhalten die Teilnehmer:

- ein ausführliches Skript, in dem alle Seminarinhalte verständlich und anschaulich dargestellt sind, sowie
- ein ALEGRIA-Zertifikat, das die Teilnahme an der jeweiligen Aus- und Weiterbildung belegt.

Das ALEGRIA-Leistungsspektrum im Überblick





Das ALEGRIA-Leistungsspektrum im Einzelnen



1 Fachliche Ausbildungen mit Lernerfolgskontrolle und ALEGRIA-Zertifizierung

Unsere fachlichen Ausbildungen vermitteln Ihnen das erforderliche branchenspezifische Fachwissen von den Grundlagen bis zu den jeweiligen Besonderheiten. Darüber hinaus gewährleisten wir durch intensive praktische Übungen, dass Sie dieses Know-how in Ihrer täglichen Praxis dauerhaft umsetzen können.

Wir orientieren uns dabei immer an den neuesten Erkenntnissen aus der Material- und Verfahrenstechnik sowie den aktuellen gesetzlichen Anforderungen. Alle unsere Ausbildungen schließen mit einer Lernerfolgskontrolle und anschließender Zertifizierung ab.

Fachliche Ausbildungen mit ALEGRIA-Zertifizierung werden sowohl öffentlich als auch firmenspezifisch angeboten.

Öffentliche Ausbildungen

- Unsere öffentlichen Ausbildungen führen wir in unseren Schulungsräumen in München und Wedel durch, die alle über modernste Ausstattung verfügen.
- Sie haben in unseren öffentlichen Ausbildungen die Möglichkeit eines intensiven Informationsaustauschs mit anderen Teilnehmern aus der gleichen Branche.
- Wir beschränken die Teilnehmerzahl auf maximal 15 Personen, um Ihnen ausreichend Raum für aktive Mitarbeit und ideale Lernbedingungen bieten zu können.
- In unseren öffentlichen Ausbildungen schaffen wir alle Voraussetzungen, damit Sie einen optimalen Lernerfolg haben.

Firmenspezifische Ausbildungen

- Firmenspezifische Ausbildungen bieten wir entweder in Ihrem Haus oder in unseren modernst ausgestatteten Schulungsräumen in München oder Wedel an.
- Gerne unterbreiten wir Ihnen nach Absprache auch Vorschläge für individuelle Ausbildungsprogramme, die wir spezifisch auf Ihren Bedarf zuschneiden.
- Unsere firmenspezifischen Ausbildungen führen nicht nur zu einer optimalen Qualifizierung Ihrer Mitarbeiter(innen), sondern haben auch einen positiven Einfluss auf deren Motivation und Teamgeist.



2 Fachliche Weiterbildungen mit ALEGRIA-Zertifizierung

In unseren fachlichen Weiterbildungen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Know-how aufzufrischen und zu vertiefen. Gleichzeitig werden Sie mit den neuesten Erkenntnissen aus Material- und Verfahrenstechnik sowie den aktuellen gesetzlichen Anforderungen vertraut gemacht.

Hierbei stellen wir in unseren Weiterbildungen sicher, dass Sie das erworbene theoretische Fachwissen auch dauerhaft in Ihrer täglichen Praxis umsetzen können.

Fachliche Weiterbildungen mit ALEGRIA-Zertifizierung werden sowohl öffentlich als auch firmenspezifisch angeboten.

Öffentliche Weiterbildungen

- Wir führen unsere öffentlichen Weiterbildungen in unseren modernst ausgestatteten Schulungsräumen in München und Wedel durch.
- Wir bieten Ihnen die Möglichkeit eines intensiven Informationsaustauschs mit anderen Teilnehmern aus der gleichen Branche.
- Die Teilnehmerzahl beschränken wir hierbei auf maximal 15 Personen, um Ihnen ausreichend Raum für eine aktive Mitarbeit und ideale Lernbedingungen bieten zu können.
- Insgesamt stellen wir auf diese Weise sicher, dass alle Voraussetzungen für Ihren optimalen Lernerfolg gegeben sind.

Firmenspezifische Weiterbildungen

- Wir führen unsere firmenspezifischen Weiterbildungen entweder in Ihrem Haus oder in unseren Schulungsräumen in München und Wedel durch.
- Auf Wunsch erhalten Sie nach Absprache Vorschläge für ein individuell auf Ihren spezifischen Bedarf zugeschnittenes Weiterbildungsprogramm.
- Neben der optimalen Qualifizierung Ihrer Mitarbeiter(innen) erreichen Sie durch unsere firmenspezifischen Weiterbildungen auch einen positiven Einfluss auf Teamgeist und Motivation.

Das ALEGRIA-Leistungsspektrum im Einzelnen

3 Spezielle Weiterbildung für Führungskräfte

An die Führungskräfte aus der Reinigungsbranche, dem Gesundheitswesen, dem Hotelwesen und der Lebensmittelbranche (Be- und Verarbeitung) werden sehr komplexe Anforderungen gestellt: Neben einer besonders hohen fachlichen Qualifikation müssen sie aufgrund ihrer Führungsposition spezielle Kompetenzen u. a. in den Bereichen Mitarbeiterführung und -motivation, Umgang mit Kunden, Konfliktmanagement sowie Arbeitsorganisation und Zeitmanagement aufweisen.

Hier setzt ALEGRIA mit einem speziellen Weiterbildungsangebot für Führungskräfte an, das auf die einzelnen Branchen abgestimmt ist, in denen die Teilnehmer tätig sind. Diese Leistungen werden von einer Trainerin durchgeführt, die über umfassende Ausbildungen und langjährige Erfahrung im Bereich der Führungskräfteentwicklung, des Coachings und des Konfliktmanagements verfügt.

Dieses Weiterbildungsprogramm können Führungskräfte in Form von öffentlichen Intensiv-Workshops sowie als firmenspezifische Workshops in Anspruch nehmen.

Daneben bietet ALEGRIA für Führungskräfte auch individuelle Coachings an. Des Weiteren umfasst unser Leistungsspektrum auch Mediation als ideale Methode für die Lösung von firmeninternen und -externen Konflikten.





- **Öffentliche Workshops für Führungskräfte**

Diese Intensiv-Workshops finden in unseren Schulungsräumen in München und Wedel statt. Führungskräfte haben hierbei die Möglichkeit, unter idealen Lernbedingungen und durch den Erfahrungsaustausch mit anderen Führungskräften aus der gleichen Branche einen optimalen Lernerfolg zu erzielen.

- **Firmenspezifische Workshops für Führungskräfte**

Gerne führen wir auch spezifisch auf die Bedürfnisse Ihrer Führungskräfte zugeschnittene Workshops zu allen relevanten Themen durch. Diese finden je nach Wunsch in Ihrem Haus oder in unseren Schulungsräumen statt.

- **Coachings für Führungskräfte und Teams**

Darüber hinaus umfasst das ALEGRIA-Angebot für Führungskräfte auch Coachings für Einzelpersonen oder Teams.

Durch spezielles Coaching können Führungskräfte und Teams schnell und effektiv spezifische Themen und Entwicklungsbereiche bearbeiten und auf Dauer weiterentwickeln.

- **Konfliktlösung durch Mediation**

Schließlich bieten wir Ihnen im Fall von firmeninternen Konflikten oder Streitigkeiten mit Kunden und Lieferanten eine Unterstützung durch Mediation an. Derartige Konflikte treten in allen Unternehmen regelmäßig auf und kosten, wenn sie nicht richtig gelöst werden, viel Zeit, Energie, Geld und belasten nachhaltig Beziehungen.

In Situationen, in denen Führungskräfte diese Konflikte nicht mehr selbst lösen können oder wollen, bieten wir Ihnen Unterstützung durch eine erfahrene Mediatorin an, die als neutrale Vermittlerin mit den Konfliktparteien gemeinsam eine dauerhafte, einvernehmliche Lösung erarbeitet.

Das ALEGRIA-Leistungsspektrum im Einzelnen

4 Spezielle Beratung



Bei folgenden Themen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite:

- **Hygienebegehungen**
Wir führen für Sie einen Hygienecheck in Ihrem Haus durch und machen eine schriftliche Bestandsaufnahme der Hygienesituation.
- **Soll-Ist-Analysen**
Wir beraten Sie in Bezug auf die spezifische Hygienesituation in Ihrem Haus bzw. Ihren Objekten. Dazu überprüfen wir den Ist-Zustand hinsichtlich Reinigung, Desinfektion und Schnittstellen, decken gegebenenfalls Defizite auf, entwickeln mit Ihnen gemeinsam effiziente Lösungen und unterstützen Sie bei der Umsetzung.
- **ALEGRIA-Hotline**
Unser ALEGRIA-Team steht Ihnen täglich für alle Fragen rund um das Thema Reinigung und Hygiene in der Gebäudereinigung, im Gesundheitswesen, in der Lebensmittelbranche (Be- und Verarbeitung) sowie im Hotelwesen zur Verfügung.

Montag bis Freitag: 8.00 bis 17.00 Uhr
Tel. +49 (0)89/35 80 61 64
- **Anwendungstechnische Stellungnahmen**
Wir beraten Sie bei allen Problemstellungen zu Fragen der Reinigung und Hygiene in Ihrem Haus bzw. Ihren Objekten und bieten Ihnen passende Lösungen. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen auch einen Termin vor Ort.
- **Spezifische Reinigungs- und Pflegeanleitungen**
Individuell für Ihr Haus bzw. Ihre Objekte und die darin verwendeten Oberflächen erstellen wir Ihnen maßgeschneiderte Anleitungen für die professionelle Reinigung und Pflege.
- **Begleitung bei behördlichen Hygienekontrollen**
Wir beraten Sie bei der Vorbereitung und Durchführung behördlicher Hygienekontrollen sowie bei der Umsetzung behördlicher Auflagen.
- **Gutachten**
Wir unterstützen Sie bei Problemen in Ihrem Objekt und begutachten diese. Im Anschluss erhalten Sie ein fundiertes schriftliches Gutachten, das zur Klärung eines Sachverhaltes ebenso dienen kann wie zu einer außergerichtlichen Streitschlichtung oder zur Bezeugung in einem Gerichtsprozess.

5 Hygienekonzeption



Zur Optimierung Ihrer QM-Situation bieten wir Ihnen spezifische QM-Arbeitsmittel an. Darüber hinaus steht Ihnen das ALEGRIA-Team bei der Entwicklung individueller Hygienekonzepte in Ihrem Haus bzw. Objekt zur Seite und begleitet Sie bei deren erfolgreicher Umsetzung. Sie erreichen dadurch langfristige Sicherheit und Erleichterung in Ihrem Arbeitsalltag.

- **Bereichsspezifische QM-Handbücher**
Wir bieten Ihnen Leitfäden mit handlungsleitenden Maßnahmen zur Ausarbeitung bereichsspezifischer QM-Handbücher in Ihrer Einrichtung.
- **Individuelle Hygienekonzepte und Begleitung bei der Umsetzung**

Ihre ALEGRIA-Trainer und -Berater

1 Antje Schumann

Dipl.-Ing. f. Ernährungs- und Hygienetechnik

Tel. +49 (0)89/35 06 08 21
Mobil +49 (0)172/842 18 42
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail antje.schumann@alegria-seminare.de

2 Andreas Bauer

Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie

Tel. +49 (0)89/35 06 08 956
Mobil +49 (0)151/18 06 64 81
Fax +49 (0)89/35 06 08 55
E-Mail andreas.bauer@alegria-seminare.de

3 Martina Baumgartner

**Bachelor of Science Lebensmittel-,
Ernährungs- und Hygienetechnik
Master of Science Advanced Management**

Tel. +49 (0)89/35 06 08 831
Mobil +49 (0)151/14 08 81 16
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail martina.baumgartner@alegria-seminare.de

4 Alexandra Beck

Staatl. geprüfte Fremdsprachenkorrespondentin

Tel. +49 (0)89/35 80 61 64
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail alexandra.beck@alegria-seminare.de

5 Florian Brusdeylins

Dipl.-Wirtschaftsingenieur

Tel. +49 (0)89/35 06 08 65
Mobil +49 (0)172/863 94 68
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail florian.brusdeylins@alegria-seminare.de

6 Melanie Bohn

Dipl.-Oecotrophologin

Mobil +49 (0)172/86 015 58
E-Mail melanie.bohn@alegria-seminare.de

7 Ralph Gebetner

Gebäudereinigermeister

Mobil +49 (0)172/864 93 50
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail ralph.gebetner@alegria-seminare.de

8 Jens Hömske

Dipl.-Wirtschaftsingenieur

Tel. +49 (0)89/35 06 08 39
Mobil +49 (0)172/840 35 13
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail jens.hoemske@alegria-seminare.de

9 Daniela Lanzer

Bachelor of Science Betriebswirtschaftslehre

Tel. +49 (0)89/35 80 61 834
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail daniela.lanzer@alegria-seminare.de

10 Elke Merz-Schluck

Dipl.-Ing. Reinigungs- und Hygienetechnik

Tel. +49 (0)89/35 06 08 970
Mobil +49 (0)172/864 93 76
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail elke.merz-schluck@alegria-seminare.de

11 Erika Miklos

Dipl.-Ing. f. Ernährungs- und Hygienetechnik

Tel. +49 (0)89/35 06 08 63
Mobil +49 (0)172/842 57 94
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail erika.miklos@alegria-seminare.de

12 Dr. Christine Frfr. von Münchhausen*

Führungskräfte-Trainerin, Wirtschaftsmediatorin NCRC, Coach

Mobil +49 (0)170/187 111 8
E-Mail christine.muenchhausen@alegria-seminare.de

13 Petra Paech

Dipl.-Ing. Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel

Tel. +49 (0)89/35 06 08 967
Mobil +49 (0)172/862 13 23
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail petra.paech@alegria-seminare.de

14 Wilhelm Reim

Gebäudereinigermeister, Betriebswirt HWK

Tel. +49 (0)89/35 06 08 832
Mobil +49 (0)172/862 71 86
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail wilhelm.reim@alegria-seminare.de

15 Andreas Steinbauer

**Bachelor of Science Lebensmittel-,
Ernährungs- und Hygienetechnik**

Tel. +49 (0)89/35 80 61 62
Mobil +49 (0)172/833 76 42
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail andreas.steinbauer@alegria-seminare.de

16 Susanna Stolte-Dubrawac

Werkstudentin, Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel

Tel. +49 (0)89/35 80 61 833
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail susanna.stolte-dubrawac@alegria-seminare.de

17 Janina Thinnest

Dipl.-Ing. f. Ernährungs- und Hygienetechnik

Tel. +49 (0)89/35 06 08 939
Mobil +49 (0)172/841 90 34
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail janina.thinnest@alegria-seminare.de

18 Dr. Ulrike Weber

Dr. rer. med. Dipl.-Oecotrophologin

Tel. +49 (0)89/35 80 61 830
Mobil +49 (0)151/18 06 64 88
Fax +49 (0)89/35 80 61 66
E-Mail ulrike.weber@alegria-seminare.de

*Kooperationspartnerin





Gebäudereinigung



Ausbildung
Weiterbildung
Beratung
Hygienekonzeption



Ausbildung

ALEGRIA-zertifizierte(r) Objektleiter(in)



Ziel der Ausbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how für die erfolgreiche Tätigkeit als Objektleiter(in).

Nach einer Lernerfolgskontrolle erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „ALEGRIA-zertifizierte(r) Objektleiter(in)“.

Inhalt der Ausbildung:

- Grundlagen der Reinigungschemie
- Besonderheiten sowie Vor- und Nachteile unterschiedlicher Reinigungsverfahren
- Maschinen- und Gerätekunde
- Sachgerechter Umgang mit professionellen Reinigungs- und Pflegeprodukten
- Definition und Festlegung von Arbeitsabläufen
- Spezifische Bodenbelagskunde – elastische Hartbodenbeläge; Natur- und Kunststein; Laminat, Parkett und Holz; textile Bodenbeläge
- Objektübernahme bei Dienstleisterwechsel
- Leistungsverzeichnis, Raumgruppen-Zuordnung und Raum-Aufmaß
- Reorganisation in der Gebäudereinigung
- Lohn- und Rahmentarifvertrag für gewerblich Beschäftigte in der Gebäudereinigung
- Inhalte des Arbeitnehmerentendegesetzes
- Kalkulation und Verrechnung
- Zeitmanagement, Selbstmanagement und Arbeitsorganisation
- Grundlagen kundenorientierten Handelns
- Lernerfolgskontrolle/ALEGRIA-Zertifikat:
ALEGRIA-zertifizierte(r) Objektleiter(in)

Die Ausbildung in München findet zu einem großen Teil im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 7 Tage
Ort: München und Wedel
Kosten: € 1.480,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Ausbildung

AZAV-gefördert!

