



**Akademie Paderborn**

erfahren.vielfältig.aktuell.

*Ihr Bildungskompass*

**75** JAHRE  
BILDUNG  
1950 – 2025

**Weiterbildungen  
& Web-Seminare**

Jetzt buchen!

ab Seite 10

**Jubiläum bei der  
IN VIA Akademie**

Seite 106

**2026**



# Schlauer teilen

Monatlich profitieren von den Erfahrungen und dem Wissen im Verband geht nun leichter und schneller. Mehr Magazin, mehr Web: nutzen Sie den einfachen Zugang zum E-Paper, recherchieren Sie im Archiv aller Ausgaben seit 2009, drucken und teilen Sie relevante Beiträge.

Die neue caritas erscheint monatlich und ist in flexiblen Abos erhältlich.

Mehr Infos unter  
[www.neue-caritas.de/abo](http://www.neue-caritas.de/abo)

Schnupperabo:  
**3 Monate für  
30 EUR**

## Basis

Ideal für einzelne Mitarbeitende oder kleine Teams, die regelmäßig informiert werden möchten.

**1** gedrucktes Heft pro Ausgabe

**3** Web-/E-Paper-Zugänge

179 € pro Jahr

## Team

Perfekt für kleine Teams, die gemeinsam auf dem neuesten Stand bleiben wollen.

**2** gedruckte Hefte pro Ausgabe

**10** Web-/E-Paper-Zugänge

379 € pro Jahr

## Organisation

Für größere Teams, die umfassend und effizient versorgt werden sollen.

**3** gedruckte Hefte pro Ausgabe

**20** Web-/E-Paper-Zugänge

589 € pro Jahr

Abos inklusive Newsletter und Zugang zum kompletten Heftarchiv. Für 30 EUR pro Person können Sie weitere digitale Zugänge dazu buchen. Sie sind eine größere Einrichtung? Dann erstellen wir ein passendes Angebot für Sie.

neue  
caritas

Wissen für Fach- und Führungskräfte

LAMBERTUS





MEHR ALS DU GLAUBST

# DER DOM

Lassen Sie sich von unserem  
Magazin überraschen!

Einfach für einen Monat  
kostenfreie Probeexemplare  
(print & digital) bestellen.

Die Belieferung endet  
danach automatisch.

NEUGIERIG?

[www.derdom.de](http://www.derdom.de)  
[vertrieb@derdom.de](mailto:vertrieb@derdom.de)  
Tel. 0 52 51 / 153-2 02  
oder einfach scannen



Ausstellung

## Einsteigen bitte!

125 Jahre öffentlicher Nahverkehr  
in Paderborn



Stadtmuseum  
Paderborn

21. November 2025 – 31. Mai 2026







# UNSER LEITBILD

*Das sind wir!*

## **WIR begleiten Sie auf Ihrem Bildungsweg –**

mit fachlicher Kompetenz, individueller Beratung  
und methodischer Vielfalt.

## **IHR Lernerfolg und Ihre persönliche Entwicklung stehen im Mittelpunkt –**

wir fördern Sie gezielt, praxisnah und aktuell.

## **WIR stärken Ihre berufliche Kompetenzentwicklung –**

durch ganzheitliche Bildungsarbeit,  
die Sie langfristig weiterbringt.

## **WIR leben Nachhaltigkeit –**

respektvoll im Umgang mit der Natur  
und achtsam im Einsatz von Ressourcen.

## **WIR gestalten Zukunft –**

gemeinsam für eine ökologisch,  
sozial und ethisch gerechte Welt.

## **WIR übernehmen Verantwortung –**

aus Achtung vor der Schöpfung und  
im Denken an kommende Generationen.

## **WIR sind für Sie da und handeln flexibel –**

Ihre Anliegen beantworten wir zeitnah  
und lösungsorientiert.

## **WIR schaffen Raum zum Wohlfühlen –**

in einer offenen, freundlichen und  
wertschätzenden Atmosphäre.



*Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,  
liebe Freundinnen und Freunde der IN VIA Akademie!*

Johann Wolfgang von Goethe formulierte es treffend:

*„Es ist nicht genug zu wissen, man muss es auch anwenden. Es ist nicht genug zu wollen, man muss es auch tun.“*

Dieser Gedanke inspiriert unser Wirken in der beruflichen Bildungsarbeit. Unsere Aufgabe ist es, Sie nicht nur bei der Suche nach Wissen und neuesten Informationen zu unterstützen, sondern Ihnen Wege aufzuzeigen, dieses Wissen praktisch in Ihrem beruflichen Alltag anzuwenden. Denn erst in der Umsetzung entfaltet Wissen seine volle Wirkung und trägt zu persönlichem wie beruflichem Wachstum bei.

Unsere Arbeitswelt verändert sich rasant. Neue Technologien, gesellschaftliche Entwicklungen und wachsende Anforderungen machen Weiterbildung wichtiger denn je. Ob Sie Ihre Führungsqualitäten stärken, Fachwissen vertiefen oder neue Kompetenzen für innovative Arbeitsfelder aufbauen möchten – unsere Angebote sind darauf ausgelegt, Sie dabei zu unterstützen.

Weiterbildungen wie etwa zur Betriebswirtin/zum Betriebswirt im Sozial- und Gesundheitswesen, zur Fachkraft für Gerontopsychiatrie, zur diätetisch geschulten Fachkraft/Köchin/Koch (DGE) oder zur HOT®-Trainer\*in bieten Ihnen praxisnahe Inhalte für aktuelle Herausforderungen.

Besondere Aufmerksamkeit verdienen dabei aktuelle Entwicklungen wie Künstliche Intelligenz (KI) und Virtuelle Realität (VR). KI eröffnet neue Wege zur Automatisierung und Entscheidungsunterstützung, während VR Lernumgebungen schafft, die Wissen erfahrbar machen. Unsere **Fachtagung Digitalisierung** im Juli 2026 stellt diese Technologien vor und zeigt auf, wie diese sinnvoll in die Praxis integriert werden können.

Seit 75 Jahren bieten Ihnen unsere Bildungsangebote eine Vielzahl von Möglichkeiten, um Ihre berufliche Bildung voranzutreiben: von Weiterbildungen, Seminaren und Workshops bis hin zu Web-Seminaren und individuellen Coachings – bei uns finden Sie eine breite Palette an Angeboten, die auf Ihre Bedarfe und Interessen zugeschnitten sind. Bei allen Präsenzveranstaltungen legen wir zudem Wert auf eine angenehme Lernatmosphäre – dazu gehört auch die kulinarische Begleitung in unserem „Culinarium“.

Unternehmen bieten wir die Entwicklung passgenauer **Inhouse-Formate** aus unseren Bildungsangeboten – mehr dazu finden Sie im Kapitel „Mobile Akademie“ auf Seite 100.

Wir sind fest davon überzeugt, dass berufliche Bildung der Schlüssel ist, um Wissen in Handlungsfähigkeit zu verwandeln und so Zukunft zu gestalten.

Das Team der Akademie und des Hotels freut sich darauf, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen eine bereichernde Zeit.

**IN VIA Akademie – wo Bildung Freude macht!**

*Ihr Jörg Meyer*  
Geschäftsführer

*Ihre Manon Lange-Wagner*  
Leiterin der IN VIA Akademie





# Kunden- und Veranstaltungsservice

Patrizia  
Brys



## *RICHTIG. GUT. INFORMIERT.*

Sie haben eine Anfrage oder möchten sich anmelden?  
Unsere Ansprechpartnerinnen informieren Sie gern.

### KONTAKT

IN VIA Akademie  
Kunden-und Veranstaltungsservice

Tel. 05251 2908-38 oder -56  
Fax 05251 2908-29

info@invia-akademie.de  
www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote



Natalie  
Bergen



## *RICHTIG. GUT. ANMELDEN.*

Bitte melden Sie sich online über unsere Website  
[www.invia-akademie.de/bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote) oder  
per E-Mail: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de) oder  
Fax: 05251 2908-29 an.

Anmeldungen für mehrere Personen/mehrere  
Bildungsveranstaltungen können Sie uns auch per  
E-Mail oder Fax mit Angabe der Bildungsveranstal-  
tung/Seminar-Nr., des Vor- und Nachnamens, des  
Geburtsdatums und der Rechnungsadresse senden.

Buchen Sie die Übernachtung mit Frühstück in  
unserem IN VIA Hotel zum Akademiepreis direkt  
mit der Anmeldung.

Kurzfristige Anmeldungen nehmen wir telefonisch  
entgegen.

## *RICHTIG. GUT. TEILNEHMEN.*

Nach Eingang Ihrer digitalen Anmeldung erhalten  
Sie eine Buchungsbestätigung.

Die Einladung und das Programm und den Anreise-  
plan erhalten Sie rechtzeitig vor Veranstaltungsbe-  
ginn zugesandt.

Die Rechnung senden wir nach der Durchführung  
der Veranstaltung.

## *RICHTIG. GUT. WERBEN.*

Sie haben Fragen zum Marketing  
oder zu unseren Werbemaßnahmen?

Unser Ansprechpartner  
gibt Ihnen gerne Auskunft.

### KONTAKT

Michael Thebille

Tel. 05251 2908-33  
[m.thebille@invia-akademie.de](mailto:m.thebille@invia-akademie.de)



Michael  
Thebille





# Inhaltsverzeichnis

|                                                 |   |
|-------------------------------------------------|---|
| Editorial .....                                 | 5 |
| Kunden- und Veranstaltungsservice .....         | 6 |
| (Kontakt & Ansprechpartner)                     |   |
| Bildungsreferentinnen der IN VIA Akademie ..... | 8 |

## Bildungsangebot

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Fachbereich Pflege und Gesundheit .....          | 10 |
| Weiterbildungen .....                            | 16 |
| Seminare .....                                   | 27 |
| Schule für Pflege und Gesundheit Paderborn ..... | 43 |
| Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung .....   | 44 |
| Weiterbildungen .....                            | 48 |
| Seminare .....                                   | 55 |
| 75 Jahre IN VIA Akademie Hauswirtschaft .....    | 64 |
| IN VIA Akademie Lehr- und Eventküche .....       | 65 |
| News .....                                       | 67 |
| Erfolgsberichte .....                            | 69 |
| Fachbereich Management .....                     | 72 |
| Weiterbildungen .....                            | 75 |
| Seminare .....                                   | 84 |
| IN VIA Akademie digital .....                    | 91 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Fachbereich Soziale Arbeit ..... | 92 |
| Weiterbildungen .....            | 94 |
| Seminare .....                   | 96 |

## IN VIA Akademie „kompakt“

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Mobile Akademie .....                       | 100 |
| Standort Berlin .....                       | 102 |
| Über uns .....                              | 105 |
| 75 Jahre IN VIA Akademie .....              | 106 |
| IN VIA Akademie unterwegs meets BnE .....   | 107 |
| IN VIA Hotel .....                          | 108 |
| IN VIA Kapelle .....                        | 114 |
| Stiften und Spenden .....                   | 114 |
| IN VIA Verlag .....                         | 114 |
| IN VIA Bildungsnetzwerk .....               | 115 |
| Bildungspartner VKK Verband .....           | 116 |
| Im Überblick – IN VIA Bildungspartner ..... | 116 |
| IN VIA Akademie unterwegs .....             | 118 |

## Service

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Fördermöglichkeiten .....             | 113 |
| Allgemeine Geschäftsbedingungen ..... | 112 |



Mitglied im  
Caritasverband

## IMPRESSUM

HERAUSGEBER:  
IN VIA Akademie, Giersmauer 35, 33098 Paderborn  
Tel. 05251 29080, Fax 05251 290829  
info@invia-akademie.de, www.invia-akademie.de

INHALTLICH VERANTWORTLICH:  
Manon Lange-Wagner

KONZEPTION UND GESTALTUNG:  
Formosa Editorial Design, Alsterstraße 4,  
32760 Detmold, Tel. 01751 962042,  
kontakt@bueroformosa.de, www.bueroformosa.de

Alle Angaben und Preise gelten zum Tage  
der Drucklegung am 14. August 2025.  
Aktuelle Angaben und Preise finden Sie  
auf unserer Website!

ANZEIGENBERATUNG:  
Michael Thebille, Tel. 05251 290833,  
m.thebille@invia-akademie.de

DRUCK:  
Bonifatius GmbH Druck | Buch | Verlag  
Karl-Schurz-Str. 26, 33100 Paderborn  
Tel. 05251 153-301, Fax 05251 153-107  
info@bonifatius.de, www.bonifatius.de



FOTONACHWEISE (Seitenangaben):

- > Shutterstock.com (1,79,82,83,114)
- > iStock.com (67,77,80,91,102)
- > adobestock.com (4,101,105,113,114)
- > Björn Lülff (1,5,6,8-10,16-26,44,48-54,64,65,72,75,76,78,81,91,92,94,100,101,109-112,114)
- > IN VIA Akademie & (Bildungs)partner (43,65,67,69,106,116-118)
- > Grafiken „Global Goals“ (107): www.17Ziele.de



# Gestatten – die Bildungsreferentinnen der IN VIA AKADEMIE

*RICHTIG. GUT. BEGLEITET.*



Kompetent, engagiert und immer mit einem offenen Ohr – unsere Bildungsreferentinnen machen die IN VIA Akademie zu einem besonderen Ort des Lernens.

Im Herzen von Paderborn konzipieren sie Bildungsangebote, die Fachlichkeit stärken, berufliche Perspektiven eröffnen und Gemeinschaft fördern – mit dem Dom im Rücken und Bildung im Blick!



## **Manon Lange-Wagner | Akademieleitung**

- > Diplom-Oecotrophologin
- > Organisationsberaterin

Als Akademieleitung verantwortlich für die Weiterentwicklung der Fort- und Weiterbildung für Einrichtungen im Sozial- und Gesundheitswesen.

Leitung des Fachbereichs Hauswirtschaft und Ernährung und zuständig für die Themenbereiche Management, Ernährung, Verpflegung und Service, Hygiene und Nachhaltigkeit. Im Fachbereich Soziale Arbeit zuständig für die Themen der Rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation (ReZA) und die verschiedenen Facetten des HOT® – das Haushalts-OrganisationsTraining.

[m.lange-wagner@invia-akademie.de](mailto:m.lange-wagner@invia-akademie.de) | Tel. 05251 2908-58

## **Anne Kraßort | Stellv. Akademieleitung**

- > M.A. Berufspädagogin
- > Systemische Coach (DGfC)
- > Supervisorin (DGSv)
- > Palliative Care Pflegefachkraft (DGP)

Als stellvertretende Akademieleitung verantwortlich für die Kooperations- und Bildungspartner\*innen der Akademie.

Leitung des Fachbereichs Pflege und Gesundheit und zuständig für die Qualifizierung der Einrichtungsleitungen sowie für die Bereiche Palliative Care, Gesundheitliche Versorgungsplanung und Hospizarbeit.

[a.krassort@invia-akademie.de](mailto:a.krassort@invia-akademie.de) | Tel. 05251 2908-30



## **Sabrina Plückebaum**

- > Master of Public Health
- > B.A. Anleitung und Mentoring in den Gesundheitsberufen
- > Qualitätsbeauftragte (TÜV)
- > Qualitätsmanagementbeauftragte nach Gütesiegelverbund Weiterbildung
- > Qualifizierung zur DigitalBeauftragten (DIBE)
- > Gesundheits- und Krankenpflegerin

Im Fachbereich Pflege und Gesundheit zuständig für die Themenbereiche Gerontopsychiatrie, Allgemeine Pflege und Betreuung sowie Fortbildungen für Betreuungskräfte. Ihre Ansprechpartnerin für Inhouse-Schulungen der Mobilen Akademie.

[s.plueckebaum@invia-akademie.de](mailto:s.plueckebaum@invia-akademie.de) | Tel. 05251 2908-28



### **Xenia Romadina**

- > B. Sc. Oecotrophologie
- > Beraterin für Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie
- > Sprecherin der Sektion Bildung beim Deutschen Hauswirtschaftsrat

Im Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung zuständig für die Themenbereiche Management, Ernährung, Verpflegung und Service, Reinigungs- und Wäschereimanagement, Nachhaltigkeit und Ausbildung.

Leitung des Fachbereichs Soziale Arbeit und zuständig für die Themenbereiche Jugendsozialarbeit, Jugendberufshilfe, Methodenkompetenz, Migration und Integration.

Ihre Ansprechpartnerin zum Thema Nachhaltigkeit.

[x.romadina@invia-akademie.de](mailto:x.romadina@invia-akademie.de) | Tel. 05251 2908-57

### **Diana Osterloh**

- > B.A. Berufspädagogin im Gesundheitswesen
- > Studiengang M.A. Pädagogik – Bildungsberatung und Leitung, Schwerpunkt digitale Lernformate
- > Altenpflegerin
- > Palliative Care Pflegefachkraft (DGP)

Leitung des Fachbereichs Management und verantwortlich für die Qualifizierung in den Themenbereichen Betriebswirtschaft, Personalmanagement und Personalwirtschaft, Führung und Leitung sowie Organisationentwicklung, Qualitäts- und Projektmanagement.

Ihre Ansprechpartnerin im Bereich der Digitalisierung, E-Learning sowie Beratungs- und Bildungshandeln im virtuellen Raum.

[d.osterloh@invia-akademie.de](mailto:d.osterloh@invia-akademie.de) | Tel. 05251 2908-50



### **Susanne Klein**

- > Pflegedienstleitung
- > Praxisanleiterin
- > Fachpflegerin Gerontopsychiatrie
- > Studium Mentoring im Sozial- und Gesundheitswesen
- > Vorstandsmitglied in der Fachgesellschaft Aktivierend-rehabilitative Altenhilfe (FARA)

Im Fachbereich Pflege und Gesundheit zuständig für die Themenbereiche Management im Pflege- und Gesundheitswesen sowie Gerontopsychiatrie.

Ihre Ansprechpartnerin für Inhouse-Schulungen der Mobilen Akademie.

[s.klein@invia-akademie.de](mailto:s.klein@invia-akademie.de) | Tel. 05251 2908-47

### **Kerstin Bonge-Besserdich**

- > B.A. Mentoring im Sozial- und Gesundheitswesen
- > AKSB Schwerpunktgruppe „Sozial-ökologische Transformation“
- > Gesundheits- und Krankenpflegerin
- > Studiengang Master Public Health

Im Fachbereich Pflege und Gesundheit zuständig für die Themenbereiche Praxisanleitung in den Pflegeberufen, Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe sowie allgemeine Pflege und Betreuung.

Ihre Ansprechpartnerin zum Thema Bildung für nachhaltige Entwicklung (BnE).

[k.bonge@invia-akademie.de](mailto:k.bonge@invia-akademie.de) | Tel. 05251 2908-60





# Fachbereich Pflege & Gesundheit

*RICHTIG. GUT. QUALIFIZIERT.*

- > ALLE BERUFSGRUPPEN IM GESUNDHEITSWESEN
- > FÜHRUNGS- & LEITUNGSKRÄFTE
- > FACH- & ASSISTENZKRÄFTE

Ihre zuständigen Bildungsreferentinnen:  
v.l. Sabrina Plückebaum, Anne Kraßort,  
Kerstin Bonge-Besserdich und Susanne  
Klein

Unser gesamtes  
Bildungsangebot  
finden Sie unter  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)



Identnummer 20091587

## Bei uns erhalten Sie Punkte für die Registrierung beruflich Pflegenden!

Nutzen Sie die Registrierung als Qualitätsprädikat, welches Sie für Ihre berufliche Weiterentwicklung effektiv einsetzen können. Und tragen Sie dazu bei, dass die Notwendigkeit einer nachweislichen Fachexpertise und Qualifikation auch vom Gesetzgeber künftig entsprechend anerkannt wird.

Wie das geht, erfahren Sie unter <http://www.regbp.de/> oder sprechen Sie uns gerne an.

## WEITERBILDUNGEN

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Module für Führungskräfte – Weiterbildung für (angehende) Einrichtungsleitungen / Heimleitungen | 16 |
| Pflegedienstleitung – Integrierte Leitungsqualifizierung für Pflegefachkräfte ILQP              | 17 |
| Führen und Leiten von Teams in der stationären Altenhilfe                                       | 18 |
| Betreuungsdienstleitung in stationären Einrichtungen der Altenhilfe                             | 19 |
| Fachkraft für Gerontopsychiatrie                                                                | 20 |
| Palliative Care Pflegefachkraft DGP                                                             | 21 |
| Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase nach § 132g SGB V                 | 22 |
| Zertifizierte Weiterbildung Spezielle Schmerzpflege – Schmerzexpert*innen                       | 23 |
| Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft                                 | 24 |
| Beratende Pflegefachkraft in Einrichtungen der Eingliederungshilfe                              | 25 |
| Berufspädagogische Weiterbildung Praxisanleitung in den Pflegeberufen                           | 26 |

## SEMINARE

### Management im Pflege- und Gesundheitswesen sowie im Sozialen Dienst

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pflegegradbestimmung – Intensiv-Training                                                        | 27 |
| Einarbeitung mit Gefühl – Damit neue Kolleg*innen auch bleiben                                  | 27 |
| Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase – Strategie-Workshop              | 27 |
| Strategisches Pflegegradmanagement, Personalbemessung & Dienstplangestaltung für Führungskräfte | 27 |
| Integriertes Nachhaltigkeitsmanagement – Soziale Einrichtungen gestalten die Zukunft            | 52 |
| Nachhaltigkeits-Check: Energie, Wasser, Abfall in Altenpflegeeinrichtungen                      | 57 |
| Stressmanagement und Achtsamkeit – als Führungskraft gesund bleiben                             | 27 |
| Update für Führungskräfte in der stationären Altenhilfe – Ausblicke und Einblicke 2026          | 27 |
| Qualitätsprüfungen in der stationären Altenhilfe sicher vorbereiten – Crashkurs                 | 28 |
| Mitarbeiterführung – Einführung in das persolog-Verhaltensprofil                                | 28 |
| QPR – Qualitätsprüfung im ambulanten Dienst gut vorbereiten                                     | 28 |
| Coaching und Mentoring als Führungsinstrument nutzen                                            | 28 |
| Personaleinsatzplanung und Dienstplangestaltung für Betreuungsdienstleitungen                   | 28 |
| Zeit- und Selbstmanagement                                                                      | 28 |
| Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen                                                     | 29 |
| Controlling in Einrichtungen und Pflegesatzverhandlungen unter Berücksichtigung des PeBeM       | 29 |
| Medizinische Terminologie für Nichtmediziner*innen                                              | 34 |
| Medizin für Nichtmediziner*innen – Online Grundlagenseminar                                     | 34 |
| Führen und Leiten von Teams in der stationären Altenhilfe – Wissenschaftlich begründet pflegen  | 29 |
| Führen und leiten mit ethischen Werten – in die Zukunft gehen mit wertschätzendem Führungsstil  | 29 |
| PEPP-Kodierfachkraft                                                                            | 29 |
| Personaleinsatzplanung und Dienstplangestaltung für Betreuungsdienstleitungen                   | 29 |



## Allgemeine Pflege und Betreuung, (teil-)stationär und ambulant

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Fachtagung Digitalisierung in der Pflege                                                                       | 30 |
| „Das ist mir fremd!“ Interkulturelle Kompetenz in der Pflege                                                   | 30 |
| Hygiene auf dem neusten Stand                                                                                  | 30 |
| Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Pflegeprozessplanung in der praktischen Pflegeausbildung               | 30 |
| Vertiefungstage Praxisanleitung – Psychische Erkrankungen in der praktischen Pflegeausbildung                  | 30 |
| Vertiefungstage Praxisanleitung – Leiten. Anleiten. Entwickeln.                                                | 30 |
| Beauftragte*r für Medizinprodukte in Gesundheitseinrichtungen (Webseminar an 3 Vormittagen)                    | 31 |
| Beauftragte für Medizinprodukte-Sicherheit – Aufbauseminar (Webseminar)                                        | 31 |
| Update-Seminar für Beauftragte für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit (Webseminar am Vormittag)     | 31 |
| Update Pflegefachkraft „Vorbehaltlich und Kompakt“                                                             | 31 |
| Das Strukturmodell – Refresher 3.0                                                                             | 31 |
| Und plötzlich Schichtleitung!                                                                                  | 31 |
| Menschen mit Schmerzen begleiten – Sicherheit in der Beobachtung und Begleitung                                | 37 |
| Portkatheterversorgung in der Pflege – Sicherheit im Umgang mit Portsystemen                                   | 32 |
| Pflegevisite praxisnah – mit weniger Ressourcen zu besseren Ergebnissen kommen                                 | 32 |
| Brückenkurs für Schmerzexpert*Innen – Aufbauqualifizierung (Abschluss der Deutschen Schmerzgesellschaft e.V. ) | 32 |
| Der Bericht im Strukturmodell – Wie dokumentiert man richtig?                                                  | 32 |
| Aromapflege – Professioneller Einsatz ätherischer Öle in der Pflege                                            | 32 |
| Modernes Schmerzmanagement in der Pflege - Aktuelles Wissen kompakt vermittelt                                 | 32 |
| Mit digitalen Medien die Erinnerungspflege innovativ gestalten                                                 | 33 |
| Mangelernährung vermeiden – Was hilft und wer ist zuständig?                                                   | 59 |
| Refresher-Tag für Schmerzexpert*innen / Algesiologische Fachassistentenkräfte                                  | 33 |
| PATRAS – Mobilität & Sturzprophylaxe, Bewegung älterer Menschen erhalten & fördern                             | 33 |
| Angehörigenarbeit – aus Problemen Ressourcen basteln                                                           | 33 |
| Autonomie am Lebensende – Umgang mit Suizidalität und Todeswünschen                                            | 33 |
| Update-Seminar für Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe                         | 33 |

## Fokus Krankenhaus

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Pflegedienstleitung – Integrierte Leitungsqualifizierung für Pflegefachkräfte ILQP                             | 17 |
| Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Pflegeprozessplanung in der praktischen Pflegeausbildung               | 30 |
| Vertiefungstage Praxisanleitung – Psychische Erkrankungen in der praktischen Pflegeausbildung                  | 30 |
| Vertiefungstage Praxisanleitung – Leiten. Anleiten. Entwickeln                                                 | 30 |
| Portkatheterversorgung in der Pflege – Sicherheit im Umgang mit Portsystemen                                   | 32 |
| Brückenkurs für Schmerzexpert*Innen – Aufbauqualifizierung (Abschluss der Deutschen Schmerzgesellschaft e.V. ) | 32 |
| Demenzkranken Menschen begegnen – Die Verwirrtheit verstehen lernen                                            | 37 |
| Psychiatrie für Nichtmediziner*innen                                                                           | 34 |
| Medizinische Terminologie für Nichtmediziner*innen (Web-Seminar)                                               | 34 |
| Medizin für Nichtmediziner*innen (Online-Grundlagenseminar)                                                    | 34 |
| Im Chaos für Ordnung sorgen – Systemische Trickkiste für Fachkräfte, die etwas bewegen wollen                  | 34 |

---

**Gerontopsychiatrische Pflege und Psychiatrie**


---

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Ethische und gerontopsychiatrische Fallgespräche                    | 34 |
| Biografiearbeit in der Gerontopsychiatrie                           | 34 |
| Psychiatrie für Nichtmediziner*innen                                | 34 |
| Ernährung bei Demenz – Eine Herausforderung                         | 60 |
| Integrative Validation nach Richard® – Grundkurs                    | 35 |
| Hospizliche Altenpflege und Palliative Care bei Menschen mit Demenz | 35 |
| Demenzkranken Menschen begegnen – Die Verwirrtheit verstehen lernen | 37 |

---

**Palliative Care und Hospizarbeit**


---

|                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Führen und Leiten für Koordinator*innen ambulanter Hospizdienste nach §39a SGB V                         | 35 |
| Koordination in der Hospizarbeit – Basisseminar nach § 39a SGB V                                         | 35 |
| Koordination von Hospizdiensten – Öffentlichkeitsarbeit in der ambulanten Hospizarbeit                   | 35 |
| Inhalte und Methoden für die Qualifizierung von Ehrenamtlichen – Workshop für die Ambulante Hospizarbeit | 36 |
| Palliative Care in der Pflegeassistenz und Betreuung (DGP)                                               | 36 |
| Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende                                                   | 59 |
| Basale Stimulation Grundkurs – Schwerpunkt Pflege Sterbender                                             | 36 |
| Kommunikation in der Sterbebegleitung                                                                    | 36 |
| Trauernde Menschen achtsam begleiten                                                                     | 36 |
| Gesundheitliche Versorgungsplanung nach § 132 g SGB V – Vertiefungs- und Updatetag                       | 36 |
| Umgang mit Sterben, Tod und Trauer – Einführungsseminar                                                  | 37 |
| Palliative Care – Update-Seminar für Pflegefachkräfte                                                    | 37 |

---

**Angebote für Assistenzkräfte in der Pflege (QN2)**


---

|                                                                                                            |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Menschen mit Schmerzen begleiten – Sicherheit in der Beobachtung und Begleitung                            | 37 |
| Rückenschonendes & kräftesparendes Bewegen leicht gemacht! – Kinästhetisches Arbeiten für Betreuungskräfte | 37 |
| Demenzkranken Menschen begegnen – Die Verwirrtheit verstehen lernen                                        | 37 |
| Basale Stimulation in der Pflege und Betreuung für Betreuungs- und Assistenzkräfte                         | 37 |
| Fingerfood – Essen als basale Stimulation                                                                  | 60 |
| Palliative Care in der Pflegeassistenz und Betreuung (DGP)                                                 | 36 |
| Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis                                                            | 59 |

---

**Fortbildungen für Betreuungskräfte nach § 43b SGB XI sowie für Präsenzkkräfte und Alltagsbegleiter\*innen**


---

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Ein Bett mit Aussicht – das Leben immobiler Menschen im Mittelpunkt                        | 38 |
| Kreativität wecken und den Sinn für Kunst anregen – Kreativität ist keine Frage des Alters | 38 |
| Schreien, Rufen, Tönen bei Menschen mit Demenz – „Ohren zu und durch?“                     | 38 |
| Umgang mit Umherlaufen, Unruhe und Anspannung bei Menschen mit demenziellen Veränderungen  | 38 |
| Spiele von früher! – Betreuungsarbeit interessant gestalten                                | 38 |
| Leckereien aus dem Garten – Wir planen einen Naschgarten für die Betreuungsarbeit          | 38 |



|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten                                                      | 60 |
| Anrichten und Präsentieren – Servicekultur in der Gemeinschaftsgastronomie                         | 61 |
| Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung - Esskultur - Service                                   | 61 |
| Lebensfreude durch Bewegung, Tanz, Rhythmus und Musik – Förderung der Sinne durch Aktivierung      | 39 |
| Musik und Bewegung in der Tagesgestaltung                                                          | 39 |
| Kurzaktivierungen mit Naturmaterial – Garten und Natur zur jahreszeitlichen Sinnesanregung nutzen  | 39 |
| Basale Stimulation in der Pflege und Betreuung für Betreuungs- und Assistenzkräfte                 | 36 |
| Mit digitalen Medien die Erinnerungspflege innovativ gestalten                                     | 32 |
| Bewegen und Positionieren von extrem schwergewichtigen Menschen                                    | 39 |
| Tanzen und Bewegen für Menschen mit Gehhilfen und Mobilitätseinschränkungen                        | 39 |
| „Hau ab du Dummbbeutel“ – Wenn alte Menschen sich gegenseitig schikanieren                         | 39 |
| Typisch Mann – Typisch Frau – Individuelle Angebote für die Betreuungsarbeit                       | 40 |
| Bewegung mal anders – Bewegungsförderung und Bewegung als Beziehungsaufbau in der Betreuungsarbeit | 40 |
| Der Bericht im Strukturmodell - Wie dokumentiert man richtig?                                      | 40 |
| Betreuung 4.0 – Digitalisierung in der Betreuungsarbeit                                            | 40 |
| Aktivierung mit herbstlichen Naturmaterialien – Ideen und Anregungen                               | 40 |
| Die „Top 5“ der Gerontopsychiatrie                                                                 | 40 |
| Mit Stift und Herz – Einfaches Visualisieren in der Betreuungsarbeit                               | 41 |
| Humor als Kraftquelle – Mehr Leichtigkeit in der Betreuungsarbeit                                  | 41 |
| Du bist nicht allein! – Vereinsamung erkennen und in der Sozialen Betreuung darauf reagieren       | 41 |
| „Die bleierne Zeit“ – Soziale Betreuung mit Bewohner*innen mit Depression                          | 41 |
| Betreuungsangebote bedarfsgerecht planen                                                           | 41 |
| Zielgruppengerechte Angebote für junge Menschen und Klient*innen ohne kognitive Einschränkungen    | 41 |
| Kreatives Gestalten mit einfachen Materialien und Upcyclingmaterialien                             | 42 |
| Kreative Ideen für besondere Anlässe                                                               | 42 |
| Sturmwarnung! – Umgang mit Konflikten am Arbeitsplatz                                              | 42 |
| Umgang mit psychisch kranken Menschen – Durch Wissen Handlungen verstehen können                   | 42 |
| Umgang mit suchtkranken Menschen – Begegnungen in verschiedenen Arbeitsfeldern                     | 42 |
| „Nicht gescheitert, sondern gescheitert“ – Fehlerkultur am Arbeitsplatz                            | 42 |

# OPTIK JÜRGENS

Brillen & Kontaktlinsen

## Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Krumme Grube 2 | 33098 Paderborn | Tel. 05251 27977  
[www.optik-jürgens.de](http://www.optik-jürgens.de)

# ESSEN GESCHICKT PLATZIEREN

Ein Nudge ist ein kleiner Stupser, den es manchmal braucht, um die richtigen Entscheidungen zu treffen. Vor allem bei unseren Essgewohnheiten könnten wir oft einen sanften Stupser hin zu einer gesünderen, nachhaltigen Ernährung brauchen.

In unserem Alltag nehmen wir viele Mahlzeiten in der Gemeinschaftsgastronomie ein, z. B. im Betriebsrestaurant oder in der Mensa. Sie als Betreiber:in können entscheidend zu einer gesundheitsfördernden Ernährung Ihrer Gäste und zu mehr Nachhaltigkeit beitragen. Wie Ihnen das mithilfe von Nudges gelingen kann, erklärt dieses Praxishandbuch.

Die Autorinnen sind Nudging-Expertinnen aus Forschung und Praxis. Sie geben Ihnen fundierte, praxiserprobte Tipps zur Umsetzung. Dabei geht es immer um die Frage nach dem ganz konkreten »Wie?«. Sie erläutern Beispiele aus der Praxis – für die Praxis!



auch als  
E-Book  
erhältlich!

23,90 EURO

Winkler/Purtscher/Streber  
**Nudge – Die Kunst, Essen geschickt zu platzieren**

Verlag Neuer Merkur  
ISBN: 978-3-95409-055-6  
104 Seiten, broschiert

**Jetzt bestellen**

[www.fachmedien-direkt.de](http://www.fachmedien-direkt.de)







Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

**PROGRAMMVERANTWORTUNG  
& LEHRGANGSLEITUNG**

Anne Kraßort

Tel. 05251 290830

a.krassort@invia-akademie.de

**DOZENT\*INNEN**

- > Clemens Johannigmann
- > Kerstin Liekmeier
- > Mario Polzer
- > Ralf Wilberg
- > und Weitere

**STARTTERMIN**

Die Termine möglicher Module sehen Sie auf unserer Website. Der Start in die Weiterbildung ist ganzjährig möglich.

**Seminar-Nr.: 831-26-LP**

Die Gebühr ergibt sich aus der individuellen Zusammenstellung der Module

**ZIELGRUPPE**

(Angehende) Einrichtungsleitungen in der Altenhilfe, Pflegedienstleitungen und andere Fachkräfte im Gesundheits- oder Sozialwesen, in einem kaufmännischen Beruf oder in der öffentlichen Verwaltung mit anerkanntem Abschluss und Berufserfahrung, Hochschulabsolventen\*innen aus verschiedenen Bereichen.

**INKLUSIVE**

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Module für Führungskräfte – Weiterbildung für (angehende) Einrichtungsleitungen / Heimleitungen in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

Die Inhalte der Weiterbildung und Einzelmodule beziehen sich auf die aktuellen Anforderungen der jeweiligen Arbeitsfelder und die gesellschaftlichen Veränderungsprozesse. Sie basieren auf neusten Erkenntnissen und wissenschaftlichen Grundlagen. Darüber hinaus stehen der praxisbezogene Austausch und die Bedarfe der Teilnehmenden im Fokus.

**Qualifizierungsmöglichkeiten für (angehende) Einrichtungsleitungen werden modularisiert und berufsbegleitend angeboten. Dabei bestehen folgende Wahlmöglichkeiten:**

- a) Einzelne Fachmodule aus den Bereichen Personalmanagement, Betriebswirtschaft, Organisationsentwicklung, Projekt- und Changemanagement, Führen und Leiten sowie angewandte Pflegewissenschaft und Pflegemanagement für Einrichtungsleitungen. Mit Teilnahmebescheinigung.
- b) Die Wahl der vollständigen Weiterbildung zur Einrichtungsleitung, die die oben genannten Inhalte beinhaltet. Abschluss: Zertifikat, Urkunde und Zeugnis.

**Durch die Modularisierung der Weiterbildung bieten wir Ihnen laufend flexible STARTTERMINE. Mögliche Termine für den Beginn der Weiterbildung entnehmen Sie gern der detaillierten Ausschreibung.**

Unter bestimmten Voraussetzungen sind Anrechenbarkeiten und/oder abweichende thematische Schwerpunktsetzungen möglich.  
Nutzen Sie hierfür die individuelle Bildungsberatung und kontaktieren Sie Anne Kraßort (Kontaktdaten siehe links oben).

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**



**SPECIAL OFFER !**

**Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)**



Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

## Pflegedienstleitung in Einrichtungen der (teil-) stationären Altenhilfe und ambulanten Pflege, Stationsleitung im Krankenhaus

Integrierte Leitungsqualifizierung für Pflegefachkräfte (ILQP®)

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V. und der Gesundheitsakademie SMMP in Geseke

Diese Leitungsqualifizierung für das mittlere Management fördert langfristig das Verständnis und die Zusammenarbeit in den verschiedenen Pflegesettings. Als Verantwortliche für den Pflegebereich sind Sie als Pflegedienstleitung/Stationsleitung für das Pflegemanagement und damit für die Leistungserbringung unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte zuständig.

Sie optimieren Strukturen und Prozesse im Kontext des Qualitätsmanagements, sind zuständig für die Dienstplangestaltung, organisieren die Versorgung der Klient\*innen und überwachen die Dokumentation.

Die berufsbegleitende Weiterbildung umfasst 824 Stunden, die sich in 724 Stunden Theorie und 100 Stunden Praxis auf 24 Monate verteilen. Der theoretische Unterricht findet in 12 Wochenmodulen mit jeweils 40 Stunden im Wechsel an den Standorten in Geseke und Paderborn statt.

In der Zeit zwischen den Theoriemodulen finden 9,5 Studientage à 8 Stunden, teilweise online statt. Außerdem sind insgesamt 7, im Preis inbegriffene Supervisionen vorgesehen. Die praktische Weiterbildung sieht 4 Hospitationen vor. Die Hospitationen 1-3 erfolgen in verschiedenen Einrichtungen des Gesundheitswesens: Ambulante Pflegeeinrichtung, Stationäre Altenhilfeeinrichtung, Krankenhaus oder andere Netzwerkpartner.

Jede dieser Hospitationen hat einen Umfang von 20 Stunden (2 Tage Hospitation und Berichterstellung). Die 4. Hospitation findet in der eigenen Einrichtung statt. Diese Hospitation umfasst 40 Stunden und ist mit einer Praxisaufgabe verbunden. Außerdem wird ein 40 Stunden umfassendes Qualitätsmanagement- oder Organisationsentwicklungsprojekt zusätzlich in der eigenen Einrichtung durchgeführt.

Hierzu sind eine Projektarbeit und eine Präsentation für das Abschlusskolloquium zu erstellen.



**Videobericht:**  
Mein Weg zur PDL –  
Erfahrungsbericht  
einer Absolventin

### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 290847  
s.klein@invia-akademie.de

### LEHRGANGSLEITUNGEN

> Monika Goesmann  
> Susanne Klein

### STARTTERMIN

23. November 2026, 8:30 Uhr bis  
27. November 2026, 16:00 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 601-26-LP

Gebühr: 8.940,00 €

### ZIELGRUPPE

Pflegefachkräfte aus Bereichen wie der ambulanten Pflege, (teil-)stationären Altenhilfe, aus Krankenhäusern, Hospizen oder alternativen Wohnformen, die sich für Leitungsfunktionen qualifizieren möchten. Eine zweijährige praktische Berufserfahrung im jeweiligen Pflegefachberuf innerhalb der letzten 8 Jahre ist Voraussetzung.

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen







Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

#### PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 290847

s.klein@invia-akademie.de

#### DOZENT\*INNEN

- > Nicole Osterholz
- > Ute Schmidt
- > Claudia Soppart
- > und Weitere

#### STARTTERMIN

7. Oktober 2026, 8:45 Uhr bis

9. Oktober 2026, 16:15 Uhr

Das Abschlusskolloquium findet  
am 14./15. April 2027 statt

Seminar-Nr.: 602-26-LP

Gebühr: 7.510,00 €

#### ZIELGRUPPE

Examierte Pflegefachkräfte  
in stationären Einrichtungen  
der Altenhilfe

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Führen und Leiten von Teams in der stationären Altenhilfe

Teamleitung in Einrichtungen der stationären Altenhilfe bilden das Rückgrat stationärer Pflegeeinrichtungen. Nicht zuletzt liegt das in ihrer Vermittlungsfunktion zwischen Heimbewohner\*innen, Angehörigen, Mitarbeitenden und Vorgesetzten begründet. Unsere berufsbegleitende Weiterbildung befähigt Sie, diese anspruchsvolle Rolle zu erfüllen.

#### Zu den Veranstaltungsthemen gehören unter anderem:

- > Organisation pflegerischer Arbeit und Qualitätsmanagement,
- > Führung und Führungsrolle,
- > Kommunikation und Teamentwicklung,
- > die QPR stationär des MD
- > Grundlagen der Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung des PeBeM,
- > Pflegegrademanagement sowie
- > rechtliche Rahmenbedingungen.

Durch die Modularisierung unserer Lehrgänge können vier Module des Lehrgangs „Führen und Leiten von Teams in der stationären Altenhilfe“ auf eine spätere Absolvierung des Lehrgangs: »Pflegedienstleitung in Einrichtungen der (teil)stationären Altenhilfe und amb. Pflege, Stationsleitung im Krankenhaus – Integrierte Leitungsqualifikation für Pflegefachkräfte, (ILQP®)«, angerechnet werden.

Der Weiterbildungsumfang beträgt 350 Unterrichtseinheiten und schließt mit einem Kolloquium und dem Zertifikat sowie einem Zeugnis der IN VIA Akademie ab.

Die Module 1 bis 11 können auch als einzelne Module gebucht werden. Wer innerhalb von drei Jahren alle Module besucht hat, kann mit dem 12. Modul die Weiterbildung „Führen und Leiten von Teams in der stationären Altenhilfe“ abschließen.

#### SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)

Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**



## Betreuungsdienstleitung in stationären Einrichtungen der Altenhilfe

Die Betreuungsdienstleitung ist für ihre Einrichtung zentrale\*r Ansprechpartner\*in für (gerontopsychiatrische) Betreuungsdienstleistungen. Sie plant, initiiert und begleitet spezielle und differenzierte individuelle Betreuungstätigkeiten, und führt diese auch selbst durch.

Wie funktioniert Dienstplangestaltung praktisch, welches Hintergrundwissen benötige ich, um eine sinnvolle und korrekte Personaleinsatzplanung zu erarbeiten? Wie plane ich fachgerecht Gruppen- und Einzelbetreuungsangebote? Wie dokumentiere ich richtig? Welche Informationen zum NBI und der strukturierten Informationssammlung benötige ich in der sozialen Betreuung? Diskutieren Sie auf Augenhöhe, wenn es um diese Themen geht: Qualitätsprüfungs-Richtlinien, MUG und Indikatoren.

Sie müssen im eigenen Unternehmen eine Rede oder einen Vortrag halten? Üben Sie mit einem Kommunikationstrainer und Coach die zielgenaue Argumentation.

Ihr Team ist im letzten Jahr gewachsen und der Teambildungsprozess erfordert Ihre ganze Aufmerksamkeit? Für die Leitung eines größeren Teams benötigen Sie eine Vertiefung Ihrer Kompetenzen für Teambildung und Konfliktmanagement.

Wie sieht es mit Ihrem eigenen Zeitmanagement aus? In diesem Lehrgang lernen Sie, mit Ihren Zeitfressern besser umzugehen.

Sie beraten jeden Tag „aus dem Bauch heraus“ und möchten gerne wissen, wie Sie einen Beratungsprozess im besten Fall gestalten? Üben Sie in Ihrer Lerngruppe unter Anleitung Beratungsgespräche und werden Sie sicherer in der Kommunikation mit und in der Beratung von Angehörigen und Ehrenamtlichen.

Eine Einführung in das QM, der „Expertenstandard Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz“ und rechtliche Themen vervollständigen Ihre Weiterbildung.



**Videobericht:**  
Weiterbildung  
Betreuungsdienst-  
leitung

### PROGRAMMVERANTWORTUNG & SEMINARLEITUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 290847  
s.klein@invia-akademie.de

### DOZENT\*INNEN

- > Nicole Osterholz
- > Barbara Karger
- > Ute Schmidt
- > Mechthild Köhne
- > und Weitere

### STARTTERMIN

- 1. September 2026, 8:45 Uhr bis
- 4. September 2026, 16:15 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 603-26-LP

Gebühr: 3.820,00 €

### ZIELGRUPPE

Dipl. Sozialarbeiter\*innen, Dipl. Pädagogen\*innen, Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger\*innen, Ergotherapeuten\*innen, Erzieher\*innen.  
Andere Berufsgruppen auf Anfrage.

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen





Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

PROGRAMMVERANTWORTUNG  
& LEHRGANGSLEITUNG

Sabrina Plückebaum

Tel. 05251 290828

s.plueckebaum@invia-akademie.de

DOZENT\*INNEN

- > Sabine Dziallas-Loick
- > Bernd Hoffmann
- > Nicole Osterholz
- > Manuela Ahmann
- > Eveline Löseke
- > Dr. Beate Radzey
- > und Weitere

STARTTERMIN

11. März 2026 bis 13. April 2027

Die Termine der weiteren Abschnitte  
finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 930-26-LP

Gebühr: 5.865,00 €

ZIELGRUPPE

Staatlich anerkannte Pflegefach-  
kräfte in der Alten- oder Kranken-  
pflege, staatlich anerkannte  
Heilerziehungspfleger\*innen,  
Ergotherapeut\*innen, weitere  
Berufsgruppen auf Anfrage

INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Fachkraft für Gerontopsychiatrie

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

Fachkräfte für Gerontopsychiatrie nehmen eine  
zentrale Rolle in Altenpflegeeinrichtungen ein!

Wie Sie wissen, steigt der Anteil hochbetagter Menschen, welche im Rahmen der  
Altenhilfe versorgt werden müssen, seit Jahren an. Damit nimmt die pflegerische und  
betreuende Versorgung von Menschen mit Demenz und anderen psychischen Krank-  
heiten zu. Diese Entwicklungen stellen hohe Anforderungen an eine umfassende,  
qualitativ hochwertige und professionelle Versorgung!

Sie möchten diese Herausforderungen meistern? Sie arbeiten gerne mit demenziell  
veränderten Menschen?

Mit dieser Weiterbildung lernen Sie für gerontopsychiatrisch veränderte Menschen  
bedarfs- und bedürfnisgerecht Pflege zu planen und durchzuführen. Hierzu erwerben  
Sie bei uns u.a. Kompetenzen in Validation, Basaler Stimulation, im Pflegegradema-  
nagement mit dem Schwerpunkt Demenz, in der Diagnostik von gerontopsychiatri-  
schen Krankheitsbildern und Vieles mehr!

Damit entwickeln Sie alle notwendigen Kompetenzen, die Sie benötigen, wenn Sie  
zentrale\*r Ansprechpartner\*in für gerontopsychiatrische Pflege in Ihrer Einrichtung  
werden wollen!

Die Weiterbildung beginnt am 11. März 2026 und endet am 13. April 2027.  
Insgesamt beinhaltet sie 410 Unterrichtseinheiten.

Um das Zertifikat der IN VIA Akademie zu erwerben, absolvieren Sie 280 Unterrichts-  
stunden Präsenzzeit (plus 30 UE Selbstlernzeit). Sie führen ein Projekt (60 UE) in  
Ihrer Einrichtung durch und hospitieren in einer anderen Einrichtung (40 UE),  
um den Blick auf Ihre eigene Arbeit zu erweitern.

Nutzen Sie die individuelle Bildungsberatung und kontaktieren Sie  
Sabrina Plückebaum (Kontakt Daten siehe links).

Wir freuen uns auf Sie!



**Videobericht:**  
Weiterbildung  
zur Fachkraft für  
Gerontopsychiatrie

**SPECIAL OFFER !**

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)



Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

## Palliative Care Pflegefachkraft (DGP)

Palliative Care ist ein umfassendes Pflege- und Betreuungskonzept für schwerkranke und sterbende Menschen. Im Mittelpunkt stehen die individuellen physischen, psychischen, sozialen und spirituellen Bedürfnisse der betroffenen Menschen und ihrer Bezugspersonen. Der Fokus der Pflege und Begleitung richtet sich auf die Erhaltung und Verbesserung der Lebensqualität.

In dieser Weiterbildung vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und Kompetenzen unter anderem in den Bereichen:

- > Lebens- und Sterbebegleitung,
- > Trauerarbeit und -begleitung,
- > modernes Schmerzmanagement,
- > pflegerische und medizinische Möglichkeiten der Symptomkontrolle,
- > Grundlagen der Psychologie und Kommunikation,
- > multiprofessionelle Teamarbeit,
- > religiöse und spirituelle Grundlagen,
- > Umgang mit Stress und psychischen Belastungen.

Enthalten sind auch ein Grundkurs Basale Stimulation mit dem Fokus auf Pflege und Begleitung Sterbender sowie auf Aromapflege und ein Seminar zur Portalkatheterversorgung. Darüber hinaus wird wahlweise Supervision zur Festigung der neuen Rolle als Palliative Care Pflegefachkraft angeboten.

Zertifiziert durch die Dt. Gesellschaft für Palliativmedizin (DGP)

Der Lehrgang entspricht den gesetzlichen Vorgaben des § 39a des SGB V und gliedert sich in vier 5-tägige Seminarblöcke und zwei Abschlusstage. Er umfasst insgesamt 168 Stunden und schließt im Sommer 2027 mit der Vergabe des Zertifikats der Dt. Gesellschaft für Palliativmedizin (DGP) und der IN VIA Akademie ab.



### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Anne Kraßort

Tel. 05251 290830  
a.krassort@invia-akademie.de

### LEHRGANGSLEITUNG

Eveline Löseke

### DOZENT\*INNEN

- > Dr. med. Drygas
- > Cordula Inglis
- > Annette Champion
- > Mechthild Köhne
- > und Weitere

### STARTTERMIN

16. November 2026, 10:30 Uhr bis  
20. November 2026, 15:15 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 823-26-LP

Gebühr: 2.200,00 €

### ZIELGRUPPE

Fachkräfte in der Pflege und Begleitung Sterbender mit Berufserfahrung

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**







#### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Anne Kraßort

Tel. 05251 290830

a.krassort@invia-akademie.de

#### LEHRGANGSLEITUNG

Britta Christiane Eichholtz

#### DOZENT\*INNEN

- > Meike Schwermann
- > Mechthild Köhne
- > Dr. med. Maike Genkinger
- > und Weitere

#### STARTTERMIN

5. Oktober 2026, 10:30 Uhr bis  
8. Oktober 2026, 16:15 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte  
finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 812-26-LP

Gebühr: 2.280,00 €

#### ZIELGRUPPE

Pflegfachkräfte, Heilerziehungs-  
pfleger\*innen, Heilpädagogen\*innen,  
Erzieher\*innen, Mediziner\*innen,  
Pflege-, Gesundheits-, Geistes-, Erzie-  
hungs-, Sozialwissenschaftler\*innen  
sowie vergleichbare Qualifikationen,  
mit dreijähriger, einschlägiger Berufs-  
erfahrung innerhalb der letzten acht  
Jahre, mind. 0,5 Stellenumfang

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase nach § 132g SGB V

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

Die gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase gemäß § 132 g SGB V ist auch bekannt unter den Begriffen Advance Care Planning bzw. Behandlung im Voraus Planen oder Beizeiten begleiten. Es handelt sich dabei um ein freiwilliges Gesprächsangebot, das Menschen prozessorientiert Möglichkeiten aufzeigt, um ihre letzte Lebensphase selbstbestimmter mitgestalten zu können.

Dabei ist der individuelle Wille und die Autonomie des Menschen handlungsleitend. In diesem Zusammenhang werden die Wertvorstellungen und Wünsche der Bewohner\*innen thematisiert und dokumentiert.

Der Beratungsprozess zur gesundheitlichen Versorgungsplanung orientiert sich am biografischen Hintergrund der Menschen und basiert auf einem systemischen Beratungsansatz, verbunden mit Coaching und Supervisionsanteilen.

Vollstationäre Pflegeeinrichtungen der Altenhilfe nach § 43 SGB XI und Einrichtungen der Eingliederungshilfe für Menschen mit Behinderungen nach § 75 Abs. 1 Satz 1 SGB XII können ihren Bewohner\*innen, unter Einbezug der An- und Zugehörigen bzw. Bevollmächtigten, diese Beratungen anbieten. Gemäß der bundesweit geltenden Rahmenvereinbarung nach § 132 g SGB V werden die Beratungsleistungen durch die gesetzlichen Krankenkassen unter bestimmten Voraussetzungen pauschalisiert vergütet.

Abschnitt 2 findet vom 23. bis 25.11.2026 statt und schließt nach einer Praxisphase mit vier begleiteten Gesprächen den ersten Teil der Fortbildung nach § 132g SGB V ab.

Der zweite Teil erstreckt sich bis September 2026 und besteht aus alleinverantwortlich durchzuführenden Beratungsgesprächen, die bereits bei den Kostenträgern zur Vergütung eingereicht werden können. Danach erhalten die Absolvent\*innen ein Zertifikat.

Detailliertere Informationen  
erhalten Sie unter  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)



#### Podcast:

„Mit dem Stofftier im  
Arm und der Musik  
von Hansi Hinterseer“



## Spezielle Schmerzpflege – nach dem neuen Curriculum - anerkannt durch die Deutsche Schmerzgesellschaft e. V.

Seit 2024 ersetzt diese Weiterbildung die bisherigen Qualifizierungen zur Algesiologischen Fachassistenz bzw. Pain Nurse.

Durch diese Weiterbildung vertiefen und erweitern Sie Ihr Wissen zum modernen Schmerzmanagement, basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und aktuellen Leitlinien. Sie erweitern Ihre Kompetenzen umfassend rund um das Schmerzmanagement in allen pflegerischen Settings, erwerben effektive, praxisnahe Kenntnisse für Ihren beruflichen Kontext und können verschiedene Konzepte langfristig umsetzen.

Durch die Weiterbildung sind Sie im Anschluss in der Lage, zielgerichteter zu beobachten, professioneller zu argumentieren und konkrete Maßnahmen fachlich begründet umzusetzen.

Die Weiterbildung umfasst insgesamt 88 Stunden Präsenzseminare sowie 40 Stunden Selbststudium, gegliedert in vier Module. Der Abschluss gestaltet sich durch Fallbearbeitung und Erörterung in Kleingruppen.

Detailliertere Informationen erhalten Sie unter [www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

Absolvent\*innen der Fortbildungen zur „Algesiologischen Fachassistenz“ erhalten bis 2026 noch die Anschlussmöglichkeit, ihre bisherigen Kompetenzen durch einen 3-tägigen Aufbaukurs oder „Brückenkurs“ zu erweitern, so dass sie auf diesem Wege auch diese neue Qualifikation für die Spezielle Schmerzpflege erreichen.  
Termin: 07.-09.09.2026.

### SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)

Weitere Infos finden Sie unter:  
[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)



Deutsche Schmerzgesellschaft e.V.  
Sektion der International Association for the Study of Pain (IASP)

### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Anne Kraßort

Tel. 05251 290830  
[a.krassort@invia-akademie.de](mailto:a.krassort@invia-akademie.de)

### LEHRGANGSLEITUNG

Eveline Löseke

### DOZENT\*INNEN

- > Petra Paul
- > Birgit Wolff
- > Priv.- Doz. Dr. med. Albert Lux
- > Corinna Wiebeler
- > Tim Szallies
- > und Weitere

### STARTTERMIN

4. März 2026, 8:15 Uhr bis  
6. März 2026, 16:30 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte  
finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 801-26-LP

Gebühr: 2.175,- €, Sonderpreis für Mitglieder der Dt. Schmerzgesellschaft: 2.075,00 €

### ZIELGRUPPE

Examierte Pflegefachkräfte und  
Medizinische Fachangestellte

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen







Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

#### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 290858  
m.lange-wagner@invia-akademie.de

#### LEHRGANGSLEITUNG

Harald Geese

#### DOZENT\*INNEN

> M. Christine Klöber  
> Birgit Steffen

#### STARTTERMIN

26. Januar 2026, 8:45 Uhr bis

30. Januar 2026, 15:15 Uhr

mit Reflexionstag am 28.04.2026

Seminar-Nr.: 241-26-1P

Gebühr: 990,00 € inkl. Reflexionstag

#### ZIELGRUPPE

Pflegefachkräfte und Hauswirtschafts-  
fachkräfte in (teil)stationären Einrich-  
tungen der Alten- und Behindertenhilfe  
sowie Häuslicher Pflege / Ambulanter  
Dienste

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Hygienebeauftragte\*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

Die Einhaltung von Hygienestandards sind gesetzlich vorgeschrieben, unter anderem im SGB V/VI, in den Heimgesetzen, den WTG's, in den Prüfkriterien des Medizinischen Dienst (MD), in den Hygieneverordnungen sowie im Infektionsschutzgesetz.

Die aktuellen Empfehlungen des RKI zur Infektionsprävention betonen, dass die Umsetzung dieser Hygienestandards durch fortgebildete Hygienebeauftragte erfolgt. Je nach Größe der Einrichtung sind Hygienebeauftragte für den Bereich Pflege und für die Hauswirtschaft zu benennen. Der §35 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) schreibt vor, dass die personelle Ausstattung mit hygienebeauftragten Pflegefachkräften zu besetzen ist.

Unsere Weiterbildung richtet sich an examinierte Pflege- und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Ziel ist die Qualifikation zu einem kompetenten Hygieneteam, das Hygienestandards in beiden Bereichen effektiv umsetzt.

Die inhaltlichen Themenschwerpunkte sind: Grundlagen der Hygiene, gesetzliche Vorgaben und Richtlinien sowie deren Umsetzung, das Infektionsschutzgesetz, Ausbruchmanagement, Bio- und Gefahrstoffverordnung, Grundlagen der Mikrobiologie und Virologie inkl. Infektionslehre sowie das Medizinproduktegesetz und die Medizinprodukte-Betreiberverordnung.

Die Weiterbildung umfasst 120 UE: eine Lehrgangswoche (48 Stunden Präsenz inkl. Reflexionstag) und praxisbezogene Aufgaben in der Einrichtung (80 UE). Am Reflexionstag werden die praxisbezogenen Aufgaben präsentiert. Die Weiterbildung schließt mit einem Zertifikat ab.

Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Ihre Berufsausbildung an.  
Nach Absprache können auch andere Berufsgruppen teilnehmen.

#### WEITERE TERMINE

> 22. Juni 2026, 8:45 Uhr bis  
26. Juni 2026, 15:15 Uhr  
mit Reflexionstag am 29.09.2026  
Seminar-Nr.: 242-26-1P

> 19. Oktober 2026, 8:45 Uhr bis  
23. Oktober 2026, 15:15 Uhr  
mit Reflexionstag am 19.01.2027  
Seminar-Nr.: 243-26-1P



## Beratende Pflegefachkraft in Einrichtungen der Eingliederungshilfe

### Berufsbegleitende Weiterbildung

Als Beratende Pflegefachkraft in Einrichtungen der Eingliederungshilfe übernehmen Sie eine Schlüsselrolle in der Qualifizierung von nicht pflegefachlich ausgebildeten Mitarbeitenden. Sie beraten und begleiten Ihre Kolleg\*innen so, dass sie (behandlungs-)pflegerische Maßnahmen fachlich fundiert durchführen können.

Sie arbeiten an Ihrem beruflichen Selbstverständnis als Beratende Pflegefachkraft und üben die Planung und Durchführung von Anleitung- und Beratungsprozessen.

Dazu erwerben Sie die notwendigen kommunikativen Fähigkeiten und erlernen Instrumente zur Gesprächsführung wie Kommunikationstechniken und Körpersprache, Motivierende Sprachmuster und Kommunikation in Teams sowie Zeitmanagement.

Die Weiterbildung verbindet theoretisches Wissen mit praxisorientierten Transfereinheiten und ermöglicht so eine gezielte Integration in den Berufsalltag. Durch Fallbesprechungen und praxisnahe Seminarinhalte wird der Transfer in die eigene Einrichtung gezielt gefördert. Die Teilnehmenden entwickeln ihre Beratungskompetenz kontinuierlich weiter und stärken ihre Rolle als fachliche Ansprechperson im interdisziplinären Team. Der Lehrgang richtet sich an examinierte Fachkräfte mit Berufserfahrung in der Eingliederungshilfe.

Weitere thematische Schwerpunkte dieser berufsbegleitenden Weiterbildung sind die Rahmenbedingungen des Bundesteilhabegesetzes, eine Einführung in das Übereinkommen der Vereinten Nationen über die Rechte von Menschen mit Behinderung, eine Einführung in das SGB IX, die Entwicklung hausinterner Standards, die Umsetzung von Expertenstandards in Einrichtungen der Eingliederungshilfe, sowie Qualitätsmanagement.

Der Lehrgang zur Beratenden Pflegefachkraft umfasst insgesamt 200 Stunden.

Weitere Infos unter [www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

### PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Kerstin Bonge-Besserdich

Tel. 05251 290860  
k.bonge@invia-akademie.de

### DOZENT\*INNEN

- > Magnus Beck
- > Christina Habig
- > Mechthild Köhne
- > und Weitere

### STARTTERMIN

13. Oktober 2026, 9:00 Uhr bis  
15. Oktober 2026, 16:30 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 502-26-LP

Gebühr: 2.760,00 €

### ZIELGRUPPE

Pflegefachkräfte

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**



### SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)



Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat



**Christliches Klinikum  
Paderborn**

#### LEHRGANGSLEITUNGEN

**Kerstin Bonge-Besserdich**

Tel. 05251 290860  
k.bonge@invia-akademie.de

**Vivian Seidensticker**

Tel.: 05251 68699-15  
v.seidensticker@bbtgruppe.de

#### STARTTERMIN

15. Juni 2026, 10:00 Uhr bis

19. Juni 2026, 13:45 Uhr

Seminar-Nr.: 501-26-LP

Gebühr: 2.910,00 €

#### ZIELGRUPPE

Pflegefachkräfte in der Alten-,  
Behindertenhilfe oder Krankenpflege

## Praxisanleitung in den Pflegeberufen

Diese berufspädagogische Weiterbildung ist eine gemeinsame Veranstaltung des Christlichen Klinikums Paderborn und der IN VIA Akademie.

Gemäß der DKG-Empfehlung für die Weiterbildung zur Praxisanleitung vom 4.07.2023

Die Rahmenbedingungen des neuen Pflegeberufegesetzes sowie die Inhalte und der curriculare Aufbau der Rahmenausbildungspläne für die theoretische und praktische Pflegeausbildung bilden einen wichtigen thematischen Fokus dieser berufspädagogischen Weiterbildung.

Die Weiterbildung vermittelt praxisnahe Methoden, um Auszubildende individuell zu fördern und gezielt in ihrer beruflichen Handlungskompetenz zu stärken. Darüber hinaus werden die Teilnehmenden befähigt, Anleitungssituationen strukturiert zu planen, zu reflektieren und an den jeweiligen Lernstand anzupassen.

Diese Zertifikatsweiterbildung richtet sich an Pflegefachkräfte, die als Praxisanleitung in Pflegeeinrichtungen den Ausbildungsprozess von Auszubildenden in den Pflegeberufen verantwortlich planen und durchführen sowie fachlich und pädagogisch fundiert begleiten möchten.

Die Weiterbildung zum/zur Praxisanleiter\*in umfasst insgesamt 300 Stunden.

#### Inhalte:

Modul I: Grundlagen der Praxisanleitung (100 Stunden)

Modul II: Im Tätigkeitsfeld der Praxisanleitung professionell Handeln (100 Stunden)

Modul III: Persönliche Weiterentwicklung fördern (100 Stunden)

#### SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)

Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**





## Pflegegradbestimmung - Intensiv-Training

**Abschnitt 1:** 6.01.2026 bis 7.01.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Abschnitt 2:** 4.03.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-25-3Pz2 | **Gebühr:** 1.100,00 €

**Seminarleitung:** Claudia Soppart

**Zielgruppe:** Trägervertreter\*innen, Einrichtungsleitungen, verantwortliche Pflegefachkräfte (PDL), Wohnbereichsleitungen, Führungskräfte im Sozialen Dienst, Mitarbeitende, die die Einstufungen in die Pflegegrade vorbereiten und begleiten, Multiplikator\*innen, Interessierte

Seminar in 2 Abschnitten

Unkorrekte Einstufungen nach dem Pflegegesetz haben existentielle Auswirkungen für vollstationäre und ambulante Pflegedienste.

Der korrekte Pflegegrad sichert Planstellen. Im Grundseminar werden Sie auf Begutachtungssituationen vorbereitet.

Im zweiten Abschnitt ermitteln Sie den konkreten Hilfebedarf.

## Einarbeitung mit Gefühl –

**Damit neue Kolleg\*innen auch bleiben**

**Termine:** 14.01.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 603-25-4Pz1-V | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Nicole Osterholz

**Zielgruppe:** Führungskräfte, Praxisanleitungen und Mitarbeitende in der stationären Pflege und Betreuung

Wie wurden Sie damals in dieses Arbeitsfeld geführt?

Die Reflektion der eigenen Einarbeitung und die vorläufige Reduktion auf das, was (auch heute noch) hilfreich und nützlich scheint, gibt Freiraum für neue Ansätze. Die in Aussicht zu stellende Entlastung ist erfolgsabhängig und angrenzende Stelleninhaber\*innen/Mitstreiter\*innen tragen entscheidend dazu bei, so oder so. Hier erarbeiten vor allem Fach-, aber auch Führungskräfte, wie dieses Potential zu aktivieren ist.

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase – Strategietag / Workshop zur Umsetzung des § 132g SGB V

**Termine:** 28.01.2026 – 9:00 Uhr bis 14:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 813-26-0P | **Gebühr:** 160,00 €

**Seminarleitung:** Anne Kraßort

**Zielgruppe:** Trägerverantwortliche und Führungskräfte in Einrichtungen der Alten- und Einrichtungshilfe und andere Interessierte

Erörterung von Fragen und Erfahrungen zur strategischen Umsetzung der freiwilligen Beratungsangebote nach § 132g SGB V in Einrichtungen der Alten- und Eingliederungshilfe. Dabei ist der individuelle Wille der Bewohner\*innen handlungsleitend. Die Beratungsangebote sind über die GKV für die Leistungsberechtigten in einem pauschalisierten Verfahren refinanzierbar. Sie tragen wesentlich zu einer Verbesserung der Situation, zum Erhalt höchstmöglicher Lebensqualität in der letzten Lebensphase und somit auch zur Suizidprävention bei.

## Strategisches Pflegegradmanagement, Personalbemessung & Dienstplangestaltung für Führungskräfte

**Termine:** 29.01.2026 – 9:30 Uhr bis 31.01.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 832-26-0P | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Ralf Wilberg

**Zielgruppe:** Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe sowie alle interessierten Fach- und Führungskräfte im Gesundheits-/Sozialwesen

Mit einer optimierten Einstufung in Pflegegrade, der Analyse von Höherstufungspotentialen und erfolgreichen Widerspruchsverfahren steuern Führungskräfte ihre Einrichtungen in wirtschaftlich schwierigen Zeiten in sichere Gefilde. Ein weiterer Fokus liegt auf zeitgemäßer Dienstplangestaltung. Es wird auch die Berechnung des Personalbedarfs gemäß dem neuen PeBeM nach § 113c SGB XI thematisiert.

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Stressmanagement und Achtsamkeit – als Führungskraft gesund bleiben.

**Termine:** 10.02.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-25-4Pz1-V | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Marianne Strugholtz

**Zielgruppe:** Führungskräfte, die sich und ihre Ressourcen kennenlernen / besser nutzen möchten, um persönliche und berufliche Herausforderungen zu bewältigen

Innere Stabilität ist wichtig, um turbulente Zeiten gut zu überstehen. Resilienz hilft dabei, belastende Situationen schneller zu verarbeiten und unbeschadet zu überstehen. Im Arbeitsalltag kann dies bedeuten, trotz hoher Anforderungen, schwieriger Arbeitsbedingungen und hoher Komplexität kraftvoll und gelassen zu bleiben oder schnell wieder in die eigene Kraft zu kommen.

Die Veranstaltung findet innerhalb des Lehrgangs Bereichs- bzw. Teamleitung statt

## Update für Führungskräfte in der stationären Altenhilfe – Ausblicke und Einblicke 2026

**Termine:** 3.03.2026 – 9:00 Uhr bis 4.03.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 612-26-0P | **Gebühr:** 440,00 €

**Seminarleitung:** Manuela Ahmann

**Zielgruppe:** Pflegedienstleitungen, Heimleitungen Bereichsleitungen, Qualitätsmanagementbeauftragte, Interessierte

Führungskraft in der Pflege ist anspruchsvoll. Immer auf den neusten Stand zu bleiben ist eine große Herausforderung. Der 1. Tag der Veranstaltung beschäftigt sich mit aktuellen Themen aus der Pflege, wie z. B. dem Strukturmodell 3.0, Pflegegradmanagement und externe und interne Qualitätsprüfungen sowie der Austausch untereinander.

Am 2. Tag beschäftigen wir uns mit der Einführung der Personalbemessung in stationären Bereich und der Frage, wie eine kompetenzorientierte Bezugspflege in diesem Zusammenhang gelingen kann.



## Qualitätsprüfungen in der stationären Altenhilfe sicher vorbereiten – Crashkurs

**Termine:** 5.03.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-25-5Pz2 | **Gebühr:** 310,00 €

**Seminarleitung:** Claudia Soppart

**Zielgruppe:** Einrichtungsleitungen, verantwortliche Pflegefachkräfte, Wohnbereichsleitungen, Multiplikatoren, Qualitätsmanagement-beauftragte, Interessierte

Die externen SGB XI-Qualitätsprüfungen folgen einem festgelegten Schema. Es gelten gesonderte Qualitätsprüfungs-Richtlinien (QPR) für vollstationäre SGB XI-Einrichtungen.

Wenn Pflegeeinrichtungen die Grundlagen, den konkreten Ablauf und die Fragen sowie die Bewertungskriterien einer Qualitätsprüfung kennen, können sie sich optimal auf die externe Prüfung vorbereiten. Die Teilnehmenden erhalten umfassende Praxistipps, wie sie den externen Prüfern im Fachgespräch auf Augenhöhe begegnen und die externe Qualitätsprüfung souverän bestehen.

## Mitarbeiterführung – Einführung in das persolog-Verhaltensprofil

**Termine:** 8.04.2026 – 8:45 Uhr bis 10.04.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-25-6Pz1 | **Gebühr:** 700,00 €

**Seminarleitung:** Susanne Türk

**Zielgruppe:** Führungskräfte aus allen Bereichen

Mit dem persolog®-Persönlichkeitsprofil können Sie sich selbst und Ihre Mitarbeitenden besser verstehen lernen.

Es unterstützt Sie u. a. dabei,

- > Ihre persönlichen Stärken und Begrenzungen zu erkennen,
- > die Verhaltenstendenzen anderer Menschen leichter wahrzunehmen,
- > Mitarbeitende gezielter einzusetzen und stärkenorientiert zu fördern,
- > den Aufbau und die effektive Zusammenarbeit von Teams zu verbessern,
- > Konflikte zu entpersonalisieren und zwischenmenschliche Reibungsverluste zu verringern.

Im Preis inbegriffen ist das persolog® Profilheft zum Preis von 49,90 €

## QPR – Qualitätsprüfung im ambulanten Dienst gut vorbereiten

**Termine:** 25.04.2026 – 9:30 Uhr bis 17:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 605-26-0P | **Gebühr:** 310,00 €

**Seminarleitung:** Claudia Soppart

**Zielgruppe:** Pflegefach- und Leitungskräfte aus dem ambulanten Dienst

Qualitätsprüfungsrichtlinien für ambulante Pflegedienste sorgen nun wieder für Unruhe und manchmal unkoordinierte Aktivität. Auch die neuen SGB XI-Qualitätsprüfungen in amb. Pflegediensten folgen einem festgelegten Schema. Wenn Pflegeeinrichtungen die Grundlagen, den konkreten Ablauf und die Fragen sowie die Bewertungskriterien der neuen Qualitätsprüfung kennen, brauchen sie sich nicht hilflos ausgeliefert zu fühlen.

In der Veranstaltung erhalten Sie einen Überblick über die Änderungen der Prüfkriterien der neuen QPR.

## Coaching und Mentoring als Führungsinstrument nutzen

**NEU**

**Termine:** 14.06.2026 – 8:45 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-25-8Pz1 | **Gebühr:** 260,00 €

**Seminarleitung:** Marianne Strugholtz

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte aus Einrichtungen der Pflege

Nicht nur neu ausgebildete Pflegefachkräfte suchen in ihrer Einrichtung nach Orientierung. Ein wichtiger Faktor dafür sind Coachings und Mentoring-Programme.

Coaching und Mentoring sind wichtige Instrumente zur Unterstützung von Pflegekräften, sowohl bei der beruflichen als auch persönlichen Entwicklung. Mentoring bietet eine erfahrene Fachkraft als Begleiter und Ratgeber, während Coaching den Fokus auf die individuelle Weiterentwicklung und die Bewältigung von Herausforderungen legt.

Lernen Sie die Grundlagen von Coaching und Mentoring kennen und nutzen Sie diese als Führungsinstrument.

## Personaleinsatzplanung und Dienstplangestaltung unter Berücksichtigung der stationären Tourenplanung

**Termine:** 15.06.2026 – 8:45 Uhr bis 17.06.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-25-8Pz2 | **Gebühr:** 720,00 €

**Seminarleitung:** Christoph J. Rieper

**Zielgruppe:** Pflegedienstleitungen, (Wohn)bereichsleitungen, QMB, interessierte Pflegefachkräfte

Lernen Sie die Grundlagen des Arbeitszeitgesetzes und andere rechtliche Rahmenbedingungen kennen und planen Sie den Dienstplan anhand der Zielvorgaben des Personalmanagements. Nutzen Sie die stationäre Tourenplanung als ein probates Mittel, um die Personalbemessung nach § 113c SGB XI innerhalb der Einrichtung gut zu planen. Sie berücksichtigt die erforderlichen Qualifikationsstufen zur Leistungserbringung sowie die individuellen Bewohner\*innenbedürfnisse und bringt Transparenz für alle beteiligten Mitarbeitenden. Die Veranstaltung findet im Rahmen der Weiterbildung zum/zur Bereichs- bzw. Teamleitung in der stationären Altenhilfe statt.

## Zeit- und Selbstmanagement

**Termine:** 2.09.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 603-26-1Pz1 | **Gebühr:** 275,00 €

**Seminarleitung:** Dirk Käser

**Zielgruppe:** Führungskräfte und Mitarbeitende, die im Tagesgeschäft mehr Zeit und weniger Stress benötigen.

Das Seminar vermittelt Kenntnisse, wie man seine Zeit so effizient nutzt, dass der Arbeitgeber begeistert ist und man gleichzeitig ausgeglichen und stressfrei bleibt. Vielfach verschleudert man bisher wertvolle Zeit dadurch, dass man entweder falsche Prioritäten setzt oder nicht methodisch genug an seine Arbeit geht. Es rücken also auch typische Fehler ins Bewusstsein, die sich mit bewährten Methoden und Techniken bearbeiten lassen. Durch die Formulierung messbarer Ziele ist zudem die Erfolgskontrolle gesichert.



## Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen

**Termine:** 10.09.2026 – 9:30 Uhr bis 12.09.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 833-26-0P | **Gebühr:** 590,00 €

**Dozent\*innen:** Judith Brüggemann | Dirk Daniel | Ralf Wilberg

**Zielgruppe:** Fach- und angehende Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

Hier erhalten Sie einen Überblick über ausgewählte sozialrechtliche Schwerpunkte aus den Büchern des SGB I bis XII.

Sie erwerben Kenntnisse über die Abläufe des Sozialverfahrensrechts, bearbeiten die Grundlagen des Schwerbehindertenrechts.

Sie vertiefen Ihr Wissen in der Anwendung und Leitung einer Altenhilfeeinrichtung bezogen auf Bereiche des SGB XI, das Heimrecht hinsichtlich exemplarischer landesrechtlicher Gesetze und Verordnungen, Wohn- und Betreuungsvertragsgesetz (WBVG) auf Bundesebene sowie ausgewählte Inhalte verschiedener Landesrahmenverträge mit dem Fokus auf die stationäre Altenhilfe.

## Controlling in Einrichtungen und Pflegesatzverhandlungen unter Berücksichtigung des PeBeM

**Termine:** 27.08.2026 bis 29.08.2026

**Seminar-Nr.:** 834-26-0P | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Clemens Johannigmann

**Zielgruppe:** Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe sowie alle interessierten Fach- und Führungskräfte im Gesundheits-/Sozialwesen

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

Aufgrund wachsender ökonomischer Ansprüche im Sozial- und Gesundheitswesen ist es Aufgabe der Einrichtungsleitungen, ihre personellen und finanziellen Budgets, selbstverantwortlich oder in Zusammenarbeit mit Geschäftsführungen bzw. Controllern, zu planen und ihre Einhaltung sicherzustellen.

Dies ist Thema des Seminars mit einem Fokus auf die stationäre Altenhilfe. Darüber hinaus werden aktuelle Entwicklungen diskutiert wie beispielsweise Personalbemessungsverfahren, Weiterentwicklung der eigenen Einrichtung aus ökonomischer Sicht, etc.

## Führen und Leiten von Teams in der stationären Altenhilfe – Wissenschaftlich begründet pflegen

**Termine:** 7.10.2026 – 8:45 Uhr bis 9.10.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-26-1P | **Gebühr:** 620,00 €

**Dozentinnen:** Manuela Ahmann | Christine Reffellmann

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte aus Einrichtungen der stationären Altenhilfe

NEU

Seit Jahren nehmen die komplexen Bedarfe von chronisch vielfach erkrankten pflegebedürftigen Menschen stetig zu.

Die wissenschaftsbasierte Pflege ist ein wichtiger Schritt, um die Qualität der Bewohnendenversorgung zu verbessern, die beruflichen Kompetenzen der Pflegekräfte zu erweitern und den Pflegeberuf attraktiver zu gestalten. Wissenschaftliche Erkenntnisse können dazu beitragen, Arbeitsabläufe zu rationalisieren, was zu einer effizienteren Ressourcennutzung und zu einer höheren Arbeitszufriedenheit führen kann. Wie kann es gelingen, den Wissenstransfer als betriebliche Aufgabe zu etablieren?

## Führen und Leiten mit ethischen Werten – in die Zukunft gehen mit wertschätzendem Führungsstil

**Termine:** 5.11.2026 – 9:30 Uhr bis 7.11.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 835-26-0P | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Alf Spröde

**Zielgruppe:** Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe sowie interessierte Fach- und Führungskräfte im Gesundheits- und Sozialwesen

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

Wie führt man in dynamischen Zeiten erfolgreich und wie gelingt es, in der eigenen Balance zu bleiben? Welche Werte sind wichtig und wie findet man immer wieder den richtigen Weg bei steigender Komplexität, nicht zuletzt durch die weltweite Informationszugänglichkeit und der hiermit verbundenen Entscheidungsvielfalt.

In diesem Seminar nehmen sich Führungskräfte des Sozial- und Gesundheitswesens außerhalb ihres Alltags Zeit, um die wesentlichen Fragen des Führens und Leitens vor dem Spiegel ihrer ethischen Werte als Grundorientierung zu reflektieren.

## PEPP-Kodierfachkraft – Web-Seminar

**Termine:** 22.06.2026 – 9:00 Uhr bis

25.06.2026 – 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 811-26-0P-D | **Gebühr:** 1.390,00 €

**Seminarleitung:** Susanne Müller

**Zielgruppe:** Mitarbeiter\*innen aus psychiatrischen und psychosomatischen Einrichtungen, Fallmanager\*innen und Sachbearbeiter\*innen in der Abrechnungsprüfung, Mitarbeiter\*innen von Kostenträgerseite (gesetzliche Krankenkassen, private Krankenversicherungen u.a.)

Das pauschalierende Entgeltsystem in Psychiatrie und Psychosomatik (PEPP) stellt eine standardisierte Abrechnungsgrundlage dar, die für alle Leistungserbringer verpflichtend ist. Die vollständige und korrekte Kodierung von Diagnosen sowie erbrachter Leistungen hat für psychiatrische und psychosomatische Einrichtungen existenzielle Bedeutung, um kostendeckend zu arbeiten. Dieser Kurs qualifiziert angehende Kodierfachkräfte in der kompetenten Anwendung dieser Abrechnungsregeln. Er vermittelt Detailwissen und verknüpft dieses mit einem hohen Anteil an praxisbezogenen Übungen, kombiniert mit viel Erfahrung und Know-How der Ärztin Susanne Müller.



## Personaleinsatzplanung und Dienstplangestaltung für Betreuungsdienstleitungen

**Termine:** 17.11.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 603-26-2Pz1 | **Gebühr:** 260,00 €

**Seminarleitung:** Nicole Osterholz

**Zielgruppe:** Betreuungsdienstleitungen in Einrichtungen der stationären Altenhilfe

Kontinuität im Personaleinsatz bringt Ruhe & Gelassenheit in Arbeitsabläufe – auch in die der Mitarbeitenden der Betreuung. Bestandsaufnahme Betreuungsarbeit: Wieviel Zeit steht zur Verfügung? Brutto & Netto! Was findet regelmäßig statt? Mit welcher Zielgruppe? An was orientieren sich Art & Dauer der Einsätze? Entschärfen Sie Arbeitsspitzen!

Tourenpläne auch für die Soziale Betreuung denken und planen, damit die Betreuungsarbeit in guter Kommunikation mit den Pflegefachkräften auf den Wohnbereichen verlässlich platziert werden kann. Als Betreuungsdienstleitung erarbeiten Sie in dieser Veranstaltung Dienst- und Einsatzpläne anhand verschiedener Kriterien.

## Fachtagung Digitalisierung in der Pflege

**Termine:** 13.07.2026 – 9:30 Uhr bis 14.07.2026 – 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 614-26-OP-A | **Gebühr:** siehe Website

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte aus der Pflege

Die Pflege steht vor großen Herausforderungen – aber auch vor großen Chancen! Digitalisierung kann den Pflegealltag spürbar erleichtern: Sie entlastet Pflegende, spart wertvolle Zeit, steigert die Qualität und Sicherheit und fördert Selbständigkeit und Teilhabe der Bewohnenden.

Tauchen Sie ein in die Möglichkeiten der digitalen Pflegewelt! Entdecken Sie praxisnahe Anwendungen, diskutieren Sie ethische Fragen und erleben Sie, wie Digitalisierung sinnvoll und menschlich gestaltet werden kann.

Gestalten Sie mit uns die Pflege von morgen – offen, informiert und zukunftsorientiert.

## „Das ist mir fremd!“

### Interkulturelle Kompetenz in der Pflege

**Termine:** 6.03.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-25-5Pz3 | **Gebühr:** 260,00 €

**Seminarleitung:** Brigitta Lunderstädt

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus der Pflege und Betreuung

„Kultur“ begegnet uns immer und überall – natürlich auch im Altenheim. Sowohl im Kontakt mit den Bewohner\*innen als auch im Kollegium gehen Menschen unterschiedlicher Herkunft in vielfältiger Weise miteinander um.

Welche kulturellen Orientierungen gibt es? Was macht die kulturelle Fremdbegegnung mit mir? Welche Auswirkungen haben Vielfalt und Unterschiedlichkeit auf den Arbeitsalltag in der Pflege, Behandlung und Begleitung? Sie bekommen konkrete Impulse, um den Umgang mit Menschen verschiedener Kulturen zu verbessern.

## Hygiene auf dem neusten Stand

**Termine:** 19.02.2026 – 8:45 Uhr bis 20.02.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 215-26-OP | **Gebühr:** 380,00 €

**Seminarleitungen:** Harald Geese | Christiane Klöber | Birgit Steffen

**Zielgruppe:** Hygienebeauftragte aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft

Als Hygienebeauftragte in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft werden Sie in immer vielfältigere Aufgabenbereiche des Hygienemanagements eingebunden. Wir ermöglichen Ihnen die Vertiefung und Weiterentwicklung Ihrer Kenntnisse. Sie werden über neue gesetzliche Bestimmungen und Veränderungen informiert.

Durch den praxisorientierten Aufbau der Veranstaltung erlangen Sie Sicherheit im Umgang mit hygienerelevanten Anforderungen und deren zielgerichtete Umsetzung. Sie können Ihre aktuellen Fragen aus der Praxis mit den Dozent\*innen klären sowie sich mit Kolleg\*innen intensiv austauschen.

