



Sicher und fit: Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Hauswirtschaft

18 Seminar

Thema	Die Verantwortung und die Aufgabenbreite für alle mit dem Arbeitsschutz betrauten Personen in einem Unternehmen sind speziell in der Hauswirtschaft ungemein vielfältig. Deshalb ist es entscheidend, dass allen verantwortlichen Personen die Struktur des gesetzlich vorgeschriebenen Arbeitsschutzes und die Handhabung von Gefahr- und Biostoffen vertraut ist.
Ziel	Die Teilnehmer*innen haben einen Überblick über die klassische Schrittfolge und die Prioritäten bei verschiedenen Aspekten des Arbeitsschutzes in den Bereichen Reinigung, Wäschepflege und Verpflegung erhalten. Sie kennen die Umsetzungswege in der Praxis.
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">• Strukturierter Aufbau des Arbeitsschutzes im Betrieb• Strukturierter Umgang mit Gefahrstoffen• Strukturierter Umgang mit Biostoffen• Möglichkeiten zentraler Vorgaben• Notwendigkeit betriebsinterner Anpassungen
Referent	Sascha Kühnau , Dipl.oec.troph. (FH), QM-Auditor, Freier Journalist, Koch
Termin/Kursort	5. Oktober 2021 Frankfurt/Main
Kurszeit	9.30 – 17 Uhr
Kosten	Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V., Mitglieder MdH e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Nicht-Mitglieder € 210
Verpflegung	€ 41
Anmeldeschluss	23. August 2021