ALEGRIA-zertifizierte(r) Objektleiter(in)



Ziel der Ausbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how für die erfolgreiche Tätigkeit als Objektleiter(in).

Nach einer Lernerfolgskontrolle erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „ALEGRIA-zertifizierte(r) Objektleiter(in)“.

Inhalt der Ausbildung:

- Grundlagen der Reinigungsschemie
- Besonderheiten sowie Vor- und Nachteile unterschiedlicher Reinigungsverfahren
- Maschinen- und Gerätekunde
- Sachgerechter Umgang mit professionellen Reinigungs- und Pflegeprodukten
- Definition und Festlegung von Arbeitsabläufen
- Spezifische Bodenbelagskunde – elastische Hartbodenbeläge; Natur- und Kunststein; Laminat, Parkett und Holz; textile Bodenbeläge
- Objektübernahme bei Dienstleisterwechsel
- Leistungsverzeichnis, Raumgruppen-Zuordnung und Raum-Aufmaß
- Reorganisation in der Gebäudereinigung
- Lohn- und Rahmentarifvertrag für gewerblich Beschäftigte in der Gebäudereinigung
- Inhalte des Arbeitnehmerentendegesetzes
- Kalkulation und Verrechnung
- Zeitmanagement, Selbstmanagement und Arbeitsorganisation
- Grundlagen kundenorientierten Handelns
- Lernerfolgskontrolle/ALEGRIA-Zertifikat:
ALEGRIA-zertifizierte(r) Objektleiter(in)

Die Ausbildung in München findet zu einem großen Teil im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 7 Tage
 Ort: München und Wedel
 Kosten: € 167,40 pro Person
 Teilnehmerzahl: mind. 33 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
 Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Ausbildung

ALEGRIA-zertifizierte(r) Anwendungstechniker(in) Fachrichtung Bodenbeläge

Neu!



Ziel der Ausbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-How für die erfolgreiche Tätigkeit als Anwendungstechniker(in) mit dem Schwerpunkt Bodenbeläge.

Nach einer Lernerfolgskontrolle erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat:

„ALEGRIA-zertifizierte(r) Anwendungstechniker(in) Fachrichtung Bodenbeläge“.

Inhalt der Ausbildung:

- **Grundlagen der Reinigungschemie**
- **Allgemeine Materialkunde**
- **Spezifische Bodenbelagskunde**
 - Elastische Hartbodenbeläge (PVC, Linoleum, Gummi)
 - Laminat, Parkett und sonstige Holzbodenbeläge
 - Textile Bodenbeläge
 - Natur- und Kunststeinbeläge
- **Maschinen- und Gerätekunde**
- **Praktische Umsetzung bodenbelagsspezifischer Reinigungsverfahren**
 - Unterhalts- und Zwischenreinigung
 - Grund- und Sonderreinigung
- **Praktische Umsetzung bodenbelagsspezifischer Einpflegemaßnahmen**
- **Schadenserkennung, Schadensbehebung und Schadensprophylaxe**
- **Lernerfolgskontrolle/ALEGRIA-Zertifikat:**
ALEGRIA-zertifizierte(r) Anwendungstechniker(in) Fachrichtung Bodenbeläge

Die Ausbildung in München findet zu einem großen Teil im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 5 Tage
Ort: München
Kosten: € 845,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Praxis der Gebäudereinigung Stufe 1: Basisworkshop



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das grundlegende Wissen und praktische Know-how der modernen und professionellen Gebäudereinigung und kennen die grundsätzlichen Unterschiede von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis der Gebäudereinigung Stufe 1: Basisworkshop“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Grundlagen der Reinigungschemie**
 - Farbsystem in der professionellen Gebäudereinigung
 - Bedeutung pH-Wert und Sinner'scher Kreis; Ansetzen von Reinigungslösungen
 - Umgang mit Gefahrstoffen
- **Besonderheiten sowie Vor- und Nachteile unterschiedlicher Reinigungsverfahren**
 - Einstufiges und zweistufiges Wischen
 - Cleanern und Polieren, Grundreinigung und Einpflege
- **Maschinen- und Gerätekunde**
 - Einscheibenmaschine, High-Speed- und Ultra-High-Speed-Maschinen
 - Systemwägen in der Gebäudereinigung
- **Sachgerechter Umgang mit Reinigungs- und Pflegeprodukten**
- **Professionelle Sanitärraumreinigung**
 - Effizienzsteigerung und Kosteneinsparung
 - Typische Schadensbilder und deren Ursachen
- **Anforderungen an eine professionelle Objektorganisation**
 - Objektübernahmeprotokoll, Leistungsverzeichnis, Raumgruppen-Zuordnung, Raum-Aufmaß
 - Festlegung von Arbeitsabläufen
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Praxis der Gebäudereinigung Stufe 1: Basisworkshop

Die Weiterbildung in München findet ausschließlich im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 2 Tage
Ort: München und Wedel
Kosten: € 338,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Praxis der Gebäudereinigung Stufe 2: Fokus Bodenbeläge



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how zur exakten Analyse und Beurteilung von Bodenbelägen und erlernen die jeweils erforderlichen spezifischen Reinigungs- und Pflegemaßnahmen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis der Gebäudereinigung Stufe 2: Fokus Bodenbeläge“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Einteilung und Identifizierung verschiedener Bodenbeläge**
 - Elastische Bodenbeläge (PVC, Linoleum und Gummi)
 - Laminat, Parkett und sonstige Holzbodenbeläge
 - Textile Bodenbeläge
 - Natur- und Kunststeinbeläge
- **Spezifische Bodenbelagskunde**
 - Erkennung, Empfindlichkeiten und Verträglichkeiten
 - Belagsspezifische Besonderheiten
- **Reinigungs- und Pflegemaßnahmen und deren Umsetzung auf**
 - Elastischen Hartbodenbelägen
 - Laminat, Parkett und sonstigen Holzbodenbelägen
 - textilen Bodenbelägen
 - Natur- und Kunststeinbelägen
- **Sachgerechter Umgang mit Reinigungs- und Pflegeprodukten**
- **Typische Schadensbilder auf verschiedenen Bodenbelägen**
 - Diskussion der Ursachen entstandener Schäden
 - Möglichkeiten der Schadensbehebung
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Praxis der Gebäudereinigung Stufe 2: Fokus Bodenbeläge

Die Weiterbildung in München findet ausschließlich im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 2 Tage
Ort: München und Wedel
Kosten: € 338,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Typische Schadensbilder und Reklamationen in der Gebäudereinigung



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how, um typische Schadensbilder in der professionellen Gebäudereinigung zu erkennen, deren Ursachen zu analysieren und geeignete Maßnahmen zu deren Schadensbehebung durchzuführen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Erfolgreiche Schadensprophylaxe in der Gebäudereinigung“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Grundlagen der Reinigungschemie**
- **Darstellung typischer Schadensbilder**
 - Auf elastischen Hartbodenbelägen
 - Auf Laminat, Parkett und sonstigen Holzbodenbelägen
 - Auf textilen Bodenbelägen
 - Auf Natur- und Kunststeinbelägen
 - Im Sanitärbereich
- **Mögliche Ursachen für Schäden**
 - Herstellungsmängel
 - Unsachgemäßer Umgang und Behandlung
 - Natürliche Abnutzungserscheinungen
 - Äußere Einflüsse
- **Schadensbehebung reversibler Schäden**
- **Schritte eines professionellen Schadensmanagements**
 - Schadenserkenkung
 - Ursachenforschung
 - Richtige Kommunikation mit Betroffenen und Verantwortlichen
 - Erstellung eines Schadensprotokolls
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Erfolgreiche Schadensprophylaxe in der Gebäudereinigung

Die Weiterbildung in München findet zu einem großen Teil im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 2 Tage
 Ort: München und Wedel
 Kosten: € 338,00 pro Person
 Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
 Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Aufbauseminar für Objektleiter(innen)



Ziel der Weiterbildung:

Die Weiterbildung richtet sich an erfahrene Objektleiter(innen), die ihr Wissen auffrischen und auf den neuesten Stand der Gesetzgebung, Reinigungstechnik und professionellen Arbeitsorganisation bringen wollen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Aufbauseminar für Objektleiter(innen)“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Aktuelle gesetzliche Entwicklungen und deren Umsetzung in der Praxis**
- **Fortschritte in der Reinigungskemie**
- **Anforderungen an die professionelle Objektorganisation**
 - Optimierung der Arbeitsabläufe und des Personaleinsatzes
 - Nutzung von Qualitätsmesssystemen
- **Effizienzsteigerung und Kosteneinsparung**
- **Neueste Entwicklungen in den Bereichen**
 - Reinigungsprodukte
 - Reinigungsgeräte
 - Reinigungstextilien
 - Arbeitsschutz, Hautschutz, Hautpflege
 - Umweltverträglichkeit
- **Diskussion von individuellen Fragen**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Aufbauseminar für Objektleiter(innen)

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Design-Bodenbeläge im Fokus **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-How, um neuartige Design-Bodenbeläge zu erkennen und spezifische Reinigungs- und Pflegemaßnahmen abzuleiten.

Mit Abschluss der Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Design-Bodenbeläge im Fokus“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Grundlagen der Reinigungskemie**
- **Aktuelle Trends in der Bodenbelagsbranche**
- **Design-Bodenbeläge im Fokus (PVC, Linoleum, Gummi/Kautschuk)**
 - Oberflächenvergütungen (PUR, LPX, ...)
 - Verlegearten (klicken, verkleben, lose verlegen)
 - Einsatzbereiche neuartiger Design-Bodenbeläge
- **Bodenbelagsspezifische Reinigungsverfahren**
 - Unterhalts- und Zwischenreinigung
 - Grund- und Sonderreinigung
- **Schadenserkenkung, Schadensbehebung und Schadensprophylaxe**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Design-Bodenbeläge im Fokus

Die Weiterbildung findet zu einem großen Teil im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernen in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 1 Tag
 Ort: München
 Kosten: € 169,00 pro Person
 Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
 Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Praxis-Workshop: Das 1x1 der Gebäudereinigung



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how im grundlegenden Umgang mit Reinigungsprodukten, -textilien und -zubehör.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Das 1x1 der Gebäudereinigung“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Grundlagen der Reinigungschemie**
 - Farbsystem in der professionellen Gebäudereinigung
 - Ansetzen von Reinigungslösungen
 - Bedeutung pH-Wert und Sinner'scher Kreis
- **Maschinen- und Gerätekunde**
 - Umgang mit der Einscheibenmaschine
 - Einsatz von High-Speed- und Ultra-High-Speed-Maschinen
- **Umgang mit dem Systemwagen**
 - Einstufiges und zweistufiges Wischen
 - Bestücken des Systemwagens
- **Effizienzsteigerung und Kosteneinsparung durch wirtschaftliche Reinigungssysteme**
 - Sprayreinigung und Tuchpräparation
 - Spraycleanern und Polieren von Pflegefilmen
- **Produktauswahl und sichere Anwendung in der Unterhaltsreinigung**
 - Sanitärraumreinigung
 - Oberflächenreinigung
 - Bodenreinigung
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Praxis-Workshop: Das 1x1 der Gebäudereinigung

Die Weiterbildung findet ausschließlich im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 1 Tag
Ort: München
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Praxis-Workshop: Parkett und sonstige Holzbodenbeläge



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how, um Parkett und sonstige Holzbodenbeläge zu identifizieren und die spezifischen Reinigungs- und Pflegeverfahren für die jeweiligen Bodenbeläge professionell darauf anzuwenden.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Parkett und sonstige Holzbodenbeläge“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Grundlagen der Reinigungschemie**
 - Farbsystem in der Gebäudereinigung
 - pH-Wert und Sinner'scher Kreis
 - Umgang mit Gefahrstoffen
 - Ansetzen von Lösungen
- **Maschinen- und Gerätekunde**
- **Spezifische Materialkunde: Parkett und sonstige Holzbodenbeläge**
 - Inhaltsstoffe und Besonderheiten
 - Chemische und mechanische Verträglichkeiten und Empfindlichkeiten
- **Verfahren zur Reinigung und Pflege von geölten, gewachsten und versiegelten Holzbodenbelägen**
 - Unterhalts- und Zwischenreinigung
 - Grundreinigung und Einpflege
- **Typische Schadensbilder auf Parkett und sonstigen Holzbodenbelägen**
 - Diskussion der Ursachen entstandener Schäden
 - Möglichkeiten der Schadensbehebung
- **ALEGRIA-Zertifikat:
Praxis-Workshop: Parkett und sonstige Holzbodenbeläge**

Die Weiterbildung findet ausschließlich im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 1 Tag
 Ort: München
 Kosten: € 169,00 pro Person
 Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
 Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Praxis-Workshop: Elastische Hartbodenbeläge



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how, um elastische Hartbodenbeläge zu identifizieren und die spezifischen Reinigungs- und Pflegeverfahren professionell anzuwenden.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Elastische Hartbodenbeläge“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Grundlagen der Reinigungschemie**
 - Farbsystem in der Gebäudereinigung, pH-Wert und Sinner'scher Kreis
 - Umgang mit Gefahrstoffen
 - Ansetzen von Reinigungslösungen
- **Maschinen- und Gerätekunde**
- **Spezifische Materialkunde: Elastische Hartbodenbeläge**
 - Inhaltsstoffe und Besonderheiten
 - Chemische und mechanische Verträglichkeiten und Empfindlichkeiten
- **Verfahren zur Reinigung und Pflege von PVC, Linoleum und Kautschuk**
 - Grundreinigung und Einpflege
 - Cleanern und Polieren von Pflegefilmen
 - Trockene Pflegefilmsanierung
- **Typische Schadensbilder auf elastischen Hartbodenbelägen**
 - Diskussion der Ursachen entstandener Schäden
 - Möglichkeiten der Schadensbehebung
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Praxis-Workshop: Elastische Hartbodenbeläge

Die Weiterbildung findet ausschließlich im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 2 Tage
Ort: München
Kosten: € 338,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Praxis-Workshop: Textile Bodenbeläge



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how, um textile Bodenbeläge zu identifizieren und die spezifischen Reinigungs- und Pflegeverfahren professionell darauf anzuwenden.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Textile Bodenbeläge“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Grundlagen der Reinigungskemie**
 - Farbsystem in der Gebäudereinigung; Ansetzen von Reinigungslösungen
 - pH-Wert und Sinner'scher Kreis
 - Umgang mit Gefahrstoffen
- **Maschinen- und Gerätekunde**
- **Spezifische Materialkunde: Textile Bodenbeläge**
- **Verfahren zur Reinigung und Pflege von textilen Bodenbelägen**
 - Unterhalts- und Zwischenreinigung
 - Sprühextraktion, Shampooierverfahren und kombiniertes Verfahren
 - Gezielte Fleckentfernung (Detachur)
- **Typische Schadensbilder auf textilen Bodenbelägen**
 - Diskussion der Ursachen entstandener Schäden
 - Möglichkeiten der Schadensbehebung
- **ALEGRIA-Zertifikat:
Praxis-Workshop: Textile Bodenbeläge**

Die Weiterbildung findet ausschließlich im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 1 Tag
 Ort: München
 Kosten: € 169,00 pro Person
 Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
 Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Praxis-Workshop: Steinbodenbeläge