Weitere Termine unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Pflegeprozessplanung in der praktischen Pflegeausbildung

**Termine:** 10.03.2026 – 9:00 Uhr bis 12.03.2026 – 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 504-26-OP | **Gebühr:** 550,00 €

**Seminarleitung:** Senta Marienfeld

**Zielgruppe:** Praxisanleiter\*innen in den Pflegeberufen

Die Seminarinhalte umfassen neben vertiefenden berufspädagogischen und fachdidaktischen Themen, den Aufbau und die Inhalte der Rahmenausbildungspläne der Fachkommission für die generalistische Pflegeausbildung. Ein besonderer Fokus liegt in diesem Seminar auf der Pflegeprozessplanung – sowohl in der Theorie als auch in der praktischen Anwendung. Es wird praxisorientiert vermittelt, wie Auszubildende gezielt angeleitet und unterstützt werden können. Das Seminar entspricht der jährlichen Fortbildungsverpflichtung nach § 4 Absatz 3 Satz 1 PflAPrV für Praxisanleitungen nach dem PflBG. Es enthält im Wesentlichen berufspädagogische und berufsfachliche Inhalte. Die berufspädagogischen Anteile umfassen mehr als 12 Fortbildungsstunden.

Weitere Termine unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Vertiefungstage Praxisanleitung – Psychische Erkrankungen in der praktischen Pflegeausbildung

**Termine:** 15.09.2026 – 9:00 Uhr bis 17.09.2026 – 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 507-26-OP | **Gebühr:** 550,00 €

**Seminarleitung:** Karsten Hartdegen

**Zielgruppe:** Praxisanleiter\*innen in den Pflegeberufen

Die Seminarinhalte umfassen neben vertiefenden berufspädagogischen und fachdidaktischen Themen, den Aufbau und die Inhalte der Rahmenlehrpläne der Fachkommission für die generalistische Pflegeausbildung. Ein besonderer Schwerpunkt liegt in diesem Seminar auf dem professionellen Umgang mit psychisch erkrankten Menschen im Rahmen der praktischen Ausbildung. Dabei wird vermittelt, wie Auszubildende für diesen sensiblen Bereich fachlich und pädagogisch angemessen begleitet werden können. Das Seminar entspricht der jährlichen Fortbildungsverpflichtung nach § 4 Absatz 3 Satz 1 PflAPrV für Praxisanleitungen nach dem PflBG. Es enthält im Wesentlichen berufspädagogische und berufsfachliche Inhalte. Die berufspädagogischen Anteile umfassen mehr als 12 Fortbildungsstunden.

Weitere Termine unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Vertiefungstage Praxisanleitung – Leiten. Anleiten. Entwickeln.

**Termine:** 24.11.2026 – 9:00 Uhr bis 26.11.2026 – 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 508-26-OP | **Gebühr:** 550,00 €

**Seminarleitung:** Dr. Ute Lukas

**Zielgruppe:** Praxisanleiter\*innen in den Pflegeberufen mit Leitungsfunktion

Das Seminar richtet sich gezielt an Leitungskräfte, die zugleich in der Rolle der Praxisanleitung tätig sind. Dabei werden die besonderen Herausforderungen und Gestaltungsmöglichkeiten an der Schnittstelle zwischen Führung und Anleitung thematisiert. Es werden praxisnahe Möglichkeiten aufgegriffen, mit denen Leitungskräfte Ausbildungsprozesse im Team gezielt koordinieren, steuern und weiterentwickeln können. Das Seminar entspricht der jährlichen Fortbildungsverpflichtung nach § 4 Absatz 3 Satz 1 PflAPrV für Praxisanleitungen nach dem PflBG. Es enthält im Wesentlichen berufspädagogische und berufsfachliche Inhalte. Die berufspädagogischen Anteile umfassen mehr als 12 Fortbildungsstunden.





## Beauftragte\*r für Medizinprodukte in Gesundheitseinrichtungen – Web-Seminar an 3 Vormittagen

**Termine:** 10.03.2026 | 11.03.2026, jeweils von 8:45 – 12:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 824-26-LP-D | **Gebühr:** 320,00 €

**Seminarleitung:** Torsten Schmitz

**Zielgruppe:** Verantwortliche Führungskräfte als Betreiber von Medizinprodukten bzw. QMB, Pflegefachkräfte oder Med. Fachangestellte in der Funktion der Medizinprodukte-Beauftragten



In der Gesetzgebung bezogen auf Medizinprodukte gibt es immer wieder neue Entwicklungen und Anpassungen, die zu beachten sind. Erörtern Sie hier die aktuell geltenden Vorschriften für Medizinprodukte. Sie erhalten einen umfassenden Überblick über alle wichtigen Veränderungen und die Erfordernisse für Ihre Einrichtungen.

Weitere Termine unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

Digitales Aufbau-seminar „Beauftragte für Medizinprodukte-Sicherheit – Aufbau-seminar“ als Erweiterung: Siehe unten!

## Beauftragte für Medizinprodukte-Sicherheit – Aufbau-seminar / Web-Seminar

**Termine:** 15.04.2026 – 8:45 Uhr bis 12:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 825-26-OP-D | **Gebühr:** 120,00 €

**Seminarleitung:** Torsten Schmitz

**Zielgruppe:** Medizinprodukte-Beauftragte in Gesundheitseinrichtungen, Führungskräfte / Leitungskräfte von Gesundheitseinrichtungen, geeignete Pflegefachkräfte, geeignete weitere Berufsgruppen



Seit einigen Jahren sind Betreiber von Medizinprodukten dazu verpflichtet, Vorkommnisse unverzüglich der zuständigen Bundesoberbehörde zu melden. Das Medizinprodukterecht gibt vor, dass Gesundheitseinrichtungen mit mehr als 20 Mitarbeitenden eine\*n Beauftragte\*n für Medizinproduktesicherheit (BfMPS) zu benennen haben und ein entsprechendes Meldewesen durch diese Rolle umsetzen. BfMPS haben dafür Sorge zu tragen, dass die gesetzlichen Meldepflichten bei Vorkommnissen im Zusammenhang mit Medizinprodukten nach §6 MPBetreibV eingehalten werden.

Weitere Termine unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Update-Seminar für Beauftragte für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit – Web-Seminar am Vormittag

**Termine:** 4.11.2026 – 8:45 Uhr bis 12:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 828-26-OP-D | **Gebühr:** 125,00 €

**Seminarleitung:** Torsten Schmitz

**Zielgruppe:** Ausschließlich Mitarbeitende in Gesundheitseinrichtungen, die bereits die Fortbildungen zur/zum Medizinprodukte(sicherheits)-Beauftragten bzw. als Medizinprodukte-Berater\*innen abgeschlossen haben und in der täglichen Praxis mit Medizinprodukten arbeiten.



Es hat sich viel geändert – Die Gesetze und Verordnungen im Bereich Medizinprodukterecht sind sehr dynamisch und beinhalten wichtige Änderungen und Vorgaben. In diesem kurzen Online-Seminar erhalten Sie an einem Vormittag ein praxisbezogenes Update zu den Vorgaben, die Sie umsetzen müssen. Mit Hilfe von Fallsituationen und einem gemeinsamen Erfahrungsaustausch besprechen Sie die Herausforderungen in Ihrer täglichen Praxis als Medizinprodukte-Beauftragte\*r bzw. Beauftragte\*r für Medizinprodukte-Sicherheit und erarbeiten gemeinsam Lösungsansätze.

## Update Pflegefachkraft „Vorbehaltlich und Kompakt“

**Termine:** 19.05.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 609-26-OP | **Gebühr:** 260,00 €

**Seminarleitung:** Manuela Ahmann

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte aus der stationären Langzeitpflege

Welche Kompetenzen benötigt die „neue“ Pflegefachkraft, um ihre Aufgaben in der stationären Langzeitpflege gut bewältigen zu können?

**Frischen Sie Ihr Wissen zu folgenden Themen auf:**

1. Die Pflegefachkraft, Pflegeberufegesetz, Vorbehaltliche Aufgaben und Personalbemessung
2. Der Pflege- und Betreuungsprozess
3. Die Rahmenelemente im Pflegeprozess in der Langzeitpflege
4. Strukturmodell
5. Pflegegradmanagement/Begutachtung
6. Expertenstandards
7. Indikatoren-Erhebung/ QPR MD /Fachgespräch

NEU

## Das Strukturmodell- Refresher 3.0

**Termine:** 20.05.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 608-26-OP | **Gebühr:** 260,00 €

**Seminarleitung:** Manuela Ahmann

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte aus Einrichtungen der ambulanten, vollstationären und teilstationären Langzeitpflege sowie der Kurzzeitpflege nach SGB XI.

NEU

Die „Version EinSTEP 3.0“ des Strukturmodells steht seit Mai 2025 bereit. Ziele der Überarbeitung waren die Umsetzung des person-zentrierten Ansatzes, die Stärkung der Fachlichkeit professionell Pflegenden und die Sicherstellung der Entbürokratisierung der Pflegedokumentation. Zudem wurden inhaltliche Unklarheiten in der Umsetzung der Matrix zur Ersteinschätzung pflegerischer Risiken und Phänomene, zum Verfahren der Evaluation sowie Klarstellungen zur einheitlichen Verwendung von Begriffen vorgenommen.

Bringen Sie sich auf den neuesten Stand!

## Und plötzlich Schichtleitung!

**1. Abschnitt:** 9.06.2026 – 9:00 Uhr bis 10.06.2026 – 16:30 Uhr

**2. Abschnitt:** 7.07.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 604-26-1P | **Gebühr:** 700,00 €

**Seminarleitungen:** Marianne Strugholtz | Nicole Osterholz

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte

NEU

Pflegefachkräfte rutschen schnell und unvorbereitet, häufig auch wirklich ungewollt in die Rolle der Schichtleitung. Die zu übernehmende Verantwortung ist groß und gut zu tragen mit entsprechenden Softskills, die ein Miteinander im multidisziplinären Team ermöglichen.

Mit auf die Teilnehmer\*innen zugeschnittenen Inhalten aus der gewaltfreien Kommunikation, Resilienz, Mediation, Coaching & Mentoring.

Beide Dozentinnen kommen aus der Pflege und sind schon viele Jahre als Coaches und Beraterinnen tätig.

## Portkatheterversorgung in der Pflege – Sicherheit im Umgang mit Portsystemen

**Termine:** 2.09.2026 – 13:00 Uhr bis 18:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 828-25-4Pz1 | **Gebühr:** 160,00 €

**Seminarleitung:** Eveline Löseke

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte in der ambulanten und stationären Pflege

Durch ein interprofessionelles Team werden daher in diesem Seminar die wichtigen medizinischen und pflegerelevanten Aspekte zur Portkatheterversorgung vermittelt.

Sie erweitern Ihre Handlungskompetenzen durch gezielte praktische Demonstrationen und Übungen zum korrekten fachlichen Umgang mit Portkathetersystemen.

Das Seminar findet im Rahmen der Weiterbildung Palliative Care statt. Abschließend erhalten Sie eine Urkunde, aus der Ihre erweiterten Kompetenzen hervorgehen.

## Pflegevisite praxisnah – mit weniger Ressourcen zu besseren Ergebnissen kommen

**Termine:** 2.09.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-25-9Pz3 | **Gebühr:** 260,00 €

**Seminarleitung:** Nicole Osterholz

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte in (teil)stationären Einrichtungen der Altenhilfe

Neue Anforderungen bieten die wunderbare Gelegenheit, klar Schiff zu machen. Was ist an der bisherigen Pflegevisite wirklich bewahrenswert? Und was brauchen Sie jetzt wirklich?

Ein Format, mit dem die Pflegevisite in den Arbeitsalltag aller Beteiligten passt. Eine Art, die sich als hilfreich und nützlich erweist. Eine Sprache, die jede\*r versteht. Losgelöst von einzelnen Fach- und Führungskräften kann dieses Instrument wirklich Wunder bewirken. Sind Sie bereit dafür?

## Brückenkurs für Schmerzexpert\*Innen – Aufbauqualifizierung mit Abschluss der Deutschen Schmerzgesellschaft e.V.

**Termine:** 4.09.2026 – 8:30 Uhr bis 9.09.2026 – 18:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 802-26-0P | **Gebühr:** 975,00 €

**Seminarleitung:** Eveline Löseke

**Zielgruppe:** Pflegefachpersonen mit zertifizierter Weiterbildung „Algesiologische Fachassistenz / Schmerzexpert\*in“, „Pain Nurse“ oder „Pain Care Manager“

In diesem Seminar können Sie sich in der „Speziellen Schmerzpflege“ weiter qualifizieren. Die Gliederung entspricht dem aktuell gültigen Curriculum. Die Themen berücksichtigen die ständige Weiterentwicklung im Schmerzmanagement, die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen in der Schmerzmedizin sowie die gültigen Leitlinien.

Mitglieder der Deutschen Schmerzgesellschaft erhalten einen Sonderpreis.

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Der Bericht im Strukturmodell – Wie dokumentiert man richtig?

**Termine:** 22.09.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 923-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Manuela Ahmann

**Zielgruppe:** PFK / PAL / Pflegeassistenten/Pflegehilfskräfte, Mitarbeitende im Sozialen Dienst, Betreuungskräfte

Der Medizinische Dienst prüft in den Qualitätsprüfrichtlinien (QPR) auch weiterhin die regelmäßige und aussagekräftige Dokumentationspflicht zur Erfassung des Wohlbefindens und der Selbstbestimmung bei Senioren mit Demenz. Der Expertenstandard „Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz“ fordert zudem Verlaufsbeobachtungen des Gefühlsverhaltens nachvollziehbar zu dokumentieren. Alle anderen Expertenstandards des DNQP liefern zusätzlich den willkommenen Vorwand, um die Dokumentationspflichten um Beratungs- und Informationspflicht erneut zu erweitern.

NEU

auch für  
Betreuungs-  
kräfte

## Aromapflege – Professioneller Einsatz ätherischer Öle in der Pflege

**Termine:** 12.10.2026 – 10:30 Uhr bis 13.10.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 806-26-0P | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Cordula Inglis

**Zielgruppe:** Pflegefach-, Assistenz- und Betreuungskräfte

Mit der Nase vorneweg geht es um die Wirkungsweisen und Einsatzmöglichkeiten ätherischer Öle in der Pflege und Begleitung. In den letzten 5000 Jahren entwickelten Menschen Methoden, den Pflanzen ihre heilsamen und duftenden Essenzen zu entziehen, um sie für den Menschen verfügbar zu machen. Heute stehen uns zahlreiche natur-reine ätherische Öle zur Verfügung, mit denen wir Wohlbefinden und Gesundheit erhalten, verbessern und wiedererlangen können.

Im Seminarpreis sind pro Teilnehmer\*in 15,- € Materialkosten enthalten. Sie können in diesem Seminar eine eigene Aromaölmischung herstellen und mit nach Hause nehmen.

auch für  
Betreuungs-  
kräfte

## Modernes Schmerzmanagement in der Pflege – Aktuelles Wissen kompakt vermittelt

**Termine:** 15.10.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 803-26-0P | **Gebühr:** 220,00 €

**Seminarleitung:** Eveline Löseke

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte, Arzthelfer\*innen/Medizin, Fachassistenzkräfte, Physiotherapeut\*innen

Umgang mit chronischen und akuten Schmerzen gemäß der Expertenstandards

Aktualisieren Sie Ihre Kenntnisse zur Einschätzung von Schmerzen sowie zu adäquaten Interventionen aus medizinischer und pflegerischer Sicht. Bearbeiten Sie Möglichkeiten zur Verbesserung der Schmerzwahrnehmung, zur Optimierung der Schmerzerfassung und Dokumentation, medikamentöse und nicht-medikamentöse Schmerzbehandlung und die Reflexion des Schmerzmanagements im Einrichtungsalldag.



## Mit digitalen Medien die Erinnerungspflege innovativ gestalten

**Termine:** 16.10.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 921-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Dr. Beate Radzey

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte, Betreuungskräfte, Mitarbeitende im sozialen Dienst, Assistenzkräfte

Lernen Sie im Betreuungs- und Pflegealltag mit Hilfe digitaler Möglichkeiten bewusst Situationen gestalten, die positiven Erinnerungsmomente auslösen. Hierzu lernen Sie innovative Einsatz- und Anwendungsmöglichkeiten digitaler Medien kennen, welche das Potenzial beinhalten, um Erinnerungspflege zu modifizieren und in Teilen gänzlich neu zu gestalten.

auch für  
Betreuungs-  
kräfte



## Refresher-Tag für Schmerzexpert\*innen / Algesiologische Fachassistenzkräfte

**Termine:** 4.11.2026 – 9:15 Uhr bis 17:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 804-26-0P | **Gebühr:** 220,00 €

**Seminarleitung:** Eveline Löseke

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte, Arzthelfer\*innen/Medizin. Fachassistenzkräfte, Physiotherapeut\*innen

Neues aus dem Schmerzmanagement aus pflegerischer Sicht.

Informieren Sie sich an unserem jährlichen Refresher-Tag über neuste Entwicklungen zum modernen Schmerzmanagement.

Fachliche Schwerpunkte werden in Kürze bekannt gegeben.

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## PATRAS – Mobilität & Sturzprophylaxe, Bewegung älterer Menschen erhalten & fördern

**Termine:** 13.11.2026 – 9:00 Uhr bis 14.11.2026 – 17:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 829-26-0P | **Gebühr:** 390,00 €

**Seminarleitung:** Dr. rer. medic. Heinke Michels

**Zielgruppe:** Fach-, Assistenz-, Betreuungskräfte und Alltagsbegleiter\*innen, die mit älteren Menschen trainieren möchten

In diesem Seminar wird mit den Teilnehmenden in Theorie und Praxis ein altersgerechtes Kraft- und Balancetraining zum Erhalt/zur Wiedererlangung der Mobilität und zur aktiven Sturzprophylaxe von (hoch-) betagten Menschen erarbeitet.

Das Seminar basiert auf den Erkenntnissen aus dem Expertenstandard zur Erhaltung der Mobilität sowie aus dem Paderborner Trainingsprogramm für Senior\*innen (PATRAS).

Ein Fachbuch ist in der Gebühr enthalten.

auch für  
Betreuungs-  
kräfte



## Angehörigenarbeit – aus Problemen Ressourcen basteln

**Termine:** 18.11.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 603-26-2Pz | **Gebühr:** 260,00 €

**Seminarleitung:** Nicole Osterholz

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus Pflegeeinrichtungen, die oft mit Angehörigen in Kontakt kommen

Wenn Angehörige im Betreuungsalltag zu den Störfaktoren gehören oder einfach zu viel Strom ziehen, ist es an der Zeit, sich mit der Thematik ganz gezielt auseinanderzusetzen. Die Gestaltung des Miteinanders liegt in der Hand von Profis: den Mitarbeitenden der Pflegeeinrichtung. In Reflexion und Austausch bekommen Sie hier den Input und das Werkzeug, um die Verantwortung zu übernehmen.

## Autonomie am Lebensende – Umgang mit Suizidalität und Todeswünschen

**Termine:** 24.11.2026 – 8:45 Uhr bis 25.11.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 812-26-2Pz | **Gebühr:** 410,00 €

**Seminarleitung:** Heinz Ruland

**Zielgruppe:** Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen u. andere Interessierte

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

Das Verbot der geschäftsmäßigen Förderung der Selbsttötung gemäß § 217 StGB wurde für verfassungswidrig erklärt. Zunehmend werden Mitarbeitende in der Praxis darauf angesprochen. Dies wirft Fragen auf wie: Gibt es Vorgaben, wie gehen wir mit einem Todeswunsch um, welche Haltung kommunizieren wir, welche Gefühle und Unsicherheiten können auftreten? Hierzu gilt es die eigene Haltung zu aktuellen ethischen Fragestellungen begründet zu reflektieren. Dieses Seminar unterstützt Sie dabei, die eigene Haltung fundiert für sich zu klären, gute Argumentationslinien mit den anwesenden Kolleg\*innen zu diskutieren und praktikable Lösungsansätze für die Praxis zu erörtern.

## Update-Seminar für Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe

**Termine:** 17.11.2026 – 9:00 Uhr bis 18.11.2026 – 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 527-26-0P | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Magnus Beck

**Zielgruppe:** Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe



Das Seminar baut auf der Weiterbildung zur Beratenden Pflegefachkraft in Einrichtungen der Eingliederungshilfe auf. Es bietet die Möglichkeit, sich über unterschiedliche Themen aus dem Tätigkeitsfeld der Beratenden Pflegefachkraft auf den neusten Stand zu bringen, Kompetenzen weiterzuentwickeln und an einem lebhaften fachlichen Austausch teilzuhaben. Die Teilnehmer\*innen können so von den unterschiedlichen Erfahrungen Ihrer Kolleginnen und Kollegen profitieren. Das Seminar umfasst u.a. fundierte Updates zu unterschiedlichen, für die Eingliederungshilfe relevanten Expertenstandards und ein Update zu neuen Richtlinien und Rahmenvorgaben in Einrichtungen der Eingliederungshilfe.



## Psychiatrie für Nichtmediziner\*innen

**Termine:** 9.09.2026 – 10:30 Uhr bis 10.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 808-26-OP-D | **Gebühr:** 620,00 €

**Seminarleitung:** Susanne Müller

**Zielgruppe:** Nichtmedizinisches Personal im Gesundheitswesen, bei Krankenkassen, in Administration und Verwaltung, Beratungsstellen, Berufsbetreuer\*innen u.a.

Psychische Erkrankungen werden heute deutlich häufiger und früher diagnostiziert. Fast jeder zweite Mensch entwickelt mindestens einmal im Laufe seines Lebens eine relevante psychische Störung. Durch die Bearbeitung von Grundkenntnissen über psychische Erkrankungen, deren Entstehungsbedingungen, Besonderheiten, Therapieoptionen erlangen Sie ein erweitertes Verständnis sowie den Abbau von Hemmnissen und Berührungspunkten.

Begleitet werden Sie in diesem Web-Seminar von der erfahrenen Ärztin und Gutachterin Susanne Müller.



## Medizinische Terminologie für Nichtmediziner\*innen – Web-Seminar

**Termine:** 29.09.2026 – 10:30 Uhr bis 30.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 810-26-OP-D | **Gebühr:** 620,00 €

**Seminarleitung:** Susanne Müller

**Zielgruppe:** Nichtmedizinisches Personal im Gesundheitswesen, bei Krankenkassen, in Administration und Verwaltung, Beratungsstellen, Berufsbetreuer\*innen u.a.

Wie jede andere sprachliche Verständigungsform ist die medizinische Terminologie historisch gewachsen. Auf viele Nichtmediziner wirkt die Terminologie mit ihrer Begriffsvielfalt und sprachlichen Heterogenität kompliziert und verwirrend. Dabei lässt sich die Begriffsbildung auf wenige Grundlagen zurückführen, deren Kenntnis es ermöglicht, sich flexibel und dynamisch dieser Sprache zu bedienen statt statisch Vokabeln auswendig zu lernen.

Ein Fachbuch ist im Preis enthalten.



## Medizin für Nichtmediziner\*innen – Online Grundlagenseminar

**Termine:** 9.11.2026 – 10:30 Uhr bis 10.11.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 809-26-OP-D | **Gebühr:** 620,00 €

**Seminarleitung:** Susanne Müller

**Zielgruppe:** Nichtmedizinisches Personal im Gesundheitswesen, bei Krankenkassen, in Administration und Verwaltung, Beratungsstellen, Berufsbetreuer\*innen u.a.

Spezialisierung und Innovation im Gesundheitswesen erfordern zunehmend auch die Beteiligung und interdisziplinäre Zusammenarbeit von Personen, die keine medizinische Ausbildung haben.

Ziel des Seminars ist daher die Vermittlung von medizinischen Grundkenntnissen für nichtmedizinische Berufsgruppen. Die Diagnostik und Therapie häufiger Krankheitsbilder werden ebenso thematisiert wie allgemeine Abläufe im Krankenhaus. So wird ein Grundverständnis für medizinische Zusammenhänge vermittelt. Ein Fachbuch ist im Preis enthalten.

## Im Chaos für Ordnung sorgen – Systemische Trickkiste für Fachkräfte, die etwas bewegen wollen.

**Termine:** 14.04.2026 – 9:00 Uhr bis 15.04.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 925-26-OP | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Nicole Osterholz

**Zielgruppe:** Dieses Seminar richtet sich speziell an Fachkräfte, die ihr systemisches Wissen und Verständnis ausbauen wollen, auch ohne Führungsaufgabe.

Schwierige Rahmenbedingungen, Kollegen, Angehörige oder Vorgesetzte lassen sich hier nicht ändern. Oder doch?

Gemeinsam wollen wir Ihre mitgebrachten Anliegen unter die Lupe nehmen und Möglichkeiten zur sanften Einflussnahme erkunden.

Erweitern Sie hier Ihre Kompetenz, Unruhen im Arbeitsalltag zu orten, zu deuten und Einfluss zu nehmen. Ressourcenstärkend und lösungsorientiert.

## Ethische und gerontopsychiatrische Fallgespräche

**Termine:** 8.01.2026 – 8:45 Uhr bis 9.06.2026 – 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 602-25-3Pz3 | **Gebühr:** 460,00 €

**Seminarleitung:** Markus Giesbers

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus Pflege und Betreuung

Soll noch eine Magensonde gelegt werden? Nehmen wir einen Sturz in Kauf oder wählen wir doch sicherheitshalber eine Fixierungsmaßnahme? Wie gehen wir mit der Patientenverfügung um?

Immer wieder stehen wir in der Altenhilfe vor solchen oder ähnlichen Fragen. Der Ausweg aus dem Dilemma ist oft von Zufällen oder anderen Personen wie beispielsweise Hausärzten abhängig. Um zu einer für alle Beteiligten tragbaren und guten Entscheidung zu gelangen, wird anhand eines strukturierten Vorgehens in Verbindung mit Beispielen aus der Praxis das Modell der ethischen Fallbesprechung vorgestellt.

## Biografiearbeit in der Gerontopsychiatrie

**Termine:** 23.06.2026 – 9:00 Uhr bis 24.06.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 930-26-4Pz1 | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Nicole Osterholz

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger\*innen, Ergotherapeut\*innen, Betreuungskräfte, Pflegeassistentenkräfte

Hier wird die Biografiearbeit jährlich praxisnah weiterentwickelt, mit dem bunten Qualifikationsmix aus den verschiedensten Pflege- und Betreuungssettings.

In der Altenhilfe existieren viele Ansätze und Thesen zur Biografiearbeit, ganz unterschiedlich umgesetzt. Der Austausch ermöglicht eine fachliche Reflektion. Neben bewährten Klassikern wie den Lebensbildern entstehen hier immer wieder neue wertvolle Impulse zur Bereicherung des Einrichtungsalldtags, für die Bewohner\*innen und Mitarbeitenden gleichermaßen.

auch für  
Betreuungs-  
kräfte





## Integrative Validation nach Richard® – Grundkurs

**Termine:** 16.04.2026 – 9:00 Uhr bis 17.04.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 930-26-2Pz1 | **Gebühr:** 430,00 €

**Seminarleitung:** Gabriele Schmakeit

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger\*innen, Ergotherapeut\*innen, Betreuungskräfte, Pflegeassistentenkräfte

Für den Zugang zu Menschen mit Demenz eine Tür öffnen?

Erlernen Sie in diesem zweiteiligen Seminar Grundlagen und Details zur Anwendung der Integrativen Validation in der täglichen Pflege- und Betreuungspraxis. Dieses Seminar entspricht dem Baustein A Integrative Validation nach N. Richard.

Für 15 € kann ein zusätzliches Zertifikat vom Institut IVA erworben werden.

auch für  
Betreuungs-  
kräfte

## Hospizliche Altenpflege und Palliative Care bei Menschen mit Demenz

**Termine:** 9.12.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 930-26-8Pz1 | **Gebühr:** 220,00 €

**Seminarleitung:** Ingrid Stolte

**Zielgruppe:** Staatlich anerkannte Pflegefachkräfte in der Alten- oder Krankenpflege, staatlich anerkannte Heilerziehungspfleger\*innen, Ergotherapeut\*innen, weitere Berufe auf Anfrage

Insbesondere Menschen mit Demenz werden nur zögerlich im Rahmen von Hospizarbeit, Palliative Care und Palliativmedizin thematisiert. Das hier vorliegende Seminar nimmt sich die Fragestellung zum Auftrag, welche Anforderungen an eine gute Palliativversorgung und Sterbebegleitung bei Menschen mit Demenz gefordert sind. Die Dozentin geht dabei auf konkrete Ansätze ein, die in der Praxis erprobt wurden. Besonderere Schwerpunkte liegen auf den Bedürfnissen der Betroffenen und auf der Integration der An- und Zugehörigen.

## Führen und Leiten für Koordinator\*innen ambulanter Hospizdienste nach §39a SGB V

**Termine:** 2.02.2026 – 10:00 Uhr bis 6.02.2026 – 12:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 815-26-LP | **Gebühr:** 1.450,00 €

**Seminarleitung:** Anne Kraßort

**Zielgruppe:** (Angehende) Führungskräfte und Koordinator\*innen ambulanter Hospizdienste und Vereine mit dem Fokus der Begleitung Erwachsener

Die Ansprüche an Koordinator\*innen ambulanter Hospizdienste sind in den letzten Jahren gestiegen. In der Zusammenarbeit mit ehrenamtlichen Mitarbeitenden haben Koordinator\*innen vielfältige Aufgaben wie die Gewinnung, Qualifizierung, Beratung und Begleitung von Ehrenamtlichen, Öffentlichkeitsarbeit, Auseinandersetzung mit ethischen Fragestellungen, die Beratung der Menschen in ihrer letzten Lebensphase und vieles mehr.

Das Seminar entspricht § 39a des SGB V für die Förderung ambulanter Hospizdienste.

**Abschnitt 2 vom 16. – 20.03.2026.**

Weitere Termine unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Koordination in der Hospizarbeit – Basisseminar nach § 39a SGB V

**Termine:** 7.09.2026 – 10:30 Uhr bis 10.09.2026 – 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 816-26-LP | **Gebühr:** 710,00 €

**Seminarleitung:** Anne Kraßort

**Zielgruppe:** Mitarbeitende ambulanter Hospizdienste bzw. -vereine, angehende Koordinator\*innen und Interessierte

Im Mittelpunkt steht die Erweiterung der Kompetenzen für die umfassenden koordinierenden Aufgaben in der ambulanten Hospizarbeit. U.a. sind folgende Inhalte Bestandteil der Fortbildung: Rolle und Aufgaben, Netzwerkarbeit, Zusammenarbeit mit Vorständen bzw. Vorgesetzten, Bearbeitung von Förderanträgen für die Krankenkassen, Öffentlichkeitsarbeit, Organisation und Leitungsstrukturen, Dokumentation, Arbeit mit ehrenamtlichen Mitarbeitenden und vieles mehr.

**Seminar in 2 Abschnitten:**

**Teil 2 am 22.09.2026**

**als Web-Seminar.**

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Koordination von Hospizdiensten – Öffentlichkeitsarbeit in der ambulanten Hospizarbeit

**Termine:** 22.09.2026 – 14:00 Uhr bis 19:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 816-26-2Pz-D | **Gebühr:** 105,00 €

**Seminarleitung:** Mario Polzer

**Zielgruppe:** Koordinator\*innen ambulanter Hospizdienste und -vereine sowie andere Interessierte



**Fokus:** Öffentlichkeitsarbeit in der Ambulanten Hospizarbeit

Die ambulante Hospizarbeit ist vor vielen Jahren aus ehrenamtlichem Engagement entstanden und trotz verschiedener Professionalisierungsansätze immer noch hierauf angewiesen. Daher zielt die Öffentlichkeitsarbeit darauf ab, die Bevölkerung über die Aufgaben und Ziele der ambulanten Hospizarbeit zu informieren, Anlaufstelle für Fragen und Gespräche rund um die Begleitung in der letzten Lebensphase zu sein und neue Ehrenamtliche zu gewinnen. Wie dies durch verschiedene Strategien erfolgreich gelingen kann, dazu liefert dieses Seminar viele gute Impulse.

## Koordination von Hospizdiensten – Workshop zur Bearbeitung von Förderanträgen für die Krankenkassen

**Termine:** 8.09.2026 – 13:00 Uhr bis 17:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 816-26-1Pz1 | **Gebühr:** 110,00 €

**Seminarleitung:** Heike Bade

**Zielgruppe:** Mitarbeitende ambulanter Hospizdienste bzw. -vereine, (angehende) Koordinator\*innen und Interessierte

In diesem Workshop vertiefen Sie mit Hilfe der erfahrenen Koordinatorin eines ambulanten Hospizdienstes in NRW viele wertvolle Tipps und Hinweise zur erfolgreichen Bearbeitung der Förderanträge für die Krankenkassen. Hier liegen die Unterschiede im Detail. Tauschen Sie sich kollegial und fachlich aus, lassen Sie sich beraten, stellen Sie Ihre Fragen und gehen Sie abschließend mit vielen guten Impulsen nach Hause.

## Inhalte und Methoden für die Qualifizierung von Ehrenamtlichen – Workshop für die Ambulante Hospizarbeit

**Termine:** 14.04.2026 – 10:30 Uhr bis 15.04.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 817-26-OP | **Gebühr:** 440,00 €

**Seminarleitung:** Ingrid Stolte

**Zielgruppe:** Mitarbeitende ambulanter Hospizdienste bzw. -vereine, (angehende) Koordinator\*innen und Interessierte

NEU

In der psychosozialen Begleitung von schwerstkranken und sterbenden Menschen übernehmen ehrenamtlich Mitarbeitende vielfältige Aufgaben. Ihr Einsatz setzt voraus, dass sie gut vorbereitet und befähigt sind. Jede ehrenamtliche Mitarbeit im hospizlich-palliativen Kontext hat das Ziel, die Lebensqualität der betroffenen Menschen sowie deren Zugehörige zu erhalten und zu verbessern. Aufgrund der langjährigen Erfahrungen der Seminarleitung werden in diesem Workshop die wichtigsten Grundlagen für die Organisation und Durchführung eines Befähigungskurses für Ehrenamtliche (ca. 100 U/Std.) praxisnah vermittelt.

## Palliative Care in der Pflegeassistenz und Betreuung (DGP) – in 2 Abschnitten

**Termine:** 14.09.2026 – 10:30 Uhr bis 16.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 818-26-LP | **Gebühr:** 670,00 €

**Seminarleitung:** Monika Riepe

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

auch für  
Betreuungs-  
kräfte

Einfühlsam und sicher in der Begleitung Sterbender

Auch Assistenz- und Betreuungskräfte begleiten schwer kranke und sterbende Menschen. Oft sind sie nicht ausreichend darauf vorbereitet, haben wenige Kompetenzen für Sterbebegleitungen und für die Reflexion von Erfahrungen bleibt kaum Zeit.

Dieses Seminar bietet die Möglichkeit, grundlegende Kompetenzen weiter zu entwickeln und Sicherheit im Umgang mit schwer kranken und sterbenden Menschen zu erhalten.

**Abschnitt 2: 5.10.2026 – 6.10.2026**

## Basale Stimulation Grundkurs – Schwerpunkt Pflege Sterbender

**Termine:** 19.05.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 828-25-2Pz1 | **Gebühr:** 540,00 €

**Seminarleitung:** Cordula Inglis

**Zielgruppe:** Pflegefachkräfte in der ambulanten und stationären Pflege und andere Interessierte

In diesem dreitägigen zertifizierten Grundkurs liegt der Schwerpunkt auf der Pflege schwer erkrankter, sterbender Menschen. Mit Hilfe der Basalen Stimulation überwinden Sie die Grenzen der verbalen Kommunikation. Sie erfahren wie Sie in der Begleitung und Pflege schwer erkrankter, sterbender Menschen durch einfühlsame Berührung und Anregung der Sinne mehr erreichen als es mit Worten möglich wäre.

Das Seminar findet im Rahmen der Weiterbildung Palliative Care statt.

Weitere Termine unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

Zum Abschluss erhalten Sie ein Zertifikat. Letzter Tag: 19.05.2026.

## Kommunikation in der Sterbebegleitung

**Termine:** 23.09.2026 – 10:30 Uhr bis 24.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 821-26-OP | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Annette Champion

**Zielgruppe:** Fachkräfte in der Pflege, Palliative Care, Hospizarbeit und Betreuung

Reflektieren und erweitern Sie Ihre Kommunikationskompetenzen in der Begleitung schwer kranker und sterbender Menschen sowie ihrer Nahestehenden. Lernen Sie praxisnahe Modelle und Inhalte der Begleitung in Lebenskrisen kennen und anwenden.

Das Seminar befähigt Sie, Akzeptanz vermittelnde und unterstützende Gespräche zu führen. Lernen Sie hinter den gezeigten oder verborgenen Gefühlen oder der symbolischen Sprache der Betroffenen deren Bedürfnisse zu erkennen und darauf angemessen zu reagieren.

## Trauernde Menschen achtsam begleiten

**Termine:** 3.11.2026 – 10:30 Uhr bis 4.11.2026 – 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 822-26-OP | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Gabriele Leifeld

**Zielgruppe:** Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Palliative Care, Hospizarbeit, Betreuung, im pastoralen Dienst und andere Interessierte

Die Begleitung sterbender und trauernder Menschen ist oft nicht leicht. Was darf ich sagen – wie soll ich mich verhalten?

Viele Unsicherheiten begleiten uns im Kontakt mit trauernden Menschen. Reflektieren Sie vertiefend mit einer erfahrenen Trauerbegleiterin: Wozu ist Trauer bedeutsam? Welche Rituale, Möglichkeiten und Grenzen gibt es, um Trauernde einfühlsam zu begleiten. Wie gehen wir mit besonders herausfordernden Situationen in der Trauerbegleitung um?

auch für  
Betreuungs-  
kräfte

## Gesundheitliche Versorgungsplanung nach § 132 g SGB V – Vertiefungs- und Updatetag

**Termine:** 6.10.2026 – 10:30 Uhr bis 18:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 814-26-OP | **Gebühr:** 210,00 €

**Seminarleitung:** Britta Christiane Eichholtz

**Zielgruppe:** Berater\*innen in der Gesundheitlichen Versorgungsplanung nach § 132 g SGB V

Erörtern Sie neue Entwicklungen in der Umsetzung der Gesundheitlichen Versorgungsplanung (GVP) in der Praxis der Alten- und Eingliederungshilfe und tauschen Sie Ihre bereits vorhandenen Erfahrungen zu Prozessen und Strukturen aus. Erfahren Sie wie die Einführung bzw. Umsetzung der GVP in den Einrichtungen gelingt, was es dafür braucht bzw. was Sie optimieren können. Darüber hinaus tauschen Sie sich mit den Kolleg\*innen und der erfahrenen Dozentin / GVP-Beraterin über den Umgang mit Herausforderungen unterschiedlichster Art aus.





## Umgang mit Sterben, Tod und Trauer – Einführungsseminar

**Termine:** 11.11.2026 – 10:30 Uhr bis 12.11.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 819-26-OP | **Gebühr:** 380,00 €

**Seminarleitung:** Anna Scheilke

**Zielgruppe:** Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Palliative Care, Hospizarbeit, Betreuung, im pastoralen Dienst und andere Interessierte

Dieses Seminar bietet eine Einführung in ausgewählte Aspekte der Hospiz- und Palliativarbeit. Sie erhalten einen Überblick über verschiedene Möglichkeiten der Sterbegleitung. Sie reflektieren Ihre Erfahrungen und erweitern Ihre Handlungskompetenzen im Umgang mit Sterbenden und ihren An- und Zugehörigen durch eigene Schwerpunktsetzung.

auch für  
Betreuungs-  
kräfte

## Palliative Care – Update-Seminar für Pflegefachkräfte

**Termine:** auf Anfrage

**Seminar-Nr.:** 820-26-OP | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Eveline Löseke

**Dozent\*innen:** Meike Schwermann u.a.

**Zielgruppe:** Fachkräfte in der Hospiz- und Palliativpflege und andere Interessierte

Dieses Update-Seminar baut auf der Weiterbildung zur Palliative Care Pflegefachkraft auf und bietet die Möglichkeit, sich über unterschiedliche Themen aus dem Gebiet der Palliative Care auf den neusten Stand zu bringen und an einem lebhaften fachlichen Austausch teilzuhaben.

Neben Neuigkeiten aus der Palliative Care aus medizinischer und pflegerischer Sicht werden unterschiedliche Schwerpunkte im Fokus stehen.

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Menschen mit Schmerzen begleiten – Sicherheit in der Beobachtung und Begleitung für Betreuungs- und Assistenzkräfte

**Termine:** 13.07.2026 – 10:30 Uhr bis 14.07.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 830-26-OP | **Gebühr:** 380,00 €

**Seminarleitung:** Monika Riepe

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

auch für  
Betreuungs-  
kräfte

Assistenzkräfte spielen eine entscheidende Rolle im Schmerzmanagement der Klient\*innen. Mit unserer speziell zugeschnittenen Fortbildung zum Schmerzmanagement für Assistenzkräfte geben wir ihnen das Wissen und die Fähigkeiten, um Schmerzen effektiv zu erkennen, zu bewerten und bei der Therapie und Pflege wirksam zu unterstützen. So werden Assistenzkräfte zum unschätzbar wichtigen Mitglied im interdisziplinären Team in der Bewältigung von Schmerzen und der Verbesserung der Lebensqualität der Menschen.

## Rückenschonendes und kräftesparendes Bewegen leicht gemacht! – Kinästhetisches Arbeiten für Betreuungskräfte

**Termine:** 21.09.2026 – 9:00 Uhr bis 22.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 901-26-OP | **Gebühr:** 400,00 €

**Seminarleitung:** Jürgen Prüßner

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte; Alltagsbegleiter\*innen, Ergotherapeuten, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst, Ehrenamtliche

Bewegen, Positionieren und Transferieren gehört zur täglichen Betreuungsarbeit. Mitarbeitende unterstützen, leiten an oder übernehmen ganz die notwendigen Bewegungen für Klient\*innen. Dabei besteht die Gefahr, dass die Bewegungsabläufe für beide nicht gesundheitsförderlich sind. Lernen Sie daher in diesem sehr praktischen Seminar die eigene Beweglichkeit und die Ihrer Klient\*innen möglichst (rücken-)schonend, fördernd und für alle Beteiligten kräftesparend zu gestalten.

auch für  
Betreuungs-  
kräfte

## Demenzkranken Menschen begegnen – Die Verwirrtheit verstehen lernen

**Termine:** 11.06.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 911-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Sabine Dziallas-Loick

**Zielgruppe:** Assistenz- und Betreuungskräfte, Mitarbeitende aus der Hauswirtschaft

Demenz und Verwirrtheit gehören zu den häufigsten Erkrankungen im Alter und stellen eine Herausforderung für unsere Gesellschaft dar. Die Mitarbeiter\*innen im Gesundheits- und Sozialwesen kommen heutzutage fast täglich in Kontakt mit betroffenen Bewohner\*innen. Wie begegnen Sie diesen Menschen in Arbeitssituationen? Kann man dies noch optimieren und professionalisieren?

auch für  
Betreuungs-  
kräfte

## Basale Stimulation in der Pflege und Betreuung für Betreuungs- und Assistenzkräfte

**Termine:** 14.10.2026 – 9:00 Uhr bis 15.10.2026 – 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 807-26-OP | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Cordula Inglis

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Menschen über die Sinne erreichen

Kommunikation und Berührung sind grundlegende Bedürfnisse eines jeden Menschen. Lernen Sie, wie Sie diese Bedürfnisse bei pflegebedürftigen Menschen gezielt ansprechen und unterstützen können. Sie erhalten wertvolle Tipps für die Sensibilisierung und Aktivierung von Menschen über ihre Sinne für Ihre tägliche Arbeit.

