

Inhaltsübersicht

A Arbeits- und Gesundheitsschutz

- A 1 Arbeitsschutz und Unfallverhütung
- A 2 Personalhygiene
- A 3 Gesundheitsprävention
- A 4 Erste Hilfe
- A 5 Nachhaltigkeit
- A 6 Mitarbeiter-Orientierung

B Umgang mit Lebensmitteln

- B 1 Gesetze und Vorschriften
- B 2 Hygieneregeln
- B 3 Lagerung von Lebensmitteln
- B 4 Anrichten und Anreichen von Speisen
 und Getränken
- B 5 Ernährung
- B 6 Lebensmittelkunde

C Reinigung und Desinfektion

- C 1 Gesetze und Vorschriften
- C 2 Einsatz von Reinigungsmitteln
- C 3 Einsatz von Desinfektionsmitteln
- C 4 Reinigung verschiedener Raumgruppen
- C 5 Reinigungsverfahren und -techniken
- C 6 Bodenbeläge und Oberflächen
- C 7 Geräte und Maschinen

C 8 Hygieneregeln

C 9 Entsorgung

D Wäscheservice

D 1 Gesetze und Vorschriften

D 2 Arbeitsabläufe

D 3 Textilkunde

D 4 Materialkunde

E Bewohner- und Kundenorientierung

E 1 Kommunikation und Kontakt

E 2 Service

E 3 Aktivitäten planen

E 4 Alltagskompetenz fördern

E 5 Infektionsschutz

F Planen, Durchführen, Dokumentieren

F 1 Muster-Formulare

F 2 Tipps zur Durchführung von Schulungen

S Schwerpunktthemen

I Das Pflegestärkungsgesetz II – Die neue Gesetzeslage für Pflegeeinrichtungen

II Das Pflegestärkungsgesetz III – Abschluss der Pflegereform

III Pflegebedürftige und Angehörige umfassend beraten

IV Hygiene in der Gemeinschaftsgastronomie

V Aktuelle Trends im Food- und Gastgewerbe

- VI Nachhaltigkeitsmanagement in der
Gemeinschaftsverpflegung
- VII Trinkwassersicherheit in Gesundheits-
einrichtungen
- VIII Begriffe in der Lebensmittelhygiene