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how, um Steinbodenbeläge zu identifizieren und die spezifischen Reinigungs- und Pflegeverfahren für die jeweiligen Bodenbeläge professionell anzuwenden.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Steinbodenbeläge“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Grundlagen der Reinigungschemie**
 - Farbsystem in der Gebäudereinigung; Ansetzen von Reinigungslösungen
 - pH-Wert und Sinner'scher Kreis
 - Umgang mit Gefahrstoffen
- **Maschinen- und Gerätekunde**
- **Spezifische Materialkunde: Steinbodenbeläge**
 - Arten und Besonderheiten von Natur- und Kunststeinen
 - Unterscheidung kalkgebundener und kalkfreier Steine
 - Verträglichkeiten bezüglich Chemie und Mechanik
- **Verfahren zur Reinigung und Pflege von Steinbodenbelägen**
 - Unterhalts- und Zwischenreinigung
 - Grundreinigung, Einpflege und Imprägnierung
- **Typische Schadensbilder auf Steinbodenbelägen**
 - Diskussion der Ursachen entstandener Schäden
 - Möglichkeiten der Schadensbehebung
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Praxis-Workshop: Steinbodenbeläge

Die Weiterbildung findet ausschließlich im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernen in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 1 Tag
Ort: München
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Grundlagen in der Gebäudereinigung **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das grundlegende Wissen und praktische Know-how der modernen professionellen Gebäudereinigung und kennen die grundsätzlichen Unterschiede von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Grundlagen in der Gebäudereinigung“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Grundlagen der Reinigungschemie**
 - Farbsystem in der professionellen Gebäudereinigung
 - Bedeutung pH-Wert und Sinner'scher Kreis; Ansetzen von Reinigungslösungen
 - Umgang mit Gefahrstoffen
- **Besonderheiten sowie Vor- und Nachteile unterschiedlicher Reinigungsverfahren**
 - Einstufiges und zweistufiges Wischen
 - Cleanern und Polieren, Grundreinigung und Einpflege
- **Maschinen- und Gerätekunde**
 - Einscheibenmaschine, High-Speed- und Ultra-High-Speed-Maschinen
 - Systemwägen in der Gebäudereinigung
- **Sachgerechter Umgang mit Reinigungs- und Pflegeprodukten**
- **Professionelle Sanitärraumreinigung**
 - Effizienzsteigerung und Kosteneinsparung
 - Typische Schadensbilder und deren Ursachen
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Grundlagen in der Gebäudereinigung

Die Weiterbildung findet ausschließlich im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernten in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 1 Tag
 Ort: München
 Kosten: € 169,00 pro Person
 Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
 Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Praxis-Workshop: Grund- und Sonderreinigung **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das grundlegende Wissen und praktische Know-how der modernen professionellen Gebäudereinigung und kennen die grundsätzlichen Unterschiede von Reinigungs- und Pflegemaßnahmen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Grund- und Sonderreinigung“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Spezifische Bodenbelagskunde**
 - Erkennung, Empfindlichkeiten und Verträglichkeiten
 - Belagsspezifische Besonderheiten
- **Besonderheiten sowie Vor- und Nachteile unterschiedlicher Reinigungsverfahren**
 - Cleanern und Polieren, Grundreinigung und Einpflege
- **Maschinen- und Gerätekunde**
 - Einscheibenmaschine, High-Speed- und Ultra-High-Speed-Maschinen
 - Systemwägen in der Gebäudereinigung
- **Sachgerechter Umgang mit Reinigungs- und Pflegeprodukten**
- **Professionelle Sanitärraumreinigung**
 - Effizienzsteigerung und Kosteneinsparung
 - Typische Schadensbilder und deren Ursachen
- **Reinigungs- und Pflegemaßnahmen und deren Umsetzung auf**
 - Elastischen Hartbodenbelägen (PVC, Linoleum und Gummi)
 - Laminat, Parkett und sonstigen Holzbodenbelägen
 - Textilien Bodenbelägen
 - Natur- und Kunststeinbelägen
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Praxis-Workshop: Grund- und Sonderreinigung

Die Weiterbildung findet ausschließlich im ALEGRIA-Praxisschulungszentrum mit rund 750 m² Praxisfläche statt. Durch den hohen Praxisanteil wird eine optimale Umsetzung des Erlernen in die tägliche Arbeit gewährleistet.

Dauer: 1 Tag
Ort: München
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Kalkulation in der Gebäudereinigung Stufe 1 Grundlagen **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben umfangreiches Grundlagenwissen im Bereich Kalkulation und Angebotswesen für Ihre erfolgreiche Tätigkeit. Jeder Teilprozess einer Kalkulation wird analysiert und somit können Sie in einer Kalkulation Schwachstellen erkennen und verbessern.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Kalkulation in der Gebäudereinigung Stufe 1 Grundlagen“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Der aktuelle Lohn- und Tarifvertrag**
 - Wichtige Inhalte
 - Auswirkungen auf die Kalkulation
- **Anforderungen an eine professionelle Objektorganisation**
 - Leistungsverzeichnis, Raumgruppen-Zuordnung, Raum-Aufmaß
 - Objektübernahmeprotokoll
- **Stundenverrechnungssätze**
 - Voll- und teilzeitbeschäftigte Personen
 - Geringfügig beschäftigte Personen
- **Kalkulation von Angeboten**
 - Verbrauchsmittelkalkulationen
 - Objektkalkulation
- **Kurzfristige Ergebnisrechnung**
 - Deckungsbeitragsrechnung für Ihr Unternehmen
 - Nachkalkulation
- **Preisänderungen**
 - Preisänderung durch Leistungsänderung
 - Ergebnisorientierte Reinigungsverfahren
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Kalkulation in der Gebäudereinigung Stufe 1 Grundlagen

Dauer: 1 Tag
 Ort: München
 Kosten: € 239,00 pro Person
 Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
 Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung

Kalkulation in der Gebäudereinigung Stufe 2 Anwendung in der Praxis **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

Anhand von Objektbeispielen und Kennzahlen optimieren Sie Objekte. Die unterschiedlichen Methoden werden an Praxisbeispielen getestet und Vor- und Nachteile werden Ihnen aufgezeigt. Somit können Sie Zahlen immer kritisch hinterfragen und Probleme noch schneller erkennen und lösen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Kalkulation in der Gebäudereinigung Stufe 2 Anwendung in der Praxis“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Kalkulationsschema**
- **Stundenverrechnungssatz**
 - Vor- und Nachteile der Beschäftigungsverhältnisse von voll- und teilzeitbeschäftigten Personen, wie auch von geringfügig beschäftigten Personen
 - Anschaffung der optimalen Maschine aus unterschiedlichen Angeboten für das jeweilige Objekt
- **Leistungsermittlung**
 - QM-Leistungen und REFA-Kennzahlen im Vergleich
 - Vor- und Nachteile der Systeme
- **Kalkulationen**
 - Unterscheidung der Preisuntergrenzen
 - Vor- und Nachteile der Optimierungsmöglichkeiten
- **Nachkalkulation**
 - Ursachen der Abweichungen zur Angebotskalkulation
 - Veränderung der zukünftigen Angebotskalkulation
- **Preisänderungen an Beispielen**
 - Leistungsänderung
 - Sonstige Veränderungen
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Kalkulation in der Gebäudereinigung Stufe 2 Anwendung in der Praxis

Dauer: 1 Tag
Ort: München
Kosten: € 239,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Pers.



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Beratung

Spezielle Beratung



Gerne berät Sie das ALEGRIA-Team bei individuellen Fragestellungen zu folgenden Themenbereichen:

- **Hygienebegehungen**

Wir beurteilen für Sie die Hygienesituation in Ihrem Objekt und erstellen eine schriftliche Beurteilung.

- **Soll-Ist-Analysen**

Wir überprüfen – beispielsweise im Rahmen von Objektübernahmen und Reorganisationen – den Ist-Zustand hinsichtlich Reinigung, Desinfektion und Schnittstellen in Ihrem Objekt, zeigen eventuelle Defizite sowie Behebungsmöglichkeiten auf und unterstützen Sie bei deren Umsetzung, um den gewünschten Soll-Zustand zu erreichen.

- **ALEGRIA-Hotline**

Das ALEGRIA-Team steht Ihnen täglich bei allen Fragen der Hygiene aus dem Bereich der Gebäudereinigung mit einer kompetenten, kurzfristigen Antwort am Telefon zur Verfügung.

- **Anwendungstechnische Stellungnahmen**

Wir unterstützen Sie bei allen Problemstellungen im Zusammenhang mit Reinigungs- und Hygienetechnik. Unter anderem analysieren wir Schäden, entwickeln Lösungen für deren Behebung und für die zukünftige Vermeidung.

- **Spezifische Reinigungs- und Pflegeanleitungen**

Sie erhalten von uns maßgeschneiderte Anleitungen für den professionellen Umgang mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsprodukten in Ihrem Objekt.

- **Begleitung bei behördlichen Hygieneprüfungen**

Das ALEGRIA-Team unterstützt Sie kompetent bei der Vorbereitung und Durchführung behördlicher Hygieneprüfungen und bei der Umsetzung behördlicher Auflagen.

- **Gutachten**

Wir unterstützen Sie bei Problemen in Ihrem Objekt und begutachten diese. Im Anschluss erhalten Sie ein fundiertes schriftliches Gutachten, das ebenso zur Klärung eines Sachverhaltes wie zu einer außergerichtlichen Streitschlichtung oder zur Bezeugung in einem Gerichtsprozess dienen kann.



Reorganisation der Reinigung



Mit Reorganisation ist im Allgemeinen die Veränderung der Unternehmensorganisation definiert, speziell der Aufbau- oder Ablauforganisation.

In der Gebäudereinigung wird hauptsächlich von der Reorganisation gesprochen, wenn ein Objekt oder ein Unternehmensteil wieder neu strukturiert wird, um dauerhaft die Ansprüche des Kunden erfüllen zu können und dennoch den eigenen Deckungsbeitrag zu steigern.

Aspekte der Reorganisation:

- **Objektbegehung**
- **Ist-Analyse der bestehenden Prozesse:**
 - Reinigungsablauf
 - Raumbuch
 - Leistungsverzeichnis
- **Abgleich mit der Soll-Situation**
- **Aufzeigen von möglichen Defiziten und Optimierungsmöglichkeiten**
- **Überprüfung der vorhandenen Schnittstellen**
- **Optimierung der Prozessabläufe**
- **Prüfung von geeigneten Reinigungsmethoden und Reinigungstechniken vor Ort**
- **Erstellung von hausspezifischen Unterlagen und die Implementierung dieser vor Ort**
- **Schulung der Mitarbeiter**
- **Abschließende bzw. fortführende Validierung der Prozesse**

Standardwerk Reorganisation:
€ 480,00 pro Exemplar

Bei individueller Erstellung:
Mehrkosten je nach individuellem Aufwand

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Hygienekonzeption

Reinigungs- und Desinfektionspläne



Das ALEGRIA-Team bietet Ihnen die Erstellung von spezifisch auf Ihren Bedarf zugeschnittenen Reinigungs- und Desinfektionsplänen gemäß den Anforderungen der Berufsgenossenschaft (BG) an und begleitet Sie auch gerne bei deren Umsetzung in Ihrem Haus.





Gesundheitswesen



Ausbildung
Weiterbildung
Beratung
Hygienekonzeption



Ausbildung

ALEGRIA-zertifizierte(r) Hygienemanager(in): Fachrichtung Heime und Krankenhäuser



Ziel der Ausbildung:

Diese Ausbildung vermittelt Ihnen in Theorie und Praxis die Anforderungen an ein professionelles Hygienemanagement in Heimen und Krankenhäusern. Sie können nach der Ausbildung u. a. die Anforderungen von Hygieneplänen nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) sowie den Richtlinien des Robert-Koch-Instituts (RKI) in der täglichen Praxis umsetzen und kontrollieren.

Nach einer Lernerfolgskontrolle erhalten Sie das Zertifikat „ALEGRIA-zertifizierte(r) Hygienemanager(in): Fachrichtung Heime und Krankenhäuser“.

Inhalt der Ausbildung:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Grundlagen der Reinigungschemie**
- **Mikrobiologie und Infektionskrankheiten**
- **Hygienische Anforderungen in medizinischen Einrichtungen**
- **Abgrenzung hygienerelevanter Bereiche in Heimen und Krankenhäusern**
- **Wirksames Hygienemanagement mithilfe des Multibarrierensystems**
 - Die Bedeutung des Hygieneplans als umfassendes Hygieneinstrument
 - Objektspezifische Umsetzung
 - Förderung des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter(innen)
- **Bedeutung der Umfeldhygiene**
- **Hygienesicherung in Krisensituationen**
- **Spezifische Anforderungen an die Textilhygiene in Krankenhäusern und Heimen**
- **Effiziente Mitarbeiterschulung**
- **Lernerfolgskontrolle/ALEGRIA-Zertifikat:**
ALEGRIA-zertifizierte(r) Hygienemanager(in): Fachrichtung Heime und Krankenhäuser

Dauer: 2 Tage
Ort: München und Wedel
Kosten: € 338,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Für die Teilnahme erhalten Sie
10 Fortbildungspunkte für die





Ausbildung

Hygienebeauftragte(r): Fachrichtung Pflegeeinrichtungen



Ziel der Ausbildung:

Sie erwerben die Zusatzqualifikation „Hygienebeauftragte(r): Fachrichtung Pflegeeinrichtungen“ nach dem neuesten Stand des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) sowie das hierzu erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how.

Nach einer Lernerfolgskontrolle erhalten Sie das Zertifikat „Hygienebeauftragte(r): Fachrichtung Pflegeeinrichtungen“.

Inhalt der Ausbildung:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Grundlagen der Reinigungschemie**
- **Bedeutung und Grundlagen der Hygiene**
- **Allgemeine Hygieneanforderungen in der täglichen Praxis**
 - Reinigung, Desinfektion, Sterilisation
 - Wäsche- und Bettenhygiene, Hausreinigung, Wasser- und Sanitärhygiene
- **Mikrobiologie und Infektionskrankheiten**
- **Besonderheiten der Hygiene im Pflegebereich**
- **Besonderheiten der Lebensmittelhygiene**
 - Gesetzliche Bestimmungen
 - Basishygiene, Reinigung und Desinfektion, Abfallentsorgung, Geschirrhgiene
 - Eigenkontrolle nach HACCP
- **Erfolgreiche, selbstständige Durchführung von Hygieneschulungen**
- **Planung und Durchführung von Hygienechecks**
- **Lernerfolgskontrolle/ALEGRIA-Zertifikat:**
Hygienebeauftragte(r): Fachrichtung Pflegeeinrichtungen

Dauer: 3 Tage
Ort: München und Wedel
Kosten: € 655,50 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Für die Teilnahme erhalten Sie
12 Fortbildungspunkte für die





Weiterbildung

Aufbaukurs Hygienebeauftragte(r): Fachrichtung Pflegeeinrichtungen



Ziel der Weiterbildung:

Zertifizierte „Hygienebeauftragte: Fachrichtung Pflegeeinrichtungen“ vertiefen ihr theoretisches und praktisches Know-how und werden mit den aktuellsten gesetzlichen Anforderungen vertraut gemacht.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Aufbaukurs Hygienebeauftragte(r): Fachrichtung Pflegeeinrichtungen“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Gesetzliche Änderungen und deren Umsetzung in der täglichen Praxis**
- **Allgemeine Hygieneanforderungen in der täglichen Praxis**
 - Reinigung, Desinfektion, Sterilisation
 - Wäsche- und Bettenhygiene, Hausreinigung, Wasser- und Sanitärhygiene
 - Lebensmittelhygiene
- **Planung und Durchführung von Hygienechecks**
- **Typische Hygienefehler in der Praxis**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Aufbaukurs Hygienebeauftragte(r): Fachrichtung Pflegeeinrichtungen

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Für die Teilnahme erhalten Sie
8 Fortbildungspunkte für die





Weiterbildung

Kompakt-Workshop: Hygienemanagement in Heimen und Krankenhäusern



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben in komprimierter Form die grundlegenden Anforderungen an ein professionelles Hygienemanagement in Heimen und Krankenhäusern unter Berücksichtigung der neuesten gesetzlichen Entwicklungen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Hygienemanagement in Heimen und Krankenhäusern“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Rechtliche Vorgaben**
 - Infektionsschutzgesetz
 - Biostoffverordnung
 - Weitere Vorgaben
- **Grundlagen der Mikrobiologie**
- **Bedeutung der Hygiene in medizinischen Einrichtungen**
- **Anforderungen an eine professionelle Reinigung und Desinfektion**
- **Effektives Krisenmanagement**
 - Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (RKI)
 - Professionelles Verhalten und zwingend erforderliche Maßnahmen
- **ALEGRIA-Zertifikat:
Hygienemanagement in Heimen und Krankenhäusern**

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Für die Teilnahme erhalten Sie
8 Fortbildungspunkte für die





Weiterbildung

Weiterbildung zur hygienebeauftragten Person – Bereich Kindertagesstätten **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

In Anlehnung an die aktuellen rechtlichen Forderungen erwerben Sie die Fähigkeit, den theoretischen und praktischen Anforderungen als hygienebeauftragte Person in Kindertagesstätten gerecht zu werden.