## Ein Bett mit Aussicht – das Leben immobiler Menschen im Mittelpunkt

**Termine:** 4.03.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 912-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Susanne Büssenschütt

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Den Tagen mehr Leben geben (Cicely Saunders) - das ist die Devise in den Einrichtungen der Altenhilfe, gerade für Menschen die aufgrund ihrer aktuellen Situation das Bett nicht verlassen können oder wollen. Wir stellen im Rahmen dieses Seminartages das Leben bettlägeriger Menschen in den Mittelpunkt. Wir erschließen pragmatische und überraschend einfache Möglichkeiten, um mehr Leben mit dem und für den immobilen Menschen zu gestalten.

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Kreativität wecken und den Sinn für Kunst anregen – Kreativität ist keine Frage des Alters

**Termine:** 5.03.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 922-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Susanne Büssenschütt

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

NEU

Wir arbeiten auf der „non verbalen“ Ebene und gestalten Bilder oder Gebilde. Diese Arbeit kann Demenz Erkrankte beruhigen, motivieren und helfen Ressourcen zu entdecken. Das Selbstvertrauen der Menschen wird gestärkt, denn durch ihre Werke fühlen sich die Patienten nützlich und wertvoll. Sie können sich mit ihren Mitteln ausdrücken und bis zuletzt schöpferisch tätig sein.

## Schreien, Rufen, Tönen bei Menschen mit Demenz – „Ohren zu und durch?“

**Termine:** 10.03.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 518-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Claudia Drastik-Schäfer

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

„Hilfe“ - „Schwester“ - „Hallo“!

In stationären Einrichtungen der Altenhilfe gehören Phänomene des Schreiens und Rufens zu den häufigsten Formen der herausfordernden Verhaltensweisen. Das Umfeld reagiert auf die vielfältigen Formen von disruptivem Vokalisieren oft mit Unbehagen, Irritation und Hilflosigkeit.

Das disruptive Vokalisieren kann als Versuch, sich selbst wahrzunehmen angesehen werden. In dieser Veranstaltung steht die Annäherung an das Phänomen des disruptiven Vokalisierens, hilfreiche Interventionsstrategien sowie die Selbstreflexion im Fokus.

## Umgang mit Umherlaufen, Unruhe und Anspannung bei Menschen mit demenziellen Veränderungen

**Termine:** 17.03.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 519-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Claudia Drastik-Schäfer

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Laufen, Gehen oder Walken – allesamt Aktivitäten zur Gesundheitsförderung und voll im Trend. Anders bei Menschen mit Demenz: das, was bei uns „orientierten“ Menschen salutogenetisch bewertet wird, gerät bei Menschen mit Demenz in das Blickfeld der Pathogenese. Der Begriff „Agitiertheit“ meint u.a. das ruhelose Umherirren sowie die Weg- und Hinlauff Tendenz. Das Phänomen des gesteigerten Bewegungsdrangs wird dem „herausfordernden Verhalten“ zugeordnet mit sicherheitsgefährdendem Charakter. In diesem Seminar beschäftigen wir uns mit sinnvollen Interpretationen und Interventionen in Kontext Agitiertheit.

## Spiele von früher! – Betreuungsarbeit interessant gestalten

**Termine:** 13.04.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 913-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Brigitte Hölscher

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Assistenzkräfte, Mitarbeitende im sozialen Dienst

Ein Tag zum Erinnern und Auffrischen, was man in Zeiten ohne technische Medien gespielt hat. Sie entdecken traditionelle Spiele neu und übertragen sie in die Betreuungsarbeit. Ideal für biographisches Arbeiten, Bewegung und gemeinsame Freude.

Spiele können als wertvolle Ergänzung der Betreuungsarbeit genutzt werden und gleichzeitig verschiedenste Ressourcen aktivieren.

## Leckereien aus dem Garten – Wir planen einen Naschgarten für die Betreuungsarbeit

**Termine:** 14.04.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 914-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Brigitte Hölscher

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Assistenzkräfte, Mitarbeitende im sozialen Dienst

Sie lernen, neben gärtnerischen Grundlagen zum Obst- und Gemüseanbau in Altenhilfeeinrichtungen, verschiedene Aktivierungsmöglichkeiten für Bewohner\*innen kennen: Aktivierungen im Naschgarten (aktiv gärtnern, bepflanzen, pflegen, bewässern, ernten) oder zum Thema Naschgarten (thematisch passende Gesprächskreise, Biografiearbeit, Rezepte passend zu den geernteten Obst- und Gemüsesorten sowie die Zubereitung gemeinsam mit den Bewohnern).

Im Fokus steht die Planung und Durchführung von Einzel- und Gruppenbetreuungsangeboten rund um das Thema Naschgarten.



## Lebensfreude durch Bewegung, Tanz, Rhythmus und Musik – Förderung der Sinne durch Aktivierung

**Termine:** 21.04.2026 – 9:00 Uhr bis 22.04.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 902-26-OP | **Gebühr:** 390,00 €

**Seminarleitung:** Irma Groß

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Behindertenhilfe und im Sozialen Dienst, sowie interessierte Mitarbeitende aus dem Gesundheitswesen

Ängste und Depressionen entstehen gerade auch bei alten Menschen durch Isolation und Einsamkeitsgefühle. Hier kann unser Angebot ansetzen. Oft gehen die Ideen aus – was soll ich anbieten und wie und was braucht es, damit der Funke meines Angebotes überspringt und Freude, Kontakt und Kommunikation entsteht.

In diesem Seminar soll es darum gehen, wie dies mit Musik, Rhythmus, Bewegung und Tanz auf leichte und spielerische Weise wunderbar gelingen kann.

## Musik und Bewegung in der Tagesgestaltung

**Termine:** 22.04.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 511-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Gunda Hoßbach

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Der Einsatz von Musik öffnet Herzen, weckt Erinnerungen und fördert die geistigen, körperlichen und seelischen Fähigkeiten.

Das Seminar zeigt ein großes Spektrum musikalischer Aktivitätsangebote. Es werden u.a. Beispiele verschiedener Musikquiz und -ratespiele und des Musizierens mit einfachen Instrumenten vorgestellt, ausprobiert und erarbeitet. Spaß haben an musikalischer Erinnerung mit flotter Musik und Erweiterung des eigenen Repertoires an Angeboten innerhalb der Tagesgestaltung ist das Ziel dieses Seminars. Berücksichtigt werden die besonderen Einsatzmöglichkeiten bei Menschen mit und ohne Demenz.

## Kurzakтивierungen mit Naturmaterial – Garten & Natur zur jahreszeitlichen Sinnesanregung nutzen

**Termine:** 28.04.2026 – 9:00 Uhr bis 29.04.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 920-26-OP | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Susanne Büssenschütt

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

In diesem Kurs erhalten Sie viele Ideen und Anleitungen für Einzel- und Gruppenangebote als Gartenaktivitäten mit Bewohner\*innen. Hochbeete aufschichten und pflegen sowie dazu passende Pflanzplanungen im Jahresverlauf sind beispielhafte Themen.

Für alle Monate des Jahres werden unterschiedliche Übungen zur Sinnesanregung in der Natur und im Garten vorgestellt. Biografisches Erinnern geht im Garten besonders gut. Im Seminarverlauf wird Leckeres und Schönes erstellt – inkl. einer Menge kleinschrittiger Anleitungen.

## Bewegen und Positionieren von extrem schwergewichtigen Menschen

**Termine:** 8.06.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 906-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Jürgen Prüßner

**Zielgruppe:** Pflegekräfte; Betreuungskräfte; Alltagsbegleiter\*innen; Ergotherapeuten; Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst; Ehrenamtliche

Das Bewegen und Positionieren von extrem schwergewichtigen Menschen erfordert spezielle Techniken und Hilfsmittel, um sowohl die Person als auch die Pflegekräfte zu schützen. Wichtig sind die Verwendung von Hilfsmitteln wie Liftern, Gleitmatten, Rollbrettern und ggf. angepassten Betten und Rollstühlen. Zudem ist eine gute Schulung der Pflegekräfte in ergonomischen Bewegungsabläufen und die Berücksichtigung individueller Bedürfnisse unerlässlich, um gleichzeitig größtmögliche Bewegungsförderung zu bewirken.

## Tanzen und Bewegen für Menschen mit Gehhilfen und Mobilitätseinschränkungen

**Termine:** 9.06.2026 – 9:00 Uhr bis 10.06.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 903-26-OP | **Gebühr:** 410,00 €

**Seminarleitung:** Irma Groß

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Behindertenhilfe und im Sozialen Dienst, sowie interessierte Mitarbeitende aus dem Gesundheitswesen

Mobilisierung, Kontakt und Kommunikation kann auf leichte und spielerische Weise entstehen. Sie lernen tänzerische Elemente aus der Tanztherapie und dem kreativen, heilpädagogischen Tanz einzusetzen. Die Ausführungen erfolgen im Sitzen oder im Stehen, teilweise mit zusätzlichen Materialien wie Tüchern, Luftballons, Ocean Drums o. ä.

Kleine Choreographien werden erlernt und entwickelt. Außerdem werden nützliche Anleitungen zum Einsatz im Pflege- und Betreuungsalltag vermittelt.

## „Hau ab du Dummbeutel“ – Wenn alte Menschen sich gegenseitig schikanieren

**Termine:** 16.06.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 520-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Claudia Drastik-Schäfer

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

Abwertendes und schikanöses Verhalten unter Senior\*innen in Pflegeeinrichtungen stellt eine ernstzunehmende Herausforderung dar, die das Wohlbefinden der Betroffenen und auch das Miteinander in einer Wohneinheit stark beeinträchtigen können. Durch Erkennung und zielgerichtete Interventionen können Betreuungskräfte wesentlich dazu beitragen, abwertendes Verhalten zu reduzieren und ein harmonisches Zusammenleben zu fördern. Genau darum geht es in diesem Seminar. Es gibt einen Überblick über Formen von schikanösem Verhalten unter alten Menschen. Praxisnahe Interventionen für den Umgang mit schikanösem Verhalten werden vorgestellt.

NEU

NEU



## Typisch Mann - Typisch Frau – Individuelle Angebote für die Betreuungsarbeit

**Termine:** 24.06.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 512-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Gunda Hoßbach

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Seit ein paar Jahren nimmt der Anteil der Männer als Bewohner oder Gäste in Einrichtungen der Altenhilfe stetig zu. Gleiches gilt auch für die Zusammensetzung der Pflege- und Betreuungskräfte. In diesem Seminar werden Möglichkeiten kreativer, ideenreicher typisch männlicher und typisch weiblicher Tagesgestaltung vorgestellt und miteinander erarbeitet. Die Orientierung an Berufen, Hobbies, Interessen und lebensgeschichtlicher Ereignisse ist hierfür als Grundlage zu betrachten. Es werden u.a. aus den Bereichen Erinnerungspflege, Kreatives Gestalten (Handwerken) und Musik anregende Aktivitäten präsentiert und ausprobiert.

NEU

## Bewegung mal anders - Bewegungsförderung und Bewegung als Beziehungsaufbau in der Betreuungsarbeit

**Termine:** 2.09.2026 – 9:00 Uhr bis 3.09.2026 – 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 521-26-0P | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Claudia Drastik-Schäfer

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Menschen mit Demenz erleben ihre Welt anders als wir, sie fühlen sich oft verloren und unverstanden in einer fremden Welt. Wir müssen einen Weg finden, ihnen zu begegnen, denn die Kontakt- und Beziehungsqualität ist ein entscheidender Faktor für das relative Wohlbefinden der Menschen mit Demenz. Dabei wird die Frage des „Wie“ gestaltet, den Kontakt ergänzt durch das „Was“, indem die Teilnehmenden Handwerkszeug vermittelt bekommen, über psychomotorische Angebote die Bewegung als zentralen Bestandteil in die Betreuungskultur zu integrieren. Das Seminar verbindet ideenreich wissenschaftliche Erkenntnisse mit konkreter Praxisrelevanz.

## Der Bericht im Strukturmodell – Wie dokumentiert man richtig?

**Termine:** 22.09.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 923-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Manuela Ahmann

**Zielgruppe:** PFK / PAL / Pflegeassistenten/Pflegehilfskräfte, Mitarbeitende im Sozialen Dienst, Betreuungskräfte

Der Medizinische Dienst prüft in den Qualitätsprüfrichtlinien (QPR) auch weiterhin die regelmäßige und aussagekräftige Dokumentationspflicht zur Erfassung des Wohlbefindens und der Selbstbestimmung bei Senioren mit Demenz. Der Expertenstandard „Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz“ fordert zudem Verlaufsbeobachtungen des Gefühlsverhaltens nachvollziehbar zu dokumentieren. Alle anderen Expertenstandards des DNQP liefern zusätzlich den willkommenen Vorwand, um die Dokumentationspflichten um Beratungs- und Informationspflicht erneut zu erweitern.

## Betreuung 4.0 – Digitalisierung in der Betreuungsarbeit

**Termine:** 3.09.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 909-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Bernd Hoffmann

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, an- und ungelernte Assistenzkräfte in Pflege oder Hauswirtschaft, Mitarbeitende des sozialen Dienstes, Ehrenamtliche sowie alle interessierten Mitarbeiter aus dem Gesundheitswesen

Gerade die nachrückende Generation Pflegebedürftiger ist für moderne Technik zu begeistern – und der Markt gibt mittlerweile zahlreiche moderne Beschäftigungsmöglichkeiten her, die dies aufgreifen.

Im Seminar wird ein Überblick darüber vermittelt, was an modernen Betreuungsmethoden verfügbar ist und in welche Richtung sich die Digitalisierung in Pflege und Betreuung entwickelt. Der in die Zukunft gerichtete Blick soll dazu verhelfen, weiterhin zu jeder Zeit den individuellen Bedürfnissen der Betreuten entsprechende Angebote vorzuhalten – und nicht den Anschluss an aktuelle Entwicklungen zu verlieren.

NEU

## Aktivierung mit herbstlichen Naturmaterialien – Ideen und Anregungen um mit Bewohnern Herbstdeko aus Naturmaterialien herzustellen

**Termine:** 7.09.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 915-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Brigitte Hölscher

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Assistenzkräfte, Mitarbeitende im sozialen Dienst

Sie lernen kreative Beschäftigungsangebote zum Thema Herbst kennen, die auf kostengünstigen Ideen basieren und sich leicht mit Gruppen oder Einzelpersonen umsetzen lassen.

Mit den eigenen Händen schöne Dinge zu erschaffen bereitet in jedem Alter Freude. Die Ergebnisse können z. B. für das jahreszeitliche Dekorieren der Räume in der Einrichtung genutzt werden, ein Geschenk sein oder das eigene Zimmer verschönern. Das gemeinsame Arbeiten fördert den Austausch der Senioren untereinander und regt alle Sinne an.

NEU

## Die „Top 5“ der Gerontopsychiatrie

**Termine:** 8.09.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 522-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Claudia Drastik-Schäfer

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Psychische Krankheiten häufen sich nicht nur in der jüngeren Bevölkerung, auch der Anteil der psychiatrisch erkrankten Senioren ist nicht zu unterschätzen und stellt an Menschen, die in Pflege und Betreuung von Senioren tätig sind ganz besondere Herausforderungen. Die Seminarreihe vermittelt vertiefendes Wissen zu dem für das in der Pflegepraxis häufigsten psychiatrischen Krankheitsbild Demenz und darüber hinaus und - manches Mal übersehenen - psychiatrischen Veränderungen u. Krankheitsbildern im Alter. Neben der Vermittlung eines Grundwissens liegt ein Schwerpunkt auf dem sogenannten herausfordernden Verhalten und dem Umgang der pflegenden oder betreuenden Person damit.

NEU



## Mit Stift und Herz – Einfaches Visualisieren in der Betreuungsarbeit

**Termine:** 15.09.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 918-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Susanne Büssenschütt

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

NEU

Bringen Sie ohne großen Aufwand mehr Struktur und Lebendigkeit in ihre Angebote!

Gerade bei Menschen mit eingeschränkter Konzentrationsfähigkeit wirkt ein klar gestaltetes Plakat unterstützend, motivierend und orientierend. Lernen Sie mit einfachen Mitteln ansprechende und gut lesbare Visualisierungen zu gestalten – ideal für Gruppenangebote, Veranstaltungsankündigungen, Aktivierungen oder Ausgänge. Dabei erarbeiten Sie Grundlagen für Plakatvorlagen, die Sie immer wieder verwenden können.

## Humor als Kraftquelle – Mehr Leichtigkeit in der Betreuungsarbeit

**Termine:** 15.09.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 526-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Alexander Hauffen

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

NEU

Dieses praxisorientierte Seminar zeigt, wie Humor als kraftvolle Ressource im Betreuungsalltag eingesetzt werden kann – zur Entlastung, Beziehungsförderung und als Kommunikationsbrücke. Anhand von Beispielen aus der Praxis, der Clownsarbeit sowie der Team- und Bewohnerkommunikation lernen die Teilnehmenden, Humor gezielt, professionell und sensibel einzusetzen. Dabei reflektieren sie auch ihre persönliche Haltung zu Humor und entwickeln ein Gespür dafür, in welchen Situationen humorvolle Interventionen angemessen und hilfreich sind.

## Du bist nicht allein! – Vereinsamung erkennen und in der Sozialen Betreuung darauf reagieren

**Termine:** 24.09.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 513-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Gunda Hoßbach

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

NEU

Egal ob ein alter Mensch allein lebt oder zurückgezogen in einer Pflegeeinrichtung, das Risiko der Vereinsamung ist in beiden Lebenssituationen gegeben. Die Folgen können gravierend sein: Verlust von Lebensfreude und Interessen, geistiger und körperlicher Abbau, Depression und Angst. Den Betroffenen ist dabei nicht immer bewusst, dass das Befinden auch auf einen Mangel an Kontakten zurückzuführen sein kann. Innerhalb der Betreuungsarbeit können Vereinsamungstendenzen- und Symptome mit bewusster und sensibler Wahrnehmung erkannt werden. Mit kreativen Ideen und Methoden für die Betreuungsarbeit können individuelle Interessen aktiviert, soziale Kontakte gefördert werden.

## „Die bleierne Zeit“ – Soziale Betreuung mit Bewohner\*innen mit Depression

**Termine:** 24.11.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 523-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Claudia Drastik-Schäfer

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

NEU

Sie betreten das Zimmer einer Person und schon macht sich ein Gefühl der Schwere, Beklemmung und Trostlosigkeit breit. Die Kontaktaufnahme ist erschwert, sie haben das Gefühl nicht zu dieser Person durchzudringen. Einladungen zu Veranstaltungen werden abgesagt, das Gespräch kommt nicht in Gang, die Bemühungen laufen ins Leere. Der Grund: Die Person leidet an einer Depression.

Das Seminar gibt einen Überblick über die vielfältigen Erscheinungsformen der Depression und fokussiert altersspezifische Besonderheiten als Auslöser depressiver Veränderungen.

## Betreuungsangebote bedarfsgerecht planen

**Termine:** 6.10.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 910-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Bernd Hoffmann

**Zielgruppe:** Leitungen im sozialen Dienst, Betreuungsdienstleitungen, Mitarbeitende im sozialen Dienst, Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen

Praxisnah lernen Sie, Zeitressourcen und Bewohnerbedürfnisse auszubalancieren. Dabei stehen Wohlbefinden, Selbstbestimmung und aktivierende Methoden im Mittelpunkt.

Zentrale Fragestellungen sind: Wie regelmäßig hat eine Strukturanalyse zu erfolgen? Wie ermittelt man den Betreuungsbedarf? Wie berücksichtigt man besondere Anforderungen von Bewohnern im Aktivitätenplan? Wie verteilt man Zeitressourcen optimal?

## Zielgruppengerechte Angebote für junge Menschen und Klient\*innen ohne kognitive Einschränkungen

**Termine:** 13.10.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 515-26-OP | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Gunda Hoßbach

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

NEU

Kognitiv uneingeschränkte und/oder jüngere Klient\*innen in der Betreuungsarbeit haben oft andere Interessen und Bedürfnisse als ältere Menschen in amb. und stat. Betreuung. Viele Betreuungsangebote sind auf Klient\*innen mit großem Unterstützungsbedarf und/oder kognitiven Einschränkungen ausgerichtet. Daher ist es wichtig, Betreuungsangebote altersgerecht und individuell zu gestalten.

In diesem Seminar lernen Sie Ideen und Methoden kennen, um individuelle Betreuungsangebote für junge und kognitiv fitte Klient\*innen zu entwickeln. Sie erfahren, wie sie Wohlbefinden und soziale Teilhabe fördern können.

## Kreatives Gestalten mit einfachen Materialien und Upcyclingmaterialien

**Termine:** 12.11.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 514-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Gunda Hoßbach

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Das kreative Gestalten mit Upcyclingmaterialien und anderen einfachen, alltäglichen Materialien und Gegenständen ist eine ressourcenschonende und kostengünstige Möglichkeit etwas Neues und Interessantes zu entwickeln.

In diesem Seminar erfahren Sie, welche ressourcenschonenden Materialien sich für kreative Gestaltungsangebote in der Betreuungsarbeit eignen. Mit kreativen Angeboten für die Betreuungsarbeit unterstützen Sie die kognitiven und motorischen Fähigkeiten von Klient\*innen mit und ohne Demenz.

## Kreative Ideen für besondere Anlässe

**Termine:** 18.11.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 516-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Gunda Hoßbach

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter\*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

NEU

In diesem Seminar lernen Sie vielfältige, kreative Ideen für besondere Anlässe kennen, die sich leicht in der Betreuungsarbeit umsetzen lassen. Ob individuelle Vorbereitungen für den Geburtstag oder Hochzeitstag von Klientinnen und Klienten, saisonale Impulse außerhalb von Weihnachten oder festliche Aktionen im Jahresverlauf – im Mittelpunkt stehen stets die Freude am Gestalten und die Wertschätzung gegenüber den Menschen, die Sie begleiten.

Lassen Sie sich inspirieren und erweitern Sie Ihr Repertoire an alltagstauglichen Angeboten für besondere Anlässe.

## Sturmwarnung – Umgang mit Konflikten am Arbeitsplatz

**Termine:** 6.05.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 532-26-0P | **Gebühr:** 390,00 €

**Seminarleitung:** Michael Krakow

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Ehrenamtliche und im Sozialen Dienst

In diesem Seminar befassen wir uns mit unserer Kommunikation in Stressmomenten, in Meinungsverschiedenheiten und Konflikten. Ob beruflich oder privat, unsere Kommunikation stellt die Weichen. Unterschiedliche Wahrnehmungen und Konflikte sind unvermeidlich, können aber auch eine sehr wichtige Quelle für die persönliche Entwicklung sein. Eine gute Kommunikation stärkt das gegenseitige Vertrauen im Team und schafft ein angenehmeres Miteinander. Durch Auflösung und Klärung von Missverständnissen, verbessern wir nicht nur die Zusammenarbeit, sondern auch das Arbeitsklima für das gesamte Team.

## Umgang mit psychisch kranken Menschen – Durch Wissen Handlungen verstehen können

**Termine:** 7.09.2026 – 10:30 Uhr bis 8.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 244-26-2H | **Gebühr:** 400,00 €

**Seminarleitung:** Maria Thöne

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung sowie anderer Berufsfelder psychosozialer Einrichtungen

Sie arbeiten mit Menschen, die psychisch erkrankt sind? Der professionelle Umgang mit ihnen stellt eine Herausforderung dar und erfordert Fachwissen, Empathie und klare Grenzen.

Sie erhalten einen praxisnahen Überblick über die Klassifikation psychischer Störungen, deren Ursachen, Symptome, Verläufe sowie Behandlungs- und Rehabilitationsmöglichkeiten.

Sie lernen, herausforderndes Verhalten besser zu verstehen und angemessen zu reagieren – für mehr Sicherheit im Alltag und eine respektvolle Begleitung psychisch belasteter Menschen.

## Umgang mit suchtkranken Menschen – Begegnungen in verschiedenen Arbeitsfeldern

**Termine:** 9.09.2026 – 10:30 Uhr bis 10.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 244-26-3H | **Gebühr:** 400,00 €

**Seminarleitung:** Holger Nickel

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung sowie weitere Berufsfelder in Einrichtungen der Suchthilfe

Suchtkranke Menschen in betreuten Arbeitsfeldern zu begleiten, erfordert fachliches Know-how, Klarheit und Empathie.

Wir vermitteln die Grundlagen zu Suchtformen, Ursachen und Verläufen sowie einen praxisnahen Einblick in suchtspezifische Konzepte. Ziel ist ein sicherer und professioneller Umgang mit Betroffenen – auch in herausfordernden Situationen.

Sie lernen, Verhalten besser einzuordnen und Ihre Haltung im Kontakt mit suchtbelasteten Menschen zu reflektieren und zu stärken. Ziel ist es, suchtkranke Menschen im Arbeitsalltag sinnvoll zu fördern und professionell zu begleiten.

## „Nicht gescheitert, sondern gescheiter“ – Fehlerkultur am Arbeitsplatz

**Termine:** 7.10.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 533-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Michael Krakow

**Zielgruppe:** Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Ehrenamtliche und im Sozialen Dienst

Vielen von uns ist in unterschiedlichen Zusammenhängen schon eine unkonstruktive und lähmende Fehlerkultur begegnet. Fehler sind wichtig und gehören zu unserem Alltag. Fehler decken auf, was (noch) nicht optimal läuft und sind eine Chance für Weiterentwicklung. In diesem Seminar steht eine konstruktive Fehlerkultur im Fokus. Eine Kultur, in der Kolleg\*innen sich sicher fühlen, ihre Meinung zu äußern und Fehler als Chancen betrachten, trägt entscheidend zur Zufriedenheit und Weiterentwicklung des Teams und dessen Arbeitsleistung bei. Sie lernen Strategien kennen, um eine solche Kultur aktiv mitzugestalten.





# Zwei Ausbildungen – viele Perspektiven:

*RICHTIG. GUT. AUSGEBILDET.*

- » Pflegefachfrau | -mann
- » Pflegefachassistentin | -assistent

Eine Ausbildung in der Pflege eröffnet viele Perspektiven. Ob man später auf einer Station für das Wohlergehen der Patienten oder Senioren sorgt oder als Führungskraft in das Pflegemanagement einsteigt, der Weg führt über eine dreijährige Ausbildung zur Pflegefachfrau/zum Pflegefachmann oder einer einjährigen Pflegefachassistenten-Ausbildung mit einer ausgewogenen Mischung aus Theorie und Praxis. Nah am Menschen!

In der Schule für Pflege und Gesundheit erwartet Sie eine fundierte theoretische Ausbildung, die das gesamte Spektrum der Kinder-, Kranken- und Altenpflege abdeckt. Dafür sorgen unsere praxiserfahrenen Lehrpersonen, die Sie begleiten. Durch unseren ganzheitlichen Ansatz vermitteln wir aber nicht nur qualifiziertes Fachwissen, sondern möchten Sie in der Entwicklung Ihrer Persönlichkeit und Selbstständigkeit fördern. Wir eröffnen unseren Auszubildenden Räume, um das soziale Lernen zu unterstützen und die Erfahrungen aus dem Schul- und Stationsalltag gemeinsam zu reflektieren.

**Übrigens: Die Ausbildung ist auch in Teilzeit möglich!**

Neugierig geworden?

Dann besuchen Sie uns auf [www.pflegeschule-paderborn.de](http://www.pflegeschule-paderborn.de)



**Pflegefachfrau | -mann**  
Ausbildungsstart ist jeweils  
im April und Oktober.

**Pflegefachassistentin | -assistent**  
Ausbildungsstart ist  
im Juni und Oktober  
Wir freuen uns auf  
Ihre Bewerbung!

**GENAU  
MEIN  
DING!**



**Christliches Klinikum  
Paderborn**



**Akademie  
Paderborn**

Haben Sie Fragen? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Matthias Hansjürgens | Tel. 05251 68699-14 | [m.hansjuergens@bbtgruppe.de](mailto:m.hansjuergens@bbtgruppe.de)

Vivian Seidensticker | Tel. 05251 68699-15 | [v.seidensticker@bbtgruppe.de](mailto:v.seidensticker@bbtgruppe.de)





# Fachbereich Hauswirtschaft & Ernährung

*RICHTIG. GUT. VERPFLEGT.*

- > ALLE BERUFSGRUPPEN IM GESUNDHEITSWESEN
- > FÜHRUNGS- & LEITUNGSKRÄFTE
- > FACH- & ASSISTENZKRÄFTE

Ihre zuständigen Bildungsreferentinnen:  
v.l. Xenia Romadina, Manon Lange-Wagner

Unser gesamtes  
Bildungsangebot  
finden Sie unter

[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)



auch für  
**Betreuungs-  
kräfte**



Bitte achten Sie  
auf diesen Button

Diese Seminare sind besonders empfehlenswert für:

- Pflegeassistenten\*innen
- Alltagsbegleiter\*innen
- Präsenzkräfte
- Betreuungskräfte

## WEITERBILDUNGEN

|                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Diätetisch geschulte Fachkraft, diätetisch geschulte/r Koch/Köchin (DGE)                                | 48 |
| Fachkraft/Heimköchin/Heimkoch für Ernährungsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie (IHK)            | 49 |
| Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen und Ausbilder (ReZA)                 | 50 |
| Fachkraft für Arbeitstraining, Arbeitstherapie, Sonderpädagogik für Hauswirtschaft und Handwerk         | 50 |
| Nachhaltigkeitsmanager*in in den hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern                                    | 51 |
| Integriertes Nachhaltigkeitsmanagement für Führungskräfte – Soziale Einrichtungen gestalten die Zukunft | 52 |
| Fachwirt*in für Hygiene und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen                              | 53 |
| Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft (3 Termine)                             | 54 |

## SEMINARE

### Führen, Leiten und Kommunikation

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Einstieg in den Ausstieg – Gut vorbereitet in den Ruhestand                             | 55 |
| Immer auf dem Sprung... – Der Spagat zwischen Rolle und Aufgabe                         | 55 |
| Mitarbeiterführung, Organisation und Kommunikation                                      | 55 |
| Zusammen Arbeiten – Teamarbeit mit verschiedenen Kulturen und vielfältigen Kolleg*innen | 55 |
| Inklusive Hauswirtschaft – damit Personenzentrierung und Assistenz gelingen             | 55 |
| Berufliche Teilhabe stärken – mit Kompetenz, Haltung und Methoden                       | 55 |
| Menschen mit Beeinträchtigungen fördern und qualifizieren                               | 56 |
| Demenzkranken Menschen begegnen – Die Verwirrtheit verstehen lernen                     | 56 |
| Umgang mit psychisch kranken Menschen                                                   | 56 |
| Umgang mit suchtkranken Menschen                                                        | 56 |
| Herausforderndem Verhalten professionell begegnen                                       | 56 |
| Hauswirtschaft auf Augenhöhe: Unser Können sichtbar machen                              | 56 |

### Management

|                                                                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Rechtsgrundlagen auf dem neusten Stand                                                                              | 57 |
| Kostenkalkulation in der Hauswirtschaft – Grundlagen                                                                | 57 |
| Nachhaltigkeitsmanagement: praxisorientierte Ansätze für alle hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche – Grundlagen     | 57 |
| Management hauswirtschaftlicher Prozesse nachhaltig gestalten – Beschaffungsleitlinien, Lager- und Abfallmanagement | 57 |
| Nachhaltigkeits-Check: Energie, Wasser, Abfall in Altenpflegeeinrichtungen                                          | 57 |
| Mit weniger mehr erreichen: Innovative Hauswirtschaftskonzepte für die Altenpflege                                  | 57 |
| Hauswirtschaft weiterdenken – Zukunft gestalten im gesellschaftlichen Wandel                                        | 58 |
| Die Altenpflege verändert sich: Was heißt das für die Hauswirtschaft?                                               | 58 |
| Arbeitssicherheit in der Hauswirtschaft – Hitzeschutz                                                               | 58 |
| Arbeitssicherheit in der Hauswirtschaft – Gefahrstoffe und Schutzkleidung                                           | 58 |



---

**Ernährung, Verpflegung und Service**


---

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Verpflegungsbetriebswirt (IHK)                                                        | 58 |
| Professionelle Menüplanung in Gesundheitseinrichtungen                                | 59 |
| Diätetik-Auffrischung – Auf dem neusten Stand bleiben                                 | 59 |
| Ernährungstherapien individuell gestalten                                             | 59 |
| Mangelernährung vermeiden – Was hilft und wer ist zuständig?                          | 59 |
| Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis                                       | 59 |
| Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende                                | 59 |
| Ernährung bei Demenz – Eine Herausforderung                                           | 60 |
| Fingerfood – Essen als basale Stimulation                                             | 60 |
| Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten                                         | 60 |
| Glutenfrei, lactosefrei, vegan – Ernährungstrends in der Küchenpraxis                 | 60 |
| Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten im Fokus                              | 60 |
| Mit antientzündlicher Ernährung zu mehr Lebensqualität und Gesundheit                 | 60 |
| Gewürzkunde für genussvolle Gerichte – Praxisseminar für die Gemeinschaftsgastronomie | 61 |
| Zukunftsfähige Ernährung – Planetary Health Diet in der Praxis                        | 61 |
| Anrichten und Präsentieren – Servicekultur in der Gemeinschaftsgastronomie            | 61 |
| Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung – Esskultur – Service                      | 61 |
| Allen gerecht werden! Optimale Verpflegung unterschiedlicher Zielgruppen              | 61 |
| Bunt, lecker, selbstbestimmt – Gesund essen mit Spaß und Vielfalt                     | 61 |
| Ernährungsstrategie in Kitas und Schulen umsetzen                                     | 62 |

---

**Hygienemanagement**


---

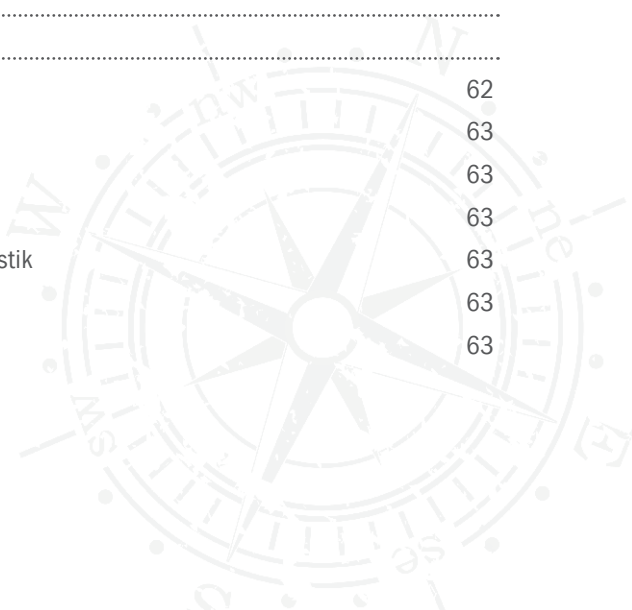
|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Hygiene auf dem neusten Stand                                            | 62 |
| Hygienebeauftragte*r für Gemeinschaftsverpflegung und Wohngemeinschaften | 62 |
| Lebensmittelhygiene: Aktuell auf den Punkt gebracht                      | 62 |
| Hygienebeauftragte/r Kita und OGS                                        | 62 |

---

**Reinigungs- und Wäschereimanagement**


---

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Reinigungs- und Hygieneorganisation als Führungsaufgabe                      | 62 |
| Reinigungsmanagement – Grundlagen auf den Punkt gebracht                     | 63 |
| Bildungstag Hauswirtschaft – Reinigung                                       | 63 |
| Bildungstag Hauswirtschaft – Wäscherei                                       | 63 |
| Kosten im Griff – Effizient steuern und kalkulieren in der Wäschereilogistik | 63 |
| Zukunftsfähige Wäschereien – nachhaltig handeln, smart organisieren          | 63 |
| Moderne Technologien und digitale Tools für die Wäscherei                    | 63 |



Der Berufsverband Hauswirtschaft bietet folgende Veranstaltungen an:

**Ausbildung kompakt:  
Grundlagen und Ausbildungsrahmenplan**

23.01.2026 Online  
Referentin: Anita Groh-Allgaier

**Fachgerecht und nachhaltig:  
Reinigung im ambulanten Bereich**

12.03.2026 Online  
Referentin: Jennifer Vollmer

**Prozessgestaltung in der Hauswirtschaft**

8.05.2026 Online  
Referentin: Carola Reiner

**Mit Haltung und Wirkung:  
Mehr Souveränität für Frauen im Beruf**

23. – 24.09.2026 Frankfurt/Main  
Referentin: Kristin Koschani-Bongers

**Die Hauswirtschaftsvisite als  
Qualitätssicherungsinstrument**

21.10.2026 Online  
Referentin: Carola Reiner

Weitere Informationen und Anmeldung:



**Berufsverband  
Hauswirtschaft.**

Max-Planck-Str. 29  
70736 Fellbach  
Tel.: 0711 20908189

E-Mail: [fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de](mailto:fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de)  
Homepage: [www.berufsverband-hauswirtschaft.de](http://www.berufsverband-hauswirtschaft.de)  
<https://www.facebook.com/Hauswirtschaft.de>

Die ausführlichen Seminarbeschreibungen und das Anmeldeformular finden Sie im Internet: [www.berufsverband-hauswirtschaft.de](http://www.berufsverband-hauswirtschaft.de)



**Fokus Hauswirtschaft**  
Ausbildung, Schulung & Beratung  
in der Hauswirtschaft

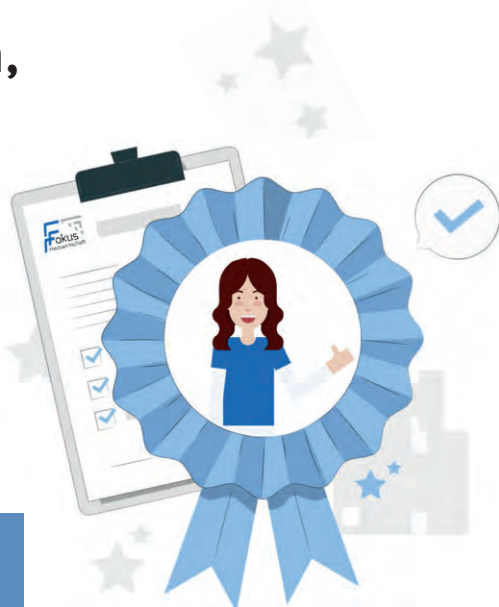
## Für eine Hauswirtschaft, die modern, professionell und wertgeschätzt ist.

Mit zukunftsorientierten Lernkonzepten und smarten Lösungen fördern wir Fachkräfte, verbessern Arbeitsbedingungen und zeigen, was Hauswirtschaft kann!

Unser Angebot für Sie:

- Seminare & Workshops
- Fernlehrgang Hauswirtschafterin
- Live-Webinare

Weitere Informationen finden Sie unter:  
[www.fokushauswirtschaft.de](http://www.fokushauswirtschaft.de)





Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

## LEHRGANGSLEITUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 290858

m.lange-wagner@invia-akademie.de

## DOZENT\*INNEN

- > Annette Rave      > Herbert Thill
- > Dr. Ute Delius      > Prof. Dr. Nuka Kim
- > Hans-Dieter Kahler

## STARTTERMIN

21. Oktober 2026, 10:30 Uhr bis

28. Oktober 2026, 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 255-26-LH

Gebühr: 4.200,00 Euro

inkl. Prüfung und DGE-Zertifikat

## ZIELGRUPPE

Köche/Köchinnen und artverwandte Berufe, z.B. Hauswirtschaftler\*innen, Wirtschaftler\*innen, Bäcker\*in, Konditor\*in

## INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Diätetisch geschulte Fachkraft, diätetisch geschulte/r Koch/Köchin (DGE)

Qualifiziertes Fachwissen sorgt für mehr Kundenzufriedenheit  
bei diätetischen Angeboten

In vielen Phasen des Lebens und bei vielen Erkrankungen spielt die diätetische Versorgung eine ausschlaggebende Rolle auf dem Weg zur gesundheitlichen Förderung oder zur Genesung.

Als diätetisch geschulte Fachkraft/Koch/Köchin (DGE) sorgen Sie in Einrichtungen der Altenhilfe und Rehabilitation, in Krankenhäusern, in Kureinrichtungen und weiteren Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie für eine geeignete diätetische Speiserversorgung. Sie erwerben fundiertes Fachwissen über medizinische Indikationen und den damit verbundenen spezifischen Diäten. Sie erhalten Fachwissen zur Anatomie, Ernährungsmedizin, Ernährungslehre und Diätetik.

Ihr erworbenes Wissen setzen Sie in unserer Lehrküche durch die Zubereitung abwechslungsreicher und schmackhafter Mahlzeiten um. Dabei sind die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere, wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte Diätform eingehalten werden muss.

Menschen, die unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, benötigen in der Verpflegung eine individuelle Beratung und Verköstigung, auch diese findet Berücksichtigung. Diätetisch geschulte Fachkräfte/Köche/Köchinnen (DGE) sind somit in der Lage, in allen Bereichen der Gemeinschaftsgastronomie die erforderlichen Diätformen fachgerecht herzustellen und ihre Bewohner\*innen, Kund\*innen und Gäste darüber zu informieren.

Die Weiterbildung umfasst 300 Unterrichtseinheiten inklusive eines Projektprozesses und der dreiteiligen Prüfung. Sie ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert.

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

## SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**







**IHK**  
Weiter-  
bildung

Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

## Fachkraft/Heimköchin/Heimkoch für Ernährungsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie (IHK)

### Die Verpflegung und Versorgung in den Fokus nehmen

Die Fachkraft für Ernährungsmanagement/Heimköchin/Heimkoch (IHK) ist eine wichtige Ansprechperson im Bereich der Ernährung und Gesundheit in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe. Sie verfügt über umfangreiches Wissen in den Bereichen Ernährung, besondere Kostformen, Führen und Leiten sowie betriebswirtschaftliche Aspekte des Ernährungsmanagements.

Es ist Ihre Aufgabe, eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu fördern und umzusetzen. Sie unterstützen Bewohner\*innen und Menschen mit besonderem Hilfebedarf dabei, ihre Ernährungsgewohnheiten zu verbessern und individuelle Ernährungspläne zu erstellen. Dabei berücksichtigen Sie sowohl die persönlichen Bedürfnisse als auch gesundheitliche Aspekte.

