



KLÜH AKADEMIE

FORT- UND WEITERBILDUNG 2020



VORWORT

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

vor Ihnen liegt der inzwischen 7. Schulungskatalog der Klüh Akademie.

Auch in diesem Jahr finden Sie neben den regelmäßig angebotenen, bewährten Schulungsthemen einige neue Inhalte. Ein Schwerpunkt in diesem Jahr liegt in Schulungsangeboten für unsere Auszubildenden, darüber hinaus gibt es auch Neues aus dem Bereich betriebliches Gesundheitsmanagement.

Wie immer haben wir in die Konzeption der Schulungsangeboten die Anregungen aus dem Management, die Erkenntnisse aus den Auswertungsbögen der Seminarteilnehmer sowie die Hinweise aus den jährlichen Mitarbeitergesprächen einbezogen.

Die Zertifizierung der Klüh Akademie durch den TÜV Austria hat sich inzwischen als Standard etabliert. Auch in diesem Jahr wurde die Re-Zertifizierung erfolgreich absolviert, so dass uns das Akademie-eigene TÜV-Zertifikat auch weiterhin erhalten bleibt. Die gleichbleibend hohe Qualität der von der Klüh Akademie angebotenen Maßnahmen und der eingesetzten Dozenten wurde wieder einmal vom TÜV Austria bestätigt.



Für die Seminare 2020 gelten wieder folgende Regeln: Anmeldungen müssen grundsätzlich von Teilnehmern und Vorgesetzten unterschrieben werden (die Anmeldeformulare finden Sie wie gewohnt hinten im Katalog oder im klüh:connect). Da die Teilnehmerzahlen für die einzelnen Maßnahmen begrenzt sind, empfehlen wir Ihnen, uns so früh wie möglich Ihre Anmeldung zu übersenden. Die Vergabe der Seminarplätze erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen. Sie können sich ab sofort für alle Maßnahmen anmelden, auch wenn diese erst zum Ende des Jahres 2020 stattfinden.

Auch in diesem Jahr kann die Klüh Akademie wieder auf die Unterstützung zahlreicher interner Trainerinnen und Trainer zurückgreifen. Wir bedanken uns bei diesen Kolleginnen und Kollegen für ihr Engagement, das einen großen Teil der angebotenen Maßnahmen erst möglich macht.

Wir wünschen Ihnen wieder einmal viel Spaß bei der Durchsicht des neuen Kataloges und hoffen, dass auch für Sie interessante Maßnahmen dabei sind, so dass wir Sie im kommenden Jahr in der Klüh Akademie begrüßen können.

Mit freundlichen Grüßen

Klüh Service Management GmbH

Christian Frank
Geschäftsführer

Rüdiger Wolf
Personalleiter

INHALTSVERZEICHNIS

03 — Vorwort 06 — Trainerverzeichnis

01



SPARTENÜBERGREIFENDE SEMINARE

MANAGEMENTKOMPETENZ

- 10 — Advanced Leadership
- 11 — Leadership-Programm
- 12 — Mitarbeiter führen und motivieren im komplexen Umfeld
- 13 — Grundlagen der Personalführung
- 14 — Vom Mitarbeiter zur Führungskraft
- 15 — Personalwirtschaft/Arbeitsrecht
- 16 — Datenschutzgrundverordnung
- 17 — Betriebliches Eingliederungsmanagement/Krankenstandsmanagement
- 18 — Betriebsverfassungsrecht 1
- 19 — Betriebsverfassungsrecht 2

SOZIALE KOMPETENZ

- 20 — Zeit- und Selbstmanagement – Modul 1
- 21 — Zeit- und Selbstmanagement – Modul 2
- 22 — Train the Trainer
- 23 — Effektive Besprechungen leiten
- 24 — Kommunikationstraining
- 25 — Konfliktmanagement

PERSÖNLICHE WEITERQUALIFIZIERUNG

- 26 — Grundlagen der Rhetorik
- 27 — Rhetorik-Aufbaukurs
- 28 — Sicherer Umgang mit Geschäftspartnern (Business-Knigge)
- 29 — Richtiges Verhalten am Arbeitsplatz – Kleiner Knigge für Azubis
- 30 — Telefontraining für Azubis
- 31 — Professionelle Telefonate führen
- 32 — Projektmanagement
- 33 — Verkaufserfolg durch persönliche Wirkung

