

# Hauswirtschaftliche Fach-Seminare 2023 in Regensburg

## **Seminar 1/23 Existenz-Gründung, Inhalte:**

- Grundsätze der Betriebswirtschaft sowie Grundbegriffe der Kostenrechnung und Buchführung
- Einführung in die Kalkulation von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen und Produkten
- Deckungsbeitrag oder Ertrag?
- Grundsätze der Verkaufsförderung
- Marktanalyse und Marketing-Mix
- Lebenszyklen von Produkten

Dozent: Peter Griebshammer, Dipl. Betriebswirt, Dozent im Meisterlehrgang

---

## **Seminar 2/23 Existenz-Gründung, Inhalte:**

- Selbsteinschätzung: Bin ich ein Gründertyp?
- Gründung eines HW-Dienstleistungsunternehmens Step by Step-Ein Überblick
- Gründungsvoraussetzungen
- Soziale Absicherung
- Private/betriebliche Versicherung
- Marktanalyse und Standortanalyse
- Finanzierung und Förderung

Dozentin: Irene Faltermeier, Meisterin der Hauswirtschaft, Bankfachwirtin, Dozentin im Meisterlehrgang

---

## **Seminar 3/23 Dienstpläne erstellen und auswerten, Inhalte:**

Betrieb, die rund um die Uhr und an 7 Tagen in der Woche Dienstleistungen erbringen, regeln mit dem Dienstplan, wann die Mitarbeiter\*in zur Arbeit erscheinen muss. Der Dienstplan als generelle Personaleinsatzplan in einem Betrieb legt die Arbeitszeit der einzelnen Mitarbeiter\*in fest, aber auch die organisatorische Besetzung der einzelnen betrieblichen Arbeitsbereiche, qualitativ und quantitativ.

Er bewegt sich im Rahmen der arbeitsrechtlichen Regelungen und den innerbetrieblichen Festlegungen zur Leistungszeit gegenüber den Kunden und der Arbeitszeit gegenüber den Mitarbeitenden.

Wir beschäftigen uns an diesem Tag mit unterschiedlichen Arbeitszeitmodellen und den Strukturen eines Dienstplan mit ihren Konsequenzen auf Personalbedarf und Personalkosten.

Dozentin: Dr. Inge Maier-Ruppert, Ökotrophologin, Dozentin im Meisterlehrgang

---

## **Seminar 4/23 Raumklima und Brandschutz, Inhalte:**

„Nur wenn es dem Menschen nur geht, kann er sein Bestes geben“

- Lufttemperatur, Luftfeuchte, Luftgeschwindigkeit, Luftqualität
- Grundlagen des Brandschutzes
- Brandschutzmaßnahmen
- Brandentstehung
- Brandbekämpfung
- Verhalten im Brandfall

Dozenten: Harald Michl, Dipl. Ingenieur,  
Kathrin Michl, Hauswirtschafterin, Dozentin im Meisterlehrgang

---

***Seminar 5/23 Feste feiern unter Beachtung der Hygieneregeln, Inhalte:***

Werden Lebensmittel oder Speisen bei öffentlichen Veranstaltungen wie z.B. bei Vereins-, Kirchen- oder Schulfesten an Dritte abgegeben, gelten die Bestimmungen des Lebensmittelrechts. Der Veranstalter ist Lebensmittelunternehmer (unabhängig davon, ob die Speisen unentgeltlich, gegen Spende oder Bezahlung abgegeben werden) und trägt somit die Verantwortung, dass die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen eingehalten werden.

- Überblick über das Lebensmittelrecht
- „Die gute Hygienepraxis“
- Allergen- und Hygienemanagement
- Dokumentation: passgenau, praktisch, sicher

Dozentin: Tanja Breitkopf, Hauswirtschaftsmeister, Dozentin im Meisterlehrgang

---

***Seminar 6/23 Arbeitssicherheit, div. Belastungssituationen, Inhalte:***

Die erschöpfte Gesellschaft-Corona, der Ukraine Krieg, Existenzängste -ob real oder nicht, die vergangenen Jahre haben die Gesellschaft verändert. Viele Menschen nehmen ihr Umfeld als radikaler, selbstüchtiger, rücksichtsloser wahr.

Diese Grundhaltung spiegelt sich auch im Arbeitsleben wider. Psychische Erkrankungen nehmen stark zu.

In diesem Seminar geht es um die psychische Gefährdungsbeurteilung im betrieblichen Kontext der Hauswirtschaft. Wir betrachten das Zusammenspiel zwischen Arbeit, Psyche und Gesundheit.

Gefährdungen und Belastungen werden erfasst und bearbeitet. Gleichzeitig erfahren Sie, woran sie erkennen können, dass Mitarbeitende in einer psychischen Belastungssituation stecken. Sie erfahren in kleinen praktischen Übungen wie Sie Ihren Alltag aufhellen und somit Ihre Widerstandskraft im Alltag stärken können.

Dozentin: Astrid Niessen, Hauswirtschaftsmeisterin, Couch, Dozentin im Meisterlehrgang

---

***Seminar 7/23 Existenz-Gründung plus***

Dieses Seminar soll aufbauen auf die Seminare 1 und/oder 2. Aus diesem Grund werden die Inhalte aktuell und bedarfsgerecht angepasst. Die Dozenten der Seminare 1 und 2 nehmen die Bedarfe der Teilnehmer mit und entwickeln ein passgenaues Anschluss-Seminar.

Natürlich kann Seminar 7/23 auch einzeln und unabhängig von der Teilnahme vorhergehenden Seminare gebucht werden.