Sie setzen sich mit dem Thema Menüplanung intensiv auseinander und behalten dabei das Thema regional, saisonal und nachhaltig im Blick. Sie erwerben umsetzbare, effektive und praxisnahe Kenntnisse für Ihren beruflichen Kontext in unserer Lehrküche und können verschiedene Konzepte wie Fingerfood oder Smoothfood langfristig umsetzen. Sie tragen somit maßgeblich zur Verbesserung der Lebensqualität und der Versorgung/Verpflegung bei.

### Weitere Schwerpunkte sind:

- > Grundlagen zur Verpflegung älterer Menschen sowie Menschen mit besonderem Hilfebedarf
- > Kompetenzen in der Führung und Anleitung von Mitarbeitenden
- > Veränderungsmanagement
- > Vermittlung umfassender Kenntnisse über Ernährung, Diätetik und Zubereitung verschiedener Kostformen
- > Professionelle Menüplanung
- > Esskultur und Biografiearbeit
- > Projektmanagement mit einer selbständigen Planung und Durchführung von Projektprozessen (Projektarbeit)

Die Weiterbildung umfasst 250 Unterrichtseinheiten und schließt mit einem zweitägigen Kolloquium inklusive der IHK-Prüfung ab.

In Kooperation mit dem Gastronomischen Bildungszentrum e.V. einer Bildungseinrichtung der IHK Koblenz.

### LEHRGANGSLEITUNG

Herbert Thill und  
Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 290858  
m.lange-wagner@invia-akademie.de

### DOZENT\*INNEN

- > M. Christine Klöber
- > Christa Anna Fischer
- > Veronika Schaper

### STARTTERMIN

14. September 2026, 10:00 Uhr bis  
18. September 2026, 15:15 Uhr

Seminar-Nr.: 249-26-LH

Gebühr: 4.450,00 € inkl. IHK-Zertifikat

### ZIELGRUPPE

Köche/Köchinnen,  
Hauswirtschaftler\*innen,  
hauswirtschaftliche Fachkräfte  
und Betreuungskräfte in der  
Alten- und Behindertenhilfe

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



**IHK**

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz



Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

#### LEHRGANGSLEITUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 290858

m.lange-wagner@invia-akademie.de

#### DOZENT\*INNEN

- > Christa Anna Fischer    > Kerstin Liekmeier
- > Holger Nickel            > Maria Thöne
- > M. Christine Klöber

#### STARTTERMIN

1. Juli 2026, 10:30 Uhr bis

2. Juli 2026, 16:15 Uhr

Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

- 1 Seminar-Nr.: 244-26-LH  
Gebühr auf Anfrage
- 2 Seminar-Nr.: 298-26-LH  
Gebühr auf Anfrage

#### ZIELGRUPPE

Ausbilder\*innen und Mitarbeitende in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf, insbesondere Ausbilder\*innen, Anleiter\*innen, pädagogische Fachkräfte und Sozialpädagogen\*innen, Hauswirtschaftler\*innen, hauswirtschaftliche Fachkräfte, Köchinnen und Köche, Ausbilder\*innen der Hauswirtschaft und des Handwerks, Fachkräfte des Handwerks

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



1

### Rehabilitationspädagog. Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen und Ausbilder (ReZA)

Sie sind als Ausbilder\*in oder Anleiter\*in im Bereich beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf vor vielfältige Aufgaben gestellt. Diese erfordern neben den fachlichen, sozialen, methodischen und personalen Kompetenzen auch rehabilitationspädagogische Kompetenzen. Sie erhalten die Möglichkeit, sich in Theorie und Praxis mit den folgenden Kompetenzfeldern auseinander zu setzen und somit Ihre Handlungsmöglichkeiten für Ihren Arbeitsalltag zu erweitern: Ausbildung junger Menschen mit Behinderung/Beeinträchtigung, pädagogische und didaktische Aspekte, Rolle und Institution, System der beruflichen Rehabilitation und Rechtsgrundlagen, psychische Krankheitsbilder und Suchterkrankungen, kommunikationstheoretische Grundlagen, interdisziplinäre Projekte planen und durchführen. Ziel dieser Zusatzqualifikation ist es, Ihre pädagogisch-didaktischen Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation zu optimieren. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab.

**Erwerben Sie eine Doppelqualifikation!**

2

### Fachkraft für Arbeitstraining, Arbeitstherapie, Sonderpädagogik für Hauswirtschaft & Handwerk

Sie sind als hauswirtschaftliche und/oder handwerkliche Fachkraft in Einrichtungen beschäftigt, in denen die Arbeitsbereiche Hauswirtschaft/Küche und Handwerk als therapeutisches Feld/Trainingsfeld genutzt werden? Zu Ihren Aufgaben gehört es, Auszubildenden, Bewohner\*innen und Klient\*innen mit psychischen Auffälligkeiten/Krankheiten, Suchterkrankungen, Verhaltensauffälligkeiten, sozialen Problemstellungen und Handicaps/Einschränkungen anzuleiten oder auszubilden?

Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich für diese Bereiche weiter zu qualifizieren, um die Arbeitsfelder für den Entwicklungs- und Integrationsprozess von Menschen mit besonderem Förderbedarf optimal zu nutzen. Wir vermitteln Ihnen kompetentes Fachwissen und erweitern Ihre für diesen Aufgabenbereich notwendigen sozialen und persönlichen Kompetenzen. Der Gesamtumfang beträgt 272 Unterrichtseinheiten inklusive der Durchführung eines Projektprozesses, Projektgruppentreffen und Einzel- oder Gruppensupervision. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab.



## Nachhaltigkeitsmanager\*in in den hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern

### Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor

Das Thema Nachhaltigkeit wird für die Einrichtungen aus dem Sozial- und Gesundheitswesen aus wirtschaftlichen und Image-Gründen immer wichtiger. Heutzutage wird mehr Wert auf die Nachhaltigkeit gelegt und die Tendenz ist steigend. Die politischen Forderungen und die Forderungen der jüngeren Generation können auch nicht länger ignoriert werden. Großhaushalte sind durch den großen Einsatz an Lebensmitteln und den hohen Verbrauch an Energie gewichtige Konsumenten und können durch eine nachhaltige Wirtschaftsweise einen erheblichen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte sind dabei entscheidende Akteure für diese Entwicklung, da bei den Prozessen in hauswirtschaftlichen Bereichen viele Ansätze zur Schonung von Ressourcen möglich sind.

Die Anforderungen zum nachhaltigen Wirtschaften finden sich häufig auch in vielen Unternehmensleitbildern, jedoch ist deren Umsetzung mit Widerspruch zwischen Idealen und wirtschaftlicher Realität verbunden. Somit werden diese Anforderungen für die Einrichtungen zu Herausforderungen.

In der Weiterbildung werden Sie dazu befähigt Ihre Einrichtung im Nachhaltigkeitsprozess zu begleiten. Ihnen werden viele Wege sowie konkret umsetzbare Maßnahmen vermittelt, wie Sie eine nachhaltige Wirtschaftsweise vorantreiben können, ohne die Arbeitsrealität aus den Augen zu verlieren.

Die Weiterbildung gliedert sich in 6 Abschnitte, Durchführung und Dokumentierung eines Projektprozesses, sowie ein eintägiges Kolloquium. Sie umfasst insgesamt 220 UE und schließt mit einem Zertifikat ab.

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**



### LEHRGANGSLEITUNG

M. Christine Klöber und  
Xenia Romadina

Tel. 05251 290857  
[x.romadina@invia-akademie.de](mailto:x.romadina@invia-akademie.de)

### DOZENT\*INNEN

> Hanna Dittmar  
> und weitere

### STARTTERMIN

3. November 2026, 9:30 Uhr bis  
5. November 2026, 16:45 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte  
finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 249-26-LH

Gebühr: 2.400,00 €

### ZIELGRUPPE

Fach- und Führungskräfte in  
der Hauswirtschaft und der  
Gemeinschaftsgastronomie

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



### SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)





Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

## LEHRGANGSLEITUNG

Prof. Dr. oec.troph. Pirjo  
Susanne Schack

und Xenia Romadina

Tel. 05251 290857

x.romadina@invia-akademie.de

## DOZENT\*INNEN

- > Alexandra Betger
- > M. Christine Klöber
- > und weitere

## STARTTERMIN

19. März 2026, 9:30 Uhr bis  
21. März 2026, 16:15 Uhr

Die Termine der einzelnen  
Abschnitte finden Sie auf  
unserer Website!

Seminar-Nr.: 201-26-LH

Gebühr: 1.570,00 €

## ZIELGRUPPE

Geschäftsführungen, Einrichtungs-  
leitungen, Leitung Management,  
QMB, Nachhaltigkeitsbeauftragte

## INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)

## Integriertes Nachhaltigkeitsmanagement für Führungskräfte – Soziale Einrichtungen gestalten die Zukunft

In Kooperation mit der FH Münster



**FH MÜNSTER**  
University of Applied Sciences

### Hochschulzertifikatskurs

Alle Akteure der Gesellschaft sind aufgefordert einen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung zu leisten. Insbesondere soziale Einrichtungen haben ein hohes Potenzial, den gesellschaftlichen Wandel ökologisch und sozial voranzutreiben.

Eine entscheidende Rolle spielt hierbei das strategische Nachhaltigkeitsmanagement mit einem Fokus auf hauswirtschaftliche Dienstleistungen. Hier kann große Wirkung in Bezug auf Ressourcenschonung und Verbesserung von Lebensqualität erzielt werden. Damit nachhaltiges Handeln auf operativer Ebene gelingen kann, braucht es ein gutes Konzept und Unterstützung der Führungskräfte.

Aus diesem Grund haben die IN VIA Akademie und die FH Münster eine Weiterbildung für das Nachhaltigkeitsmanagement in sozialen Einrichtungen entwickelt.

### Veranstaltungsthemen und Struktur

Die Fortbildung besteht aus 4 Modulen. Das erste Modul kann einzeln gebucht werden. Modul II und III bauen darauf auf und können nur zusammen gebucht werden. Nach dem dritten Modul besteht die Möglichkeit im Modul IV eine Projektarbeit unter der wissenschaftlichen Begleitung durch die FH Münster zu schreiben, um ein Hochschulzertifikat mit 5 Credit Points zu erhalten. Die Weiterbildung beinhaltet Selbstlernaufgaben.

### Thematische Schwerpunkte der Weiterbildung:

Modul I: Theoretische Grundlage einer nachhaltigen Entwicklung und Transfer der Ziele in die Praxis (24 UE)

Modul II: Nachhaltigkeitsmanagement auf strategischer Ebene und Gestaltungsempfehlungen für individuelle Umsetzungen (24 UE)

Modul III: Instrumente u. Methoden für Umsetzungen auf operativer Ebene (16 UE)

Modul IV: Projektmanagement und Kolloquium zum Erwerb des Hochschulzertifikates (14 UE)

Fordern Sie gerne die ausführlichen Unterlagen an! Wir beraten Sie gerne.



Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

## Fachwirt\*in für Hygiene und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen

### Fernlehrgang in Kooperation mit KlöberKASSEL

Um Versorgungssicherheit und hygienische Anforderungen zu gewährleisten, sind erfahrene, geschulte und qualifizierte Mitarbeitende wichtig. Aufgrund der stetig steigenden Zahl von Infektionskrankheiten kommt der Hygiene im Reinigungsbereich in sozialen Einrichtungen, dem Gesundheitswesen und dem Beherbergungsbereich ein immer höherer Stellenwert zu. Die Stärkung der Eigenverantwortung und zeitgemäßes Reinigungsmanagement bei der Umsetzung der gesetzlich geforderten Hygiene- und Reinigungsaktivitäten stehen daher im Mittelpunkt dieser Weiterbildungsmaßnahme.

Der Fernlehrgang stellt das Fundament zur Fachkräfteentwicklung zur Verfügung, um den zukünftig wachsenden Bedarf und Anspruch der professionellen Hygiene und Reinigung in sozialen Einrichtungen zu sichern.

Die absolut praxisorientierte berufsbegleitende Weiterbildung besteht aus 5 Präsenzmodulen und 5 Fernlernmodulen. Aufgrund der Abfolge der Selbstlern- und der Präsenzphasen ist die Entwicklung von hohen Handlungskompetenzen gewährleistet. Die persönliche Betreuung und Begleitung durch die Dozent\*innen sichern den Lernerfolg.

Im Rahmen des Lehrgangs führen die Teilnehmer\*innen ein individuell gewähltes Projekt durch. Der Zertifikatslehrgang schließt mit einer trägerinternen Prüfung zum/r „Fachwirt\*in für Hygiene und Reinigung in sozialen Einrichtungen“ ab.

Dieser Lehrgang ist von der Zentralstelle für Fernunterricht geprüft und zugelassen.

Ausführliche Unterlagen sowie die Anmeldung erfolgen über KlöberKASSEL: [www.kloeber-kassel.de](http://www.kloeber-kassel.de)

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an! Wir beraten Sie gern.



Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**



### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Xenia Romadina

Tel. 05251 290857

[x.romadina@invia-akademie.de](mailto:x.romadina@invia-akademie.de)

### LEHRGANGSLEITUNG & ANSPRECHPARTNERIN KlöberKASSEL

M. Christine Klöber

[c.kloeber@kloeber-kassel.de](mailto:c.kloeber@kloeber-kassel.de)

### STARTTERMIN

23. Februar 2026,  
9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Die Termine der weiteren Module finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 227-26-LH

Gebühr: 2.975,00 €

### ZIELGRUPPE

Diese Weiterbildung wurde vor allem für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte konzipiert. Hygienebeauftragte und Reinigungsverantwortliche aus anderen Berufsgruppen, die auch für den Reinigungsbereich verantwortlich sind, haben hier die Möglichkeit das spezielle Fachwissen für das hauswirtschaftliche Hygiene- und Reinigungsmanagement zu vervollständigen.

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen





Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

#### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 290858

m.lange-wagner@invia-akademie.de

#### LEHRGANGSLEITUNG

Harald Geese

#### DOZENT\*INNEN

> M. Christine Klöber

> Birgit Steffen

#### STARTTERMIN

26. Januar 2026, 8:45 Uhr bis

30. Januar 2026, 15:15 Uhr

mit Reflexionstag am 28.04.2026

Seminar-Nr.: 241-26-1P

Gebühr: 990,00 € inkl. Reflexionstag

#### ZIELGRUPPE

Pflegfachkräfte und Hauswirtschaftsfachkräfte in (teil)stationären Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe sowie Häuslicher Pflege / Ambulanter Dienste

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Hygienebeauftragte\*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

Die Einhaltung von Hygienestandards sind gesetzlich vorgeschrieben, unter anderem im SGB V/VI, in den Heimgesetzen, den WTG's, in den Prüfkriterien des Medizinischen Dienst (MD), in den Hygieneverordnungen sowie im Infektionsschutzgesetz.

Die aktuellen Empfehlungen des RKI zur Infektionsprävention betonen, dass die Umsetzung dieser Hygienestandards durch fortgebildete Hygienebeauftragte erfolgt. Je nach Größe der Einrichtung sind Hygienebeauftragte für den Bereich Pflege und für die Hauswirtschaft zu benennen. Der §35 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) schreibt vor, dass die personelle Ausstattung mit hygienebeauftragten Pflegefachkräften zu besetzen ist.

Unsere Weiterbildung richtet sich an examinierte Pflege- und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Ziel ist die Qualifikation zu einem kompetenten Hygieneteam, das Hygienestandards in beiden Bereichen effektiv umsetzt.

Die inhaltlichen Themenschwerpunkte sind: Grundlagen der Hygiene, gesetzliche Vorgaben und Richtlinien sowie deren Umsetzung, das Infektionsschutzgesetz, Ausbruchmanagement, Bio- und Gefahrstoffverordnung, Grundlagen der Mikrobiologie und Virologie inkl. Infektionslehre sowie das Medizinproduktegesetz und die Medizinprodukte-Betreiberverordnung.

Die Weiterbildung umfasst 120 UE: eine Lehrgangswoche (48 Stunden Präsenz inkl. Reflexionstag) und praxisbezogene Aufgaben in der Einrichtung (80 UE). Am Reflexionstag werden die praxisbezogenen Aufgaben präsentiert. Die Weiterbildung schließt mit einem Zertifikat ab.

Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Ihre Berufsausbildung an.  
Nach Absprache können auch andere Berufsgruppen teilnehmen.

#### WEITERE TERMINE

> 22. Juni 2026, 8:45 Uhr bis  
26. Juni 2026, 15:15 Uhr  
mit Reflexionstag am 29.09.2026  
Seminar-Nr.: 242-26-1P

> 19. Oktober 2026, 8:45 Uhr bis  
23. Oktober 2026, 15:15 Uhr  
mit Reflexionstag am 19.01.2027  
Seminar-Nr.: 243-26-1P

Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**







## Einstieg in den Ausstieg – Gut vorbereitet in den Ruhestand

**Termine:** 5. 10.2026 – 10:30 Uhr bis 6.10.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 235-26-0H | **Gebühr:** 440,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, die kurz vor dem Renteneintritt stehen

NEU

Der Übergang in den Ruhestand will gut geplant sein.

In diesem Workshop lernen Sie, wie Sie Ihren Ausstieg als Projekt gestalten, Ihr berufliches Wissen sinnvoll managen und Ihren Arbeitsplatz sowie Unterlagen geordnet übergeben. Auch die Nachfolgeregelung wird betrachtet. Gleichzeitig steht die persönliche Vorbereitung im Fokus, damit der Abschied aus dem Berufsleben positiv gelingt und Sie entspannt in den neuen Lebensabschnitt starten.

## Immer auf dem Sprung... – Der Spagat zwischen Rolle und Aufgabe

**Termine:** 15.09.2026 – 10:30 Uhr bis 16.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 257-26-0H | **Gebühr:** 400,00 €

**Seminarleitung:** Kerstin Liekmeier

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

Als Führungs- und Leitungskraft springen Sie zwischen unterschiedlichen Rollen und Aufgaben hin und her. Das verlangt viel Klarheit und eine sichere Haltung. Denn bei dem Gefühl, es allen recht machen zu wollen, bleiben die eigenen Interessen oft selbst auf der Strecke. Dieser Spagat kann anstrengend und zermürend sein. Wie gehen Sie mit den unterschiedlichen Anforderungen und Erwartungen um? In dieser Veranstaltung erhalten Sie wichtige Aspekte zur Stärkung Ihrer Kompetenzen sowie mehr Sicherheit, damit Sie sich klarer positionieren und zukünftig die einzelnen Rollen gut gestalten können.

## Mitarbeiterführung, Organisation und Kommunikation

**Termine:** 10.06.2026 – 9:30 Uhr bis 11.06.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 230-26-0H | **Gebühr:** 440,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft, Führungskräfte/Teamleitungen

Mitarbeitende sind das höchste Gut im Betrieb. Welche Voraussetzungen müssen geschaffen werden, um sie auch in schwierigen Zeiten gut zu führen, mit ihnen zu kommunizieren und sie zu motivieren? Anhand praxisorientierter Beispiele geben wir Antworten auf diese Fragen. Sie werden sich der eigenen Verantwortung für eine wertschätzende Führung und Kommunikation bewusst und reflektieren Ihre persönlichen Führungskompetenzen. Zusätzlich werden Moderations- und Präsentationstechniken vorgestellt, damit Sie selbst zielführend mitarbeiterorientierte und innerbetriebliche Schulungsmaßnahmen durchführen können.

## Zusammen Arbeiten – Teamarbeit mit verschiedenen Kulturen und vielfältigen Kolleg\*innen

**Termine:** 2.11.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 249-26-2H1 | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Christa Anna Fischer

**Zielgruppe:** Fachkräfte und Teamleitungen aus dem Sozial- und Gesundheitswesen

Wir arbeiten heute in immer vielfältigeren Teams zusammen. Kolleg\*innen aus anderen Kulturen oder mit verschiedenen Religionen, mit Beeinträchtigungen oder LBTG\* queere Kolleg\*innen bereichern unsere Teams. Im Verlauf der Zusammenarbeit kann es häufig zu Missverständnissen kommen.

Wir beschäftigen uns intensiv mit Einstellungen, Denkweisen und Wahrnehmungen in Bezug auf Diversity (Vielfalt). Gängige Zuschreibungen zu Ethnie, Hautfarbe, Geschlecht, Alter, Herkunft und Gesundheit stehen an diesem Tag auf der Agenda, um daraus Aspekte für eine gelingende Teamarbeit zu schöpfen.

## Inklusive Hauswirtschaft:

Damit Personenzentrierung und Assistenz gelingen

**Termine:** 25.02.2026 – 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 251-26-0H-D | **Gebühr:** 120,00 €

**Seminarleitung:** Martina Feulner

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte in der Eingliederungshilfe sowie Lehrkräfte in der Hauswirtschaft



Das Bundesteilhabegesetz (BTHG) ermöglicht es die Hauswirtschaft der Eingliederungshilfe neu auszurichten bzw. zu erweitern. Zwei Stichworte sind wichtig: Personenzentriertes Handeln und Assistenz bei der Haushaltsführung. Und die Frage: Gibt es Konzepten und Modellen die genutzt werden können?

- > HOT® – das Haushaltsorganisationstraining
- > SALSA – Spezifische, alltagskompatible Lernsituationen systematisch finden und anleiten.
- > „Inklusive Hauswirtschaft“ – Hauswirtschaftlichen Betreuung in der Eingliederungshilfe

sind die Antwort, die mit Blick auf die aktuellen Entwicklungsaufgaben vorgestellt werden.

## Berufliche Teilhabe stärken – mit Kompetenz, Haltung und Methoden

**Termine:** 14.04.2026 – 10:30 Uhr bis 15.04.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 245-26-0H-D | **Gebühr:** 340,00 €

**Seminarleitung:** Christa Anna Fischer

**Zielgruppe:** Ausbilder\*innen, Anleiter\*innen und Fachkräfte aus allen Bereichen der beruflichen Bildung und Förderung von jungen Menschen mit Beeinträchtigungen



NEU

Ziel dieser digitalen Veranstaltung ist es, die berufliche Teilhabe junger Menschen durch fachliches Know-how, einer reflektierten Haltung und bewährter Methoden wirksam zu unterstützen.

Im Fokus stehen aktuelle Ansätze zur Berufsförderung, die Umsetzung individueller Förderpläne unter dem Aspekt von Selbstbestimmung und Teilhabe sowie der professionelle Umgang mit herausfordernden Situationen. Sie reflektieren ihre eigene Rolle und erhalten praxisnahe Impulse.

## Menschen mit Beeinträchtigungen fördern und qualifizieren

**Termine:** 1.07.2026 – 10:30 Uhr bis 2.07.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 244-26-1H-K | **Gebühr:** 170,00 €

**Seminarleitung:** Christa Anna Fischer

**Zielgruppe:** Ausbilder\*innen und Mitarbeitende in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf

Menschen mit multiplen Beeinträchtigungen wie Lernbeeinträchtigungen, psychischen Belastungen oder herausforderndem Verhalten benötigen individuelle Förderansätze, um beruflich qualifiziert und gestärkt zu werden. Sie lernen die unterschiedlichen Unterstützungsbedarfe kennen, um gezielt im Arbeitskontext darauf eingehen zu können. Neben der Klassifikation von Beeinträchtigungen stehen praxisnahe Methoden zur Kompetenzentwicklung und Teilhabe im Mittelpunkt. Sie entwickeln Strategien, um Lernprozesse differenziert zu gestalten und fördern so nachhaltige Integration in Arbeit und Gesellschaft.

## Demenzkranken Menschen begegnen – Die Verwirrtheit verstehen lernen

**Termine:** 11.06.2026 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 911-26-0P | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Sabine Dziallas-Loick

**Zielgruppe:** Assistenz- und Betreuungskräfte, Mitarbeitende aus der Hauswirtschaft

Demenzen und Verwirrtheit gehören zu den häufigsten Erkrankungen im Alter und stellen eine Herausforderung für unsere Gesellschaft dar. Die Mitarbeiter\*innen im Gesundheits- und Sozialwesen kommen heutzutage fast täglich in Kontakt mit dementen Bewohnern. Wie begegnen Sie diesen Menschen in Arbeitssituationen?

Sie erhalten die Grundlagen zu den Krankheitsbildern und lernen Verhaltensweisen sowie deren Bedeutung für Ihre Arbeit kennen. Sie bekommen Hilfestellungen für die Kommunikation mit demenzerkrankten Menschen und erhalten Anregungen für ein gelingendes Arbeitsumfeld.

## Umgang mit psychisch kranken Menschen – Durch Wissen Handlungen verstehen können

**Termine:** 7.09.2026 – 10:30 Uhr bis 8.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 244-26-2H | **Gebühr:** 400,00 €

**Seminarleitung:** Maria Thöne

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung sowie anderer Berufsfelder psychosozialer Einrichtungen

Sie arbeiten mit Menschen, die psychisch erkrankt sind? Der professionelle Umgang mit ihnen stellt eine Herausforderung dar und erfordert Fachwissen, Empathie und klare Grenzen.

Sie erhalten einen praxisnahen Überblick über die Klassifikation psychischer Störungen, deren Ursachen, Symptome, Verläufe sowie Behandlungs- und Rehabilitationsmöglichkeiten.

Sie lernen, herausforderndes Verhalten besser zu verstehen und angemessen zu reagieren – für mehr Sicherheit im Alltag und eine respektvolle Begleitung psychisch belasteter Menschen.

## Umgang mit suchtkranken Menschen – Begegnungen in verschiedenen Arbeitsfeldern

**Termine:** 9.09.2026 – 10:30 Uhr bis 10.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 244-26-3H | **Gebühr:** 400,00 €

**Seminarleitung:** Holger Nickel

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung sowie weitere Berufsfelder in Einrichtungen der Suchthilfe

Suchtkranke Menschen in betreuten Arbeitsfeldern zu begleiten, erfordert fachliches Know-how, Klarheit und Empathie.

Wir vermitteln die Grundlagen zu Suchtformen, Ursachen und Verläufen sowie einen praxisnahen Einblick in suchtspezifische Konzepte. Ziel ist ein sicherer und professioneller Umgang mit Betroffenen – auch in herausfordernden Situationen. Sie lernen, Verhalten besser einzuordnen und Ihre Haltung im Kontakt mit suchtkranken Menschen zu reflektieren und zu stärken.

Ziel ist es, suchtkranke Menschen im Arbeitsalltag sinnvoll zu fördern und professionell zu begleiten.

## Herausforderndem Verhalten professionell begegnen

**Termine:** 18.11.2026 – 10:30 Uhr bis 19.11.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 258-26-0H | **Gebühr:** 400,00 €

**Seminarleitung:** Kerstin Liekmeier

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte, Ausbilder\*innen in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf, Erzieher\*innen

Herausforderndes Verhalten tritt immer wieder in verschiedenen beruflichen Situationen auf und erfordert eine professionelle Herangehensweise. Es ist wichtig, ruhig und respektvoll zu bleiben, während man versucht, die Ursachen des Verhaltens zu verstehen. Ziel dieser Veranstaltung ist es zu bleiben, während versucht wird, die eigene Haltung im Umgang mit herausfordernden Verhaltensweisen zu reflektieren. Sie lernen Strategien kennen, die es ermöglichen, spannungsgeladene Situationen zu entschärfen, ohne die Würde der anderen Person zu verletzen. Wir befähigen Sie dazu, individuell ausgerichtete Handlungsstrategien zu entwickeln, anzuwenden und zu reflektieren.

## Hauswirtschaft auf Augenhöhe: Unser Können sichtbar machen

**Termine:** 11.03.2026 – 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 252-26-0H-D | **Gebühr:** 120,00 €

**Seminarleitung:** Martina Feulner

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte in der Altenpflege sowie Lehrkräfte in der Hauswirtschaft

Das Ziel muss sein, die Bedeutung der Hauswirtschaft in der Altenpflege sichtbar zu machen und gezielt zu nutzen. Ein Blick auf Leitgedanken und Standards in der Pflege zeigt: Es sind die Mitarbeiter\*innen der Hauswirtschaft, die den Alltag der Bewohner\*innen maßgeblich mitgestalten. Rund um die hauswirtschaftliche Versorgung entstehen zahlreiche positive Effekte – durch Dienstleistung, Kontakte, Begegnungen und Gespräche. Damit dieses Können anerkannt wird, muss es sichtbar werden. Wie das gelingen kann, erfahren Sie hier!

NEU



## Rechtsgrundlagen auf dem neuesten Stand

**Termine:** 28.09.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 233-26-0H | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Hauswirtschaftliche Nachwuchs- und Führungskräfte müssen stets über die aktuellen rechtlichen Anforderungen informiert sein.

Dieses Seminar bietet einen umfassenden Überblick zu relevanten hauswirtschaftlichen Rechtsgrundlagen und deren praktischer Umsetzung im Arbeitsalltag. Sie lernen, Rechtstexte schnell zu finden und das Wesentliche zu filtern, um jederzeit sicher und rechtskonform zu handeln. So können Sie mit Kontrollbehörden souverän auf Augenhöhe sprechen. Arbeits- und Arbeitnehmerschutz, Hygiene- und Lebensmittelrecht sowie fachspezifische Regelungen werden praxisnah vermittelt.

## Kostenkalkulation in der Hauswirtschaft – Grundlagen

**Termine:** 16.11.2026 – 10:30 Uhr bis 17.11.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 231-26-0H | **Gebühr:** 440,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Zum Einstieg werden Grundbegriffe der Betriebswirtschaft und das Arbeiten mit definierten Zielen vorgestellt. Die wichtigsten Kennzahlen für die Bewertung von Prozessen werden gemeinsam bearbeitet. Die Zusammensetzung von Lohnkosten, das Ermitteln eines Stundenverrechnungssatzes um daraus die Kosten von Leistungen zu ermitteln, sind ein weiterer Schwerpunkt. Mit diesem Wissen können später im Betrieb Kosten-Leistungsrechnungen durchgeführt und durch die vermittelten Grundlagen zum Controlling auch hauswirtschaftliche Planungen umgesetzt werden.

Keine Angst vor Zahlen, das Seminar ist für Einsteiger\*innen in die Welt der betriebswirtschaftlichen Zahlen sehr gut geeignet.

## Nachhaltigkeitsmanagement: Praxisorientierte Ansätze für alle hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche – Grundlagen

**Termine:** 3.11.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 232-26-1H1 | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft

Nachhaltiges Handeln in allen hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen ist kein kurzlebiger Modetrend, sondern in vielen Einrichtungen mittlerweile fester Bestandteil des Unternehmensleitbildes. Über die Auseinandersetzung mit einer nachhaltigen Wirtschaftsweise sichern sich die Verantwortlichen in der Hauswirtschaft einen echten Wettbewerbsvorteil. Wir geben Ihnen einen Überblick über nachhaltige Modelle und Konzepte in den hauswirtschaftlichen Bereichen. Sie erfahren und erarbeiten, wie Sie nachhaltiges Handeln greifbar machen können. Wir zeigen Ihnen, wie Sie auf einfache Art und Schritt für Schritt nachhaltige Aspekte in die Tagesprozesse integrieren können.

## Management hauswirtschaftlicher Prozesse nachhaltig gestalten – Beschaffungsleitlinien, Lager- und Abfallmanagement

**Termine:** 4.11.2026 – 10:30 Uhr bis 5.11.2026 – 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 232-26-1H2 | **Gebühr:** 440,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie

Wie kann die eigene Lagerhaltung optimiert werden und bringt das wirtschaftlich überhaupt etwas? Können Ausgaben durch ein kluges Abfallmanagement verringert und dabei noch nachhaltige Aspekte berücksichtigt werden? Wie können Sie Reinigungsprozesse effizienter gestalten und was können Sie in Sachen echter Nachhaltigkeit tun? Überall Ökolabels, doch was steht wirklich dahinter? Diesen Fragen und mehr gehen wir in dieser Veranstaltung nach. Gemeinsam entwickeln wir Strategien zur Umsetzung in Ihrer Einrichtung. Entfalten Sie zusammen mit uns das Potenzial Ihrer Hauswirtschaftsabteilung und damit Ihres Betriebes!

## Nachhaltigkeits-Check:

Energie, Wasser, Abfall in Altenpflegeeinrichtungen

**Termine:** 21.04.2026 – 9:00 Uhr bis 14:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 202-26-0H | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Johannes Nowak

**Zielgruppe:** Leitungen stationärer Altenpflegeeinrichtungen

NEU

Die Veranstaltung hilft Ihnen, anhand Ihrer Verbrauchs- und Mengenangaben Schwachstellen in Ihrer Einrichtung zu erkennen.

Sie erhalten konkrete Ansätze, um Energie, Wasser und Abfall nachhaltiger zu managen und Kosten zu senken.

Inhalte: Auswertung Ihrer Analysen, Aufzeigen von Schwachstellen bei Strom, Wärme, Wasser und Abfall, ein Nachhaltigkeits-Check-up-Fragebogen sowie praxisnahe Tipps zur Ressourcenschonung. Profitieren Sie von einer individuell zugeschnittenen Auswertung.

## Mit weniger mehr erreichen:

Innovative Hauswirtschaftskonzepte für die Altenpflege

**Termine:** 25.11.2026 – 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 254-26-0H-D | **Gebühr:** 120,00 €

**Seminarleitung:** Martina Feulner

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte in der Altenpflege sowie Lehrkräfte in der Hauswirtschaft

DIGITAL

NEU

Der Fach- und Arbeitskräftemangel sowie der Verlust beruflichen Wissens und Könnens sind in vielen Einrichtungen betriebliche Realität geworden – und bringen die Hauswirtschaft zunehmend an ihre Grenzen. Gleichzeitig eröffnen technische und moderne Lösungen neue Möglichkeiten in der Dienstleistungserbringung. Auch die Personaleinsatzplanung wird neu gedacht: Durch vereinfachte Prozessabläufe lässt sich der personelle Ressourceneinsatz gezielt reduzieren. Vorgestellt werden aktuelle Entwicklungen, die zur Zukunftssicherung der Hauswirtschaft in Einrichtungen der Altenpflege beitragen können.



## Hauswirtschaft weiterdenken – Zukunft gestalten im gesellschaftlichen Wandel

**Termine:** 30.06.2026 – 9:30 Uhr bis 1.07.2026 – 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 234-26-0H | **Gebühr:** 440,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Gesellschaftliche Veränderungen, Fachkräftemangel und steigende Ansprüche an Nachhaltigkeit und Qualität prägen die Hauswirtschaft längst. Führungskräfte erhalten Impulse für strategisches Handeln, zukunftsorientiertes Marketing und den konstruktiven Umgang mit Wandel. Sie werden gestärkt, ihre Rolle aktiv zu gestalten, Mitarbeitende einzubeziehen und resilient auf kommende Herausforderungen zu reagieren.

NEU

## Die Altenpflege verändert sich: Was heißt das für die Hauswirtschaft?

**Termine:** 9.09.2026 – 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 253-26-0H-D | **Gebühr:** 120,00 €

**Seminarleitung:** Martina Feulner

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte in der Altenpflege sowie Lehrkräfte in der Hauswirtschaft

PeBeM – die Personalbemessung in der Pflege – hat mit dem Ziel einer personenzentrierten Versorgung Abläufe und Personalkonzepte verändert. Auch die Hauswirtschaft ist davon betroffen – direkt und indirekt. Personalstrukturen wandeln sich, Aufgabenprofile verändern sich, Arbeitsdichte steigt. Umso wichtiger ist es, dass sich die Hauswirtschaft aktiv mit dem Thema Personalbemessung auseinandersetzt.

Im Seminar werden Ansätze und Argumente vorgestellt, um die Hauswirtschaft fachlich zu positionieren und Veränderungen mitzugestalten. Der Austausch bietet Raum für Praxisimpulse.

DIGITAL

## Arbeitssicherheit in der Hauswirtschaft – Hitzeschutz

**Termine:** 16.04.2026 – 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 236-26-0H-D | **Gebühr:** 100,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Steigende Temperaturen stellen auch die Hauswirtschaft vor Herausforderungen: Mitarbeitende wie Klient\*innen. Hitzeschutz ist wichtig, um Gesundheit zu erhalten, Leistungsfähigkeit zu sichern und Risiken vorzubeugen.

Sie erfahren, wie Sie Gefährdungen durch Hitze erkennen, wirksam vorbeugen und rechtliche Vorgaben umsetzen. Mit praxisnahen Tipps für einen sicheren und verantwortungsvollen Umgang mit Hitze im hauswirtschaftlichen Alltag – ein wichtiger Beitrag zur Klimaanpassung. Bereiten Sie sich gut auf längere Hitzewellen im Sommer vor.

DIGITAL

NEU

## Arbeitssicherheit in der Hauswirtschaft – Gefahrstoffe und Schutzkleidung

**Termine:** 30.04.2026 – 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 237-26-0H-D | **Gebühr:** 100,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Der Umgang mit Reinigungsmitteln und anderen Gefahrstoffen gehört zum Alltag in der Hauswirtschaft – bei unsachgemäßer Anwendung entstehen jedoch erhebliche Gesundheits- und Sicherheitsrisiken.

In diesem Web-Seminar erfahren Sie, worauf bei Lagerung, Kennzeichnung und Anwendung zu achten ist. Zusätzlich erhalten Sie praxisnahe Tipps zum richtigen Einsatz von Schutzkleidung und zur Umsetzung rechtlicher Vorgaben im Arbeitsalltag.

DIGITAL

NEU

## PROJEKTVERANTWORTUNG & DOZENT:

Erik Bleeker

Tel. 0261 3048944

bleeker@gbz-koblenz.de

## TERMINE

19.06.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 259-26-LH

Gebühr: 4.250,00 €

## ZIELGRUPPE

Führungskräfte und deren Stellvertreter aus Catering- unternehmen und Gemeinschaftsverpflegung, Köche, Hauswirtschaftler, Diätassistenten

Ausführliche Informationen sowie die Anmeldung finden Sie beim Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz: [www.gbz-koblenz.de](http://www.gbz-koblenz.de).

## Verpflegungsbetriebswirt (IHK)

In Kooperation mit dem Gastronomischen Bildungszentrum e.V. einer Bildungseinrichtung der IHK Koblenz.

Bereits seit 20 Jahren wird dieser Studiengang an dem Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz durchgeführt. In enger Zusammenarbeit mit Unternehmen und Verbänden wurde eine maßgeschneiderte Qualifikation für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelt, die kontinuierlich weiterentwickelt und an die Bedürfnisse der Branche angepasst wird. Absolventen profitieren heute von 20 Jahren Expertenwissen. Dieser Studiengang ist ein großer Vorteil für Führungskräfte aus Großküchen, die wachsende Verantwortungsbereiche erfolgreich meistern möchten. Küchen- und Betriebsleiter müssen wirtschaftliche Entwicklungen einschätzen, betriebliche Abläufe organisieren und neue Strategien entwickeln können – genau diese Kompetenzen werden im Studiengang zum Verpflegungsbetriebswirt vermittelt. Wer in der Lage ist, Abläufe so zu optimieren, dass sie einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess folgen, sichert langfristig den Erfolg.

Voraussetzung für die Teilnahme ist eine abgeschlossene Ausbildung als Koch\*in, Hauswirtschaftler\*in oder Diätassistent\*in sowie einschlägige Berufserfahrung. Der einjährige, berufsbegleitende Kurs umfasst Präsenzunterricht an Wochenenden, E-Learning und eine praxisnahe Projektarbeit.

IHK  
Weiter-  
bildung



## Professionalisierung der Menüplanung in Gesundheitseinrichtungen

**Termine:** 5.11.2026 – 10:30 Uhr bis 6.11.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 249-26-2Hz3 | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Herbert Thill

**Zielgruppe:** Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler\*innen, Küchenleitungen

An 365 Tagen im Jahr werden bis zu sechs Mahlzeiten täglich produziert und ausgegeben. Die richtige Menüplanung bedeutet effektivere Abläufe in einer Küche. Die wichtigsten Ressourcen wie Lebensmittel, Zeit und Finanzen können bei einer professionellen Menüplanung effizienter eingesetzt werden. Jedoch geschieht die wichtige Planungsarbeit, die zu einer Menüerstellung gehört, oft nebenbei. Sie lernen das Instrument der Menüplanung - auch per PC - richtig einzusetzen und so zur Qualitätsverbesserung sowie Effizienzsteigerung beizutragen. Menüabwandlungen und die Berücksichtigung von saisonalen und regionalen Lebensmitteln runden die Veranstaltung ab.

## Diätetik-Auffrischung – Auf dem neusten Stand bleiben

**Termine:** 2.02.2026 – 13:00 Uhr bis 5.02.2026 – 16:15 Uhr oder

12.10.2026 – 13:00 Uhr bis 15.10.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 203-26-0H oder 204-26-0H | **Gebühr:** 600,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Diätetisch geschulte Fachkräfte, Köchinnen/Köche, Diätköch-innen/-köche, Diätassistent\*innen

Das Wissen um die Zubereitungsrichtlinien spezieller Diäten im Großküchenbereich und die Einhaltung der Diätverordnung bedürfen einer ständigen Reflexion und Erneuerung. Wir frischen Ihr diätetisches Grundwissen auf und stellen Ihnen die aktuellen Erkenntnisse über verschiedene Diäten - auch in der Küchenpraxis in unserer Lehrküche - vor. Sie aktualisieren und vertiefen Ihr Wissen anhand ausgewählter Themen, wie Diabetes mellitus, Reduktionskost und den aktuellen Stand der Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten.

## Ernährungstherapien individuell gestalten

**Termine:** 25.03.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 209-26-0H | **Gebühr:** 220,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler\*innen und Mitarbeitende der Küche

Diäten gibt es viele – aber welche sind konform mit der aktuellen Diätetik und welche sind wann einsetzbar?

Sie vertiefen in komprimierter Form Ihr Wissen zur angepassten Vollkost, Reduktionskost (Adipositas), natriumarmen Kost und Ernährung bei Diabetes mellitus. Dabei orientieren wir uns an den Vorgaben des Rationalisierungsschemas und den aktuellen Veröffentlichungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Wir zeigen Ihnen Wege zur professionellen Menüplanung auf, so dass Sie in der Lage sind, die erforderlichen diätetischen Abwandlungen in Ihrer Praxis umzusetzen.

## Mangelernährung vermeiden – Was hilft und wer ist zuständig?

**Termine:** 9.06.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 214-26-0H | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Veronika Schaper

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft/Küche, Pflege und Betreuung

So lange der Appetit da ist, scheint alles in Ordnung. Das Angebot in den Senioreneinrichtungen ist abwechslungsreich, ausgewogen und schmeckt den Tischgästen. Die Bewohnenden genießen die Mahlzeiten in Gemeinschaft und schätzen ihre Eigenständigkeit. Bei manchen Menschen bleibt jedoch der Appetit plötzlich aus oder das Essen bereitet Schwierigkeiten. Ursachen wie Medikamenteneinnahme, Kauprobleme oder Schwierigkeiten beim Halten des Bestecks können die Nahrungsaufnahme erschweren. Das Seminar zielt darauf ab, diese Ursachen zu untersuchen und Maßnahmen zu ergreifen, um die individuellen Bedürfnisse der Menschen mit Unterstützungsbedarf zu berücksichtigen.

## Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis

**Termine:** 5.03.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder

6.10.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 202-25-3Hz1 oder 220-26-0H | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Veronika Schaper, Prof. Dr. Nuka Kim

**Zielgruppe:** Mitarbeitende aus Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung

Im Alter sind sehr viele Menschen von Kau- und Schluckstörungen betroffen. Dieses kann sich zu einer schwerwiegenden Schluckstörung (Dysphagie) entwickeln. Infolgedessen es zu einer Mangelernährung bei Betroffenen kommen kann. Dies hat maßgebliche Auswirkungen auf die Gesundheit und Lebensqualität.

Sie erfahren die Grundlagen über die Gefahren und Ursachen der Kau- und Schluckstörungen. Wir stellen Ihnen den Krankheitsverlauf, verschiedene Therapiemöglichkeiten, praktische Übungen und die Umsetzung konsistenzdefinierter Kost vor.



## Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende

**Termine:** 20.01.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder

17.09.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 202-25-2Hz1 oder 223-26-0H | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Veronika Schaper

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft/Küche, Pflege und Betreuung

Schwierige Lebenslagen der Bewohner\*innen erfordern eine angepasste Ernährungsversorgung, um den Krankheitsverlauf positiv zu beeinflussen, die Lebensqualität zu verbessern oder eine Mangelernährung zu verhindern. Wir geben Ihnen einen Überblick über die Besonderheiten der Ernährung bei Dekubitus, Krebserkrankungen sowie Kau- & Schluckstörungen. Sie erhalten eine Übersicht zu geeigneten Lebensmitteln sowie deren Darreichungsformen und lernen hierfür unterstützende Hilfsmittel kennen. Außerdem gehen wir der Frage nach, wie die Ernährung am Lebensende gestaltet werden kann.

## Ernährung bei Demenz – Eine Herausforderung

**Termine:** 4.03.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder  
10.11.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 221-26-0H oder 222-26-0H | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Veronika Schaper

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus der Hauswirtschaft und Pflege, Assistenz- und Betreuungskräfte, QM-Beauftragte



In der stationären Pflege bemühen sich zahlreiche Berufsgruppen um die Versorgung der Bewohner\*innen. Insbesondere die Verpflegung von Menschen mit Demenz birgt dabei Herausforderungen in der Umsetzung einer bedürfnis- und bedarfsgerechten Ernährung, die nur in enger berufsübergreifender Zusammenarbeit zu bewältigen sind. Sie lernen, welche Gründe zu einer Mangelernährung führen können, wie Sie einer Mangelsituation frühzeitig begegnen können und wie Sie gezielt mit den beteiligten Berufsgruppen Gegenmaßnahmen gestalten können.

## Fingerfood – Essen als basale Stimulation

**Termine:** 15.09.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 249-26-1Hz1 | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Herbert Thill

**Zielgruppe:** Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler\*innen, Mitarbeitende der Küche, Pflege und Betreuung



Fingerfood, die direkte Nahrungsaufnahme von der Hand in den Mund, bewahrt und fördert gerade bei motorisch eingeschränkten Menschen die Eigenständigkeit und wird somit zur Beziehungs- und Kommunikationsform. Um auf diese Weise essen zu können, muss das Essen portionsgerecht angerichtet sein.

Wir zeigen Ihnen in Theorie und Küchenpraxis die Umsetzbarkeit eines Fingerfoodkonzeptes. Darüber hinaus erfahren Sie welche Speisen als Fingerfood geeignet sind und gewinnen kreative Rezeptideen.

## Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten

**Termine:** 16.09.2026 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 249-26-1Hz2 | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Herbert Thill

**Zielgruppe:** Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler\*innen, Mitarbeitende der Küche und der Pflege



Bei Smoothfood handelt es sich um hochwertige Lebensmittel, die durch verschiedene Techniken in eine geschmeidige Konsistenz gebracht werden. Ziel dieser Ernährungsform ist eine ausreichende Versorgung mit Nährstoffen von betroffenen Menschen bei Kau- und Schluckstörungen.

Da das Auge wie bekanntlich mit isst, soll das Essen entsprechend präsentiert werden und auch einen Genuss für den Gaumen darstellen – vor allem für Menschen mit Kau-/Schluckstörungen.

Wir zeigen Ihnen in Theorie und Praxis die Umsetzung sowie Zubereitungsformen, die Sie begeistern werden.

## Glutenfrei, lactosefrei, vegan – Ernährungstrends in der Küchenpraxis

**Termine:** 4.11.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 249-26-2Hz2 | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Herbert Thill

**Zielgruppe:** Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler\*innen, Mitarbeitende der Küche

Die Gesundheit verbunden mit einer abwechslungsreichen Ernährung werden immer mehr zum wichtigen Lebensaspekt vieler Menschen. Die Anzahl verschiedener Ernährungsformen wächst stetig. Um den Überblick zu behalten, ist ein hohes Maß an Flexibilität, die Kenntnis alternativer Lebensmittel und der Einsatz ausgefeilter Rezepte erforderlich. Sie lernen in Theorie und Küchenpraxis die eigene Herstellung von der Mandelmilch bis zum Einsatz von glutenfreien Mehlen kennen. Sie erleben wie einfach es ist, die allergenfreie Kost, täglich zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.

## Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten im Fokus

**Termine:** 23.04.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 207-26-0H | **Gebühr:** 220,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Fachkräfte und Mitarbeitende der Hauswirtschaft/Küche und Interessierte

Die steigende Anzahl an allergischen Erkrankungen und Reaktionen macht es erforderlich sich mit dem Thema Allergien und Ernährung auseinanderzusetzen. Ausschlag, Übelkeit, Unwohlsein – das können Hinweise auf eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit sein. Immer mehr Menschen klagen über solche Symptome.

Sie erhalten einen Überblick zu den aktuellen Erkenntnissen in der Allergieforschung, den rechtlichen Anforderungen zur Allergenzeichnung sowie zu den Möglichkeiten einer Ernährungstherapie.

## Mit antientzündlicher Ernährung zu mehr Lebensqualität und Gesundheit

**Termine:** 18.11.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 226-26-0H | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Hanna Dittmar

**Zielgruppe:** Köchinnen und Köche, Küchenleitungen, Hauswirtschaftler\*innen in Altenpflegeeinrichtungen und Krankenhäusern

NEU

Gutes Essen kann mehr als satt machen – es kann heilen, stärken und Lebensfreude schenken. Viele chronische Erkrankungen im Alter stehen in Verbindung mit stillen Entzündungen. Diese können das Wohlbefinden stark beeinträchtigen, die Beweglichkeit einschränken und die Wundheilung verlangsamen. Die richtige Ernährung kann helfen, Entzündungen zu lindern, das Immunsystem zu unterstützen und Beschwerden zu reduzieren. Im Seminar lernen Sie, wie Sie mit aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und praktischen Tipps Speisepläne alltagstauglich anpassen – ohne auf Genuss, Vielfalt und Lebensqualität zu verzichten.





## Gewürzkunde für genussvolle Gerichte – Praxisseminar für die Gemeinschaftsgastronomie

**Termine:** 21.09.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 224-26-0H | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Hanna Dittmar

**Zielgruppe:** Köch\*innen, Diätassistent\*innen, Fachkräfte und Mitarbeiter\*innen der Gemeinschaftsgastronomie, insbesondere der Altenpflege

Mit der richtigen Verwendung von Gewürzen wird der Geschmack von Speisen abgerundet. Besonders in Einrichtungen der Altenhilfe können so salzreduzierte, genussvolle Gerichte zubereitet werden. Gewürze, wie z. B. Kurkuma, Oregano, Pfeffer oder Kreuzkümmel, haben außerdem gesundheitliche Vorteile, bei Verdauungsproblemen oder zur Entzündungshemmung. Dabei gibt es einiges zu beachten, beginnend bei Qualität und Lagerung, bis zur Handhabung und Kombination. Sie erlangen einen sicheren und intuitiven Umgang mit Gewürzen, können ausgewogene Mischungen für verschiedene Bedürfnisse herstellen und Ihre Rezepturen bereichern.

## Zukunftsfähige Ernährung – Planetary Health Diet in der Praxis

**Termine:** 22.09.2026 – 10:30 Uhr bis 23.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 225-26-0H | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Hanna Dittmar

**Zielgruppe:** Köch\*innen, Küchenleitung, Fachkräfte in der Hauswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie

Planetary Health Diet ist eine Ernährung, die sowohl die Menschen, als auch den Planeten gesund hält und dabei keinen Verzicht predigt.

In dem Seminar werden Sie zunächst die theoretischen Grundlagen und die Entstehung dieser Ernährungsform kennenlernen. Der Fokus liegt anschließend auf der Übersetzung der Theorie in Speisepläne und Rezepte – so können Sie ohne viel Aufwand Nachhaltigkeit in Ihre Küche integrieren. In der Küchenpraxis lernen Sie konkrete Strategien, um mit ökologisch und wirtschaftlich optimierten Warenkörben kreativ und sicher umzugehen.

## Anrichten und Präsentieren – Servicekultur in der Gemeinschaftsgastronomie

**Termine:** 19.05.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 206-26-0H | **Gebühr:** 220,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Mitarbeitende der Küche, Hauswirtschaft, Alltagsbegleitung und Betreuung

Das Auge isst mit! Und genau deshalb sollten Speisen appetitlich angerichtet sein. Doch wie sieht es im Arbeitsalltag sozialer Einrichtungen aus? Werden Ihre Speisen und kalten Platten zum besonderen Blickfang für Ihre Bewohner\*innen und Kund\*innen? Holen Sie sich kreative Ideen und Anregungen für eine ansprechende Speisendekoration sowie eine erfolgreiche Präsentation. Lernen Sie, wie Sie mit wenig Aufwand auch einfache Speisen in Szene setzen sowie Ihre Bewohner\*innen und Kund\*innen immer wieder aufs Neue überraschen können.

auch für  
Betreuungs-  
kräfte



## Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung - Esskultur - Service

**Termine:** 8.09.2026 – 10:30 Uhr bis 9.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 205-26-0H | **Gebühr:** 360,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Mitarbeitende der Hauswirtschaft und des Service, Assistenz- und Betreuungskräfte

auch für  
Betreuungs-  
kräfte



Man kann sie sehen, hören, riechen, schmecken und fühlen – die Dienstleistungen der Hauswirtschaft und Betreuung. Lassen Sie die Mahlzeiten erlebbar werden. Sie lernen Grundzüge der Ernährung im Alter und der Esskultur kennen. Sie erhalten Anregungen, wie Sie mit einem guten Service die Mahlzeiten fördernd gestalten können, so dass die Bewohner\*innen Freude und Lust am Essen bekommen. Sie bauen Ihre Kommunikationsfähigkeit und Methoden hinsichtlich des Umgangs mit Bewohner\*innen aus, die spezielle Anforderungen haben und auf Ihre Unterstützung beim Essen angewiesen sind.

## Allen gerecht werden! Optimale Verpflegung unterschiedlicher Zielgruppen

**Termine:** 26.06.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 208-26-0H | **Gebühr:** 220,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Fachkräfte und Mitarbeitende der Hauswirtschaft/Küche und Interessierte

Nicht selten kommt es vor, dass die Verpflegungsanbieter für die Versorgung von unterschiedlichen Zielgruppen verantwortlich sind. Es ist eine große Herausforderung den Erwartungen der Zielgruppen gerecht zu werden. Sie erfahren, wie man ein attraktives und bedarfsgerechtes Verpflegungsangebot planen kann. Wir nehmen die Besonderheiten der verschiedenen Verpflegungsteilnehmer\*innen in den Blick und zeigen Möglichkeiten die unterschiedlichen Anforderungen zu berücksichtigen. Abgerundet wird das Seminar mit den Praxisbeispielen zur Verpflegung in den verschiedenen Lebenswelten von der Kita bis zur Verpflegung von Senior\*innen.

## Bunt, lecker, selbstbestimmt – Gesund essen mit Spaß und Vielfalt

**Termine:** 19.05.2026 – 10:30 Uhr bis 20.05.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 246-26-0H-K | **Gebühr:** 180,00 €

**Seminarleitung:** Christa Anna Fischer

**Zielgruppe:** Pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte aus dem ambulant betreuten Wohnen und Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe

NEU

Gesund essen – aber entspannt! Dieses Seminar zeigt, wie Ernährungsthemen kind- und jugendgerecht sowie für Bewohner\*innen besonderer Wohnformen, alltagstauglich und mit Freude umgesetzt werden können. Im Mittelpunkt stehen Genuss, Selbstbestimmung und die Lust an Vielfalt – statt erhobenem Zeigefinger, Diätregeln oder Verboten. Vermittelt werden alltagstaugliche Ideen, kreative Methoden und kleine Veränderungen mit großer Wirkung. Ziel ist eine nachhaltige Gesundheitsförderung, die Lebensfreude weckt, Mitbestimmung stärkt und gemeinsam Spaß macht – beim Einkaufen, Kochen und Genießen.

## Ernährungsstrategie in Kitas und Schulen umsetzen

**Termine:** 7.07.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 211-26-OH-K | **Gebühr:** 80,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Kita- und Grundschule, Küchen- und Hauswirtschaftskräfte, Interessierte

Erfahren Sie, wie Sie eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung in Kitas und Schulen erfolgreich umsetzen können.

Das Seminar bietet praxisnahe Einblicke in die Planung und Implementierung von Ernährungsstrategien, die sowohl den Bedürfnissen der Kinder als auch den Anforderungen der Bildungseinrichtungen gerecht werden.

Erhalten Sie wertvolle Tipps zur Einbindung von Kindern und Eltern sowie zur Optimierung der Verpflegungskonzepte, um eine Optimierung der Ernährungskultur in Ihrer Einrichtung zu erreichen.

## Hygiene auf dem neusten Stand

**Termine:** 19.02.2026 – 8:45 Uhr bis 20.02.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 215-26-OP | **Gebühr:** 380,00 €

**Seminarleitung:** Harald Geese | M. Christine Klöber | Birgit Steffen

**Zielgruppe:** Hygienebeauftragte aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft

Als Hygienebeauftragte in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft werden Sie in immer vielfältigere Aufgabenbereiche des Hygienemanagements eingebunden. Wir ermöglichen Ihnen die Vertiefung und Weiterentwicklung Ihrer Kenntnisse. Sie werden über neue gesetzliche Bestimmungen und Veränderungen informiert. Durch den praxisorientierten Aufbau der Veranstaltung erlangen Sie Sicherheit im Umgang mit hygiene relevanten Anforderungen und deren zielgerichtete Umsetzung. Sie können Ihre aktuellen Fragen aus der Praxis mit den Fachdozenten klären sowie sich mit Kolleg\*innen intensiv austauschen.

Weitere Termine unter  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Hygienebeauftragte\*r für Gemeinschaftsverpflegung und Wohngemeinschaften

**Termine:** 4.05.2026 – 10:30 Uhr bis 5.05.2026 – 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 256-26-OH | **Gebühr:** 380,00 €

**Seminarleitung:** Robert Diede

**Zielgruppe:** Fachkräfte und Mitarbeiter\*innen in der Gemeinschaftsgastronomie, Wohngruppen/Hausgemeinschaften

Als Hygienebeauftragte\*r sind Sie in erster Linie für die Lebensmittelsicherheit sowie für die Hygieneschulungen und die Einhaltung der Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz verantwortlich. Damit unterstützen Sie Ihre Einrichtung als interner Dienstleister und sind Ansprechpartner in hygiene relevanten Themen. Für die reibungslose Umsetzung dieser verantwortungsvollen Aufgaben erhalten Sie in diesem Seminar ein ausführliches Rüstzeug. Sie sind auf dem neuesten Stand der wichtigsten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und können Hygieneschulungen und Belehrungen professionell gestalten und durchführen.

## Lebensmittelhygiene: Aktuell auf den Punkt gebracht

**Termine:** 7.10.2026 – 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 250-26-OH-D | **Gebühr:** 120,00 €

**Seminarleitung:** Martina Feulner

**Zielgruppe:** Verantwortlichen für die Sicherung der Lebensmittelhygiene in sozialen Einrichtungen und Diensten



Um die Lebensmittelsicherheit in Betrieben zu gewährleisten, werden EU-Vorgaben regelmäßig angepasst und neue Empfehlungen formuliert. Diese sind relevant für das betriebliche Lebensmittelsicherheitskonzept. Für eine fundierte betriebliche Risikobewertung ist es notwendig, kritische Punkte kontinuierlich an sich verändernde Risiken anzupassen. Wichtige Hinweise dazu liefern die Auswertungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Kurz und prägnant werden in diesem Seminar aktuelle rechtliche Anforderungen, neue Veröffentlichungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sowie Änderungen bei relevanten DIN-Normen vorgestellt.

## Hygienebeauftragte\*r Kita und OGS

**Termine:** 13.07.2026 – 9:30 Uhr bis 14.07.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 210-26-OH-K | **Gebühr:** 85,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Kita und Schule, Hygienebeauftragte

Eine gute Hygienepaxis dient in Kitas und Schulen als primäre Maßnahme zur Vorbeugung von Infektionen. Hygienebeauftragte haben die Aufgabe, ein Hygienekonzept zu erstellen und dieses in der Einrichtung zu überprüfen und stetig zu aktualisieren. Sie sind Bindeglied und Ansprechperson für Leitung, Team, Eltern und Aufsichtsbehörden. In Ihrer Funktion erfassen Sie kritische Prozesse und sorgen dafür, dass die Hygienepaxis in den täglichen betrieblichen Ablauf übernommen und gelebt wird.

In der zweitägigen Veranstaltung erhalten Sie das notwendige und aktuelle Fachwissen, um diese Prozesse effektiv und qualitätssicher begleiten und umsetzen zu können.

## Reinigungs- und Hygieneorganisation als Führungsaufgabe

**Termine:** 8.06.2026 – 9:30 Uhr bis 9.06.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 229-26-OH | **Gebühr:** 440,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft, Führungskräfte/Verantwortliche aus dem Reinigungsbereich

Hauswirtschaftsleitungen und Reinigungsvorarbeitende sind verantwortlich für eine gut strukturierte und ergebnisorientierte Reinigungsleistung sowie Qualitätssicherung. Dafür sind nicht nur technisches Wissen und Reinigungsfachwissen notwendig, sondern auch theoretisches Wissen zum Erstellen von Raumbüchern, Leistungsverzeichnissen und Kostenkalkulationen. Ebenso ist Know-how über rechtliche Forderungen und die transparente sowie nachvollziehbare Darstellung der angebotenen Reinigungsleistungen gefragt. Diese Veranstaltung ist als Einstiegseminar für angehende Verantwortliche für den Reinigungsbereich und als Vertiefung für bereits Verantwortliche gestaltet.



## Reinigungsmanagement – Grundlagen auf den Punkt gebracht

**Termine:** 24.02.2026 – 10:30 Uhr bis 25.02.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 228-26-0H | **Gebühr:** 440,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft, Führungskräfte/  
Teamleitungen der Reinigung

Professionell geplante und durchgeführte Reinigungen tragen entscheidend zur Qualitätssicherung und Verbesserung der Wertschöpfungskette in einer Einrichtung bei.

Sie erlangen umfassende Grundkenntnisse der modernen Gebäudereinigung, Materialkunde bis hin zur Arbeitsorganisation. Sie gewinnen Fachkenntnisse zu aktueller Reinigungstechnik und den entsprechenden Reinigungs- und Pflegemitteln.

Nachhaltigkeit bei Einkauf und Lagerführung sowie Basiswissen zum umweltorientierten Abfallmanagement vervollständigen das intensive Seminar.

## Bildungstag Hauswirtschaft – Reinigung

**Termine:** 3.11.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 212-26-0H | **Gebühr:** 220,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Angelernte Mitarbeitende aus dem Reinigungsbereich

Professionelle Reinigung in einer Einrichtung trägt zur Schonung und Rücksichtnahme menschlicher Arbeitskräfte, zur Optimierung der Betriebsmittel und zur Werterhaltung eines Gebäudes bei. Das Allerwichtigste, sie sichert die Qualität.

Wir geben Ihnen einen Überblick zu den vielseitigen Tätigkeitsfeldern der Reinigung. Schwerpunkte sind die Bedeutung der Qualitätssicherung, der Einsatz von Reinigungsmitteln und Anwendung der passenden Technik der Unterhaltsreinigung sowie Informationen über mögliche Unfallgefahren und eine ergonomische Arbeitsweise.

## Bildungstag Hauswirtschaft – Wäscherei

**Termine:** 4.11.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 213-26-0H | **Gebühr:** 220,00 €

**Seminarleitung:** Annette Rave

**Zielgruppe:** Angelernte Mitarbeitende aus dem Wäschereibereich

Wir wollen alle saubere Kleidung tragen, daher ist die Wäschereileistung allgegenwärtig! Wir zeigen Ihnen die Bedeutung der Qualitätssicherung und die Aufgaben des gesamten Wäschereibereichs auf.

Sie erhalten Informationen zum Wäschekreislauf, zu verschiedenen Textilien sowie über Arten und Anwendungsbereiche von Waschmitteln. Die Darstellung der Hygienestandards und die Arbeitssicherheit ermöglichen Ihnen einen umfassenden Einblick, ebenso wie die wertvollen Tipps zur Umsetzung in die eigene Praxis.

## Kosten im Griff – Effizient steuern und kalkulieren in der Wäschereilogistik

**Termine:** 26.06.2026 – 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 238-26-0H-D | **Gebühr:** 100,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Ständig steigende Kosten und Mengen im Textilbereich – wirtschaftlich arbeiten: Geht das noch?

Qualität, Hygiene und Kundenansprüche stellen Inhouse-Wäschereien vor große Herausforderungen.

In dieser Veranstaltung lernen Sie, Prozessschritte systematisch zu analysieren, Schwachstellen zu erkennen und Verbesserungen zu entwickeln. Eine exemplarische Kostenberechnung und relevante Wäsche-Kennzahlen helfen Ihnen, die eigenen Prozesse vor Ort effektiv zu bewerten.



NEU

## Zukunftsfähige Wäschereien – nachhaltig handeln, smart organisieren

**Termine:** 5.03.2026 – 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 239-26-0H-D | **Gebühr:** 100,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Soziale und caritative Träger, aber auch Unternehmen der freien Wirtschaft wollen bis 2035 klimaneutral aufgestellt sein. Das betrifft auch den komplexen Bereich der Wäscheversorgung. Daher ist nachhaltiges Handeln auch in diesem Bereich ein zentrales Thema.

Im Webinar werden Ihnen zahlreiche Möglichkeiten vorgestellt, wie Sie nachhaltiger vorgehen können. Sie erhalten konkrete Beispiele und Lösungsansätze – vom Wäscheeinkauf bis hin zur Entsorgung.



NEU

## Moderne Technologien und digitale Tools für die Wäscherei

**Termine:** 12.03.2026 – 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 240-26-0H-D | **Gebühr:** 100,00 €

**Seminarleitung:** M. Christine Klöber

**Zielgruppe:** Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Zum Einstieg erhalten Sie einen Überblick über die rechtlichen Anforderungen im Textilbereich. Die technischen und digitalen Möglichkeiten für einzelne Wäscheprozesse haben sich in den letzten Jahren stark weiterentwickelt. Im Seminar erfahren Sie, welche technischen Lösungen zur Unterstützung der Steuerung unterschiedlicher Wäscheprozesse und der Waschmaschinen aktuell auf dem Markt angeboten werden.

So erhalten Sie zahlreiche Ansatzpunkte, um eigene Entwicklungspotenziale gezielt voranzubringen.



NEU





*Die Küche im  
Wandel der Zeit*

75 Jahre

Fachbereich  
Hauswirtschaft & Ernährung

## Hauswirtschaft & Ernährung Tradition bewahren, Zukunft gestalten

Seit dem ersten Meisterkurs für Nähschulswestern 1950 hat sich der Fachbereich rasant entwickelt: Aus klassischen Grundlagen wie Kochen, Nähen und Haushaltsführung wurde ein modernes, praxisnahes Bildungsangebot, das gesellschaftliche Trends und technologische Innovationen aufgreift.

### Von Tradition zu Zukunft

Neue Geräte, veränderte Ernährungsstile und der Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit haben die Inhalte erweitert – heute gehören Ernährungswissenschaft, Haushaltsökonomie und ökologische Verantwortung fest dazu. Herzstück ist die moderne Lehrküche, in der Wissen direkt praktisch erlebbar wird.

### Digitalisierung & KI

Smarte Geräte und digitale Tools erleichtern Organisation, sparen Zeit und schonen Ressourcen – ein wichtiger Schritt für die Hauswirtschaft der Zukunft.

### Nachhaltigkeit & Vielfalt

Seit 2015 steht Nachhaltigkeit im Mittelpunkt: bewusster Umgang mit Lebensmitteln, weniger Abfall, mehr Umweltschutz. Ebenso wichtig: Bildung für alle – unabhängig von Herkunft oder persönlichen Herausforderungen.

### Blick nach vorn

Mit digitaler Power, moderner Infrastruktur und starkem sozialen Fokus bleibt der Fachbereich Vorreiter und gestaltet aktiv die Zukunft von Hauswirtschaft und Ernährung.



KOCHEN.  
FEIERN.  
GENIEßEN.

## Raum für Lebensart & Genuss

### Kochen als Firmen-Event

Stärken Sie Teamgeist und Kommunikation Ihrer Mitarbeitenden. Oder laden Sie Kunden ein, um diese auf entspannte Art kennenzulernen. Fernab vom Büro in einer für viele ungewöhnlichen Umgebung – einer Küche – gelingt mit Teamwork vieles leichter.

Zusammenarbeit ist gefragt, Prozesse kommen in Fluss. Schenken Sie Ihren Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitenden etwas ganz Wertvolles: Zeit zum Genießen – Raum für Kreativität.

### Kochen als Privat-Event

Die besten Partys enden in der Küche. Bei uns enden sie nicht nur dort, sondern sie fangen dort auch an!

Unsere Eventküche bietet Raum für Geburtstage, Jubiläen oder Überraschungspartys, die allen Gästen lange in Erinnerung bleiben werden.

Kochen ist mehr als nur die Zubereitung von Nahrung. Es ist ein wunderbares kulinarisches Erlebnis!

### Kochen als Fort- und Weiterbildung

Unser breit gefächertes Angebot an aktuellen Themen und unsere Kochprofis werden Sie inspirieren.

Lernen Sie die aktuellen Trends in der Ernährung und Diätetik kennen – von Fingerfood und Smoothfood bis hin zu allergenfrei und vegetarisch/vegan.

Durch die Kombination aus theoretischen Schulungen und praktischen Einheiten in der großzügig angelegten Lehrküche werden Sie viele Ideen für die Umsetzung in der eigenen Großküche erhalten.

Weitere Informationen unter:  
[www.invia-akademie.de/  
event-kochen](http://www.invia-akademie.de/event-kochen)





# Erfolgreich hauswirtschaften.



## staatlich zugelassene Fernlehrgänge mit trägerinterner Prüfung und Zertifikat

zeitlich unabhängiges Lernen von zuhause

- **Fachwirt\*in für Hygiene- und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen**  
ZFU Zulassung: 7353020
- **Fachwirt\*in für hauswirtschaftliches Management incl. Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft**  
ZFU Zulassung: 726914
- **zukunftsorientiertes Hygienemanagement in der Hauswirtschaft**  
ZFU Zulassung: 7227711
- **zukunftsorientiertes Qualitätsmanagement in der Hauswirtschaft**  
ZFU Zulassung: 7227811 - **aktualisiert und erweitert in 2025 -**







## 2. Klima-Forum für Wohlfahrt und Kirche

Die IN VIA Akademie war beim 2. Klima-Forum für Wohlfahrt und Kirche als Aussteller vertreten. Dabei wurden Bildungsangebote zum Thema Nachhaltigkeit vorgestellt.

## DNS-Labs „Von der Vision zur Transformation – eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in die Breite tragen“

Xenia Romadina, Bildungsreferentin der IN VIA Akademie, hat am Expert\*innen-Workshop „Von der Vision zur Transformation – eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in die Breite tragen“ teilgenommen. In interdisziplinärer Runde wurden Ansätze und Herausforderungen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung diskutiert.



## Dritter Deutscher Hauswirtschaftskongress

Die IN VIA Akademie war beim 3. Deutschen Hauswirtschaftskongress mit einem Workshop zum Thema „Wandel in der stationären Versorgung“ sowie als Ausstellerin vertreten. Der Kongress ist das wichtigste Branchenevent für den Bereich Hauswirtschaft und bietet wertvolle Impulse und Vernetzungsmöglichkeiten.

**KomBiNa**

## Erfolgreich Ressourcen gespart!

Mit dem Projekt KomBiNa – Kommunikations- und Bildungskonzept zur Ressourcenschonung in stationären Pflegeeinrichtungen (03/2022–06/2025) wurde in zehn Pilotheimen erprobt, wie kleine Maßnahmen im Pflegealltag große Wirkung entfalten können. Die IN VIA Akademie entwickelte dazu praxisnahe Bildungsangebote. Die im Projekt erarbeiteten Materialien sind unter [www.kombina.de](http://www.kombina.de) zu finden. Gefördert wurde das Projekt von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).



Hier können Sie die Broschüre kostenlos downloaden.

## Nachhaltigkeit in der Hauswirtschaft: Inspiration trifft Umsetzungskraft

Wie praxisnah und wirkungsvoll Nachhaltigkeit in hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern gestaltet werden kann, zeigten die Teilnehmenden der Weiterbildung „Nachhaltigkeitsmanager:in in den hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern“ bei ihrem erfolgreichen Abschlusskolloquium. In beeindruckenden Projektpräsentationen wurde deutlich, wie vielfältig nachhaltige Prozesse in Einrichtungen umgesetzt werden können.

Die Ergebnisse und Praxisbeispiele wurden in einer inspirierenden Broschüre vom Verbund katholischer Altenhilfe dokumentiert.

Sie möchten 2026 selbst Teil dieser Erfolgsgeschichte werden?

Dann melden Sie sich jetzt an zur neuen Runde der Weiterbildung „Nachhaltigkeitsmanager:in in den hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern“

Mehr Infos auf der Seite 51



# UNSERE SUPERKRAFT? SAUBERE ARBEIT!

Ob Wand, Boden oder Decke – wir meistern jede Herausforderung mit Präzision und Engagement.



*Bereit für den Einsatz?*



**0176 444 12 545**



**info@malermeister-warkentin.de**



## Erfolgreicher Abschluss der Weiterbildung zur diätetisch geschulten Fachkraft, Köchin/Koch (DGE)

Nach acht Monaten intensiven Lernens und einer erfolgreich abgelegten Prüfung in den Fachbereichen Diätetik, Ernährungslehre, Ernährungsmedizin und Kochpraxis konnten die Absolvent\*innen ihre wohlverdienten Zertifikate entgegennehmen.

Mit viel Engagement und Fachwissen setzen sie sich künftig für die qualitätsvolle, diätetisch fundierte Verpflegung ihrer Bewohner\*innen, Patient\*innen, Klient\*innen und Gäste ein.

Wir gratulieren herzlich und wünschen allen Absolvent\*innen einen erfolgreichen und erfüllenden Weg in der Gemeinschaftsverpflegung!



### Sie möchten Teil dieser Erfolgsgeschichte werden?

Im Jahr 2026 startet der Lehrgang bereits zum 48. Mal – lückenlos seit der ersten Durchführung. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich praxisnah weiterzubilden und Ihre Ernährungskompetenz zu erweitern!

Mehr Infos auf der Seite 48

## Soziale Einrichtungen zeigen, wie gelebte Nachhaltigkeit funktioniert

**Hochschulzertifikatskurs „Integriertes Nachhaltigkeitsmanagement“ überzeugt mit praxisnahen Projekten – Neue Runde startet im März 2026**

Wie kann Nachhaltigkeit in sozialen Einrichtungen konkret umgesetzt werden? Antworten auf diese Frage lieferte der erste Durchgang des Hochschulzertifikatskurses „Integriertes Nachhaltigkeitsmanagement – Soziale Einrichtungen gestalten die Zukunft“. Die ersten sieben Teilnehmenden haben den Kurs erfolgreich abgeschlossen – mit praxisnahen und inspirierenden Projekten, die zeigen, wie strategisches Denken und operatives Handeln für mehr Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können.

Diese Projekte zeigen: Nachhaltigkeit ist mehr als ein Trend – sie ist ein strategisches Gestaltungsprinzip, das konkrete Verbesserungen im Alltag sozialer Einrichtungen ermöglicht.



Im Rahmen eines Kolloquiums präsentierten die Absolvent\*innen ihre Praxisprojekte, die das breite Wirkungsspektrum von Nachhaltigkeit im Alltag sozialer Einrichtungen eindrucksvoll demonstrierten:

- + Personalentwicklung mit Fokus auf Nachhaltigkeitskompetenz
- + Stärkung der sozialen Nachhaltigkeit in einem Unternehmen
- + Ein nachhaltiges Einarbeitungskonzept
- + Prozessoptimierung im Speisetransport unter sozialen und ökologischen Gesichtspunkten
- + Nachhaltige Speiseplanung
- + Ein nachhaltiges Wäschemanagement

Insbesondere hauswirtschaftliche Dienstleistungen bieten dabei großes Potenzial, um ökologische Verantwortung und soziale Qualität miteinander zu verbinden.

Der Hochschulzertifikatskurs wurde von der der FH Münster in Kooperation mit der IN VIA Akademie entwickelt. Er richtet sich an Fach- und Führungskräfte aus sozialen Einrichtungen, die nachhaltige Entwicklung fundiert und praxisnah gestalten wollen.

Der Kurs umfasst vier Module und kombiniert wissenschaftliche Grundlagen mit individueller Projektarbeit in der eigenen Einrichtung. Im Mittelpunkt stehen die hauswirtschaftlichen Dienstleistungen sozialer Einrichtungen und ihr Beitrag zu einem ganzheitlichen Nachhaltigkeitsprozess.

**Nach dem erfolgreichen Auftakt geht der Kurs nun in die zweite Runde!**

Der nächste Durchgang startet am 19. März 2026.

Mehr Infos auf der Seite 52



## „Die Brücke“ – Inklusion aus Überzeugung

In unserer Wäscherei „die Brücke“ arbeiten seit über 25 Jahren Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand.

Unsere Philosophie, dass jeder Mensch nach seinen Stärken eingesetzt wird, hat maßgeblich zum Erfolg der Wäscherei beigetragen und unsere Kunden merken an der hohen Qualität, dass unsere Mitarbeitenden jederzeit voll hinter ihrer Arbeit stehen.

„Die Brücke“ bietet für die privaten und gewerblichen Kunden ein breites Dienstleistungsspektrum rund um alle Arten von Textilien an. Zu den gewerblichen Kunden unserer Inklusionswäscherei gehören Hotels, Seniorenheime, Bildungs- und Flüchtlingseinrichtungen, Restaurants, Arztpraxen, Kindergärten und Kirchengemeinden. Die hohe Qualität wird durch die RAL-Gütezeichen 1-4 für sachgemäße Wäschepflege des Instituts Hohensteins belegt.

Seit einigen Jahren bietet „die Brücke“ auch Miettextilien an, die wir nach den Wünschen des Kunden zusammenstellen. Das besondere an unserem Mietverfahren ist, dass die Wäsche individuell angeschafft wird und über die gesamte

Dauer der Laufzeit nur durch einen einzigen Kunden genutzt wird.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und stellen Ihnen gerne unseren Betrieb bei einer Betriebsbesichtigung vor.

Wann vertrauen Sie uns Ihre Wäsche an?



**Wäscherei & Heißmangel**

Waschen & Trocknen · Bügeln & Heißmangeln  
Teppich- & Polsterreinigung · Vermietung von Tischwäsche  
Annahmestelle chemische Reinigung

Wäscherei „die Brücke“ gGmbH · An der Weberei 1 · 33175 Bad Lippspringe  
Tel.: 05252 / 939933 · [www.waescherei-diebruecke.de](http://www.waescherei-diebruecke.de)




**AZUBIS GESUCHT!**

**SW-becker**  
HEIZUNGS- & SANITÄRTECHNIK GMBH & CO. KG

**DU MÖCHTEST EINEN  
JOB MIT ZUKUNFT?**

**JETZT  
BEWERBEN!**

**WIR SIND UMGEZOGEN!**

Mehr auf...  
[sw-becker.de](http://sw-becker.de)

**SW-Becker GmbH & Co. KG**  
Pfauenstr. 1 | 33181 Bad Wünnenberg

**Telefon** 02957 78 999 78  
**E-Mail** [info@sw-becker.de](mailto:info@sw-becker.de)



# Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.



Der Bundesverband ist seit mehr als 40 Jahren ein verlässlicher Partner für Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft.

Wir fördern aktiv unsere Young Professionals mit der Durchführung der deutschen Juniorenmeisterschaften für Auszubildende in der Hauswirtschaft.

## Als Mitglied bei uns...

- sind Sie auf Landes- und Bundesebene in einem Netzwerk mit hauswirtschaftlichen Expertinnen und Experten
- begeistern Sie junge Menschen auf Landes- und Bundesebene bei hauswirtschaftlichen Wettbewerben
- gestalten Sie hauswirtschaftliche Prozesse im Arbeitskreis berufliche Bildung
- erhalten Sie FUNDUS, das Fachmagazin für die professionelle Hauswirtschaft, ohne Aufpreis
- sparen Sie bei MdH-Seminaren bis zu 80,- €



**Informationen unter:**  
[www.bundesverband-hauswirtschaft.de](http://www.bundesverband-hauswirtschaft.de)

**Schreiben Sie uns an:**  
[kontakt@bundesverband-hauswirtschaft.de](mailto:kontakt@bundesverband-hauswirtschaft.de)

**Besuchen Sie uns auf:**



Bundesverband  
hauswirtschaftlicher Berufe



[mdhbundesverband](https://www.instagram.com/mdhbundesverband)





# Fachbereich Management

*RICHTIG. GUT. QUALIFIZIERT.*

- > ALLE BERUFSGRUPPEN IM  
GESUNDHEITSWESEN
- > FÜHRUNGS- & LEITUNGSKRÄFTE
- > MITARBEITER\*INNEN AUS  
MANAGEMENT & VERWALTUNG

Unser gesamtes  
Bildungsangebot  
finden Sie unter

[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)



Ihre zuständigen Bildungsreferentinnen:  
v.l. Anne Kraßort, Diana Osterloh



## WEITERBILDUNGEN

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Betriebswirt/Betriebswirtin im Sozial- und Gesundheitswesen – Fachwirt/Fachwirtin IHK | 75 |
| Controlling in sozialen Organisationen – Wirtschaftliche Abläufe auf einen Blick      | 76 |
| Fachkraft für betriebswirtschaftliche Prozesse                                        | 77 |
| Personalfachwirt/Personalfachwirtin Caritas                                           | 78 |
| Management-Assistenz in sozialen Organisationen                                       | 79 |

## SEMINARREIHEN MIT ZERTIFIKAT

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Veränderungen steuern – Projekt- und Changemanagement für Führungskräfte     | 80 |
| Prozessorientiertes Qualitätsmanagement – Verantwortung, Struktur, Umsetzung | 81 |
| Qualitätsmanagementbeauftragte*r in Einrichtungen der Altenhilfe             | 82 |
| Erfolgreich sichtbar – Marketing und Kommunikation digital gedacht           | 83 |

## SEMINARE

### Betriebswirtschaftliche Steuerung

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Grundlagen der BWL – Teil 1: Besonderheiten von Non-Profit-Organisationen | 84 |
| Grundlagen der BWL – Teil 2: Betriebsorganisation und Prozesssteuerung    | 84 |

### Führen und Leiten

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Systemische Organisationsentwicklung – Die strategische Ausrichtung Ihrer Einrichtung              | 84 |
| Personal- und Organisationsentwicklung im Einklang                                                 | 84 |
| Führung die wirkt – um was es wirklich geht                                                        | 84 |
| Kommunikation als Führungsinstrument – Teil 1: Grundlagen einer Besprechungskultur                 | 84 |
| Kommunikation als Führungsinstrument – Teil 2: Konkrete Gesprächsformen, Ziele und Verfahren       | 85 |
| Meisterklasse: anspruchsvolle Gesprächsführung – auch in Konflikten                                | 85 |
| Ethikomm – Klar führen, bewusst kommunizieren – Kommunikative Wirksamkeit mit Haltung und Struktur | 85 |
| Diversity Leading – Teams (an)führen durch kommunikative Adapter                                   | 85 |
| Mitarbeitergespräche erfolgreich führen – Zusammenarbeit positiv gestalten                         | 85 |
| Mitarbeitergespräche erfolgreich führen – Ich rede, also führe ich?!                               | 85 |
| Marketing und Öffentlichkeitsarbeit für Führungskräfte                                             | 86 |
| Digitales Marketing mit Wirkung – Konzepte und Umsetzung                                           | 86 |
| Digitales Marketing mit Wirkung – Praxistraining Social Media                                      | 86 |
| Führen in Konfliktsituationen – Klarheit, Kommunikation, Lösung                                    | 86 |
| Stärkenorientierte Führung – Kompetenzen erkennen, nutzen und weiterentwickeln                     | 86 |
| Lösungsorientierte Kommunikation in der Mitarbeiterführung                                         | 86 |
| Auf den Punkt gebracht – Souverän präsentieren & moderieren                                        | 87 |
| Spotlight & Storytelling – Mit Präsenz und Klarheit überzeugen                                     | 87 |
| Strategisches Pflegegradmanagement                                                                 | 90 |

**Personalmanagement und –wirtschaft**

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| Personalwirtschaft – Aufgaben, Ziele und strategische Ausrichtung        | 87 |
| Personalentwicklung – Strategien und Chancen                             | 87 |
| Personalführung – Mitarbeiter motivieren und Unternehmensziele erreichen | 87 |
| AVR-Systematik und Grundlagen für neue Mitarbeitende der Caritas         | 87 |
| Vergütungs- und Entgeltregelungen der AVR Caritas                        | 88 |
| Personal 4.0 – Strategien für die digitale Arbeitswelt von morgen        | 88 |

**Recht**

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Arbeitsrecht für Führungskräfte – Grundlagen | 88 |
| Arbeitsrecht in AVR Einrichtungen            | 88 |
| Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen  | 90 |

**Büromanagement**

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kommunikation und Rhetorik – In Sekretariat und Verwaltung souverän auftreten                  | 88 |
| Persönlichkeitstraining für die Management-Assistenz                                           | 88 |
| Kundenorientierung in Wort und Schrift                                                         | 89 |
| Sprache wirkt – Souveräne Gesprächsführung am Telefon                                          | 89 |
| Arbeitsorganisation und Zeitmanagement – Professionell kommunizieren und souverän auftreten    | 89 |
| Praxisorientiertes Projektmanagement – Grundlagen, Planung, Umsetzung                          | 89 |
| Effiziente Büroprozesse in sozialen Unternehmen – Arbeitsorganisation im Wandel                | 89 |
| Veränderungsprozesse begleiten – Rolle und Verantwortung der Management-Assistenz              | 89 |
| Fehlerfreundlichkeit: Ein Schlüssel für Lernkultur und Innovation                              | 90 |
| Nachhaltigkeits-Check: Energie, Wasser, Abfall in Altenpflegeeinrichtungen                     | 90 |
| Controlling in Einrichtungen und Pflegesatzverhandlungen unter Berücksichtigung des PeBeM      | 90 |
| Führen und leiten mit ethischen Werten – in die Zukunft gehen mit wertschätzendem Führungsstil | 90 |

# Wirz

im *Ökern*

ORTHOPÄDIE SCHUH TECHNIK

www.wirz-orthopaedieschuhtechnik.de

**EINLAGEN . SCHUHZURICHTUNGEN**

**ORTHOPÄDISCHE MAßSCHUHE . DIABETIKER-SCHUTZSCHUHE**

**BANDAGEN . KOMPRESSIONSSTRÜMPFE . REPARATUR**

**Heiersstraße 21 . 33098 Paderborn . TEL 0 52 51 - 69 39 149**

**MONTAG bis FREITAG 10-13 Uhr und 15-18 Uhr**

30

30 JAHRE  
 Meisterjubiläum  
 Ingolf Wirz

Anzeigen

## WEITERBILDUNGEN

# Betriebswirt/Betriebswirtin im Sozial- und Gesundheitswesen

## Geprüfter Fachwirt/Geprüfte Fachwirtin im Gesundheits- und Sozialwesen IHK

Doppelqualifikation mit Förderfähigkeit durch Aufstiegs-BAFöG

Führungsverantwortung in sozialen Einrichtungen umfasst weit mehr als Fachwissen und Personalführung. Betriebswirtschaftliche Kompetenzen sind unerlässlich, um den komplexen Anforderungen des Arbeitsalltags souverän zu begegnen. Steigende Kosten, Fachkräftemangel und gesetzliche Vorgaben verlangen umsichtiges Handeln und fundierte Entscheidungen in allen betrieblichen Prozessen. Sicherheit im Umgang mit Zahlen und in der Steuerung von Abläufen schafft Entlastung im Alltag und eröffnet Raum für strategische Führungsaufgaben

### Die Themenfelder der Weiterbildung sind:

- > Planen, Steuern und Organisieren betrieblicher Prozesse (u.a. Sozialökonomie, Sozialrecht, Organisationsentwicklung)
- > Qualitätsmanagementprozesse und Risikomanagement steuern
- > Schnittstellen gestalten, Projekte planen, Change-Prozesse begleiten
- > Steuerung und Überwachung betrieblicher Prozesse (Kennzahlen, Kalkulation, Bilanz, GuV, Controlling)
- > Personal führen und entwickeln
- > Marketingmaßnahmen strategisch planen und umsetzen
- > Arbeitsrechtliche Grundlagen in der Unternehmenspraxis

Der Lehrgang umfasst insgesamt 472 Unterrichtseinheiten. Die Inhalte werden in 15 Präsenzterminen (je 1 dreitägiges Seminar pro Monat) und 20 Web-Seminaren vermittelt. Optional können themenspezifische Zusatzmodule zu Arbeitsrecht für Führungskräfte oder Arbeitsrecht in AVR-Einrichtungen gebucht werden.