EDV-SEMINARE

- 34 — MS Word
 - MS Excel Grundkurs
 - MS Excel Aufbaukurs
- 35 — MS PowerPoint
 - MS Outlook
- 36 — Professionelle Korrespondenz für E-Mail und Brief
- 37 — Bewerbermanagement-Workshop
- 38 — ProFakt
- 39 — CAS genesisWorld
- 40 — Cockpit
- 41 — Budgetschulung

BETRIEBLICHES GESUNDHEITSMANAGEMENT

- 42 — Work-Life-Balance Workshop
- 43 — Fokus statt Multitasking
- 44 — Leistungsstark und dynamisch durchstarten
- 45 — Umgang mit Sucht und psychischen Störungen im betrieblichen Alltag
- 46 — Endlich rauchfrei!
- 47 — Body weight Training – Fit ohne Geräte
- 48 — Eco Safety Training
- 49 — Erste Hilfe-Grundlehrgang
- 50 — Erste Hilfe-Auffrischung

SONSTIGES

- 51 — Fuhrparkschulung

02

FACHSEMINARE CLEANING/CLINIC

- 54 – Grundlagenschulung 1
- 55 – Grundlagenschulung 2
- 56 – Grundlagenschulung 3
- 57 – Staatl. geprüfte/r Desinfektor/in, Grundlehrgang
- 58 – Staatl. geprüfte/r Desinfektor/in, Aktualisierungslehrgang
- 59 – ProBest – die elektronische Bestellung von Reinigungsmaterial
- 60 – BWL und Controlling
- 61 – Visionclean / Digiclean
- 62 – Fachwirt/in Reinigungs- und Hygienemanagement
- 63 – Geprüfte/r Vorarbeiter/in (FA)
- 64 – Fortbildung zur zertifizierten Objektleitung (BIV)
- 66 – Geprüfte/r Geselle/in in Gebäudereinigung
- 67 – Meisterkurs Gebäudereinigung, Vorbereitungslehrgang
- 68 – Grundseminar für Sicherheitsbeauftragte Cleaning/Clinic
- 69 – Gefährdungsbeurteilungen
- 70 – E-Learning – Unterstützung von Lehr-/Lernprozessen
- 71 – Service-Manager (FA)
- 72 – Deutsch als Fremdsprache
- 81 – Desserts und Süßspeisen
- 82 – Barista-Workshop
- 83 – SelfCookingCenter® 5 Senses Basis-Seminar
- 84 – FRIMA VarioCooking Center®
- 85 – Qualifizierung zum/zur ICA Küchenassistenten/-in
- 86 – Diätverpflegungshelfer/-in (IHK)
- 87 – Qualifizierung zum/zur ICA Nachwuchskoch/-köchin
- 88 – Qualifizierung zum/zur ICA Prozess-Manager/in
- 89 – IHK-Zertifikatslehrgang „Catering-Management“
- 90 – Qualifizierung zum/zur Teamleiter/in Gastronomie (IHK)
- 91 – Qualifizierung zum/zur kfm. Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK)
- 92 – Weiterqualifizierung zum/zur kfm. Bereichsleiter/in Gastronomie (IHK)
- 93 – Trainee-Programme
- 94 – Grundseminar für Sicherheitsbeauftragte Catering
- 95 – Arbeitsschutz für Nachwuchsführungskräfte
- 96 – Arbeitsschutz in Großküchen

03

FACHSEMINARE CATERING

- 74 – BWL und Controlling
- 75 – DigiREV
- 76 – Frontcooking
- 77 – Workshop - Die richtige Warenpräsentation
- 78 – Aktivtraining – Perfekt am Service-Counter
- 79 – Das Service-1x1 für die Betriebsgastronomie
- 80 – Das Service-1x1 für den Care-Markt

04

FACHSEMINARE SECURITY

- 100 – Telefontraining für Empfang und Telefonzentrale
- 101 – Kooperation mit der Riskworkers GmbH
- 102 – Dienstbegleitende Weiterbildung Security
- 103 – Fernlehrgang zur „Geprüften Schutz- und Sicherheitskraft“ (IHK)
- 102 – Vorbereitung zur Sachkundeprüfung § 34A Gewerbeordnung
- 103 – Anmeldebogen