Zum Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das Zertifikat „Weiterbildung zur hygienebeauftragten Person – Bereich Kindertagesstätten“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Rechtliche Vorgaben**
 - Lebensmittelrecht (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch; Lebensmittelhygieneverordnung; Lebensmittelinformationsverordnung; DIN-Normen der Lebensmittelhygiene)
 - Infektionsschutzgesetz (IfSG)
 - Trinkwasserverordnung 2013 (TrinkwV)
 - Gefahrstoff-Verordnung; Biostoff-Verordnung; Arbeitsstätten-Verordnung
- **Relevantes zu Infektionserregern**
 - Meldepflichten (§ 34 IfSG, Wiederzulassungsrichtlinie Gemeinschaftseinrichtungen)
 - Infektionserreger konkret (z. B. Noroviren, Rotaviren, Scharlach, Läuse, Hand-Fuß-Mund-Krankheit, Windpocken)
- **Infektionsprävention**
 - Anforderungen an das Personal (Personalhygiene; z. B. Händehygiene, Impfungen)
 - Anforderungen an Kinder und Jugendliche
 - Belehrung von Eltern und Sorgeberechtigten
- **(Bau)hygienische Anforderungen**
 - Sicherheit im Außenbereich (z. B. Spielsand, Wasser, Tierhaltung)
 - Sicherheit im Innenbereich (z. B. Kleiderablage, Wäscheaufbereitung, Wickelunterlagen, Schlaf- und Ruheräume, Spielgeräte, Zahnprophylaxe)
- **Besonderheiten der Reinigung und Desinfektion in Kindertagesstätten**
- **Grundsätze zur Erstellung und zum Umgang mit dem Hygieneplan**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Weiterbildung zur hygienebeauftragten Person – Bereich Kindertagesstätten

Dauer: 1 Tag
Ort: München
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Für die Teilnahme erhalten Sie
8 Fortbildungspunkte für die





Weiterbildung

Professionelle Textil- und Wäschehygiene



Ziel der Weiterbildung:

Sie erwerben das erforderliche theoretische Wissen und praktische Know-how für eine professionelle Textil- und Wäschehygiene im Gesundheitswesen, sodass Sie in der Lage sind, den Bereich der Textilaufbereitung wirtschaftlich und rechtssicher zu planen sowie umzusetzen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Professionelle Textil- und Wäschehygiene“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Anforderungen an Wäschehygiene**
- **Rechtliche Bestimmungen und Anforderungen in Bezug auf Textilhygiene in unterschiedlichen medizinischen Einrichtungen**
- **Planung und Elemente einer Wäscherei**
 - Anforderungen an Räumlichkeiten, Gerätetechnik
 - Wasserqualität, Ausstattung, Hygiene, Personal, Waschgut
 - Reinigungstextilien, Arbeitsschutz gemäß BGR/GUV-R 500
- **Hygienische Aufbereitung von Textilien**
 - Faserkunde/Pflegekennzeichnung
 - Waschmittelkunde
 - Waschverfahren
- **Aufbau eines Eigenkontrollsystems im Rahmen des QM RABC (Risiko Analyse Biokontamination Kontrolle) – DIN 14065**
- **Kostenstruktur Wäscherei**
- **ALEGRIA-Zertifikat:
Professionelle Textil- und Wäschehygiene**

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Für die Teilnahme erhalten Sie
8 Fortbildungspunkte für die





Weiterbildung

Praxis-Workshop: Professionelle OP-Raum-Hygiene



Ziel der Weiterbildung:

Zunächst erstellen wir für Sie eine Ist-Analyse der bestehenden OP-Raum-Hygenesituation, decken eventuelle Defizite auf und zeigen Wege, wie diese behoben werden können. Auf dieser Grundlage schulen wir gezielt die eingebundenen Reinigungskräfte im Rahmen eines Praxis-Workshops: Die einzelnen Arbeitsschritte werden erläutert und deren praktische Umsetzung trainiert.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Professionelle OP-Raum-Hygiene“.

Inhalt der Weiterbildung vor Ort:

- Erläuterung der Anforderungen an die OP-Hygiene
- Ist-Analyse des bestehenden Reinigungsablaufs (vom Einschleusen bis zum Ausschleusen)
- Abgleich mit der Soll-Situation
- Aufzeigen von möglichen Defiziten und Optimierungsmöglichkeiten
- Begleitung bei der praktischen Umsetzung
- ALEGRIA-Zertifikat:
Praxis-Workshop: Professionelle OP-Raum-Hygiene

Abrechnung jeweils nach
individuellem Aufwand





Beratung

Spezielle Beratung



Gerne berät Sie das ALEGRIA-Team bei individuellen Fragestellungen zu folgenden Themenbereichen:

- **Hygienebegehungen**

Wir beurteilen für Sie die Hygienesituation in Ihrem Objekt und erstellen eine schriftliche Beurteilung.

- **Soll-Ist-Analysen**

Wir überprüfen – beispielsweise im Rahmen von Objektübernahmen und Reorganisationen – den Ist-Zustand hinsichtlich Reinigung, Desinfektion und Schnittstellen in Ihrem Objekt, zeigen eventuelle Defizite sowie Behebungsmöglichkeiten auf und unterstützen Sie bei deren Umsetzung, um den gewünschten Soll-Zustand zu erreichen.

- **ALEGRIA-Hotline**

Das ALEGRIA-Team steht Ihnen täglich bei allen Fragen der Hygiene aus dem Bereich der Gebäudereinigung mit einer kompetenten, kurzfristigen Antwort am Telefon zur Verfügung.

- **Anwendungstechnische Stellungnahmen**

Wir unterstützen Sie bei allen Problemstellungen im Zusammenhang mit Reinigungs- und Hygienetechnik. Unter anderem analysieren wir Schäden, entwickeln Lösungen für deren Behebung und für die zukünftige Vermeidung.

- **Spezifische Reinigungs- und Pflegeanleitungen**

Sie erhalten von uns maßgeschneiderte Anleitungen für den professionellen Umgang mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsprodukten in Ihrem Objekt.

- **Begleitung bei behördlichen Hygieneprüfungen**

Das ALEGRIA-Team unterstützt Sie kompetent bei der Vorbereitung und Durchführung behördlicher Hygieneprüfungen und bei der Umsetzung behördlicher Auflagen.

- **Gutachten**

Wir unterstützen Sie bei Problemen in Ihrem Objekt und begutachten diese. Im Anschluss erhalten Sie ein fundiertes schriftliches Gutachten, das ebenso zur Klärung eines Sachverhaltes wie für eine außergerichtliche Streitschlichtung oder eine zur Bezeugung in einem Gerichtsprozess dienen kann.





Hygienekonzeption

Hygieneplan gem. § 36 IfSG stationäre und ambulante Pflege



Hygienepläne sind nach dem Infektionsschutzgesetz in allen Gemeinschaftseinrichtungen zur Vermeidung von Infektionen erforderlich.

Sie erhalten einen umfassenden, individuell umsetzbaren Maßnahmenkatalog gemäß IfSG § 36 zu allen hygienerelevanten Themen einschließlich des Ausbruchsmanagements in Alten- und Pflegeheimen.

Inhalt des Hygieneplans:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Anforderungen an die Personalhygiene**
- **Grundsätze der Reinigung und Desinfektion**
- **Besonderheiten im Pflegebereich**
 - Behandlungspflege
 - Aufbereitung von Reinigungsutensilien, Instrumenten etc.
 - Umgang mit Speisen
 - Meldepflicht
 - Hygienemaßnahmen bei infektiösen Krankheiten und Erregern
 - Ausbruchsmanagement
- **Anforderungen an die Wäschehygiene**
- **Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung**
- **Technischer Dienst**
- **Aspekte der Mitarbeiterschulung**

Standardwerk Hygieneplan stationäre und ambulante Pflege: € 480,00 pro Exemplar

Bei individueller Erstellung:
Mehrkosten je nach individuellem Aufwand

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Hygienekonzeption

Reinigungs- und Desinfektionspläne



Das ALEGRIA-Team bietet Ihnen die Erstellung von spezifisch auf Ihren Bedarf zugeschnittenen Reinigungs- und Desinfektionsplänen gemäß den Anforderungen der Berufsgenossenschaft (BG) an und begleitet Sie auch gerne bei deren Umsetzung in Ihrem Haus.





Hygienekonzeption

QM-Handbuch: Hauswirtschaft



Das QM-Handbuch: Hauswirtschaft bietet Ihnen einen Leitfaden zur Umsetzung eines QM-Systems für den bedeutsamen Bereich der Hauswirtschaft in Alten- und Pflegeheimen. Hierdurch werden die gesamten Abläufe in der Hauswirtschaft definiert, voneinander abgegrenzt und langfristig optimiert.

Inhalt des QM-Handbuchs:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Grundlagen des Qualitätsmanagements**
- **Das 3-Stufen-Infektionsschutz-Management**
- **Entwicklung einer Schnittstellenkonzeption**
- **Aufgaben der Hauswirtschaft**
 - In den Wohnbereichen
 - Im Wäschereibetrieb
 - In der Großküche
- **Anforderungen an die Personalhygiene**
- **Grundlagen der Gebäudereinigung**
- **Technischer Dienst**
- **Aspekte der Mitarbeiterschulung und der IfSG-Belehrung**

Standardwerk QM-Handbuch:
Hauswirtschaft: € 480,00 pro Exemplar

Bei individueller Erstellung:
Mehrkosten je nach individuellem Aufwand

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Hygienekonzeption

Pandemiekonzeption



Sie erhalten einen sofort umsetzbaren Maßnahmenkatalog zu den Themen Reinigung, Hygiene und Prophylaxe im Fall einer Pandemie zum Schutz von Mitarbeitern, Patienten und Besuchern.

Inhalt der Pandemiekonzeption:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Erläuterung der einzelnen Pandemiephasen**
- **Notwendige Maßnahmen in den jeweiligen Phasen**
- **Anforderungen an die Personalhygiene**
- **Grundsätze der Reinigung und Desinfektion**
- **Anforderungen an die Wäschehygiene**
- **Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung**
- **Technischer Dienst**
- **Aspekte der Mitarbeiterschulung**

Standardwerk Pandemiekonzeption:
€ 480,00 pro Exemplar

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Hygienekonzeption

Risikoanalyse



Jede Pflegeeinrichtung ist nach den gesetzlichen Vorgaben gem. GefStoffV, IfSG, TRGS 250, BioStoffV, Arbeitsschutzgesetz verpflichtet, eine Risikoanalyse für ihr Personal zu erstellen. Der ALEGRIA-Ratgeber Risikoanalyse unterstützt Sie bei der Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung für Ihre Einrichtung.

Inhalt der Risikoanalyse:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Einteilung der zu beurteilenden Arbeitsbereiche**
- **Bestimmung der Schutzstufen und Maßnahmen**
- **Verhalten im Brandfall**
- **Erste-Hilfe-Maßnahmen**
- **Schutz des Personals**
- **Grundsätze der Reinigung und Desinfektion**
- **Besonderheiten der unterschiedlichen Bereiche**
 - Küche
 - Wäsche
- **Betten- und Wäscheaufbereitung**
- **Abfallentsorgung**
- **Mikroorganismen**
- **Tierhaltung**
- **Wasserhygiene**

Standardwerk Risikoanalyse:
€ 480,00 pro Exemplar

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Hygienekonzeption

Hygieneplan: Arzt- und Zahnarztpraxen **Neu!**



Sie erhalten eine auf Ihre spezifische Praxisstation angepasste Hygienekonzeption. Anhand einer SOLLIST-Analyse decken wir potenzielle Schwachstellen in Ihrer Hygienekonzeption auf und zeigen Ihnen bei Bedarf konkrete Optimierungsmöglichkeiten.

Inhalt des Hygieneplans:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Personalhygiene**
- **Flächenreinigung und Desinfektion**
- **Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Medizinprodukten**
- **Maßnahmen der Hygiene in der Diagnostik, Pflege und Therapie**
- **Entsorgung**
- **Umgang mit und Versand von Laborproben**
- **Umgang mit Arzneimitteln**
- **Meldepflichtige Krankheiten**
- **Schulungsmaßnahmen**
- **Hygieneaudit**

Standardwerk Hygieneplan Arzt- und Zahnarztpraxen: € 480,00 pro Exemplar

Bei individueller Erstellung:
Mehrkosten je nach individuellem Aufwand

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Hygienekonzeption

RABC-Konzeption gemäß DIN EN 14065



Das Handbuch RABC-Konzeption befasst sich mit der Ausarbeitung eines prozessorientierten Qualitätsmanagementsystems mit Risikoanalyse und ist im Bereich Biokontamination und Hygiene in der Wäscherei unabdingbar. Mit ihm können Sie einfach und effizient eine betriebseigene Konzeptplanung umsetzen, wodurch eine kontinuierliche Prozessoptimierung gewährleistet wird.

Inhalte der RABC-Konzeption:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Prozesse in der Wäscherei**
- **Hygienemanagement**
 - Einführung in die Mikrobiologie
 - Kontrolluntersuchungen
 - Hygienemaßnahmen
 - Personalhygiene
- **Maßnahmen für die Einführung**
 - RABC-Handbuch gemäß DIN EN 14065
 - Produktionsprozesse
 - Risikoanalyse
 - Kritische Kontrollpunkte
 - Dokumentation
- **Risikoanalyse anhand von Beispielen**

Standardwerk
RABC-Konzeption: € 480,00 pro Exemplar

Bei individueller Erstellung:
Mehrkosten je nach individuellem Aufwand

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Hygieneplan: Kita **Neu!**

Hygienepläne sind nach dem Infektionsschutzgesetz in allen Gemeinschaftseinrichtungen zur Vermeidung von Infektionen erforderlich. Sie erhalten einen umfassenden, individuell umsetzbaren Maßnahmenkatalog gemäß IfSG § 36 zu allen hygiene relevanten Themen in Kindertagesstätten.

Inhalt des Hygieneplans:

- **Rechtliche Grundlagen**
- **Infektionsprävention**
- **Personalhygiene**
 - Berufsbekleidung
 - Händehygiene
 - Hygiene der Kinder
- **Reinigung und Desinfektion**
- **Bauhygienische Anforderungen**
 - Lüften
 - Kleiderablage
 - Sicherheit im Außenbereich
 - Tierhaltung
- **Wäsche**
- **Lebensmittelhygiene**
- **Schädlingsmanagement**
- **Erste Hilfe**
- **Umgang mit Medikamenten**

Standardwerk Hygieneplan Kita:
€ 480,00 pro Exemplar

Bei individueller Erstellung:
Mehrkosten je nach individuellem Aufwand

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.







Großküche/Catering/Gastronomie/Lebensmittelverarbeitung



Ausbildung
Weiterbildung
Beratung
Hygienekonzeption



Ausbildung

Hygienebeauftragte Person – Bereich Lebensmittel



Foto: Koch des Jahres / Melanie Bauer Photodesign

Ziel der Ausbildung:

In Anlehnung an die aktuellen rechtlichen Forderungen erwerben Sie die Fähigkeit, den theoretischen und praktischen Anforderungen als hygienebeauftragte Person im Lebensmittelbereich gerecht zu werden.

Nach einer Lernerfolgskontrolle erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Ausbildung zur hygienebeauftragten Person – Bereich Lebensmittel“.