Voraussetzung für den Abschluss „Betriebswirt\*in im Sozial- und Gesundheitswesen IN VIA Akademie“ sind das Bestehen der Lehrgangsklausuren, die Durchführung eines Projektes sowie dessen Dokumentation und Präsentation im Abschlusskolloquium.

Voraussetzung für den Abschluss „Geprüfter Fachwirt/Geprüfte Fachwirtin im Gesundheits- und Sozialwesen IHK“ ist die Teilnahme am Lehrgang und eine externe Prüfung bei der Industrie- und Handelskammer. Der Abschluss entspricht der im Berufsbildungsgesetz verankerten Fortbildungsstufe 2 (Bachelor Professional). Im Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) ist er der Stufe 6 zugeordnet.

### HINWEIS!

50% der Lehrgangsgebühren können durch das Aufstiegs-BAFöG bei gegebenen Voraussetzungen gefördert werden.  
Weitere Infos erhalten Sie unter: [www.aufstiegs-bafög.de](http://www.aufstiegs-bafög.de)



**IHK**  
Weiter-  
bildung

### LEHRGANGSLEITUNG

- > Diana Osterloh
- > Clemens Johannigmann

Tel. 05251 290850  
[d.osterloh@invia-akademie.de](mailto:d.osterloh@invia-akademie.de)

### DOZENT\*INNEN

- > Marcell Dürdodt
- > Kai Uwe Schulz
- > Christian Prah
- > Ralf Wilberg
- > Kerstin Liekmeier
- > Norbert Reelsen

### TERMINE

19. Februar 2026, 9:30 Uhr bis  
21. Februar 2026, 13:00 Uhr

Weitere Termine in der  
Lehrgangsausschreibung  
Seminar-Nr.: 702-26-LM

Gebühr: 8.990,00 €  
mit Förderung: 4.495,00 €

### ZIELGRUPPE

Führungs- und Leitungskräfte,  
(aufstiegsorientierte) Fachkräfte  
im Sozial- und Gesundheitswesen

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



Weitere Infos finden Sie unter:  
[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)







Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

## PROGRAMMVERANTWORTUNG

Diana Osterloh

Tel. 05251 290850

d.osterloh@invia-akademie.de

## LEHRGANGSLEITUNG

Clemens Johannigmann

## DOZENT

&gt; Marcell Dürdodt

## STARTTERMIN

5. Februar 2026, 9:30 Uhr bis

7. Februar 2026, 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 740-26-LM

Gebühr: 2.930,00 €

## ZIELGRUPPE

Führungs- und Leitungskräfte sozialer Einrichtungen, MitarbeiterInnen der Verwaltung und Buchhaltung

## INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)

## Controlling in sozialen Organisationen – Wirtschaftliche Abläufe auf einen Blick

Diese Weiterbildung befähigt Führungskräfte dazu, bestehende oder noch einzuführende betriebswirtschaftliche Planungs- und Steuerungselemente in ihrer Einrichtung zielorientiert an die Bedingungen der permanenten wirtschaftlichen (Umwelt-) Veränderungen anzupassen. So werden wirtschaftliche Abläufe in Ihrem Unternehmen transparenter sowie Stärken und Schwächen erkennbarer.

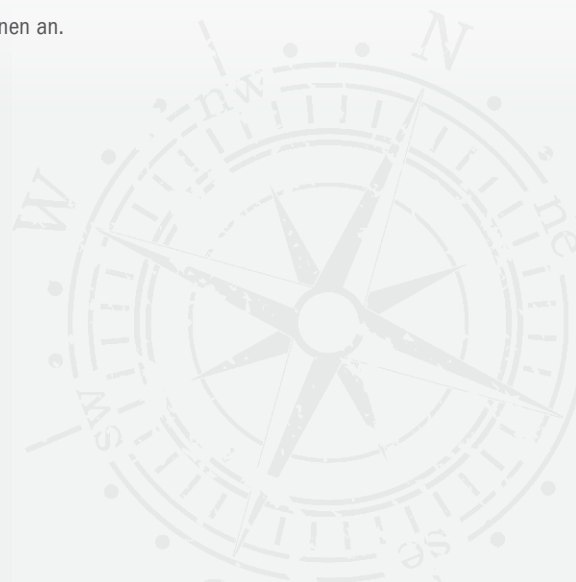
Die Teilnehmer\*innen erwerben das notwendige betriebswirtschaftliche Basiswissen mit den entsprechenden methodischen Kenntnissen des Controllings. Damit sind sie in der Lage, ein auf die Bedarfe und Bedingungen ihrer Einrichtung abgestimmtes spezifisches Controllingsystem zu implementieren, einzusetzen und fortzuentwickeln.

## Schwerpunkte der Weiterbildung:

- > Betriebswirtschaft und Controlling in sozialen Organisationen
- > Rahmenbedingungen und organisatorische Voraussetzungen
- > Auf- und Ausbau einer controllinggerechten Kosten- und Leistungsrechnung
- > Operatives Controlling: Planung und Budgetierung
- > Strategisches Controlling
- > Personalcontrolling
- > Investition und Finanzierung

Der Lehrgang umfasst mit 102 Unterrichtseinheiten inklusive Präsenzzeiten (3x 3-tägig) und Online-Veranstaltungen (2x 1-tägig). Abschlusskolloquium, Durchführung eines Controlling-Projekts und Erstellung einer Projektarbeit und Präsentation des Projekts im Abschlusskolloquium.

Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.





## Fachkraft für betriebswirtschaftliche Prozesse

Führungsverantwortung in sozialen und gesundheitsbezogenen Einrichtungen erfordert neben fachlicher und personeller Kompetenz auch fundiertes betriebswirtschaftliches Wissen. Faktoren wie Fachkräftemangel, steigende Kosten und regulatorische Anforderungen beeinflussen zunehmend das operative Geschäft und stellen hohe Anforderungen an ein wirtschaftlich umsichtiges Handeln.

Diese Weiterbildung vermittelt Kenntnisse und Fähigkeiten zur betriebswirtschaftlichen Steuerung von Prozessen. Teilnehmende erwerben Sicherheit im Umgang mit Kennzahlen, lernen wirtschaftliche Zusammenhänge zu analysieren und erfahren, wie sie betriebliche Entscheidungen fundiert vorbereiten und begleiten können. Ziel ist es, Verantwortliche zu entlasten, Handlungsspielräume zu erweitern und betriebliche Abläufe im Sinne einer nachhaltigen Organisationsentwicklung mitzugestalten.

Unsere Dozenten verfügen über langjährige Erfahrung im Gesundheits- und Sozialwesen und vermitteln praxisnahes Wissen zur Planung, Steuerung und Überwachung betrieblicher Abläufe. Die Themen orientieren sich am Rahmenplan der IHK-Weiterbildung „Geprüfter Fachwirtin im Gesundheits- und Sozialwesen (IHK)“.

Im Fokus stehen betriebswirtschaftliche Grundlagen und deren Anwendung auf konkrete Arbeitsfelder. Dazu gehören:

1. Planen, Steuern und Organisieren betrieblicher Prozesse (u.a. Sozialökonomie, Sozialrecht, Organisationsentwicklung)
2. Steuern und Überwachen betrieblicher Prozesse (u.a. Kennzahlen, Kalkulationen, Rechnungslegung, Bilanzierung, Gewinn- und Verlustrechnung, Controlling-Instrumente)

### Ihre Lernergebnisse:

- > Fundiertes Fachwissen über Analyse-, Planungs- und Kontrollprozesse und dazu einzusetzende Instrumente bei strategischen oder operativen Fragestellungen
- > Sicherheit im Umgang mit rechtlichen Fragen im Rahmen wirtschaftlicher Prozesse
- > Souveränität bei der Aufarbeitung und Interpretation von Daten aus dem Rechnungswesen und Controlling, um die Ergebnisse gegenüber internen und externen Dritten vertreten zu können.

Der Lehrgang umfasst insgesamt 276 Unterrichtseinheiten. Die Inhalte werden in 9 Präsenzterminen (je 3 Tage) und 10 Web-Seminaren vermittelt.

### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Diana Osterloh

Tel. 05251 290850  
d.osterloh@invia-akademie.de

### LEHRGANGSLEITUNG

Clemens Johannigmann

### STARTTERMIN

23. April 2026, 9:30 Uhr bis

25. April 2026, 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 790-26-LM

Gebühr: 5.310,00 €

### ZIELGRUPPE

Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**



Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

## LEHRGANGSLEITUNG

- > Norbert Altmann
- > Diana Osterloh

Tel. 05251 290850  
d.osterloh@invia-akademie.de

## DOZENT\*INNEN

- > Elmar Fromme
- > Christian Schulz
- > Katrin Osmani
- > Jessica Wolke
- > Norbert Reelsen

## STARTTERMIN

12. März 2026, 9:00 Uhr bis  
14. März 2026, 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 701-26-LM

Gebühr: 4.500,00 €

## ZIELGRUPPE

Fachkräfte in der Personalverwaltung

## INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Personalfachwirt/Personalfachwirtin Caritas

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

Praxisnah. Berufsbegleitend. Zukunftsorientiert.

Eine zukunftsfähige Personalwirtschaft vereint operative Effizienz mit strategischem Weitblick – und gewinnt angesichts des zunehmenden Fachkräftemangels mehr denn je an Bedeutung. Insbesondere im Umfeld der Caritas stellt die Komplexität der Arbeitsvertragsrichtlinien (AVR) hohe Anforderungen an die Professionalität von Personalabteilungen. Um sowohl Mitarbeitenden als auch Führungskräften kompetente Ansprechpartner\*innen zu sein, braucht es fundiertes Wissen und praxisrelevante Handlungskompetenz.

Unsere berufsbegleitende, modular aufgebaute Weiterbildung vermittelt genau das: eine umfassende Qualifikation für systematische und rechtssichere Personalarbeit im kirchlichen Kontext.

### Die Teilnehmer\*innen erwerben:

- > ein integriertes Verständnis der Aufgaben und Ziele moderner Personalwirtschaft,
- > fundiertes Fachwissen zur Struktur und Anwendung der AVR,
- > arbeitsrechtliches Grundlagenwissen mit direktem Praxisbezug,
- > Kenntnisse zu verfassungsrechtlichen Grundlagen und zur Grundordnung des kirchlichen Dienstes,
- > Einblick in Aufbau und Aufgaben der Arbeitsrechtlichen Kommission,
- > Know-how zur Zusammenarbeit mit der Mitarbeitervertretung,
- > methodische Kompetenzen zur Bearbeitung komplexer Personalfälle,
- > praktische Fertigkeiten im Einsatz von Instrumenten der Personalentwicklung,
- > kommunikative Fähigkeiten zur adressatengerechten Vermittlung personalrelevanter Themen.

Der Lehrgang umfasst 6 Pflicht- und 2 Wahlmodule und schließt im Frühjahr 2027 mit einer Prüfung ab.

Fordern Sie jetzt unser ausführliches Informationsmaterial an – und gestalten Sie die Personalwirtschaft von morgen aktiv mit.

Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**



### SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)



## Management-Assistenz in sozialen Organisationen

### Berufsbegleitende Weiterbildung mit Zertifikat

Management-Assistent\*innen arbeiten dem organisatorischen Kopf einer Einrichtung zu. Klassische Sekretariatsaufgaben sind für sie Routine, die wirklichen Herausforderungen liegen im Organisieren und Koordinieren des Büros, im Mitdenken und Zuarbeiten für die Leitung. Um diese Position professionell ausüben zu können, wird neben spezifischen Fach- und Betriebswirtschaftskenntnissen auch ein hohes Maß an sozialer und persönlicher Kompetenz erwartet. Der Lehrgang bereitet gezielt vor auf die gestiegenen Anforderungen und veränderten Aufgabenbereiche in der Management-Assistenz. Themen im Lehrgang sind u.a. Arbeitsorganisation und Zeitmanagement und praxisorientiertes Projektmanagement.

#### Die Absolvent\*innen können:

- > fachtheoretisches Wissen über Instrumente zur Planung von Arbeitsabläufen anwenden,
- > praktische Fertigkeiten von Techniken und Methoden der Büroorganisation gezielt nutzen,
- > fachspezifische Kenntnisse bei den Tätigkeiten in der Projektassistenz anwenden,
- > die Arbeitsorganisation und die Zuarbeit zum/zur Vorgesetzten eigenständig organisieren,
- > Projekte im Sekretariat mit den Methoden des Projektmanagements selbstständig durchführen,
- > die Einrichtung und das Leitungssekretariat kundenorientiert repräsentieren.

Die Weiterbildung mit Zertifikat umfasst acht Module, die Durchführung eines Praxisprojektes und dessen Präsentation in einem Kolloquium.

Die Teilnahme ist über drei Jahre möglich.

Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.

#### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Diana Osterloh

Tel. 05251 290850  
d.osterloh@invia-akademie.de

#### LEHRGANGSLEITUNG

Antje Barmeyer

#### STARTTERMIN

23. April 2026, 9:30 Uhr bis

25. April 2026, 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-26-LM

Gebühr: 3.500,00 €

#### ZIELGRUPPE

Fachkräfte aus Sekretariat  
und Verwaltung

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



# Ab Herbst 2027 wieder am START

## Systemisches Coaching mit Profil

Zertifizierte Weiterbildung nach den Standards der  
Deutsche(n) Gesellschaft für Coaching e. V. (DGfC)

Weitere Infos zum Lehrgang 2027  
finden sie unter

**[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)**



Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat



SEMINAR-  
REIHE

## PROGRAMMVERANTWORTUNG

Diana Osterloh

Tel. 05251 290850  
d.osterloh@invia-akademie.de

## LEHRGANGSLEITUNG

Ralf Wilberg

## STARTTERMIN

3. Dezember 2026, 9:30 Uhr bis  
5. Dezember 2026, 13:00 Uhr  
Seminar-Nr.: 791-26-LM  
Gebühr: 1.160,00 €

## ZIELGRUPPE

Führungs- und Leitungskräfte, Fach-  
kräfte im Sozial und Gesundheitswesen

## INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Veränderungen steuern – Projekt- und Changemanagement für Führungskräfte

Führungskräfte sind gefordert, flexibel und anpassungsfähig auf Veränderungen zu reagieren – und dabei kommunikationsfähig sowie anschlussfähig zu bleiben. Eine zentrale Aufgabe besteht darin, Anpassungsprozesse aktiv zu steuern und damit die Weiterentwicklung ihrer Organisation sicherzustellen.

In dieser Seminarreihe werden grundlegende Konzepte und Instrumente des Projekt- und Changemanagements vermittelt. Die Teilnehmenden entwickeln auf dieser Basis ein unternehmensspezifisches Konzept zum Umgang mit Veränderungsprozessen und bereiten dessen Umsetzung praxisorientiert vor. Ziel ist es, mehr Handlungssicherheit in Veränderungssituationen zu gewinnen und den Wandel im eigenen Verantwortungsbereich strukturiert zu gestalten.

### Ihre Lernergebnisse sind anwendungsbezogenes Wissen zum Projekt- und Changemanagement (PCM) über die

- > Anforderungen an praktischen Konzepte für die Planung, Steuerung, Verankerung und nachhaltige Sicherung der relevanten PCM-Prozesse
- > Anforderungen an die personellen Ressourcen von Mitarbeitern und Leitungskräften und deren Weiterentwicklung
- > Anforderungen an die personellen Ressourcen von Nutzern, deren Angehörigen, Ehrenamtlichen, Förderern und der Öffentlichkeit
- > Anforderungen für die Planung eines unternehmensspezifischen PCM-Konzepts zum Umgang mit besonderen Herausforderungssituationen

Die Seminarreihe gliedert sich in einen Präsenztermin und drei Web-Seminare (insgesamt 42 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten)

### SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)





 SEMINAR-  
REIHE


 Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

## Prozessorientiertes Qualitätsmanagement – Verantwortung, Struktur, Umsetzung

### Qualitätsmanagement in sozialen Einrichtungen – Anforderungen und Rolle der QMB

In Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens ist die Implementierung eines Qualitätsmanagementsystems (QM) seit vielen Jahren verpflichtend, um die Qualität der Leistungen zu dokumentieren und die Finanzierung über öffentliche Mittel abzusichern. In den meisten Fällen wurde die Entscheidung für ein konkretes QM-System bereits getroffen. Nach über 15 Jahren intensiver Qualitätsarbeit stehen viele Einrichtungen nun vor einem Generationswechsel – sowohl personell als auch konzeptionell.

Qualitätsmanagementbeauftragte (QMB) nehmen in diesem Kontext eine Schlüsselrolle ein. Als Stabsstelle verantworten sie die Organisation und Dokumentation der qualitätsbezogenen Prozesse und stellen sicher, dass die Anforderungen in die tägliche Arbeit aller Mitarbeitenden kommuniziert und eingebunden werden. Diese Schnittstellenfunktion zwischen Leitung, Fachpraxis und Team stellt hohe Anforderungen an Fachkompetenz, Kommunikationsfähigkeit und strukturiertes Arbeiten.

Die Seminarreihe qualifiziert für die Aufgaben der QMB, indem QM-Standards theoretisch und QM-Prüfkriterien praxisnah vermittelt werden.

#### Themen sind u.a.:

- > QM als Managementaufgabe
- > Sicherheit im Umgang mit rechtlichen Fragen im Rahmen wirtschaftlicher Prozesse
- > QM-Systeme- und Ansätze, integrierte QM-Systeme
- > Erfassen von Prozessdaten
- > Ermitteln von Q-indikatoren und -kennzahlen (interne und externe Audits)
- > Risiko- und Fehlermanagement, Weiterentwicklung eines Risikomanagements
- > Anwenden von Methoden des Zeit- und Selbstmanagements
- > Kreativitätstechniken

Die Seminarreihe gliedert sich in zwei Präsenztermine und vier Web-Seminare (insgesamt 72 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten)

#### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Diana Osterloh

Tel. 05251 290850  
d.osterloh@invia-akademie.de

#### LEHRGANGSLEITUNG

Ralf Wilberg

#### STARTTERMIN

25. Juni 2026, 9:30 Uhr bis

27. Juni 2026, 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 792-26-LM

Gebühr: 1.940,00 €

#### ZIELGRUPPE

Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte  
im Sozial und Gesundheitswesen

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**







Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat



SEMINAR-  
REIHE

#### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Diana Osterloh

Tel. 05251 290850  
d.osterloh@invia-akademie.de

#### LEHRGANGSLEITUNG

Ralf Wilberg

#### STARTTERMIN

23. April 2026, 8:30 Uhr bis  
24. April 2026, 16:00 Uhr  
Seminar-Nr.: 793-26-LM  
Gebühr: 2.460,00 €

#### ZIELGRUPPE

Führungskräfte und Mitarbeiter\*innen  
aus dem Gesundheitswesen, die sich  
für die Rolle der/des QMB qualifizieren  
wollen

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Qualitätsmanagementbeauftragte\*r in Einrichtungen der Altenhilfe

Qualitätsmanagement in der Altenhilfe – Verantwortung, Umsetzung, Kommunikation

Nach § 112 SGB XI tragen Einrichtungen der Altenhilfe die Verantwortung für die Sicherung und Weiterentwicklung der Pflegequalität. Die dafür geltenden Maßstäbe sind verbindlich definiert. Einrichtungen weisen durch ein anerkanntes Qualitätsmanagementsystem nach, dass sie diese Anforderungen erfüllen.

Qualitätsmanagementbeauftragte (QMB) übernehmen dabei eine zentrale Rolle: Als Stabsstelle koordinieren und dokumentieren sie die relevanten Prozesse, begleiten interne Abläufe und stellen sicher, dass die Qualitätsvorgaben im Alltag umgesetzt und von allen Mitarbeitenden mitgetragen werden. Diese Schnittstellenfunktion zwischen Fachpraxis, Führung und Dokumentation erfordert ein hohes Maß an Fachkenntnis, Kommunikationsstärke und strukturiertem Arbeiten.

Die Seminarreihe qualifiziert für die Aufgaben der QMB, indem QM-Standards und QM-Prüfkriterien praxisnah vermittelt werden.

#### Themen sind u.a.:

- > QM als Managementaufgabe
- > QM-Systeme- und Ansätze, integrierte QM-Systeme
- > Erfassen von Prozessdaten, Risiko- und Fehlermanagement
- > Intensivtraining als Vorbereitung auf die Qualitätsprüfung (QPR)

Die Seminarreihe gliedert sich in zwei Präsenztermine und vier Web-Seminare (insgesamt 72 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten)

Ausführliches Informationsmaterial stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

#### SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)







## Erfolgreich sichtbar – Marketing und Kommunikation digital gedacht

Ob Instagram-Post, Website-Update oder Newsletter – wer heute kommuniziert, tut das digital. Wir informieren uns online, tauschen uns per Videochat aus und nutzen soziale Medien ganz selbstverständlich im Alltag. Für Einrichtungen und Unternehmen ist eine digitale Präsenz längst nicht mehr Kür, sondern Voraussetzung für Sichtbarkeit und Reichweite.

Mit der Vielzahl an digitalen Kanälen steigen auch die Anforderungen an eine professionelle und zugleich ressourcenschonende Kommunikationsstrategie. „Nebenbei“ ist das kaum zu leisten – gefragt sind stattdessen ein fundierter Überblick über die Medienlandschaft, kreative Ideen, strategisches Denken und praktische Umsetzungskompetenz.

Welche digitalen Kanäle sind relevant? Welche Rolle spielen klassische Medien im heutigen Marketing-Mix? Welche Strategie passt zu Ihrer Einrichtung – und wie lässt sie sich auch mit begrenzten Ressourcen wirksam umsetzen? Mit diesen Fragen beschäftigt sich unsere Seminarreihe.

Im Seminar arbeiten die Teilnehmenden praxisnah an Beispielen aus ihren eigenen Einrichtungen. Eigene Kommunikationskanäle, Zielgruppen und Herausforderungen können eingebracht und gemeinsam reflektiert werden. So entstehen konkrete Ansätze für die Weiterentwicklung der digitalen Kommunikation im jeweiligen Arbeitsumfeld.

Ausführliches Informationsmaterial stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Diana Osterloh

Tel. 05251 290850  
d.osterloh@invia-akademie.de

### LEHRGANGSLEITUNG

Mario Polzer

### STARTTERMIN

9. Juli 2026, 9:30 Uhr bis

11. Juli 2026, 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 794-26-LM

Gebühr: 1.890,00 €

### ZIELGRUPPE

Einrichtungsleitungen, Führungskräfte  
im Sozial- und Gesundheitswesen

### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen




Weitere Infos finden Sie unter:  
**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**



## BWL 1: Besonderheiten von NON-Profit-Organisationen

**Termine:** 23.04.2026 – 9:30 Uhr bis 25.04.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 702-26-3M | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Kai-Uwe Schulz

**Zielgruppe:** Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln bildet eine unverzichtbare Grundlage für die Arbeit von Führungskräften in sozialen Einrichtungen. Dieses Seminar vermittelt zentrale Inhalte der Betriebswirtschaftslehre – darunter grundlegende kaufmännische Begriffe und Fragen der Betriebsorganisation. Ergänzend werden die für den Sozialbereich relevanten Rechtsformen von Unternehmen behandelt. Dabei steht nicht nur das Verstehen betriebswirtschaftlicher Zusammenhänge im Mittelpunkt, sondern auch deren Übertragung in den eigenen Arbeitskontext. Die Teilnehmenden entwickeln ein Gespür dafür, wie wirtschaftliches Denken zur Grundlage für strategische Entscheidungen, Prozesssteuerung und eine verantwortungsvolle Ressourcenplanung wird.

## BWL 2: Betriebsorganisation und Prozesssteuerung

**Termine:** 28.05.2026 – 9:30 Uhr bis 30.05.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 702-26-4M | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Kai-Uwe Schulz

**Zielgruppe:** Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Aufbauend auf dem Grundlagenseminar vertieft dieses Modul praxisrelevante Aspekte der Betriebsorganisation und der Steuerung betriebswirtschaftlicher Prozesse. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf dem Risikomanagement – einschließlich der Einführung in zentrale Instrumente zur Identifikation, Bewertung und Steuerung von Risiken in sozialen Einrichtungen. Ziel ist es, ein strukturiertes Verständnis für komplexe Abläufe zu entwickeln und sicher mit betriebswirtschaftlichen Entscheidungsgrundlagen umzugehen. Die Teilnehmenden reflektieren ihre eigene Organisation als System, erkennen Optimierungspotenziale und lernen, wie sie Risiken frühzeitig einschätzen und gezielt darauf reagieren können – ein entscheidender Faktor für nachhaltige Steuerung und Zukunftsfähigkeit.

## Systemische Organisationsentwicklung - Die strategische Ausrichtung Ihrer Einrichtung

**Termine:** 8.10.2026 – 9:30 Uhr bis 10.10.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 702-26-8M | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Kerstin Liekmeier

**Zielgruppe:** Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der Altenhilfe, Fach- und Führungskräfte im Gesundheits- und Sozialwesen

Führungskräfte stehen vor der Aufgabe, ihre Organisationen in einem dynamischen Umfeld strategisch weiterzuentwickeln. Grundkenntnisse in Organisationsentwicklung (OE) sind dabei unverzichtbar, um auf Veränderungsdruck, wachsenden Wettbewerb und komplexe Herausforderungen angemessen reagieren zu können. In diesem Seminar werden Organisationsstrukturen, systemische Gesetzmäßigkeiten und Veränderungsprozesse vertieft analysiert. Die Teilnehmenden erweitern ihren Blick auf Organisationen als komplexe Systeme und entwickeln Strategien zur zukunftsfähigen Weiterentwicklung ihrer Einrichtung.

## Personal- und Organisationsentwicklung im Einklang

**Termine:** 15.10.2026 – 9:00 Uhr bis 16.10.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 732-26-0M | **Gebühr:** 450,00 €

**Seminarleitung:** Dr. Ute Lukas

**Zielgruppe:** Führungskräfte aus der Pflege

Veränderungen in Organisationen gelingen nur dann nachhaltig, wenn sie mit der Entwicklung der Menschen einhergehen, die sie tragen. Personal- und Organisationsentwicklung sind deshalb keine getrennten Felder, sondern zwei Perspektiven auf denselben Wandel. Dieses Seminar beleuchtet, wie beides zusammenwirkt: Wie lassen sich Entwicklungsimpulse aus dem Team strategisch nutzen? Wo entstehen Reibungspunkte zwischen Struktur und Kultur? Und wie können Führungskräfte Entwicklungen gezielt fördern – bei einzelnen Mitarbeitenden wie auch auf systemischer Ebene? Im Mittelpunkt stehen praxisnahe Zugänge, Reflexion der eigenen Rolle und der Blick auf sinnvolle Verknüpfungen von individueller Förderung und organisationalem Lernen.

## Führung, die wirkt – um was es wirklich geht

**Termine:** 10.06.2026 – 9:00 Uhr bis 11.06.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 731-26-0M | **Gebühr:** 450,00 €

**Seminarleitung:** Dr. Ute Lukas

**Zielgruppe:** Führungskräfte aus der Pflege

Führung bedeutet mehr als Anweisungen geben oder Prozesse steuern. Wirkungsvolle Führung zeigt sich dort, wo Orientierung gegeben, Verantwortung übernommen und Beziehung gestaltet wird – auf eine Weise, die Menschen ernst nimmt, Entwicklungen ermöglicht und zugleich dem Auftrag der Organisation gerecht wird. Dieses Seminar geht der Frage nach, was gute und gelungene Führung im Kern ausmacht. Im Mittelpunkt stehen die persönlichen Voraussetzungen, mit denen Führung wirksam wird: Haltung, Reflexionsfähigkeit, Klarheit und die Fähigkeit, in komplexen Situationen Orientierung zu geben. Es geht darum, die eigene Führungsrolle zu schärfen – jenseits von Trends und Standardmodellen. Ein Angebot für Führungskräfte, die ihr Handeln bewusst weiterentwickeln und den eigenen Anspruch an gelingende Führung vertiefen möchten.

## Kommunikation als Führungsinstrument – Grundlagen einer Besprechungskultur

**Termine:** 19.03.2026 – 9:30 Uhr bis 21.03.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 702-26-2M | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Kerstin Liekmeier

**Zielgruppe:** Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Kommunikation ist das zentrale Führungswerkzeug – sie entscheidet darüber, ob Ziele verstanden, Aufgaben klar verteilt und Entwicklungen wirkungsvoll begleitet werden. Dieses Seminar legt den Fokus auf die kommunikativen Grundlagen, die Führung wirksam machen. Im Zentrum stehen typische Gesprächsanlässe im Führungsalltag – von kurzen Absprachen bis zu strukturierten Besprechungen. Thematisiert werden wesentliche Kompetenzen, um in Meetings Orientierung zu geben, Beteiligung zu ermöglichen und Klarheit zu schaffen.





## Kommunikation als Führungsinstrument – Konkrete Gesprächsformen – Ziele und Verfahren

**Termine:** 12.11.2026 – 9:30 Uhr bis 14.11.2026 – 13:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 711-26-0M | **Gebühr:** 620,00 €  
**Seminarleitung:** Kerstin Liekmeier  
**Zielgruppe:** Führungs- und Leitungskräfte, (aufstiegsorientierte) Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

NEU

In der Führungsarbeit ist Kommunikation weit mehr als Informationsaustausch – sie ist ein zentrales Steuerungsinstrument. Aufbauend auf grundlegenden Kenntnissen zu Kommunikation und Führung, widmet sich dieses Seminar gezielt konkreten Gesprächsformaten und deren zielgerichtetem Einsatz im Führungsalltag. Im Mittelpunkt stehen verschiedene Gesprächsanlässe und deren spezifische Anforderungen: Dienstgespräche, kurze Abstimmungen im Alltag („Zwischentürgespräche“), strukturierte Mitarbeitergespräche, Beurteilungs- und Feedbackgespräche sowie Konfliktgespräche.

## Meisterklasse: anspruchsvolle Gesprächsführung – auch in Konflikten

**Termine:** 12.03.2026 – 9:00 Uhr bis 13.03.2026 – 16:15 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 729-26-0M | **Gebühr:** 450,00 €  
**Seminarleitung:** Dr. Ute Lukas  
**Zielgruppe:** Führungskräfte aus der Pflege

Diese Meisterklasse richtet sich an Führungskräfte, die über kommunikative Grundkenntnisse hinausgehen und sich auf einem professionellen Niveau weiterentwickeln möchten. Hier geht es nicht um Techniken für den Alltag, sondern um den souveränen Umgang mit Gesprächssituationen, die eine hohe persönliche, fachliche und strategische Klarheit erfordern. Im Fokus stehen Gespräche unter Spannung: wenn Erwartungen unausgesprochen im Raum stehen, wenn Machtverhältnisse mitsprechen, wenn Konflikte unausweichlich sind oder es keine einfachen Lösungen gibt. Die Teilnehmenden reflektieren ihre Wirkung, Haltung und Sprache – und lernen, wie sie auch unter Druck Präsenz bewahren, Ambivalenzen aushalten und dialogfähig bleiben.

## Ethikomm – Klar führen, bewusst kommunizieren Kommunikative Wirksamkeit mit Haltung und Struktur

**Termine:** 3.12.2026 – 9:00 Uhr bis 4.12.2026 – 16:15 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 717-26-0M | **Gebühr:** 450,00 €  
**Seminarleitung:** Michael Krakow  
**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Führung bedeutet nicht nur entscheiden und organisieren, sondern auch kommunizieren – klar, zielgerichtet und mit ethischer Verantwortung. Dieses Tagesseminar unterstützt Führungskräfte dabei, Situationen bewusst zu gestalten und dabei Kommunikationsprozesse wirkungsvoll zu steuern. Zentrale Themen sind ein reflektiertes Rollenverständnis, die Fähigkeit zur Intrarolldifferenzierung, der konstruktive Umgang mit Erwartungshaltungen sowie die Formulierung klarer Ziele. Ergänzt wird dies durch Grundlagen zur Motivation, zur gezielten Gesprächsführung und zur professionellen Gesprächssteuerung im Mitarbeiterkontakt. Ethische Aspekte in der Kommunikation werden dabei berücksichtigt.

## Diversity Leading – Teams (an)führen durch kommunikative Adapter

**Abschnitt 1:** 7.05.2026 – 9:00 Uhr bis 8.05.2026 – 16:15 Uhr  
**Abschnitt 2:** 19.05.2026 bis 20.05.2026  
**Seminar-Nr.:** 723-26-1M | **Gebühr:** 900,00 €  
**Seminarleitung:** Michael Krakow  
**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Führung in vielfältigen Teams erfordert kommunikative Stärke, Reflexionsfähigkeit und die Fähigkeit, sich flexibel auf unterschiedliche Persönlichkeiten und Dynamiken einzustellen.

Dieses viertägige Intensivseminar unterstützt Führungskräfte dabei, ihre Rolle im Spannungsfeld von Struktur, Haltung und Kommunikation zu klären und ihre Wirksamkeit gezielt weiterzuentwickeln. Im Mittelpunkt stehen zentrale Themen der Führungspraxis: vom Rollenverständnis und Kommunikationsgrundlagen über operative Führungsmodelle bis hin zur Auseinandersetzung mit Ambiguität, Motivation, Erwartungsmanagement und Gesprächsführung.

## Mitarbeitergespräche erfolgreich führen – Zusammenarbeit positiv gestalten

**Termine:** 18.06.2026 – 9:30 Uhr bis 20.06.2026 – 13:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 725-26-1M | **Gebühr:** 640,00 €  
**Seminarleitung:** Birgit Kersten-Regenstein  
**Zielgruppe:** Führungskräfte, Teamleitungen, Mitarbeiter\*innen in der Personalverwaltung

Mitarbeitergespräche sind ein zentrales Instrument, um Mitarbeitende gezielt zu fördern, Motivation zu stärken und die Zusammenarbeit konstruktiv weiterzuentwickeln. Sie bieten Raum für Orientierung, Feedback und gemeinsames Nachdenken über Ziele und Aufgaben. Damit diese Gespräche für beide Seiten hilfreich verlaufen, benötigen Führungskräfte kommunikatives Geschick und ein solides Verständnis für Gesprächsführung. Dieses Seminar vermittelt die notwendigen Grundlagen und bietet Gelegenheit, typische Gesprächssituationen praxisnah zu reflektieren und einzuüben. Ein weiterführendes Aufbau-seminar bietet die Möglichkeit, den eigenen Kommunikationsstil gezielt zu reflektieren.

## Mitarbeitergespräche erfolgreich führen – Ich rede, also führe ich?! – Den eigenen Anteil als Instrument bewusst ansteuern

**Termine:** 5.11.2026 – 9:00 Uhr bis 6.11.2026 – 16:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 725-26-2M | **Gebühr:** 450,00 €  
**Seminarleitung:** Birgit Kersten-Regenstein  
**Zielgruppe:** Führungskräfte, Teamleitungen, Mitarbeiter\*innen in der Personalverwaltung

NEU

Dieses Seminar richtet sich an Führungskräfte, die ihre Gesprächsführung weiterentwickeln und bewusster gestalten möchten. Im Mittelpunkt steht die Auseinandersetzung mit dem eigenen Kommunikationsstil – dessen Wirkung im beruflichen Umfeld wird reflektiert und gezielt nutzbar gemacht. Das Seminar greift praxistaugliche Modelle auf, unter anderem die Kommunikationsstile nach Virginia Satir, die Einflüsse biografischer Prägungen sichtbar machen. Darüber hinaus werden Aspekte wie situatives Führungsverhalten und die Kunst der Delegation thematisiert.

## Marketing und Öffentlichkeitsarbeit für Führungskräfte

**Termine:** 9.07.2026 – 9:30 Uhr bis 11.07.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 702-26-6M | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Mario Polzer

**Zielgruppe:** Führungs- und Leitungskräfte, (aufstiegsorientierte) Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Im Rahmen des Marketings spielt die Öffentlichkeitsarbeit eine zentrale Rolle. Aktuelle Internetauftritte – etwa eine gepflegte Website, eine Facebook-Seite oder ein ansprechender Instagram-Account – gehören heute zum Standard. Professionelle Auftritte in den sozialen Medien dienen nicht nur dem Imageaufbau, sondern ermöglichen auch einen direkten Dialog mit den jeweiligen Zielgruppen. Dazu müssen Inhalte anders aufbereitet werden als in der klassischen Pressearbeit: Texte sind prägnanter zu formulieren, Bilder gezielt zu platzieren und mediale Elemente wie Videos gezielt einzusetzen, um Aufmerksamkeit und Reichweite zu erhöhen.

## Digitales Marketing mit Wirkung – Konzepte und Umsetzung

**Termine:** 11.06.2026 – 9:00 Uhr bis 12.06.2026 – 16:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 714-26-1M | **Gebühr:** 480,00 €

**Seminarleitung:** Mario Polzer

**Zielgruppe:** Führungs- und Leitungskräfte, (aufstiegsorientierte) Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Marketing im digitalen Zeitalter: Konzepte kennenlernen und die Umsetzung erproben

Die Welt ist digital – und die Auswirkungen auf Marketing und Öffentlichkeitsarbeit sind enorm. Bei der Gewinnung von Klient\*innen und Mitarbeitenden spielt das Internet eine zentrale Rolle. Social-Media-Kampagnen, Suchmaschinenoptimierung, E-Mail-Newsletter, Videos auf der eigenen Internetseite oder dem YouTube-Kanal und der Einsatz künstlicher Intelligenz sind nur einige Beispiele, um die gewünschten Zielgruppen zu erreichen. Digitale Marketing-Kompetenz ist deshalb ein entscheidender Wettbewerbsfaktor.

In diesem Seminar werden Hintergrundwissen und aktuelle Trends des digitalen Marketings vorgestellt und die Umsetzung praktisch erprobt.

## Digitales Marketing mit Wirkung – Praxistraining Social Media

NEU

**Termine:** 17.09.2026 – 9:00 Uhr bis 18.09.2026 – 16:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 714-26-2M | **Gebühr:** 480,00 €

**Seminarleitung:** Mario Polzer

**Zielgruppe:** interessierte Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Wer in den Sozialen Medien Reichweite erzielen will, braucht aussagekräftige Fotos und Videos. In diesem Praxisseminar lernen Sie, wie Sie diese planen, mit Ihrem Smartphone produzieren, bearbeiten und in Ihrem digitalen Marketing einsetzen. Die Bildergalerie vom letzten Sommerfest auf Ihrer Internetseite, das kurze Video-Statement Ihrer Geschäftsführung bei Instagram oder das Video zur Gewinnung neuer Mitarbeitender bei Facebook – dank moderner Technik sind alle Menschen mit Smartphones Content Creator. Technisch sind Mobiltelefone so gut, dass die eingebauten Kameras auch für professionelle Videos ausreichen. Social Media ganz praktisch – kurz und kompakt in zwei Tagen.

## Führen in Konfliktsituationen – Klarheit, Kommunikation, Lösung

**Termine:** 15.09.2026 – 9:00 Uhr bis 17.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 707-26-0M | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Eva Rosenauer

**Zielgruppe:** Führungskräfte, Teamleitungen

Konflikte gehören zum Arbeitsalltag – besonders dann, wenn Teams unter Druck stehen, Veränderungen anstehen oder unterschiedliche Interessen aufeinandertreffen. Für Führungskräfte bedeutet das, Spannungen frühzeitig zu erkennen, konstruktiv zu moderieren und den Überblick zu behalten, auch wenn Emotionen eine Rolle spielen. In diesem Seminar steht die Rolle der Führungskraft als Vermittlerin und Lösungsfinderin im Mittelpunkt. Es werden Grundlagen zur Konfliktdynamik und Gesprächsführung vermittelt, die helfen, Klarheit zu schaffen, Gespräche zielführend zu steuern und gemeinsame Lösungen zu entwickeln. Die Teilnehmenden reflektieren ihr eigenes Kommunikationsverhalten und erhalten praxisnahe Werkzeuge, um Konfliktsituationen souverän zu meistern.

