

Seminarangebot - Seminarthemen

Grundlagen der Gebäudereinigungspraxis

- **Rahmenbedingungen des Reinigungsdienstes**
- **Ziele der Reinigung**
- **Reinigungsfaktoren**
- **Verschmutzungsarten**
- **Reinigungsarten**
- **Reinigungsverfahren und –methoden**
 - Anforderungen an das Reinigungsverfahren
 - Wahl des Verfahrens nach Material
 - Wahl des Verfahrens nach Schmutzeintrag und Schmutzhaftung
 - Wahl des Verfahrens nach Hygienestandard
- **Allgemeine Anforderungen an die Gebäudereinigung und die Reinigungsausführung**
- **Dosierung:**
 - Dosiersysteme, Anwendungskonzentration, Gebrauchslösung
- **Umweltorientierte Reinigung**

Fußbodenbeläge und deren fachgerechte Reinigung und Pflege

- **Behandeln von nichttextilen Fußbodenbelägen**
 - Reinigungstechnische Merkmale
 - Reinigungs- und Pflegemaßnahmen
 - Oberflächenveränderungen bei nichttextilen Fußbodenbelägen
 - Auswahl an Behandlungsmitteln
- **Behandeln von textilen Fußbodenbelägen**
 - Merkmale textiler Beläge:
Oberflächeneigenschaften und Beschaffenheit
 - Verfahren zur Reinigung textiler Beläge
 - Reinigungstechnische Merkmale

Sanitärraumreinigung

- **Bedeutung der Sanitärhygiene**
- **Rechtliche Grundlagen der Sanitärraumreinigung**
- **Spezifische Verschmutzungen im Sanitärbereich**
- **Werkstoffe im Sanitärbereich**
- **Produkte für die Sanitärraumreinigung**
 - Anforderungen und Beurteilung der Produkte im Sanitärbereich
 - Eigenschaften und Einsatz von Behandlungsmitteln
 - Empfehlungen zum Reinigungsmiteleinsatz im Sanitärbereich
- **Durchführung der Sanitärraumreinigung**
 - Arbeitsablauf bei der Sanitärraumreinigung
 - Reinigungsplan: Sanitärbereich
 - Reinigung trittsicherer Fußböden - Keramische Sicherheitsfliesen
 - Differenzierung der Sanitärraumreinigung nach Objektnutzung
 - Reinigungsempfehlung für Sanitärarmaturen

**Grundschulung Reinigungstechnik
für Vorarbeiter, Neueinsteiger, Hausmeister u. ä.**

- **Block I:** Grundlagen der Gebäudereinigungspraxis
- **Block II:** Fußbodenbeläge und deren fachgerechte Reinigung und Pflege
- **Block III:** Sanitärraumreinigung

Objektleiterschulung

Block I – Basiswissen

- Grundlagen der Reinigungstechnologie
- Nichttextile Fußbodenbeläge
- Textile Fußbodenbeläge
- Sanitärraumreinigung

Block II – Vertiefung

- Objekteinrichtung: Organisation des Reinigungsdienstes
- Qualitätssicherung durch kundenorientierte Objektleitung
– Prüfung der „Reinigungsqualität“
- Reinigungsprozesse optimieren - Sicherstellung der Prozessqualität

Objekteinrichtung: Organisation des Reinigungsdienstes

- Rahmenbedingungen des Reinigungsdienstes – Ziele der Reinigung
- Allgemeine Anforderungen an die Gebäudereinigung und die Reinigungsausführung
- Aufgaben der Objektleitung
- Organisation des Reinigungsdienstes
 - Personalplanung – Personalbedarfsermittlung
 - Arbeitsplanung
 - Personaleinsatz
 - Verfahrensauswahl
 - Materialauswahl und –beschaffung
- Qualitätssicherung - Reinigungskontrolle

Qualitätssicherung durch kundenorientierte Objektleitung

Die Dienstleistung Gebäudereinigung

- Kundenorientierung
- Kundenerwartungen
- Kundenzufriedenheit als Ziel der Dienstleistung Gebäudereinigung
- Allgemeine Anforderungen an die Gebäudereinigung und die Reinigungsausführung