Inhalt der Ausbildung:

- **Rechtliche Vorgaben**
 - EU-Hygienepaket
 - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
 - Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)
 - Infektionsschutzgesetz (IfSG)
 - Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
 - DIN-Normen der Lebensmittelhygiene
 - Trinkwasserverordnung (TrinkwV)
- **Basishygiene für Umfeld und Produktion**
- **Einführung in die Personal-, Produkt- und Produktionshygiene**
- **Grundlagen der Reinigungschemie und Umgang mit Gefahrstoffen**
- **Besonderheiten der Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich**
- **Basiswissen: Maschinen- und Gerätekunde**
- **Erstellung hygienerelevanter Checklisten und Maßnahmenpläne**
- **Lernerfolgskontrolle/ALEGRIA-Zertifikat:**
Ausbildung zur hygienebeauftragten Person – Bereich Lebensmittel

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 254,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Ausbildung

ALEGRIA-zertifizierte(r) HACCP-Manager(in)



Foto: Koch des Jahres / Melanie Bauer Photodesign

Ziel der Ausbildung:

Sie erwerben die erforderlichen Fähigkeiten zur praktischen Umsetzung des HACCP-Konzepts im Großküchenbereich gemäß der EG-Verordnung 852/2004.

Mit Abschluss dieser Ausbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „ALEGRIA-zertifizierte(r) HACCP-Manager(in)“.

Inhalt der Ausbildung:

- **Rechtliche Vorgaben**
 - EU-Hygienepaket
 - Lebensmittelinformationsverordnung
 - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
 - Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)
 - Infektionsschutzgesetz (IfSG)
 - DIN-Normen der Lebensmittelhygiene
 - EU-Zulassungen
- **Grundlagen der Reinigungschemie und Umgang mit Gefahrstoffen**
- **Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene**
- **Basishygiene für Personal, Produkt und Produktion**
- **Professionelle Mitarbeiterschulung gemäß DIN 10514 und IfSG**
- **Lebensmittelverpackungen und Kennzeichnungspflichten**
- **Besonderheiten der Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich**
- **Erstellung eines HACCP-Konzeptes**
- **EU-Zulassungen**
- **Lernerfolgskontrolle/ALEGRIA-Zertifikat:
ALEGRIA-zertifizierte(r) HACCP-Manager(in)**

Dauer: 2 Tage
Ort: München und Wedel
Kosten: € 449,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung

Praxis-Workshop: Gefahrenanalyse und Risikobewertung



Foto: Koch des Jahres / Melanie Bauer Photodesign

Ziel der Weiterbildung:

Aufbauend auf die Ausbildung zur/zum ALEGRIA zertifizierte(n) HACCP-Manager(in) werden bei dieser Weiterbildung die bereits erlernten theoretischen Anforderungen an die Erstellung und Umsetzung eines HACCP-Konzepts anhand von Beispielen und Gruppenarbeiten vertieft. Es wird explizit auf die Ausarbeitung einer Konzeption inkl. der Forderungen nach Codex Alimentarius eingegangen.

Nach einer Lernerfolgskontrolle erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Gefahrenanalyse und Risikobewertung“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Wiederholung der Themen des zweitägigen HACCP-Managers**
- **Umsetzung der Anforderungen nach Codex Alimentarius zur Erstellung eines HACCP-Konzeptes:**
 - Produktbeschreibungen
 - Prozessanalysen
 - Gefahrenanalyse und Risikobewertung
 - Bestimmung des Zielniveaus
 - Datenerfassung
 - Korrekturmaßnahmen
 - Dokumentation
- **Hintergründe und Notwendigkeiten der Food Defense**
- **ALEGRIA-Zertifikat:
Praxis-Workshop: Gefahrenanalyse und Risikobewertung***

*bei vorhergehender Absolvierung der Ausbildung „ALEGRIA-zertifizierter HACCP-Manager“

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 254,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung

Praxis-Workshop: Lebensmittelhygiene täglich umgesetzt **Neu!**



Foto: Koch des Jahres / Melanie Bauer Photodesign

Ziel der Weiterbildung:

Der Fokus dieses Praxis-Workshops liegt auf der Entwicklung und dem Ausbau der Hygienepraxis in Großküchen und anderen Lebensmittelverarbeitenden Betrieben. Sie sammeln umfassende Erfahrungen im Bereich der professionellen Lebensmittel- und Umfeldhygiene anhand vieler praktischer Übungen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Lebensmittelhygiene täglich umgesetzt“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Mikrobiologische Grundlagen**
- **Anforderungen an die effektive Reinigung und Desinfektion**
- **Voraussetzungen der professionellen Geschirrhgiene**
- **Basishygiene für Personal, Lebensmittel und Produktion**
- **Bedeutung von Hygienekontrollen**
- **ALEGRIA-Zertifikat:
Praxis-Workshop: Lebensmittelhygiene täglich umgesetzt**

Dauer: 1 Tag
Ort: München
Kosten: € 254,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung

Lebensmittelhygiene aktuell **Neu!**



Foto: Koch des Jahres / Melanie Bauer Photodesign

Ziel der Weiterbildung:

Zertifizierte HACCP-Manager(innen) vertiefen ihr theoretisches und praktisches Know-how und werden mit den aktuellen gesetzlichen Anforderungen vertraut gemacht. Gleichzeitig erfüllen sie die gesetzliche Vorgabe der jährlichen Fortbildung nach dem Infektionsschutzgesetz und der Lebensmittel-Hygieneverordnung.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Lebensmittelhygiene aktuell“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Rechtliche Vorgaben**
- **Gesetzliche Änderungen und deren Umsetzung in der täglichen Praxis**
- **Wiederholung der Grundlagen in der Personal-, Produkt- und Produktionshygiene**
- **Aktuelle Ereignisse und Anforderungen im Themenfeld Lebensmittel**
- **Verbraucherschutz und Kennzeichnungspflicht ab Dezember 2014 (LMIV)**
- **Neuerungen bei der Erstellung um Umsetzung eines HACCP-Konzeptes**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Lebensmittelhygiene aktuell

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 254,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung

Praxis-Workshop: **Neu!** Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)



Martin Müller, BVLK-Bundesvorsitzender a. D.

Ziel der Weiterbildung:

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) wurde 2011 als Verordnung EU Nr. 1169/2011 beschlossen und gilt verbindlich ab 13. Dezember 2014. Für alle Lebensmittelunternehmer gilt es, die notwendigen Informationen bzgl. eines Lebensmittels dem Endverbraucher zur Verfügung zu stellen.

Nicht nur die Lebensmittelindustrie, sondern auch die Gemeinschaftsverpflegung, die Großküche und die Gastronomie sind hiervon betroffen. Die Fragen, die sich den meisten Lebensmittelunternehmern hierbei stellen, sind:

- Was genau wird gesetzlich gefordert und wie sollen diese Inhalte in der Praxis umgesetzt werden?
- Was ist gefordert, was ist Pflicht, wie werde ich den Bestimmungen der LMIV gerecht?

Wir geben Ihnen in diesem Praxis-Workshop einen Praxisleitfaden zur rechtssicheren Umsetzung der LMIV.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Praxis-Workshop: Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).“

Inhalt der Weiterbildung:

- **Aktuelles aus der Lebensmittelkontrolle und Überwachung**
- **Die Grundsätze der LMIV**
- **Nationale Vorgaben**
- **Umsetzung durch die Überwachung**
- **Welche Informationsverordnung trifft den Unternehmer?**
- **Was bleibt, was ist neu?**
- **Allergenkennzeichnung, aber wie?**
- **Was sich an der HACCP-Konzeption ändert:**
Gefahrenanalyse und Risikobewertung angepasst an die LMIV
- **Was tun, wenn der Lebensmittelkontrolleur kommt?**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Praxis-Workshop: Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Dauer: 1 Tag
 Ort: München und Wedel
 Kosten: € 449,00 pro Person
 Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung

Lebensmittelhygiene für (Reinigungs-)Dienstleister **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

Die Hygieneanforderungen in Küchen und Lebensmittelindustriebetrieben sind extrem hoch. Die meisten Reinigungsleistungen werden von kücheneigenen Mitarbeitern erbracht, aber warum soll ein Dienstleister keine echte Alternative bieten?

Das Seminar vermittelt einen Überblick über die verschiedensten Bereiche, die in Küchen gereinigt werden, und vermittelt, welche speziellen Anforderungen an Reinigungstechnik und Personal gestellt werden.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Lebensmittelhygiene für (Reinigungs-)Dienstleister“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Reinigungsaufgaben im Lebensmittelbereich/Großküchen**
- **Unterhalts- und Sonderreinigungen**
- **Rechtliche Vorgaben bzgl. Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung**
- **Pflichtschulungen für Reinigungspersonal**
- **HACCP-Grundlagen**
- **Reinigungschemie und -technik in der Großküche**
- **Anforderungen an Fremdpersonal**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Lebensmittelhygiene für (Reinigungs-)Dienstleister

Dauer: 1 Vormittag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 199,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 20 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung

Lebensmittelhygieneschulung **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

Jährliche Hygieneschulung für Personen, die

- **Lebensmittel herstellen**
(Küchenpersonal, Mitarbeiter in der Lebensmittelindustrie)
- **Lebensmittel ausgeben**
und in Bereichen arbeiten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird
(z. B. Reinigungskräfte, Haustechniker, Spülkräfte ...)

Vor allem für Küchenleiter, die die jährliche Schulung Ihrer Mitarbeiter selber übernehmen, geben wir viele praktische Tricks und Tipps, wie die Schulung zielgruppengerecht aufbereitet und durchgeführt werden kann.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Lebensmittelhygieneschulung für Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Seminarinhalte gemäß:**
 - VO (EG) 852/2004, VO (EG) 853/2004
 - LMHV
 - LFGB
 - DIN 10514 und
 - IfSG
 - HACCP-Grundsätze
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Lebensmittelhygieneschulung für Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben.

Dauer: 2,5 Stunden
Ort: München und Wedel
Kosten: € 79,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 30 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Beratung

Spezielle Beratung



Gerne berät Sie das ALEGRIA-Team bei individuellen Fragestellungen zu folgenden Themenbereichen:

- **ALEGRIA Quality Development**

Das Team ALEGRIA Quality Development beschäftigt sich speziell mit der Erstellung und Implementierung von Hygienekonzepten in der Lebensmittelbranche.

Die Kunden sind genauso breit gefächert, vom Gesundheitswesen über Betriebscafés bis hin zur Sternegastronomie, wie das Fachwissen der Mitarbeiter.

- **Soll-Ist-Analysen**

Das ALEGRIA-Team erstellt Soll-Ist-Analysen Ihres Hygienekonzeptes und der Umsetzung in Ihrem Unternehmen und hilft Ihnen mit einem fundierten Maßnahmenplan, gesetzeskonform zu arbeiten.

- **Begleitung bei behördlichen Hygieneprüfungen**

Das ALEGRIA-Team unterstützt Sie kompetent bei der Durchführung behördlicher Hygieneprüfungen und bei der Umsetzung behördlicher Auflagen.

- **IFS-Audits**

Gerne bereiten wir Ihr Team auf bevorstehende IFS-Audits vor, analysieren Schwachstellen in der Umsetzung und schulen Ihre Mitarbeiter für die Auditsituation.

- **EU-Zulassung**

Wenn Sie wissen möchten, wie Sie die Anforderungen für eine EU-Zulassung richtig umsetzen, sind wir der richtige Partner für Sie.

Kosten: Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.
Kontakt: alegria-qd@alegria-seminare.de





Hygienekonzeption

HACCP-Konzeption Grundlagen



Das Handbuch HACCP-Konzeption Grundlagen bietet Ihnen alle Hintergrundinformationen zur Umsetzung der allgemeinen Betriebshygiene und einer HACCP-Konzeption. Egal ob Krankenhaus-, Heim-, Gastronomie- oder Sterneküche: Gesetzliche Vorgaben werden in verständlicher Art und Weise dargestellt und mit Umsetzungsempfehlungen ergänzt.

Inhalt der HACCP-Konzeption Grundlagen:

- Gesetzliche Vorgaben
- Kennzeichnungspflichten nach LMIV
- Basishygiene
- Produkthygiene
- Personalhygiene
- Produktionshygiene
- Ausgabeformen und deren spezielle Anforderungen
- Lebensmittelverpackungen
- Zulassung von Betrieben
- HACCP-Konzept

Gerne können Sie das Handbuch HACCP-Konzeption Grundlagen 14 Tage kostenfrei zur Ansicht bestellen. Bitte senden Sie uns hierzu eine E-Mail an:

alegria-qa@alegria-seminare.de

Betreff: „HACCP-Konzeption Grundlagen“

Standardwerk HACCP-Konzeption Grundlagen:
€ 480,00 pro Exemplar

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Hygienekonzeption

HACCP-Konzeption individual



Ein HACCP-Konzept haben viele, aber wird es auch gelebt?

Die Kunst ist es, ein Hygienekonzept so aufzustellen, dass der Koch auch weiterhin kochen kann und nicht nur noch mit der Dokumentation beschäftigt ist.

Deshalb gilt für uns: Dokumentation so viel wie nötig, nicht wie möglich.

Die Spezialisten von ALEGRIA Quality Development entwickeln individuelle HACCP-Konzeptionen, maßgeschneidert auf Ihren Betrieb und Ihre Bedürfnisse.

Dabei gehen wir nach einem eigens entwickelten 15-Stufen-Plan vor, der alle gesetzlichen Hygienebestimmungen sowie die Vorgaben des Codex Alimentarius für Ihren Betrieb durchleuchtet.

Ihre Vorteile:

- **Rechtliche Sicherheit**
- **Keine Ressourcenbindung der eigenen Mitarbeiter**
- **Externe Expertise für die Hygiene in Ihrer Küche oder Ihrem Lebensmittelbetrieb**
- **Optional: Durchführung mikrobiologischer Untersuchungen von**
 - Lebensmitteln
 - Oberflächen
 - Geschirrspülmaschinen
 - Trinkwasser

Dies rundet ein gelebtes Eigenkontrollsystem ab.

