



Rechtsvorschriften im Fokus der hauswirtschaftlichen Praxis

Seminare

15
16

Thema	Gesetze, Verordnungen und andere normative Regelungen verändern sich schneller als manchem lieb ist. Schnell hat man in der Hetze des Alltags den Überblick verloren und handelt nicht mehr rechtskonform. Dies schafft bei vielen Verantwortlichen in der Hauswirtschaft ein Gefühl der Unsicherheit.	
Ziel	In diesem Seminar erhalten die Teilnehmerinnen einen Überblick über die wesentlichen rechtlichen Forderungen in Bezug auf Hygiene, Arbeitsschutz und Mitarbeiterführung. Die wichtigsten Inhalte der entsprechenden Verordnungen und Richtlinien werden speziell für den hauswirtschaftlichen Bereich zusammengestellt und Interpretationsmöglichkeiten diskutiert. Im Vordergrund steht die praktische Umsetzung der verschiedenen Vorschriften im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag.	
Inhalte	<ul style="list-style-type: none">• Infektionsschutzgesetz• Trinkwasserverordnung• Lebensmittelhygienerecht – ein Überblick• Biostoff- und Gefahrstoffverordnung• Gesetze und weitere Verordnungen zum Arbeitsschutz• RKI-Richtlinien und wichtige aktuelle DIN-Normen	
Methoden	Referat, Seminargespräch, Gruppenarbeit	
Referent	Sascha Kühnau , Dipl.oec.troph. (FH), Koch	
Termin/Kursort	S15 4. April 2016 Tagungszentrum Hohenheim, Stuttgart S16 6. Oktober 2016 Stephansstift, Hannover	
Kurszeiten	9.30 – 17 Uhr	
Preis	Seminarbeitrag für Mitglieder des Berufsverbandes Hauswirtschaft e.V. und rhw-Abonnenten € 149 Seminarbeitrag für Nicht-Mitglieder € 210	
Verpflegung	S15	€ 36
	S16	€ 29
Anmeldeschluss	S15 4. März 2016 S16 6. September 2016	

Anmeldung: www.berufsverband-hauswirtschaft.de