Qualitätssicherung: Prüfung der „Reinigungsqualität“

- Leistungsverzeichnisse als Voraussetzung zur Qualitätsprüfung
- Reinigungskontrolle mit auftragsbezogenen Checklisten
- Reinigungs- und Desinfektionspläne als Arbeitsanweisungen

Gebäudereinigung in Schulen, Kindergärten und ähnlichen Gemeinschaftseinrichtungen

- Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen in Gemeinschaftseinrichtungen
- Verschmutzungsarten
- Reinigungsverfahren: Wahl der Reinigungsmethode in Abhängigkeit von der Schmutzhaftung
- Wirtschaftliche und umweltschonende Reinigungsverfahren
- Behandeln von Flächen und Einrichtungsgegenständen
- Hygiene im Sanitärbereich
- Lebensmittelhygiene
- Leistungsbeschreibung und Mindestreinigungshäufigkeiten
- Einhaltung der Infektionshygiene nach § 36 IfSG: Reinigungs- und Desinfektionsplan

Grundkurs „Desinfektion für Gebäudereiniger“ Grundlagen der Hygiene, Mikrobiologie & Desinfektion

- **Was ist Hygiene?**
- **Grundkenntnisse der Mikrobiologie**
 - Merkmale von Mikroorganismen (MO)
 - Einteilung der Mikroorganismen
 - Wachstumsvoraussetzungen zur Vermehrung von MO
 - Bedeutung der MO
 - Übertragungswege von MO
- **Verhütung und Bekämpfung von Infektionen und Kontaminationen durch Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen**
 - Verfahren zur Reduktion von MO
 - Desinfektionswirkstoffe
 - Umgang mit Desinfektionsmittel
 - Desinfektionsmaßnahmen
 - Weitere Maßnahmen zur Hygienesicherung

Reinigungsdienst im Gesundheitswesen unter Beachtung der RKI-Richtlinie

- Das Reinigungsobjekt im Gesundheitsdienst:
 - Bedeutung und Ziele der Hygiene in Einrichtungen des Gesundheitswesens
 - Reinigungstechnische Besonderheiten und spezifische Objektgegebenheiten
- Nosokomiale Infektionen
- Rechtliche Bestimmungen zur Krankenhaus- und Heimhygiene
- Empfehlung der Kommission für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention beim Robert Koch-Institut : Anforderungen an die Hygiene bei der Reinigung und Desinfektion von Flächen
- Hygienemaßnahmen in speziellen Risikobereichen
- Hygienemaßnahmen beim Auftreten spezieller Krankheitserreger (z. B. MRSA, Norwalk-, Noroviren)

**Lebensmittelhygieneschulung
für Personal im Gebäudereiniger-Handwerk**

- **Hygieneschulung nach DIN 10 514**
 - Mikrobiologische Grundlagen
 - Personalhygiene
 - Raum- und Anlagenhygiene
- **Belehrung nach Infektionsschutzgesetz**
 - Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gem. IfSG
 - Gesundheitliche Anforderungen
 - Eigenverantwortung: Bedeutung der Meldepflicht

**Rechtliche Grundlagen der Betriebshygiene im Lebensmittelbereich
nach HACCP & GHP**

- Das neue EU-Lebensmittehygienerecht
- Das nationale Hygienerecht
- Das HACCP-Konzeptes
- GHP – Die „Gute Hygiene Praxis“
- Qualitätssicherung in Lebensmittelbetrieben durch Anwendung des HACCP-Konzeptes
 - Hygienecheck: IST-Analyse
 - Hygieneanalyse: Umsetzung – Durchführungsschritte
 - Dokumentation

Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich

- Spezifische Verschmutzungen im Lebensmittelbereich
- Reinigungschemie im lebensmittelverarbeitenden Betrieb
- Manuelle Reinigung und Desinfektion - Verfahrensablauf
- Maschinen- und Geräteeinsatz im Lebensmittelbereich
- Leitlinie zur Reinigung und Desinfektion im Lebensmittelbereich
 - Durchführung von Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen:
Räume, Einrichtungen, Betriebsmittel, Reinigungsgeräte und –utensilien
 - Lagerung von R & D-Mitteln
 - Kontrolle des R & D-Erfolges
 - Organisation und Planung