Kosten: Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Kontakt: alegria-qd@alegria-seminare.de





Hotelwesen

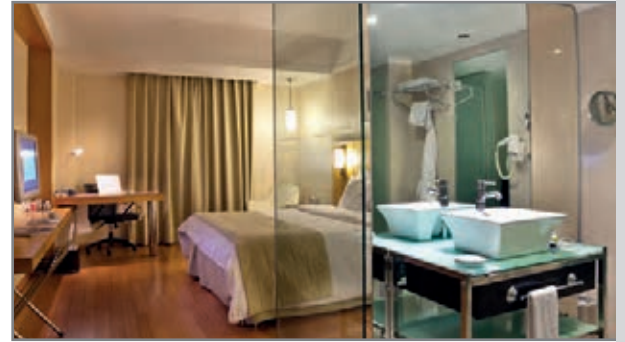


Ausbildung
Weiterbildung
Beratung
Hygienekonzeption



Weiterbildung

Erfolgreiches Housekeeping: Hygienemanagement im Hotelbetrieb



Ziel der Weiterbildung:

Durch Definition der rechtlichen Bestimmungen und die Vermittlung von wichtigen Elementen der Betriebshygiene werden Sie optimal in Ihrem Verantwortungsbereich gestärkt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Kenntnisse im Bereich der Mikrobiologie zur Infektionsprävention und Personalhygiene.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Erfolgreiches Housekeeping: Hygienemanagement im Hotelbetrieb“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Verantwortlichkeiten in der Housekeeping-Abteilung**
- **Rechtliche Bestimmungen für den Housekeeping-Bereich**
 - Trinkwasserverordnung
 - Gefahrstoff- und Biostoffverordnung
 - DIN-Normen für Trittsicherheit
 - Lebensmittelhygiene
- **Hotelspezifische Materialkunde**
- **Elemente der Betriebshygiene**
 - Umgang mit professioneller Reinigungschemie
 - Bedeutung und Probleme von Wasser im Reinigungsprozess
 - Moderne Verfahren und Techniken der Hotelreinigung
 - Wirtschaftlicher Einsatz von Zwischenreinigungsverfahren
 - Optimierung der Reinigungsorganisation
- **Infektionsprävention und Personalhygiene**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Erfolgreiches Housekeeping: Hygienemanagement im Hotelbetrieb

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung

Erfolgreiches Housekeeping: Praxis-Workshop Hotelhygiene



Ziel der Weiterbildung:

Ihr Wissen und praktisches Know-how in Themen der professionellen Reinigungsschemie, -technik und Reinigungsorganisation wird vertieft und gefestigt. Sie lernen typische Schadensbilder zu erkennen, deren Ursachen zu analysieren und geeignete Maßnahmen zu deren Schadensbehebung durchzuführen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Erfolgreiches Housekeeping: Praxis-Workshop Hotelhygiene“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Professionelle und moderne Betriebshygiene im Hotel**
 - Umgang mit professioneller Reinigungschemie
 - Zwischenreinigungsverfahren und Fleckenentfernung auf textilen Bodenbelägen
 - Bedeutung und Probleme von Wasser im Reinigungsprozess
 - Hygienische Abläufe bei der Sanitärraumreinigung
- **Spezifische Materialkunde**
 - Bodenbelagskunde (textile und elastische Beläge, Holzboden, Steinboden)
 - Erkennung und Zuordnung von Bodenbelägen
 - Eigenheiten der Reinigung
- **Typische Schadensbilder**
 - Ursachen von Schäden
 - Schadensbehebung von reversiblen Schäden
 - Schadensvermeidung
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Erfolgreiches Housekeeping: Praxis-Workshop Hotelhygiene

Dauer: 1 Tag
Ort: München
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung

Erfolgreiches Housekeeping: Risikomanagement für den Hotelbetrieb **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

Ein Hotel ist kurzzeitiger Wohnbereich von Menschen aus aller Welt und aus allen Altersgruppen. Kein Gast darf – unabhängig von Gesundheitszustand, Herkunft, Alter oder Geschlecht – während seines Aufenthalts einem Risiko ausgesetzt sein. In den Hotels sind oftmals Ansätze da, jedoch fehlt ein ganzheitliches und vorausschauendes Management der Risiken für den Gast, aber auch für den Mitarbeiter. Das Seminar vermittelt Ihnen eine Methodik, um in Ihrem eigenen Betrieb ein Risikomanagement zu erstellen und einzuführen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Erfolgreiches Housekeeping: Risikomanagement für den Hotelbetrieb“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Die Verantwortung des Housekeepings in einem Hotel**
- **Anforderungen an eine umfassende Gäste-Zufriedenstellung**
- **Grundlagen der Betriebshygiene**
 - Umgang mit professioneller Reinigungschemie
 - Optimierung der Reinigungsorganisation
- **Rechtliche Bestimmungen für den Housekeeping-Bereich**
- **Elemente des Qualitätsmanagements**
- **Infektionsprävention und Personalhygiene**
- **Risikomanagement im Hotel für Gäste und Mitarbeiter**
 - Gemeinsame Analyse der Hot-Spots – der hygienekritischen Bereiche im Housekeeping
 - Kennenlernen einer Methodik zur Risikoeinschätzung und Festlegung von Maßnahmen
 - Selbstständige Bewertung von auftretenden Risiken im eigenen Betrieb
 - Standards zur Vermeidung von Risiken
 - Hilfestellung zur Einführung von „gelebter Hygiene“ im eigenen Hotelbetrieb
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Erfolgreiches Housekeeping: Risikomanagement für den Hotelbetrieb

Dauer: 1 Tag
Ort: München
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung

Erfolgreiches Housekeeping: Qualität auf der Etage **Neu!**



Ziel der Weiterbildung:

Die Gewährleistung der Qualität der Housekeeping-Abteilung ist für den Erfolg des Betriebes essenziell. Nach der Weiterbildung können Sie durch Kenntnis im Qualitätsmanagement diesen Erfolg aktiv mitgestalten. Die in diesem Bereich notwendige Effizienz wird durch die Themen Mitarbeiterführung und Zeitmanagement unterstützt.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Erfolgreiches Housekeeping: Qualität auf der Etage“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Verantwortlichkeiten in der Housekeeping-Abteilung**
- **Grundlagen der Betriebshygiene**
- **Elemente des Qualitätsmanagements**
 - Erstellung von und Umgang mit Checklisten
 - Definition und Einführung von Standards im Betrieb
 - Risikomanagement: Analyse, Bewertung und Vermeidung
- **Grundlagen erfolgreicher Mitarbeiterführung**
 - Nachhaltige Einarbeitung von neuen Mitarbeitern
 - Mitarbeitermotivation
 - Die Herausforderung „Sprache“
- **Professioneller Umgang mit Reklamationen**
- **Zeitmanagement und Arbeitsorganisation**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Erfolgreiches Housekeeping: Qualität auf der Etage

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 169,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Beratung

Spezielle Beratung



Gerne berät Sie das ALEGRIA-Team bei individuellen Fragestellungen zu folgenden Themenbereichen:

- **Hygienebegehungen**

Wir beurteilen für Sie die Hygienesituation in Ihrem Haus und erstellen eine schriftliche Beurteilung.

- **Soll-Ist-Analysen**

Wir überprüfen den Ist-Zustand hinsichtlich Reinigung, Desinfektion und Schnittstellen in Ihrem Haus, zeigen eventuelle Defizite sowie Behebungsmöglichkeiten auf und unterstützen Sie bei deren Umsetzung, um den gewünschten Soll-Zustand zu erreichen.

- **ALEGRIA-Hotline**

Das ALEGRIA-Team steht Ihnen täglich bei allen Fragen der Hygiene aus dem Bereich des Hotelwesens mit einer kompetenten, kurzfristigen Antwort am Telefon zur Verfügung.

- **Anwendungstechnische Stellungnahmen**

Wir unterstützen Sie bei allen Problemstellungen im Zusammenhang mit Reinigungs- und Hygienetechnik. Unter anderem analysieren wir Schäden, entwickeln Lösungen für deren Behebung und für die zukünftige Vermeidung.

- **Spezifische Reinigungs- und Pflegeanleitungen**

Sie erhalten von uns maßgeschneiderte Anleitungen für den professionellen Umgang mit Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsprodukten in Ihrem Haus.

- **Begleitung bei behördlichen Hygieneprüfungen**

Das ALEGRIA-Team unterstützt Sie kompetent bei der Vorbereitung und Durchführung behördlicher Hygieneprüfungen und bei der Umsetzung behördlicher Auflagen.

- **Gutachten**

Wir unterstützen Sie bei Problemen in Ihrem Objekt und begutachten diese. Im Anschluss erhalten Sie ein fundiertes schriftliches Gutachten, das ebenso zur Klärung eines Sachverhaltes für eine außergerichtliche Streitschlichtung oder eine Bezeugung in einem Gerichtsprozess dienen kann.





Hygienekonzeption

Reinigungs- und Desinfektionsplan



Das ALEGRIA-Team bietet Ihnen die Erstellung von spezifisch auf Ihren Bedarf zugeschnittenen Reinigungs- und Desinfektionsplänen gemäß den Anforderungen der Berufsgenossenschaft (BG) an und begleitet Sie auch gerne bei deren Umsetzung in Ihrem Haus.





Hygienekonzeption

Hygienekonzeption im Housekeeping



Das Handbuch Housekeeping befasst sich mit allen relevanten Themen rund um die Housekeeping-Abteilung. Die Konzeption zielt darauf ab, die umfassenden und vielseitigen Aufgabenbereiche der Hausdame zu erleichtern. Viele Themen, die in den letzten Jahren an Bedeutung im Housekeeping gewonnen haben, sind neben dem wichtigen Bereich der Hygiene in diesem Handbuch zusammengefasst. Das Handbuch bietet den Hausdamen Sicherheit bei ihrer täglichen Arbeit.

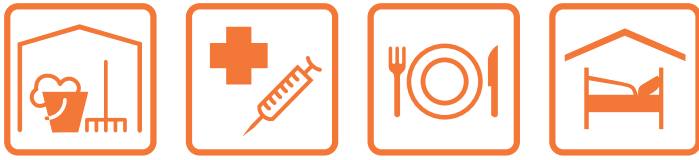
Inhalt der Hygienekonzeption im Housekeeping:

- **Stellenwert der Hausdame im Hotel**
- **Anforderungen an die Zufriedenstellung der Gäste**
- **Organisation im Hotel**
- **Bereiche im Housekeeping**
- **Rechtliche Grundlagen**
- **Hygiene**
 - Betriebshygiene
 - Personahygiene
 - Textilhygiene
- **Materialkunde**
- **Qualitätsmanagement**
 - Standardisierung der Zimmerreinigung und -kontrolle
 - Schulungen und Checklisten
 - Risikomanagement: Analyse, Bewertung und Vermeidung von Risiken
- **Materialwirtschaft**

Standardwerk Housekeeping
Hygienekonzeption: € 480,00 pro Exemplar

Bei individueller Erstellung:
Mehrkosten je nach individuellem Aufwand

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung Führungskräfte



Gebäudereinigung
Gesundheitswesen
Großküche/Catering/Gastronomie/Lebensmittelverarbeitung
Hotelwesen





Weiterbildung Führungskräfte

Kundenorientierung als Schlüssel zum Erfolg: Kundenkommunikation, Kundenbindung, Reklamationsmanagement und Verkauf von Zusatzleistungen



Ziel der Weiterbildung:

Nach diesem Intensiv-Workshop kennen Sie die Voraussetzungen erfolgreicher Kundenkommunikation. Sie wissen zudem, wie Sie Ihre Kunden dauerhaft an sich binden können und wie Sie Kundenreklamationen erfolgreich behandeln. Auf diese Weise werden Sie nicht nur zu Neukunden eine vertrauensvolle Beziehung aufbauen, sondern die Zusammenarbeit mit Ihren Bestandskunden weiter ausbauen und stabilisieren.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Kundenorientiertes Handeln“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Erfolgreiche Kundenkommunikation**
 - Bedeutung und Grundlagen erfolgreicher Kommunikation
 - Schlüsseltechniken erfolgreicher Gesprächsführung
 - Grundregeln erfolgreicher Kommunikation mit Kunden
- **Der Weg zur dauerhaften Kundenbindung**
 - Vorteile optimaler Kundenbindung
 - Tragende Säulen der Kundenbindung
 - Erfolgsfaktor Kundenzufriedenheit
- **Professionelles Reklamationsmanagement**
 - Reklamationen als Chance zur Intensivierung der Kundenbeziehung
 - Die 4 Phasen des Reklamationsgesprächs
 - Richtige Gesprächsführung bei Reklamationen
 - Praxis-Tipps zur erfolgreichen Reklamationsbehandlung
- **Erfolgreicher Verkauf von Zusatzleistungen**
 - Vorteile des Verkaufs von Zusatzleistungen
 - Schritte des erfolgreichen Verkaufs von Zusatzleistungen
- **Abschließende Tipps für Ihre tägliche Praxis**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Kundenorientiertes Handeln

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 320,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung Führungskräfte

Erfolgreicher Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen



Ziel der Weiterbildung:

Wir sind täglich mit unterschiedlichen Kunden, Kollegen und Mitarbeitern konfrontiert. Während sich der Umgang mit Menschen, die ähnlich sind wie wir selbst, oft unkompliziert gestaltet, verläuft die Kommunikation mit Menschen, die uns von ihrem Auftreten und Verhalten her eher fremd sind, oft schwierig und konfliktreich.

In diesem Intensiv-Workshop lernen Sie ein Modell kennen, das Ihnen einen Kompass für den reibungslosen Umgang mit unterschiedlichen Menschen zur Verfügung stellt. Sie erfahren zum einen, was für ein Persönlichkeitstyp Sie selbst sind. Zum anderen erwerben Sie das erforderliche Wissen, um den Persönlichkeitstyp Ihres Gegenübers zu erkennen. Schließlich wissen Sie nach diesem Seminar, wie Sie sich optimal auf die jeweiligen Persönlichkeitstypen einstellen können, um den Umgang mit Ihrem Gegenüber immer möglichst erfolgreich zu gestalten.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Erfolgreicher Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Das INSIGHTS-Modell**
 - Die 4 Persönlichkeitstypen: der Typ „Rot“, der Typ „Gelb“, der Typ „Grün“ und der Typ „Blau“
 - Charakteristische Merkmale der 4 Typen
- **Bestimmen des eigenen Persönlichkeitstyps**
- **Erkennen des Persönlichkeitstyps von anderen Personen**
 - Bedeutung von Stress
 - Orientierung an Körpersprache
 - Orientierung an Sprechweise
 - Orientierung an Arbeitsweise
- **Richtiger Umgang mit den unterschiedlichen Typen**
 - Umgang mit dem Typ „Rot“
 - Umgang mit dem Typ „Gelb“
 - Umgang mit dem Typ „Grün“
 - Umgang mit dem Typ „Blau“
- **Anwendung des INSIGHTS-Modells auf Ihre persönlichen Praxisfälle**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Erfolgreicher Umgang mit unterschiedlichen Persönlichkeitstypen

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 320,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung Führungskräfte

Erfolgreich verhandeln – erfolgreich verkaufen



Ziel der Weiterbildung:

In diesem Intensiv-Workshop erwerben Sie das theoretische und praktische Know-how, um Verhandlungs- und Verkaufssituationen erfolgreich zu meistern. Sie erfahren, wie Sie sich schon im Vorfeld optimal auf die Verhandlung vorbereiten und wie Sie das Verhandlungs- und Verkaufsgespräch erfolgreich aufbauen. Sie lernen die entscheidenden Techniken der Gesprächsführung und Argumentation in Verhandlungen und wie Sie den Einwänden Ihres Gegenübers effektiv begegnen. Auch wissen Sie nach diesem Seminar, wie Sie Preisverhandlungen zielgerichtet und erfolgreich führen können.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Erfolgreich verhandeln – erfolgreich verkaufen“.

Inhalt der Weiterbildung:

- Grundlagen erfolgreichen Verhandeln
- Der 1. Schritt zum Verkaufserfolg: Der Erfolg beginnt im Kopf
- Aspekte eines erfolgreichen Verhandlungs- und Verkaufsgesprächs
- Die Prinzipien des Harvard-Konzeptes
- Bedeutung der Vorbereitung der Verhandlungen
- Die 5 Phasen einer Verhandlung
- Professionelle Kommunikation
 - Einfluss und Tipps für die nonverbale Kommunikation
 - Fragetechnik als Schlüssel zum Erfolg
 - Bedeutung und Voraussetzungen des aktiven Zuhörens
- Zielführende Argumentation
- Professionelle Preisverhandlungen
- Souveräner Umgang mit Einwänden
- Erfolgreicher Abschluss von Verhandlungen
- ALEGRIA-Zertifikat:
Erfolgreich verhandeln – erfolgreich verkaufen

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 320,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung Führungskräfte

Erfolgreicher durch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Stressmanagement



Ziel der Weiterbildung:

Nach diesem Intensiv-Workshop kennen Sie die Schlüsselkomponenten des richtigen Zeitmanagements, der professionellen Arbeitsorganisation und des effektiven Stress- und Selbstmanagements und können diese unmittelbar in Ihrem Arbeitsalltag anwenden. Hierdurch werden Sie Ihren persönlichen Arbeitsalltag nicht nur insgesamt erfolgreicher, sondern auch zufriedener bestreiten.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Erfolgreicher durch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Stressmanagement“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Schlüsselkomponenten des Zeitmanagements**
 - Bedeutung und Grundlagen des Zeitmanagements
 - Instrumente für ein effizientes Zeitmanagement
 - Umsetzung in der persönlichen Arbeitssituation
- **Professionelle Arbeitsorganisation und richtiger Einsatz von Arbeitstechniken**
 - Effiziente Organisation des Arbeitstages
 - Soll-Ist-Analyse der einzelnen Arbeitsabläufe, Aufdecken und Umsetzen von Optimierungsmöglichkeiten
 - Einsatz von Arbeitstechniken in der täglichen Praxis
- **Erfolgreiches Stressmanagement**
 - Richtiger Umgang mit der eigenen Leistungsfähigkeit
 - Arten von Stress
 - Stressauslöser und Stresssymptome
 - Effektive Stressbewältigung
 - Wirkungsvolle Selbstmotivation
- **Abschließende Tipps für Ihre tägliche Praxis**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Erfolgreicher durch Zeitmanagement, Arbeitsorganisation und Stressmanagement

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 320,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.





Weiterbildung Führungskräfte

Professionelle Führung und Mitarbeitermotivation



Ziel der Weiterbildung:

In diesem Intensiv-Workshop erhalten Sie das erforderliche Know-how, um Ihre Mitarbeiter professionell zu führen und dauerhaft zu motivieren. Durch umfassende praktische Übungen und die Möglichkeit des Erfahrungsaustauschs können Sie die neu gewonnenen Erkenntnisse unmittelbar in Ihrem Führungsalltag umsetzen.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Professionelle Führung und Mitarbeitermotivation“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Voraussetzungen erfolgreicher Führung**
- **Verständnis der komplexen Rolle einer Führungskraft**
- **Wirkungsvolle Führungsinstrumente**
- **Erfolgreiche Gestaltung von Mitarbeitergesprächen**
 - Arten von Mitarbeitergesprächen
 - Ablauf eines klassischen Mitarbeitergesprächs
 - Kommunikationsregeln
 - Kommunikationstechniken
 - Schlüsseltechniken erfolgreicher Gesprächsführung
- **Effektive Umsetzung von Aufgaben und Projekten im Team**
 - Bedeutung des Delegierens
 - Anforderungen an richtiges Delegieren
 - Erkennen und Umgang mit unterschiedlichen Stärken und Schwächen der Mitarbeiter
- **Erfolgreiche Mitarbeitermotivation**
 - Bedeutung von Motivation
 - Instrumente der Mitarbeitermotivation
 - Grundregeln erfolgreicher Mitarbeitermotivation
- **Abschließende Praxis-Tipps für Ihre täglichen Führungssituationen**
- **ALEGRIA-Zertifikat:**
Professionelle Führung und Mitarbeitermotivation

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 320,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weiterbildung Führungskräfte

Konstruktiver Umgang mit Konflikten: Konfliktvermeidung, Konflikterkennung und Konfliktlösung



Ziel der Weiterbildung:

Konflikte mit Kollegen, Mitarbeitern, Vorgesetzten und Kunden gehören zum beruflichen Alltag. Bleiben diese ungelöst, stören sie die Zusammenarbeit, verhindern effiziente Arbeitsabläufe, beeinträchtigen die Motivation, belasten Beziehungen und können zu Kündigungen oder Verlust von Kunden führen.

In diesem Intensiv-Workshop erwerben Sie das theoretische Wissen und praktische Know-how, mit Konflikten konstruktiv umzugehen. Dadurch können Sie nicht nur die negativen Auswirkungen von Konflikten verhindern, sondern wissen, wie Sie Konflikte für die Zukunft vermeiden können. Insgesamt wird sich dadurch die Zusammenarbeit mit Ihren Kollegen, Mitarbeitern und Vorgesetzten sowie mit Ihren Kunden erheblich verbessern.

Mit Abschluss dieser Weiterbildung erhalten Sie das ALEGRIA-Zertifikat „Konstruktiver Umgang mit Konflikten“.

Inhalt der Weiterbildung:

- **Bedeutung des richtigen Umgangs mit Konflikten**
- **Allgemeines Konflikt-Know-how**
 - Die 3 Säulen des Konfliktmanagements
 - Konfliktarten und Konfliktursache
 - Typischer Verlauf von Konflikten
 - Destruktive Wirkung ungelöster Konflikte
 - Positive Wirkung gelöster Konflikte
- **Ihr persönlicher Umgang mit Konflikten**
- **Konfliktprävention: Voraussetzungen der Konfliktvermeidung**
- **Rechtzeitiges Erkennen von Konflikten**
- **Richtige Kommunikation im Konfliktfall**
- **Erfolgreiche Konfliktbewältigung**
 - Methoden und Techniken der Konfliktbewältigung
 - Erfolgreiche Umsetzung in der täglichen Praxis
- **Abschließende Praxis-Tipps zum richtigen Umgang mit Konflikten**
- **ALEGRIA-Zertifikat:
Konstruktiver Umgang mit Konflikten**

Dauer: 1 Tag
Ort: München und Wedel
Kosten: € 320,00 pro Person
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen



Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzl. MwSt.
Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Anmeldung



Anmeldung

ALEGRIA GmbH & Co. KG München

Sekretariat: Alexandra Beck

Mo. bis Fr., 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Tel.: +49 (0)89/35 80 61-64

Fax: +49 (0)8989/35 80 61-66

E-Mail: alexandra.beck@alegria-seminare.de

Internet: www.alegria-seminare.de

Standorte

ALEGRIA GmbH & Co. KG

Taunusstraße 23

80807 München

ALEGRIA GmbH & Co. KG

Hafenstraße 39

22880 Wedel

Anfahrtsplan München



Unterbringung

Finden die Seminare bei uns statt, empfehlen wir Ihnen folgende Hotels.

Hotels in München

- **Hotel Garni Königstein**
Frankfurter Ring 28–30
80807 München
Tel.: +49/(0)89/3 50 36-0
Fax: +49/(0)89/350 36-100
www.hotel-koenigstein-muenchen.de
5 Minuten Fußweg
- **Star Inn Hotel**
Domagkstraße 11
80807 München
Tel.: +49/(0)89/35 65 71-0
Fax: +49/(0)89/35 65 71-505
www.starinnhotels.com/de/munich-schwabing
Ca. 5 bis 7 Minuten Autofahrt

Hotels in Wedel bei Hamburg

- **Hotel Senator Marina**
Hafenstraße 28
22880 Wedel
Tel.: +49/(0)41 03/80 77-0
Fax: +49/(0)41 03/80 77-250
www.hotel-senator-marina.de
5 Minuten Fußweg
- **Hotel Freihof am Roland**
Marktplatz 6–8
22880 Wedel
Tel.: +49/(0)41 03/12 80
Fax: +49/(0)41 03/32 94
www.freihof.de
Ca. 5 bis 7 Minuten Autofahrt



ALEGRIA GmbH & Co. KG
 Taunusstraße 23
 D-80807 München

per Fax: 089/35 80 61 66

**Gleich anmelden und
 5% Preisvorteil sichern!***

Seminar-/Ausbildungsanmeldung

Titel:	
Termin:	Seminarort:

Zu oben genanntem Seminar/oben genannter Ausbildung melden wir folgende Teilnehmer verbindlich an:

Anrede:	Vorname:	Nachname:
Position/Abteilung:		
Anrede:	Vorname:	Nachname:
Position/Abteilung:		
Anrede:	Vorname:	Nachname:
Position/Abteilung:		

Rechnungsanschrift:

Firma:		
Straße:		
PLZ:	Ort:	
Telefon:	Telefax:	
E-Mail:		
Ansprechpartner für Rückfragen:		
Telefon:		
Datum:	Unterschrift:	Firmenstempel:

WICHTIG: Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Seminaranmeldung der oben aufgeführten Personen und erkennen die allgemeinen Geschäftsbedingungen an (siehe Seminarbroschüre).

Bei Seminaren mit Praxis-Teil sind lange Hosen und festes, geschlossenes, rutschfestes Schuhwerk vorgeschrieben.

* Melden Sie sich mindestens zehn Wochen vor dem Seminar an, erhalten Sie 5% Preisvorteil. Alle Preise netto zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Alegria GmbH & Co. für die Anmeldung/Buchung von Seminaren und sonstigen Veranstaltungen

1. Vertragliche Grundlagen

- 1.1** Vertragsparteien des Vertrages sind die ALEGRIA GmbH & Co. KG (nachfolgend auch „wir“) und der Kunde. Wir sind berechtigt, zur Erfüllung unserer Leistungen auch Dritte einzusetzen, solche Dritte sind nicht Vertragspartei.
- 1.2** Unser Angebot richtet sich nur an Kunden, die Unternehmer sind (§ 14 BGB), nicht an Verbraucher (§ 13 BGB). Unternehmer i.S.v. § 14 BGB ist eine natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt; eine rechtsfähige Personengesellschaft ist eine Personengesellschaft, die mit der Fähigkeit ausgestattet ist, Rechte zu erwerben und Verbindlichkeiten einzugehen. Verbraucher i.S.v. § 13 BGB ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.
- 1.3** Der Abschluss eines Vertrages über die Anmeldung/Buchung von Seminaren und sonstigen Veranstaltungen unterliegt ausschließlich diesen Allgemeinen Geschäftsbedingungen (im Folgenden: „AGB“). Bedingungen des Kunden werden nicht Vertragsinhalt, auch wenn wir ihnen nicht ausdrücklich widersprechen. Von unseren AGB abweichende Regelungen werden nur dann Vertragsinhalt, wenn wir dies ausdrücklich in Textform bestätigen. Die Erbringung unserer Leistungen in Kenntnis abweichender Regelungen stellt keine solche ausdrückliche Bestätigung dar. Im Einzelfall getroffene individuelle Vereinbarungen mit dem Kunden haben stets Vorrang vor unseren AGB.
- 1.4** Der Abschluss von Verträgen und die Kommunikation zur Erfüllung der vertraglichen Pflichten zwischen uns und dem Kunden erfolgen ausschließlich in deutscher Sprache (Vertragssprache).
- 1.5** Wir sind nur bereit, einen Vertrag mit einem Kunden abzuschließen, wenn zumindest folgende Voraussetzungen erfüllt sind:
- Der Kunde ist Unternehmer i.S.v. § 14 BGB und hat uns dies auf unser Verlangen nachgewiesen.
 - Der Kunde hat seinen Sitz in der Bundesrepublik Deutschland und hat uns auf unser Verlangen eine Rechnungsanschrift innerhalb der Bundesrepublik Deutschland mitgeteilt.
 - Wenn der Vertragsschluss über ein Online-Formular auf unserer Web-Site erfolgt: Der Kunde verfügt über ein E-Mail-Postfach und hat uns seine E-Mail-Adresse mitgeteilt.
 - Für den Fall, dass ein Vertrag mit einem Auftraggeber/Kunden geschlossen wird, der keinen Sitz im Inland hat ist dieser Schuldner der Umsatzsteuer (Reverse-Charge-Verfahren).
- 1.6** Bei Seminaren mit Praxis-Teil sind lange Hosen und festes, geschlossenes, rutschfestes Schuhwerk vorgeschrieben.

2. Zustandekommen des Vertrages

- 2.1** Unser Leistungsangebot (z.B. mit Seminaren in unserem Seminarkatalog) stellt lediglich eine unverbindliche Aufforderung an den Kunden dar, einen Antrag zum Abschluss eines Vertrages abzugeben („Anmeldung“ oder „Buchung“ eines Seminars).
- 2.2** Die Anmeldung/Buchung ist per Briefpost, per Telefax oder über unser Online-Formular auf unserer Web-Site möglich. Eine nur telefonische Anmeldung haben wir nicht vorgesehen.
- 2.3** Wenn der Kunde seine Anmeldung/Buchung per Briefpost oder per Telefax übermittelt, gilt Folgendes: Der Kunde ist für einen Zeitraum von 14 Kalendertagen ab Abgabe seiner Erklärung hieran gebunden. Wir teilen dem Kunden innerhalb dieser Frist mit, ob wir den Antrag auf Abschluss des Vertrages annehmen oder ablehnen. Im Falle der Annahme übermitteln wir dem Kunden eine Anmelde bzw. Buchungsbestätigung. Ein Schweigen von uns auf die Anmeldung/Buchung des Kunden stellt keine Annahme dar.
- 2.4** Wenn der Kunde seine Anmeldung/Buchung über unser Online-Formular auf unserer Web-Site übermittelt, gilt Folgendes:
- 2.4.1** Der Kunde kann aus unserem Angebot eine Veranstaltung oder mehrere Veranstaltungen auswählen.
- 2.4.2** Klickt der Kunde auf die Schaltfläche (Button) mit der Beschriftung „Kostspflichtig anmelden“ oder auf eine Schaltfläche mit einem vergleichbaren Text, gibt er ein verbindliches Angebot zum Abschluss des Vertrages hinsichtlich der ausgewählten Veranstaltung (Bestellung). Der Kunde ist an seine Bestellung bis zum Ablauf des siebten Kalendertages ab dem Zeitpunkt der Abgabe seiner Bestellung gebunden.
- 2.4.3** Wir stellen dem Kunden angemessene, wirksame und zugängliche technische Mittel zur Verfügung, mit deren Hilfe der Kunde Eingabefehler vor Abgabe seiner Bestellung erkennen und berichtigen kann. Vor dem Absenden seiner Bestellung zeigen wir dem Kunden die Vertragsdaten an. Der Kunde kann anschließend durch einen Klick auf die Schaltfläche (Button) mit der Beschriftung „Kostspflichtig anmelden“ seine Vertragserklärung abgeben (Ziffer 2.4.2) oder den Anmelde-/Buchungsvorgang abbrechen.
- 2.4.4** Nach dem Absenden der Bestellung erhält der Kunde per E-Mail von uns eine automatische Empfangsbestätigung, die den Inhalt der Vertragserklärung (Bestellung) des Kunden wiedergibt. Diese Empfangsbestätigung stellt keine

verbindliche Annahme der Vertragserklärung (Bestellung) des Kunden dar, sondern dokumentiert lediglich, dass seine Vertragserklärung (Bestellung) bei uns eingegangen ist.

- 2.4.5** Der Vertrag kommt erst durch den Zugang unserer Annahmeerklärung beim Kunden zustande. Wir erklären die Annahme durch eine per E-Mail übersandte Anmelde-/Buchungsbestätigung. Wir sind berechtigt, die Vertragserklärung (Bestellung) des Kunden bis zum Ablauf des siebten Kalendertages nach Abgabe der Bestellung durch den Kunden anzunehmen. Ein Schweigen von uns auf die Bestellung des Kunden stellt keine Annahme dar.
- 2.4.6** Wir bleiben berechtigt, bei der Bestellung von mehreren Veranstaltungen eine Annahme auch nur hinsichtlich einer oder einzelner Veranstaltungen zu erklären.

3. Unsere Leistungen

- 3.1** Wir erbringen unsere Leistungen auf der Grundlage von Dienstvertragsrecht (§§ 611 ff. BGB). Ein Erfolg ist nicht geschuldet.
- 3.2** Die Ankündigung von Referenten ist unverbindlich, soweit nicht ausdrücklich etwas Abweichendes vereinbart ist. Wir behalten uns vor, einen für eine Veranstaltung angekündigten Referenten durch einen gleichwertigen anderen Referenten zu ersetzen, soweit dies unter Berücksichtigung unserer Interessen für den Kunden zumutbar ist, insbesondere die Qualität der Veranstaltung gewahrt bleibt.
- 3.3** Wir behalten uns ferner Änderungen im Ablauf der Veranstaltung vor, soweit dies unter Berücksichtigung unserer Interessen für den Kunden zumutbar ist, insbesondere die Qualität der Veranstaltung gewahrt bleibt.
- 3.4** Unterlagen, die wir für unsere Veranstaltungen (z.B. Seminare) verwenden, sind nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften urheberrechtlich geschützt. Soweit nichts Abweichendes vereinbart wird, ist der Kunde nur nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften zur Nutzung solcher urheberrechtlich geschützter Unterlagen berechtigt. Es ist insbesondere untersagt, solche urheberrechtlich geschützten Unterlagen oder auch Teile hieraus ohne gesonderte Berechtigung zu verbreiten oder öffentlich wiederzugeben (z.B. im Internet öffentlich zugänglich zu machen).
- 3.5** Soweit wir dem Kunden Veranstaltungsunterlagen überlassen oder eine Pausenverpflegung anbieten, sind diese Leistungen mit der Zahlung der vereinbarten Vergütung abgegolten.
- 3.6** Soweit nichts Abweichendes vereinbart wird, umfassen unsere Leistungen nicht die An- und Abreise sowie etwaige Übernachtungen des Teilnehmers. Sämtliche Kosten hierfür trägt der Kunde selbst.
- 3.7** Soweit wir mit dem Kunden die Erbringung von Beratungsleistungen vereinbaren, finden Ziffer 5 (Zahlungsbedingungen), Ziffer 9 (Haftung) und Ziffer 10 (Allgemeine Bestimmungen) dieses Vertrages Anwendung. Die Vergütung erfolgt nach Zeitaufwand. Beide Vertragsparteien haben einen Anspruch auf schriftliche Niederlegung des Beratungsvertrages.

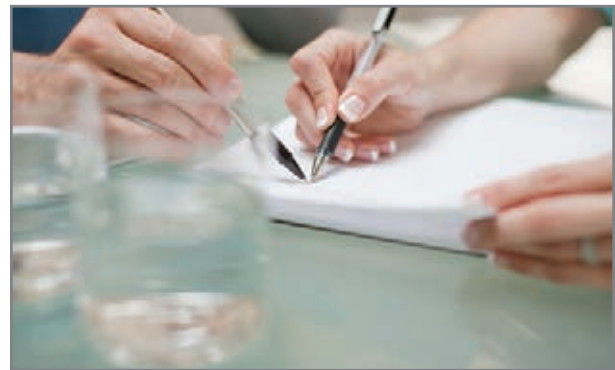
4. Prüfungen

- 4.1** Soweit nichts Abweichendes vereinbart ist, ist Teil unserer Leistungen im Zusammenhang mit einer Ausbildung eine schriftliche Prüfung am Ende der Ausbildungsveranstaltung. Die Prüfung erfolgt unter Aufsicht.
- 4.2** Die Prüfung ist bestanden, wenn der Teilnehmer die Prüfung richtig beantwortet hat. Wenn der Teilnehmer die Prüfung bestanden hat, händigen wir ihm eine ALEGRIA-Ausbildungsurkunde mit der Information „erfolgreich teilgenommen und bestanden“ aus.
- 4.3** Wenn der Teilnehmer die Prüfung nicht bestanden hat, erhält der Teilnehmer auf Wunsch eine schriftliche Teilnahmebestätigung. Die Vertragsparteien können vereinbaren, gegen gesonderte Vergütung im Rahmen eines Zusatztermins eine erneute Prüfung durchzuführen. Soweit nicht ausdrücklich eine andere Vergütung vereinbart wird, gelten unsere jeweiligen Verrechnungssätze.

5. Zahlungsbedingungen

- 5.1** Sämtliche Preise in unserem Seminarangebot verstehen sich pro Teilnehmer und Veranstaltung sowie zuzüglich der jeweiligen gesetzlichen Umsatzsteuer.
- 5.2** Die vereinbarte Vergütung ist ohne Abzug zahlbar und fällig, wenn dem Kunden eine Rechnung von uns zugegangen ist.
- 5.3** Kommt der Kunde mit seiner Zahlung in Verzug, steht uns nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften ein Anspruch auf Verzugszinsen zu. Die Geltendmachung weiterer Schäden bleibt vorbehalten.
- 5.4** Der Kunde kann – ohne vertragliche Beschränkung nach den gesetzlichen Vorschriften – aus einem Vertrag resultierende und auf Zahlung gerichtete Ansprüche wegen Nichterfüllung unserer Leistungspflicht gegen unseren Anspruch auf Zahlung der vereinbarten Vergütung aufrechnen. Andere als die in Satz 1 aufgeführten Ansprüche kann der Kunde gegen Ansprüche von uns nur aufrechnen, soweit sie unbestritten oder rechtlich festgestellt oder entscheidungsreif sind.
- 5.5** Zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts ist der Kunde nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf demselben Vertragsverhältnis beruht.
- 5.6** Wenn wir dem Kunden zur Rückzahlung verpflichtet sind, sind wir berechtigt, hierfür das von ihm zur Zahlung verwendete Konto zu verwenden, soweit er uns keine andere Kontoverbindung mitteilt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen



6. Benennung des Teilnehmers; Recht zur Benennung eines Ersatzteilnehmers

- 6.1** Es obliegt dem Kunden bei der Buchung einer Veranstaltung (z.B. eines Seminars), uns bei Vertragsabschluss die Person, die zur Teilnahme an der Veranstaltung berechtigt wird, zu benennen (Teilnehmer).
- 6.2** Der Kunde ist bis zum Beginn der Veranstaltung berechtigt, anstelle des Teilnehmers einen Ersatzteilnehmer zu benennen. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers bedarf zu ihrer Wirksamkeit der Textform i.S.v. § 126b BGB (z.B. per Brief, Telefax oder E-Mail).

7. Recht des Kunden zur Stornierung des Vertrages

- 7.1** Der Vertrag endet mit der Erbringung unserer vertraglich vereinbarten Leistungen. Ein Recht zur ordentlichen Kündigung besteht nicht. Das Recht zur außerordentlichen Kündigung bleibt unberührt.
- 7.2** Soweit wir bei Vertragsschluss nichts Abweichendes mit dem Kunden vereinbaren, räumen wir dem Kunden ein Recht zur Sonderkündigung („Stornierung“) des Vertrages mit sofortiger Wirkung ein. Das Sonderkündigungsrecht besteht bis zu dem Kalendertag vor dem Kalendertag, an dem das Seminar bzw. die Ausbildung beginnt.
- 7.3** Der Kunde ist im Falle der Ausübung des Sonderkündigungsrechts verpflichtet, uns eine pauschale Entschädigung („Stornierungsgebühr“) zu zahlen, und zwar bei einer Stornierung, die uns zugeht:
- weniger als vier Wochen vor Seminar- bzw. Ausbildungsbeginn: 25 % der vereinbarten Vergütung
 - weniger als drei Wochen vor Seminar- bzw. Ausbildungsbeginn: 50 % der vereinbarten Vergütung
 - weniger als zwei Wochen vor Seminar- bzw. Ausbildungsbeginn: 75 % der vereinbarten Vergütung
 - weniger als eine Woche vor Seminar- bzw. Ausbildungsbeginn: 100 % der vereinbarten Vergütung
- 7.4** Wenn die vereinbarte Vergütung auch Kosten für die Übernachtung in einem Hotel umfasst, wird die Stornierungsgebühr auf Grundlage der vereinbarten Vergütung abzüglich der Übernachtungskosten berechnet. In diesem Fall ist der Kunde zusätzlich zur Erstattung der Kosten verpflichtet, die uns durch die Vereinbarung mit dem Hotel betreffend die Übernachtung, hilfsweise durch die „Stornierung“ der Vereinbarung über die Übernachtung entstehen.
- 7.5** Der Kunde ist berechtigt, den Nachweis zu führen, dass uns durch die Stornierung ein Schaden nicht entstanden ist oder dass – wenn ein Schaden entstanden ist – dieser wesentlich niedriger als die vereinbarte Stornierungsgebühr ist.
- 7.6** Die Erklärung jeder Kündigung bedarf zu ihrer Wirksamkeit der Textform i.S.v. § 126b BGB (z.B. per Brief, Telefax oder E-Mail).

8. Unser Recht zur Sonderkündigung des Vertrages

- 8.1** Wir sind berechtigt, den Vertrag mit sofortiger Wirkung zu kündigen, wenn für uns auf Grundlage der Teilnehmerzahl und den Erfahrungen betreffend das Anmeldeverhalten bei vergleichbaren Veranstaltungen innerhalb angemessener Frist vor Beginn der Veranstaltung ein hinreichender Anlass zur Annahme besteht, dass die Teilnehmerzahl für eine für uns zumindest kostendeckende Durchführung der Veranstaltung nicht ausreichend sein wird und/oder wenn die geringe Teilnehmerzahl keine angemessene Durchführung der Veranstaltung, insbesondere Vermittlung von Inhalten (z.B. in Gruppenarbeit) ermöglichen wird. Das Sonderkündigungsrecht besteht bis zwei Wochen vor dem Beginn der Veranstaltung.
- 8.2** Wir sind ferner berechtigt, den Vertrag mit sofortiger Wirkung zu kündigen, wenn die Durchführung der Veranstaltung aufgrund höherer Gewalt oder wegen sonstiger Gründe (z.B. unvorhersehbare Störungen am Veranstaltungsort oder unvorhergesehene Erkrankung des Referenten, ohne dass ein Ersatzreferent verfügbar wäre), die wir nicht zu vertreten haben, uns nicht möglich oder nicht zumutbar ist. Wir informieren den Kunden unverzüglich hierüber.
- 8.3** Wir sind im Falle einer Kündigung gemäß Ziffer 8.1 oder Ziffer 8.2 verpflichtet, Zahlungen der vereinbarten Vergütung, die der Kunde bereits geleistet hat, unverzüglich zu erstatten.
- 8.4** Die Erklärung der Kündigung gemäß Ziffer 8.1 und gemäß Ziffer 8.2 bedarf zu ihrer Wirksamkeit der Textform i.S.v. § 126b BGB (z.B. per Brief, Telefax oder E-Mail).

9. Unsere Haftung

- 9.1** Wir haften ohne vertragliche Beschränkung nach den gesetzlichen Vorschriften
- für Schäden, die auf einer Verletzung einer von uns übernommenen Garantie beruhen;
 - wegen Vorsatzes;
 - für Schäden, die darauf beruhen, dass wir einen Mangel arglistig verschwiegen haben;
 - für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder sonst auf vorsätzlichem oder fahrlässigem Verhalten eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von uns beruhen;

- für andere als die unter Spiegelstrich 4 aufgeführten Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder sonst auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen von uns beruhen;
- nach dem Produkthaftungsgesetz.

- 9.2** In anderen als den in Ziffer 9.1 aufgeführten Fällen ist die Haftung von uns auf den Ersatz des vertragstypischen und vorhersehbaren Schadens beschränkt, soweit der Schaden auf einer fahrlässigen Verletzung von wesentlichen Pflichten durch uns oder durch einen gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen von uns beruht. Wesentlich sind solche Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertraut und vertrauen darf.
- 9.3** In anderen als den in Ziffer 9.1 und Ziffer 9.2 aufgeführten Fällen ist die Haftung wegen Fahrlässigkeit ausgeschlossen.
- 9.4** Der Einwand des Mitverschuldens bleibt unberührt.
- 9.5** Die vorstehenden Bestimmungen zur Haftungsbeschränkung gelten für alle vertraglichen und außervertraglichen Schadensersatzansprüche gegen uns unabhängig von ihrem Rechtsgrund sowie entsprechend für die Haftung von uns auf Ersatz vergeblicher Aufwendungen.

10. Allgemeine Bestimmungen

- 10.1** Verträge zwischen uns und dem Kunden unterliegen deutschem Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.
- 10.2** Gerichtsstand für alle sich aus oder im Zusammenhang mit diesem Vertrag ergebenden Streitigkeiten zwischen uns und Kunden, die Kaufleute, juristische Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtlichen Sondervermögen sind, ist nach unserer Wahl der Sitz des Kunden oder der Sitz von uns. Für Klagen gegen uns ist der Sitz von uns ausschließlicher Gerichtsstand. Zwingende gesetzliche Bestimmungen über ausschließliche Gerichtsstände einschließlich § 689 Abs. 2 ZPO bleiben von Satz 1 und Satz 2 dieser Ziffer 10.2 unserer AGB unberührt.
- 10.3** Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages werden zu Nachweiszwecken schriftlich oder in Textform (§ 126b BGB) niedergelegt. Dies gilt auch für die Aufhebung dieser Klausel. Jede Vertragspartei kann die schriftliche Niederlegung einer Änderung oder Ergänzung dieses Vertrages verlangen. Individuelle Abreden bleiben vorbehalten.
- 10.4** Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages oder dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, wird die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen des Vertrages davon nicht berührt. Soweit der Vertrag oder diese AGB Regelungslücken enthalten, gelten zur Ausfüllung dieser Lücken diejenigen rechtlich wirksamen Regelungen als vereinbart, welche die Vertragsparteien nach den wirtschaftlichen Zielsetzungen des Vertrages und dem Zweck dieser AGB vereinbart hätten, wenn sie die Regelungslücke gekannt hätten.

Stand: 13.06.2014

ANHANG:

Pflichtinformationen für Kunden bei Verträgen im elektronischen Geschäftsverkehr (gemäß § 312i Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 BGB i.V.m. Art. 246c EGBGB)

(Stand: 13.06.2014)

1. Die einzelnen technischen Schritte, die zu einem Vertragsschluss im elektronischen Geschäftsverkehr führen, sind unter Ziffer 2.4 unserer AGB dargestellt.
2. Die Anmelde-/Buchungsdaten des Kunden einschließlich dieser AGB werden nach dem Vertragsschluss von uns für die Durchführung des Vertrages mit dem Kunden gespeichert. Der Kunde kann die Bestelldaten archivieren, indem er die Web-Seite, die ihm zum Abschluss seiner Vertragserklärung (Bestellung) angezeigt wird, speichert und/oder indem er unsere E-Mail zur Bestätigung des Eingangs seiner Vertragserklärung (Bestellung) in unserem IT-System speichert. Solange unsere AGB in dieser Fassung für den Abschluss von Verträgen zur Anmeldung/Buchung von Seminaren und sonstigen Veranstaltungen anwendbar sind, sind sie für den Kunden über unser Internet-Angebot im Rahmen von dessen Verfügbarkeit unter der Internet-Adresse <http://www.alegria-seminare.de/> unter „AGB“ abrufbar. Der Kunde kann die AGB ausdrucken und speichern, indem er die üblichen Funktionen seiner Internet-Dienste-Software (Browser, z.B. unter „Datei“ und „Speichern unter“) nutzt.
3. Wie der Kunde Eingabefehler vor Abgabe seiner Erklärung zur Anmeldung erkennen und berichtigen kann, ist unter Ziffer 2.4.3 unserer AGB dargestellt.
4. Der Vertragsschluss erfolgt nach Maßgabe von Ziffer 1.4 unserer AGB in deutscher Sprache.
5. Wir haben uns keinen Verhaltenskodizes unterworfen.

Referenzen

- Allgäuer Werkstätten GmbH
- Akademie f. politische Bildung, Tutzing
- AVO
- Beiersdorf AG
- Caritas Augsburg Betriebsträger gGmbH
- cleanik service
Reinigung & Hauswirtschaftsdienste
GmbH & Co. KG
- CSS Health Care Services GmbH
- Curanum AG
- CURA Kurkliniken, Seniorenwohn- und
Pflegeheime GmbH
- Dr. Sasse AG
- Dussmann Service Deutschland GmbH
- gepe Gebäudedienste
PETERHOFF GmbH
- Hansestadt Lübeck
- Karo Gebäudereinigung GmbH
- Klinikum Nürnberg Service GmbH
- Landeshauptstadt München
- Lattemann & Geiger
Dienstleistungsgruppe GmbH
- Motel One Betriebs GmbH
- Peter Schneider Gebäudedienst-
leistungen GmbH & Co. KG
- Platz GmbH
- Sana DGS pro Service GmbH
- Söffge GmbH
- Siemens AG
- Spiegelblank Reinigungsunternehmen
H. Kuhnert GmbH & Co. KG, Kiel
- U.D.O. Universitätsklinikum
Dienstleistungsorganisation GmbH
- UNION SB Großmarkt
Südbayern GmbH
- Vereinigte Hamburger Wohnungsba-
genossenschaft eG
- WISAG Facility Service Holding
GmbH & Co. KG

Kooperationspartner

- BBZ Miesbach
- bhf Berufsverband Hauswirtschaft
- BVLK – Bundesverband der
Lebensmittelkontrolleure
- DAAB – Deutscher Allergie-
und Asthmabund
- Dr. Zastrow
- FAK Augsburg und Triesdorf
- FH Sigmaringen/Niederrhein
- Landesinnung der Gebäuderei-
niger (Baden-Württemberg, Berlin,
Brandenburg Ost, Hamburg)
- Hotelfachschulen Heidelberg
und Hamburg
- I.C.A. Institut of Culinary Art

Besuchen Sie uns auf facebook!



ALEGRIA GmbH & Co. KG

Taunusstraße 23
D-80807 München

Tel.: +49 (0)89/35 80 61 64

Fax: +49 (0)89/35 80 61 66

E-Mail: info@alegria-seminare.de

www.alegria-seminare.de



Ausbildung ■ Weiterbildung ■ Weiterbildung Führungskräfte ■ Beratung ■ Hygienekonzeption