## Stärkenorientierte Führung – Kompetenzen erkennen, nutzen und weiterentwickeln

**Termine:** 10.11.2026 – 9:00 Uhr bis 12.11.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 708-26-0M | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Eva Rosenauer

**Zielgruppe:** Führungskräfte, Teamleitungen

NEU

Stärkenorientierung ist ein zentraler Aspekt wirksamer Führung. In diesem Seminar reflektieren die Teilnehmenden ihre persönlichen Stärken und deren Wirkung im beruflichen Kontext. Sie lernen, Potenziale bei Mitarbeitenden wahrzunehmen, zu benennen und gezielt zu fördern.

Im Fokus stehen dabei die Anforderungen an Führung in sich wandelnden Organisationen, der konstruktive Umgang mit Unterschieden im Team und die Entwicklung konkreter Handlungsansätze für den Führungsalltag. Es werden konkrete Umsetzungsziele erarbeitet, um die Seminarinhalte wirksam in die eigene Führungspraxis zu übertragen.

## Lösungsorientierte Kommunikation in der Mitarbeiterführung

**Termine:** 19.05.2026 – 9:00 Uhr bis 21.05.2026 – 16:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 712-26-0M | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Eva Rosenauer

**Zielgruppe:** Führungskräfte, Teamleitungen

In vielen Organisationen werden Probleme zunächst durch langwierige Ursachenanalysen, Diskussionen und Schuldzuweisungen begleitet – häufig zulasten der Motivation und Produktivität. Dabei ließe sich die eingesetzte Energie gezielter nutzen: für einen konstruktiven Umgang mit dem Problem und die Entwicklung tragfähiger Lösungen im Team.

Das Seminar zeigt auf, wie lösungsorientierte Kommunikation dazu beitragen kann, Ressourcen zu aktivieren, Perspektiven zu erweitern und gemeinsam handlungsfähig zu bleiben. Es wird vermittelt, wie Führungskräfte eine Gesprächskultur fördern können, die auf Wertschätzung, Zielklarheit und Verantwortung basiert.



## Auf den Punkt gebracht – Souverän präsentieren & moderieren

**Termine:** 26.11.2026 – 9:00 Uhr bis 27.11.2026 – 16:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 728-26-0M | **Gebühr:** 450,00 €  
**Seminarleitung:** Birgit Kersten-Regenstein  
**Zielgruppe:** Führungskräfte, Teamleitungen, Mitarbeiter\*innen in der Personalverwaltung sowie weitere Interessierte

NEU

Sicheres Auftreten und eine klare, strukturierte Darstellung von Inhalten sind wesentliche Kompetenzen in leitenden und unterstützenden Funktionen – sei es bei Teambesprechungen, Projektpräsentationen oder in der Arbeit mit Gruppen.

Dieses Seminar vermittelt praxisnahes Handwerkszeug für gelungene Präsentationen und Moderationen im Arbeitsalltag sozialer Organisationen. Im Mittelpunkt stehen der bewusste Einsatz von Sprache, Körpersprache und Medien, der Umgang mit unterschiedlichen Gruppendynamiken sowie die eigene Haltung in herausfordernden Situationen.

## Spotlight & Storytelling – Mit Präsenz und Klarheit überzeugen

**Termine:** 29.04.2026 – 9:00 Uhr bis 30.04.2026 – 16:15 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 724-26-0M | **Gebühr:** 450,00 €  
**Seminarleitung:** Michael Krakow  
**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

NEU

Ob Projektpräsentation, Fachvortrag, Teamerklärung oder Gespräch mit externen Gästen – die Anlässe, vor Gruppen zu sprechen, nehmen im Berufsalltag stetig zu. Doch viele empfinden es als Belastung, im Mittelpunkt zu stehen. Um Unsicherheit zu kompensieren, wird häufig auf vorbereitete Texte zurückgegriffen – oft zulasten der Lebendigkeit und Wirkung. Wer ausschließlich auf Inhalte setzt, ohne eine Verbindung zum Publikum herzustellen, läuft Gefahr, nicht gehört zu werden. Denn entscheidend ist: Nur wer in Kontakt mit den Zuhörenden bleibt, kann wirklich überzeugen. Dieses Seminar setzt genau dort an.

## Personalwirtschaft – Aufgaben, Ziele und strategische Ausrichtung

**Termine:** 19.02.2026 – 9:30 Uhr bis 21.02.2026 – 13:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 702-26-1M | **Gebühr:** 590,00 €  
**Seminarleitung:** Norbert Reelsen  
**Zielgruppe:** Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Ein professionelles Personalmanagement ist ein zentraler Erfolgsfaktor für Einrichtungen im Sozial- und Gesundheitswesen. Gerade in einem Bereich, in dem Mitarbeitende weit mehr als nur ein Kostenfaktor sind, sondern die wichtigste Ressource darstellen, kommt einer strategischen Personalarbeit besondere Bedeutung zu. Führungskräfte, die über fundierte Kenntnisse in der Personalwirtschaft verfügen, verstehen zentrale Aufgaben, Prozesse und Schnittstellen – und sind so in der Lage, gemeinsam mit der Verwaltung gezielt qualifiziertes Personal zu gewinnen, zu entwickeln und langfristig zu binden – insbesondere angesichts des zunehmenden Fachkräftemangels.

## Personalentwicklung – Strategien und Chancen

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

**Termine:** 9.07.2026 – 9:30 Uhr bis 11.07.2026 – 13:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 701-26-4M | **Gebühr:** 590,00 €  
**Seminarleitung:** Norbert Reelsen  
**Zielgruppe:** Führungs- und Leitungskräfte, (angehende) Einrichtungsleitungen

Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels und den wirtschaftlichen Gegebenheiten im Sozial- und Gesundheitswesen ist die Verknüpfung der Personalentwicklung (PE) mit der Organisationsentwicklung eine zentrale strategische Aufgabe. Die gezielte Förderung von Mitarbeiter\*innen in Abstimmung mit den Bedarfen der Einrichtung ist eine Führungsaufgabe, die von der Personalabteilung in der Ablauforganisation mitverantwortet wird. Bearbeitet werden Ziele und Methoden der PE, wichtige Instrumente und Maßnahmen.

## Personalführung – Mitarbeiter motivieren und Unternehmensziele erreichen

In Kooperation mit dem Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V.

**Termine:** 8.10.2026 – 9:30 Uhr bis 10.10.2026 – 13:00 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 701-26-6M | **Gebühr:** 590,00 €  
**Seminarleitung:** Norbert Reelsen  
**Zielgruppe:** Fachkräfte in der Personalverwaltung, Führungskräfte

Mitarbeiter\*innen zu führen bedeutet, Menschen so zu motivieren, dass die Leistungsbereitschaft und -fähigkeit des Einzelnen und die Ziele des Unternehmens zum Erfolg führen.

Lernziele des Seminars sind: Erwerb eines anwendungsbezogenen Grundlagenwissens aus der Führungstheorie und die Entwicklung eines Verständnisses über die personenbezogenen Dienstleistungen in der Caritas sowie die Anforderungen an Führungskräfte vor dem Hintergrund einer mitarbeiterorientierten Personalführung.

## AVR-Systematik und Grundlagen für neue Mitarbeitende der Caritas

**Termine:** 24.03.2026 – 8:30 Uhr bis 26.03.2026 – 16:15 Uhr  
**Seminar-Nr.:** 703-26-0M | **Gebühr:** 620,00 €  
**Dozent\*innen:** Marianne Berendes | Jolanthe Schüller  
 Marcell Dürdödt | Jessica Wolke | Elmar Fromme  
**Zielgruppe:** neue Mitarbeiter\*innen im Personalmanagement, Führungskräfte

Die Richtlinien für Arbeitsverträge (AVR) in den Einrichtungen des Deutschen Caritasverbandes sind ein komplexes System von Regelungen und bilden für die Personalverwaltung die Basis für die tägliche Arbeit. In diesem Grundlagenseminar erhalten neue Mitarbeitende und Führungskräfte umfassende Kenntnisse über Inhalt und Anwendung der AVR. Sie erwerben Grundwissen über wesentliche Regelungen in den AVR einschließlich Eingruppierung, Berechnung der Vergütung, Arbeitszeitregelungen, Urlaub und Krankenbezüge. Sichern Sie sich fundiertes Wissen.



## Vergütungs- und Entgeltregelungen AVR Caritas

**Abschnitt 1 - Digital:** 7.05. – 9.05.2026

**Abschnitt 2 - Präsenz:** 22.05. – 23.05.2026

**Seminar-Nr.:** 701-26-2aM-D | **Gebühr:** 850,00 €

**Seminarleitung:** Jessica Wolke

**Zielgruppe:** Führungs- und Leitungskräfte, (aufstiegsorientierte) Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Für Praktiker\*innen in der Gehaltsabrechnung und Leitungskräften, die sich intensiver und vertiefend mit den AVR auseinandersetzen wollen, vermittelt dieses Seminar Sicherheit bei der Ein- und/oder Höhergruppierung von Mitarbeitenden und bei der Berechnung der Bezüge (Nettoentgelt, Berücksichtigung der Abzüge, Krankenbezüge, Weihnachtsgeld oder Jahressonderzahlungen, Zulagen und Zuschläge).

Für Mitarbeiter\*innen, die noch nicht länger als zwei Jahre im Bereich der AVR tätig sind, wird die Teilnahme an der dreitägigen Veranstaltung „AVR - Systematik und Grundlagen für neue Mitarbeiter der Caritas“ vorausgesetzt.

## Personal 4.0 – Strategien für die digitale Arbeitswelt von morgen

**Termine:** 26.11.2026 – 9:00 Uhr bis 27.11.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 706-26-0M | **Gebühr:** 450,00 €

**Seminarleitung:** Marcell Dürdott

**Zielgruppe:** Personalleiter\*innen, Fachkräften in der Personalverwaltung und Interessierte

Die Arbeitswelt befindet sich im Wandel: Digitale Technologien verändern etablierte Prozesse, während gesellschaftliche Entwicklungen neue Erwartungen und Anforderungen zwischen den Generationen mit sich bringen. Diese Veränderungen betreffen insbesondere die Personalarbeit in ihren verwaltenden und strategischen Funktionen.

Das Seminar vermittelt einen fundierten Überblick über aktuelle Herausforderungen, zukünftige Handlungsfelder und thematische Schwerpunkte der Personalarbeit im digitalen Wandel. Zudem bietet es Raum zur Reflexion und Einordnung der eigenen Praxis im Kontext von Personal 4.0.

## Arbeitsrecht für Führungskräfte

**Termine:** 9.06.2026 – 9:00 Uhr bis 10.06.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 719-26-1M | **Gebühr:** 430,00 €

**Seminarleitung:** Christian Prah

**Zielgruppe:** Führung- und Leitungskräfte, (angehende) Einrichtungsleitungen

Arbeitsrecht für Führungskräfte – rechtssicher handeln im Führungsalltag

Wenn Führungskräfte die zentralen Bestimmungen des Arbeitsrechts kennen, gewinnen sie Sicherheit im Umgang mit arbeitsrechtlich sensiblen Fragestellungen. Grundlagenwissen zur Anwendung arbeitsrechtlicher Vorgaben sowie Einblicke in typische Praxisprobleme helfen, Konflikte frühzeitig zu erkennen und rechtlich fundiert zu vermeiden. Dieses Seminar vermittelt die wichtigsten arbeitsrechtlichen Grundlagen – von der Begründung bis zur Beendigung von Arbeitsverhältnissen – und schafft Raum zur Bearbeitung konkreter Fälle aus dem Führungsalltag.

## Arbeitsrecht in AVR-Einrichtungen

**Abschnitt 1 - Digital:** Teil 1 10. – 12.06.2026 / Teil 2 25. – 26.06.2026

**Abschnitt 2 - Präsenz:** 21. – 25.09.2026

**Seminar-Nr.:** 701-26-3aM-D | **Gebühr:** 1.680,00 €

**Dozent\*innen:** Norbert Altmann | Katrin Osmani  
Elmar Fromme | Christian Schulz

**Zielgruppe:** Mitarbeiter\*innen aus der Personalverwaltung, Personalleiter\*innen, Einrichtungsleitungen



Dienste und Einrichtungen der Caritas unterliegen sowohl dem allgemeinen Arbeitsrecht und dem kirchlichen Tarifrecht – den Arbeitsvertragsrichtlinien (AVR). Für eine rechtssichere und verantwortungsvolle Personalarbeit ist daher fundiertes Wissen in beiden Bereichen unerlässlich. In zwei aufeinander aufbauenden Seminarwochen werden praxisrelevante Grundlagen vermittelt, die für Personalverantwortliche, Führungskräfte und Mitarbeitende in der Verwaltung gleichermaßen wichtig sind. Behandelt werden Grundlagen des Arbeitsrechts, insbesondere Vertragsrecht sowie Rechte und Pflichten im Arbeitsverhältnis.

## Kommunikation und Rhetorik – In Sekretariat und Verwaltung souverän auftreten

**Termine:** 22.01.2026 – 9:00 Uhr bis 23.01.2026 – 16:15 Uhr und 3.12.2026 – 9:00 Uhr bis 4.12.2026 – 16:15

**Seminar-Nr.:** 715-26-5M | **Gebühr:** 450,00 €

**Seminarleitung:** Regina Zelms

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Souveräne Kommunikation ist eine Schlüsselkompetenz im Berufsalltag – besonders in Sekretariat und Verwaltung, wo viele Fäden zusammenlaufen und unterschiedliche Interessen koordiniert werden müssen. Dieses praxisorientierte Seminar vermittelt grundlegende Methoden wirkungsvoller Kommunikation und stärkt die rhetorischen Fähigkeiten der Teilnehmenden.

Im Fokus stehen Kommunikationsregeln, das Zusammenspiel unterschiedlicher Kommunikationsebenen sowie der sichere Umgang mit Vortrags- und Gesprächssituationen. Die Anwendung von Rhetoriktechniken wird ebenso trainiert wie der Einsatz verschiedener Medien.

## Persönlichkeitstraining für die Management-Assistenz

**Termine:** 26.02.2026 – 9:00 Uhr bis 27.02.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 715-25-6M | **Gebühr:** 420,00 €

**Seminarleitung:** Antje Barmeyer

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Management-Assistent\*innen arbeiten dem organisatorischen Kopf einer Einrichtung zu und müssen auch im Chaos stets den Überblick bewahren, um die Einrichtung und das Sekretariat kundenorientiert repräsentieren zu können.

Ziel ist es, theoretische und praktische Aspekte einer Management-Assistenz zu vermitteln, die die professionelle Rolle im Sinne eines positiven Corporate Designs stärken. In diesem Modul wird mit einer Stärken-Schwächen-Analyse gearbeitet, um individuelle Lernziele und Verbesserungspotentiale zu ermitteln. Die persönlichen Kompetenzen sind Ausgangspunkt dieser Reflexion, Ziel ist die Erarbeitung eines arbeitsplatzspezifischen Rollenprofils.



## Kundenorientierung in Wort und Schrift

**Termine:** 19.03.2026 – 9:00 Uhr bis 20.03.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 715-26-1M | **Gebühr:** 450,00 €

**Seminarleitung:** Antje Barmeyer

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Professionelles Auftreten und moderne Bürokommunikation

Ein sicheres, verbindliches Auftreten trägt wesentlich zum positiven Image einer Einrichtung bei – im persönlichen Gespräch ebenso wie am Telefon oder in der schriftlichen Kommunikation.

Dieses Seminar vermittelt praxisnahes Wissen zu professionellem Verhalten im Kundenkontakt, zur Wirkung im Telefongespräch und zum souveränen Umgang mit herausfordernden Gesprächssituationen.

Ergänzend werden Kenntnisse zur zeitgemäßen Korrespondenz, zur Protokollführung sowie zur aktuellen Rechtschreibung aufgefrischt und praxisbezogen vertieft.

## Sprache wirkt – Souveräne Gesprächsführung am Telefon

**Termine:** 16.06.2026 – 9:00 Uhr bis 17.06.2026 – 16:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 727-26-0M | **Gebühr:** 450,00 €

**Seminarleitung:** Regina Zelm

**Zielgruppe:** Mitarbeitende in Verwaltung, Empfang, Assistenz Kundenkontakt, Fallbearbeitung, Führungskräfte sowie Interessierte mit telefonischer Kommunikationspraxis

NEU

Das Telefon bleibt auch im digitalen Zeitalter ein zentrales Kommunikationsmittel – insbesondere im Arbeitsalltag sozialer Einrichtungen. Ob im Erstkontakt, bei Rückfragen, Terminabsprachen oder in herausfordernden Gesprächssituationen: Ein sicherer, klarer und freundlicher Umgang am Telefon prägt das Bild einer Organisation nach außen und erleichtert die interne Zusammenarbeit. Dieses Seminar vermittelt praxisnahe Grundlagen einer professionellen Gesprächsführung am Telefon. Im Fokus stehen der strukturierte Gesprächsaufbau und die Gesprächssteuerung in unterschiedlichen Situationen.

## Arbeitsorganisation und Zeitmanagement – Professionell kommunizieren und souverän auftreten

**Termine:** 18.06.2026 – 9:30 Uhr bis 19.06.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 715-26-2M | **Gebühr:** 450,00 €

**Seminarleitung:** Antje Barmeyer

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Effiziente Arbeitsorganisation ist eine zentrale Voraussetzung für ein gut funktionierendes Büromanagement. Wer Arbeitsabläufe strukturiert plant und realistisch mit der zur Verfügung stehenden Zeit umgeht, schafft Übersicht, reduziert Stress und gewinnt Handlungsspielraum.

Das Seminar vermittelt praxisnahe Methoden zur Verbesserung der eigenen Arbeitsweise. Behandelt werden unter anderem Systeme zur Arbeitsorganisation, die strukturierte Schreibtisch- und Ablageverwaltung, der Umgang mit Prioritäten sowie das Erkennen und Vermeiden typischer Zeitfresser.

## Praxisorientiertes Projektmanagement – Grundlagen, Planung, Umsetzung

**Termine:** 17.09.2026 – 9:00 Uhr bis 18.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 715-26-3M | **Gebühr:** 450,00 €

**Seminarleitung:** Antje Barmeyer

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

In sozialen Organisationen gehören Projekte zum Arbeitsalltag. Sekretariate und Verwaltungsmitarbeitende spielen dabei eine wichtige Rolle in der Unterstützung von Geschäftsführung und Projektverantwortlichen.

Dieses Seminar vermittelt Grundlagen für eine strukturierte Projektarbeit: von der Zieldefinition über die Planung einzelner Projektschritte bis hin zur Erstellung eines Projektstrukturplans. Behandelt werden außerdem Methoden zur Steuerung und Kontrolle von Projekten, die Zusammenarbeit im Projektteam sowie die wirkungsvolle Präsentation von Arbeitsergebnissen.

## Effiziente Büroprozesse in sozialen Unternehmen – Arbeitsorganisation im Wandel

**Termine:** 4.11.2026 – 8:45 Uhr bis 16:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 735-26-0M-D | **Gebühr:** 190,00 €

**Seminarleitung:** Norbert Reelsen

**Zielgruppe:** Führungskräfte, Mitarbeiter\*innen aus Sekretariat und Verwaltung

Arbeitsorganisation neu denken – Büroprozesse in sozialen Einrichtungen

Veränderungsprozesse in sozialen Einrichtungen wirken sich zunehmend auf die Büroorganisation und das Aufgabenprofil in der Verwaltung aus. Eine abgestimmte Zusammenarbeit zwischen Leitung und Verwaltungsmitarbeitenden ist dabei entscheidend für eine vorausschauende, qualifizierte und entlastende Unterstützung im Alltag. In diesem Seminar werden moderne Arbeitstechniken vorgestellt, mit denen Büroprozesse zeitsparend, systematisch und effizient gestaltet werden können.

## Veränderungsprozesse begleiten – Rolle und Verantwortung der Management-Assistenz

**Termine:** 12.11.2026 – 9:00 Uhr bis 13.11.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 715-26-4M | **Gebühr:** 450,00 €

**Seminarleitung:** Antje Barmeyer

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Dynamische Entwicklungen und organisatorische Veränderungen prägen zunehmend den Berufsalltag. Auch in der Verwaltung sind Flexibilität und Mitgestaltung gefragt. Mitarbeitende in diesem Bereich übernehmen eine zentrale Rolle: Sie unterstützen Führungskräfte in allen Phasen des Wandels, sichern den Informationsfluss, fördern eine funktionierende Kommunikation und begleiten Teams bei der Umsetzung neuer Aufgaben.

Das Seminar zeigt auf, wie Verwaltungsmitarbeitende Veränderungsprozesse aktiv mitgestalten und ihre Rolle als verbindende Schnittstelle wirksam wahrnehmen können – mit Blick auf Struktur, Qualität und kontinuierliche Verbesserung.

## Fehlerfreundlichkeit: Ein Schlüssel für Lernkultur und Innovation

**Termine:** 11.02.2026 – 10:00 Uhr bis 15:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 415-26-OS-D | **Gebühr:** 110,00 €

**Seminarleitung:** Serpil Mağlıçoğlu

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte, Projektteams, agile Einheiten und für alle, die mutiger mit Fehlern umgehen möchten

Fehler passieren – entscheidend ist der Umgang damit.

In diesem Training geht es darum, Fehler nicht als Schwäche, sondern als Chance für Lernen, Innovation und Entwicklung zu sehen. Gemeinsam reflektieren wir den eigenen Umgang mit Fehlern und entwickeln mit praxisnahen Methoden Wege zu mehr Offenheit, Vertrauen und psychologischer Sicherheit im Team.

Ziel ist eine positive Fehlerkultur, die persönliche wie organisationale Resilienz stärkt und Zukunftsfähigkeit ermöglicht.

## Nachhaltigkeits-Check: Energie, Wasser, Abfall in Altenpflegeeinrichtungen

**Termine:** 21.04.2026 – 9:00 Uhr bis 14:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 202-26-0H | **Gebühr:** 240,00 €

**Seminarleitung:** Johannes Nowak

**Zielgruppe:** Leitungen stationärer Altenpflegeeinrichtungen

Die Veranstaltung hilft Ihnen, anhand Ihrer Verbrauchs- und Mengenangaben Schwachstellen in Ihrer Einrichtung zu erkennen.

Sie erhalten konkrete Ansätze, um Energie, Wasser und Abfall nachhaltiger zu managen und Kosten zu senken. Inhalte: Auswertung Ihrer Analysen, Aufzeigen von Schwachstellen bei Strom, Wärme, Wasser und Abfall, ein Nachhaltigkeits-Check-up-Fragebogen sowie praxisnahe Tipps zur Ressourcenschonung. Profitieren Sie von einer individuell zugeschnittenen Auswertung.

## Strategisches Pflegegradmanagement, Personalbemessung & Dienstplangestaltung für Leitungskräfte

**Termine:** 29.01.2026 – 9:30 Uhr bis 31.01.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 832-26-0P | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Ralf Wilberg

**Zielgruppe:** Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe sowie alle interessierten Fach- und Führungskräfte im Gesundheits-/ Sozialwesen

Mit einer optimierten Einstufung in Pflegegrade, der Analyse von Höherstufungspotentialen und erfolgreichen Widerspruchsverfahren steuern Führungskräfte ihre Einrichtungen in wirtschaftlich schwierigen Zeiten in sichere Gefilde. Ein weiterer Fokus liegt auf zeitgemäßer Dienstplangestaltung. Es wird auch die Berechnung des Personalbedarfs gemäß dem neuen PeBeM nach § 113c SGB XI thematisiert.

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

## Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen

**Termine:** 10.09.2026 – 9:30 Uhr bis 12.09.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 833-26-0P | **Gebühr:** 590,00 €

**Dozent\*innen:** Judith Brüggemann | Dirk Daniel | Ralf Wilberg

**Zielgruppe:** Fach- und angehende Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Weitere Infos unter:  
[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)

Hier erhalten Sie einen Überblick über ausgewählte sozialrechtliche Schwerpunkte aus den Büchern des SGB I bis XII.

Sie erwerben Kenntnisse über die Abläufe des Sozialverfahrensrechts, bearbeiten die Grundlagen des Schwerbehindertenrechts.

Sie vertiefen Ihr Wissen in der Anwendung und Leitung einer Altenhilfeeinrichtung bezogen auf Bereiche des SGB XI, das Heimrecht hinsichtlich exemplarischer landesrechtlicher Gesetze und Verordnungen, Wohn- und Betreuungsvertragsgesetz (WBVG) auf Bundesebene sowie ausgewählte Inhalte verschiedener Landesrahmenverträge mit dem Fokus auf die stationäre Altenhilfe.

## Controlling in Einrichtungen und Pflegesatzverhandlungen unter Berücksichtigung des PeBeM

**Termine:** 27.08.2026 bis 29.08.2026

**Seminar-Nr.:** 834-26-0P | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Clemens Johannigmann

**Zielgruppe:** Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe sowie alle interessierten Fach- und Führungskräfte im Gesundheits-/ Sozialwesen mit Vorkenntnissen zu den gesetzlich vorgeschriebenen Organisationsprozessen zur Umsetzung des §113c SGB XI

Aufgrund wachsender ökonomischer Ansprüche im Sozial- und Gesundheitswesen ist es Aufgabe der Einrichtungsleitungen, ihre personellen und finanziellen Budgets selbstverantwortlich oder in Zusammenarbeit mit Geschäftsführungen bzw. Controllern zu planen und ihre Einhaltung sicherzustellen. Dies ist Thema des Seminars mit einem Fokus auf der stationären Altenhilfe. Darüber hinaus werden aktuelle Entwicklungen diskutiert wie beispielsweise Personalbemessungsverfahren, Pflegesatzverhandlungen, Weiterentwicklung der Einrichtungen aus ökonomischer Perspektive, etc.

## Führen und leiten mit ethischen Werten – in die Zukunft gehen mit wertschätzendem Führungsstil

**Termine:** 5.11.2026 – 9:30 Uhr bis 7.11.2026 – 13:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 835-26-0P | **Gebühr:** 590,00 €

**Seminarleitung:** Alf Spröde

**Zielgruppe:** Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe sowie interessierte Fach- und Führungskräfte im Gesundheits- und Sozialwesen

Wie führt man in dynamischen Zeiten erfolgreich und wie gelingt es, in der eigenen Balance zu bleiben? Welche Werte sind wichtig und wie findet man immer wieder den richtigen Weg bei steigender Komplexität und Entscheidungsvielfalt? Sich in schwierigen Situationen mit allen Mitwirkenden über ein ethisch verantwortendes Vorgehen zu verständigen, erfordert eine Reflexion der eigenen Grundorientierung. In diesem Seminar nehmen sich Führungskräfte des Sozial- und Gesundheitswesens außerhalb ihres Alltag Zeit, um die wesentlichen Fragen des Führens und Leitens vor dem Spiegel ihrer ethischen Werte als Grundorientierung zu reflektieren.



# Zukunft lernen – digital. praxisnah. individuell

Innovative Anwendungen halten Einzug in den zukünftigen Bildungsmarkt

Lernen, wie es zu Ihrem Alltag passt.

Digitale Weiterbildung schafft neue Freiräume – flexibel, ortsunabhängig und praxisnah. Ob im Webseminar oder im hybriden Format: Sie lernen so, wie es in Ihren Arbeits- und Lebensalltag passt. Zukunftsorientierte Themen und Methoden, ergänzt durch den Einsatz moderner Technologien wie KI, sorgen für einen lebendigen Wissenstransfer.



## Seminare zu dem Thema Digitalisierung:

- |                |                                                                   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------|
| 26.-27.11.2026 | Personal 4.0 - Strategien für die digitale Arbeitswelt von morgen |
| 11.-12.06.2026 | Digitales Marketing mit Wirkung - Konzepte und Umsetzung          |

## Weiterbildungen mit digitalen Anteilen:

- |                   |                                                                              |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Start: 19.02.2026 | Betriebswirt*in im Sozial- und Gesundheitswesen/IHK                          |
| Start: 23.04.2026 | Fachkraft für betriebswirtschaftliche Prozesse                               |
| Start: 03.12.2026 | Veränderungen steuern – Projekt- und Changemanagement für Führungskräfte     |
| Start: 25.06.2026 | Prozessorientiertes Qualitätsmanagement – Verantwortung, Struktur, Umsetzung |
| Start: 23.04.2026 | Qualitätsmanagementbeauftragte*r in Einrichtungen der Altenhilfe             |

## Webseminare:

- |                |                                                                                                        |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 04.+05.03.2026 | Beauftragte*r für Medizinprodukte in Gesundheitseinrichtungen                                          |
| 23.04.2026     | Beauftragte für Medizinprodukte-Sicherheit - Aufbauseminar - Web-Seminar                               |
| 04.11.2026     | Update-Seminar für Beauftragte für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit                       |
| 09.06.2026     | Migration und soziale und gesundheitliche Ungleichheit in Deutschland                                  |
| 15.09.2026     | Planetary Health, Klima, Umwelt und Gesundheit - Eine Einführung in den Themenbereich Planetary Health |
| 04.11.2026     | Effiziente Büroprozesse in sozialen Unternehmen – Arbeitsorganisation im Wandel                        |

## Unsere Zukunftsthemen

Von „Digitales Marketing“ über „Prozessorientiertes Qualitätsmanagement“ bis zu „Erfolgreich sichtbar – Marketing und Kommunikation digital gedacht“: Wir greifen die neusten Trends und Innovationen auf.

## Ihr Mehrwert

Lernen Sie von führenden Expert\*innen, vernetzen Sie sich mit einer engagierten Community und gestalten Sie die Zukunft aktiv mit. Interaktive Formate, praxisnahe Inhalte und direkter Austausch machen jedes Seminar zu einem echten Erlebnis.

## Jetzt einsteigen

Die digitale Transformation der Bildung läuft – seien Sie dabei und erweitern Sie mit uns Ihre Perspektiven und Ihr Know-how.

Fachtagung  
Digitalisierung

13.-14.07.  
2026



Ab 2026  
Lernvideos über  
unsere Lern-  
plattform ILIAS  
verfügbar



Ansprechpartnerin

Diana Osterloh

d.osterloh@invia-akademie.de

Tel. 05251 290850



# Fachbereich Soziale Arbeit

*RICHTIG. GUT. REFLEKTIERT.*

Ihre zuständigen Bildungsreferentinnen:  
v.l. Manon Lange-Wagner, Xenia Romadina

Unser gesamtes  
Bildungsangebot  
finden Sie unter

[www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de)



Die Veranstaltungen in dem  
Bereich Soziale Arbeit sind  
teilweise gefördert von:



Gefördert vom:



Bundesministerium  
für Familie, Senioren, Frauen  
und Jugend

## WEITERBILDUNGEN

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen und Ausbilder (ReZA)   | 94 |
| HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining                                                 | 95 |
| HOT®- Fachtagung Inklusion und Teilhabe                                                   | 95 |
| Systemisches Coaching mit Profil – Werteorientiert Menschen beraten, begleiten und führen | 79 |

## SEMINARE

### Jugendsozialarbeit & Jugendberufshilfe

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Stark begleiten – Coaching für die Arbeit mit belasteten Kindern und Jugendlichen      | 96 |
| Azubi heute – Erwartungen, Herausforderungen und Chancen                               | 96 |
| Lernen, unter besonderen Bedingungen                                                   | 96 |
| Drogen und Sucht – Grundlagen, Risiken, Prävention                                     | 96 |
| Mobbing erkennen und handeln                                                           | 96 |
| Traumapädagogische Grundlagen: Trauma verstehen - Sicherheit zurückgeben               | 96 |
| Sequenzielle Traumatisierungen im Fluchtcontext und wie Traumapädagogik ihnen begegnet | 97 |

### Methodenkompetenz

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| „Die Sprache der Giraffen“ Gewaltfreie Kommunikation nach Marshall B. Rosenberg | 97 |
| Gewaltfreie Kommunikation nach Marshall B. Rosenberg – Übungstag                | 97 |
| Fehlerfreundlichkeit: Ein Schlüssel für Lernkultur und Innovation               | 97 |
| Lösungsorientierter Ansatz nach Bamberger                                       | 97 |
| Wer fragt, führt – Fragetechniken für wirkungsvolle und konstruktive Gespräche  | 97 |
| Respekt und Wertschätzung in der Kommunikation                                  | 98 |
| Mit weitem Blick – Für Sozialarbeiter*innen                                     | 98 |
| Biographische Ressourcenarbeit – Die Kraft der eigenen Lebensgeschichte         | 98 |
| Medienpädagogik als Ressource und Herausforderung im Alltag                     | 98 |
| Eigenständig im Alltag unterwegs                                                | 98 |
| Umgang mit psychisch kranken Menschen führen                                    | 98 |
| Umgang mit suchtkranken Menschen führen                                         | 99 |

### Migration und Integration

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| „Haltung Zeigen!“ – Argumentationstraining gegen diskriminierende Äußerungen            | 99 |
| Ich sehe nicht, was ich nicht weiß! Interkulturelle Kompetenzen                         | 99 |
| Zusammen Arbeiten – Teamarbeit mit verschiedenen Kulturen und vielfältigen Kolleg*innen | 55 |
| Menschen mit Beeinträchtigungen fördern und qualifizieren                               | 99 |
| Berufliche Teilhabe stärken – mit Kompetenz, Haltung und Methoden                       | 99 |

### Kinder, Jugendliche und Familien

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Bunt, lecker, selbstbestimmt – Gesund essen mit Spaß und Vielfalt | 99 |
|-------------------------------------------------------------------|----|





Weiter-  
bildung  
mit  
Zertifikat

#### PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 290858  
m.lange-wagner@invia-akademie.de

#### DOZENT\*INNEN

- > Christa Anna Fischer
- > Holger Nickel
- > M. Christine Klöber
- > Kerstin Liekmeier
- > Maria Thöne

#### STARTTERMIN

- 1. Juli 2026, 10:30 Uhr bis
- 2. Juli 2026, 16:15 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte  
finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 244-26-LH

Gebühr auf Anfrage

#### ZIELGRUPPE

Ausbilder\*innen in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf, insbesondere Ausbilder\*innen, Anleiter\*innen, Unterrichtende und Sozialpädagogen\*innen.

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



## Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen und Ausbilder (ReZA)

### Optimierung pädagogisch-didaktischer Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation

Sie sind als Ausbilder\*in oder Anleiter\*in im Bereich beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf vor vielfältige Aufgaben gestellt. Diese erfordern neben den fachlichen, sozialen, methodischen und personalen Kompetenzen auch rehabilitationspädagogische Kompetenzen.

Sie erhalten die Möglichkeit, sich in Theorie und Praxis mit den folgenden Kompetenzfeldern auseinander zu setzen und somit Ihre Handlungsmöglichkeiten für Ihren Arbeitsalltag zu erweitern:

- > Ausbildung junger Menschen mit Behinderung/Beeinträchtigung
- > Pädagogische und didaktische Aspekte
- > Rolle und Institution
- > System der beruflichen Rehabilitation und Rechtsgrundlagen
- > Psychische Krankheitsbilder und Suchterkrankungen
- > Kommunikationstheoretische Grundlagen
- > Interdisziplinäre Projekte planen und durchführen

Diese Zusatzqualifikation orientiert sich an den Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO mit einem erforderlichen Umfang von 320 Stunden. Diesen Umfang decken wir durch eine handlungsorientierte und praxisbezogene Vermittlung der Kompetenzfelder in Präsenzveranstaltungen und Studien- und Lerngruppentreffen ab.

Unterstützend finden eine eigenständige Vor- und Nachbereitung der Lehrgangsinhalte sowie ein begleitender Projektprozess statt. Ziel dieser Zusatzqualifikation ist es, Ihre pädagogisch-didaktischen Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation zu optimieren. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab.

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

#### SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmer\*innen hat unser  
IN VIA Hotel günstige Angebote  
(siehe Seite 112)

Weitere Infos finden Sie unter:

**[www.invia-akademie.de/  
bildungsangebote](http://www.invia-akademie.de/bildungsangebote)**





## HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining

Lebensqualität im Alltag sichern

In Kooperation mit dem Deutschen Caritasverband e.V.

HOT®, das HaushaltsOrganisationsTraining des Deutschen Caritasverbandes e.V. fördert und vermittelt ziel- und lösungsorientiert Alltags- und Haushaltsführungs-kompetenzen.

Die Grundprinzipien des Handlungskonzepts können in unterschiedlichen Kontexten zum Einsatz kommen, wie z. B. in der Unterstützung von Verhaltensänderungsprozessen, im Coaching zur Entwicklung von Lösungen in konkrete Aufgabenstellungen oder in der Stabilisierung des Alltags von Familien, einzelnen Personen oder Wohn-gemeinschaften. HOT® ist wirksam bei dysfunktionalen Alltags- und Haushaltsführungsstrukturen. Das HOT® hat sich als Handlungskonzept bewährt, Menschen in prekären Lebenslagen und besonderen Belastungssituationen in der Verbesserung ihrer Daseinsvorsorge zu unterstützen. Im Rahmen der Qualifizierung werden die besonderen Bedarfe der der Einsatzfelder der Teilnehmer\*innen berücksichtigt.

Die Weiterbildung umfasst 6 Module, Erprobung und Reflexion in der Praxis, Selbstlernzeiten und die Durchführung eines Projektprozesses (insgesamt 236 UE). Die Teilnehmenden erhalten nach Erfüllung der Voraussetzungen das HOT®-Zertifikat des Deutschen Caritasverbandes e.V.

### Zeit für HOT®: 6 Digitale Häppchen für Ihre Weiterentwicklung in 2026

Digital und kollegial: In einem neuen Format werden Wissensvermittlung und kollegialer Austausch rund um HOT®-Trainings und Coachings zur Kompetenz-vermittlung und Verhaltensänderung in der Alltags- und Haushaltsorganisation angeboten.

#### PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 290858

m.lange-wagner@invia-akademie.de

#### DOZENT\*INNEN

> Martina Feulner

> Kerstin Liekmeier

#### STARTTERMIN

12. Oktober 2026, 12:00 Uhr bis

15. Oktober 2026, 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 247-26-LS-K

Gebühr: 1.350,00 €

#### ZIELGRUPPE

Familienpfleger\*innen, Dorfhelfer\*innen, (sozial-)pädagogische, sozialpflegerische und hauswirtschaftliche Fachkräfte, Mitarbeiter\*innen in familien- und alltags-unterstützenden Diensten u. ä., Teamlei-tungen und Fachbereichsleitungen

#### INKLUSIVE

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme Getränke  
während der Veranstaltungen



Gefördert vom:



Bundesministerium  
für Bildung, Familie, Senioren,  
Frauen und Jugend

Im Rahmen des:



KJP Kinder- und  
Jugendplan  
des Bundes  
STÄFFEN, WAS DIE ZUKUNFT TRÄGT

## Fachtagung

Gelingende Haushaltsführung: (Neue) Strategien und Unterstützungs-möglichkeiten für eine selbstbestimmte Lebensführung und soziale Teilhabe

Im Mittelpunkt stehen praxisnahe Konzepte zur Förderung von Alltags- und Haushaltsführungs-kompetenzen. Durch die Verbindung hauswirtschaftlicher Expertise mit Methoden aus Pädagogik und Sozialer Arbeit entstehen wirksame Ansätze für ziel- und lösungsorientiertes Arbeiten.

Im Fokus stehen die bewährten Handlungskonzepte HOT®- Haushaltsorganisa-tionstraining und SALSA – Spezifische, alltagskompatible Lernsituationen systematisch finden und anleiten, die sowohl in der Kinder- und Jugendhilfe als auch in der Eingliederungshilfe erfolgreich eingesetzt werden.

Die Veranstaltung richtet sich an erfahrene HOT®-Trainer\*innen sowie Fach- und Führungskräfte in der Eingliederungshilfe.

#### TAGUNGSLEITUNG

> Martina Feulner

> Christa Anna Fischer

#### TERMIN

8. Juni 2026, 12:00 Uhr bis

9. Juli 2026, 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 248-26-OS-K

Gebühr auf unserer Website

#### ZIELGRUPPE

HOT-Trainer\*innen, Einsatz- und Team-leitungen, Fach- und Führungskräfte in der Eingliederungshilfe, Trägervertreter

## Stark begleiten – Coaching für die Arbeit mit belasteten Kindern und Jugendlichen

**Termine:** 23.04.2026 – 9:00 Uhr bis 24.04.2026 – 16:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 409-26-OS | **Gebühr:** 290,00 €

**Seminarleitung:** Gino Grimaldi

**Zielgruppe:** Pädagogische Fachkräfte, die mit Kindern und Jugendlichen arbeiten und ihre Kompetenzen im lösungsorientierten Ansatz stärken möchten

NEU

Wie können wir Kinder und Jugendliche wirksam begleiten – und dabei gut für uns selbst sorgen? Im Fokus stehen Haltung, Kommunikation, zielorientierte Coachingmethoden, Selbstreflexion und die Fähigkeit, den eigenen Fokus bewusst zu steuern. In einem geschützten Rahmen entsteht Raum für Austausch, kollegiales Lernen und persönliche Weiterentwicklung. Es geht nicht nur um hilfreiche Werkzeuge für den Alltag, sondern auch darum, die eigenen Ressourcen besser zu kennen, Belastungen frühzeitig wahrzunehmen und mit mehr Klarheit, Kraft und Empathie zu handeln – für andere und für sich selbst.

## Azubi heute – Erwartungen, Herausforderungen und Chancen

**Termine:** 21.04.2026 – 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 411-26-OS-D | **Gebühr:** 110,00 €

**Seminarleitung:** Susann Böhme

**Zielgruppe:** Ausbilder\*innen, Praxisanleiter\*innen, Ausbildungsbeauftragte sowie alle, die junge Menschen in der Ausbildung begleiten und unterstützen

NEU

Auszubildende bringen neue Werte, Erwartungen und Kommunikationsstile in die Ausbildung. In diesem Seminar lernen Sie, diese Veränderungen zu verstehen und ihre Azubis motivierend, klar und fördernd zu begleiten. Anhand praktischer Beispiele werden typische Herausforderungen im Ausbildungsalltag behandelt und Strategien zur Stärkung der Eigenverantwortung vermittelt.



## Lernen, unter besonderen Bedingungen – Grundlagen und Unterstützungsmöglichkeiten bei Lernbeeinträchtigungen

**Termine:** 4.11.2026 – 9:30 Uhr bis 5.11.2026 – 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 414-26-OS | **Gebühr:** 290,00 €

**Seminarleitung:** Susann Böhme

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus Schule, Jugendhilfe, Schulsozialarbeit sowie pädagogisch Tätige, die Kinder und Jugendliche mit Lernbeeinträchtigungen begleiten und gezielt unterstützen möchten

NEU

Lernen unter besonderen Bedingungen erfordert ein fundiertes Verständnis für individuelle Herausforderungen. Das Seminar bietet praxisnahe Einblicke in Lernprozesse, Lerntypen und Lernbeeinträchtigungen wie Legasthenie, Dyskalkulie, ADHS oder Wahrnehmungsstörungen. Behandelt werden auch rechtliche Aspekte wie der Nachteilsausgleich sowie Strategien zur Förderung von Lernmotivation. Im Mittelpunkt stehen alltagsnahe Methoden und Unterstützungsangebote, die Fachkräfte dabei stärken, betroffene Kinder und Jugendliche individuell und wirksam zu fördern.

## Drogen und Sucht – Grundlagen, Risiken, Prävention

NEU

**Termine:** 18.03.2026 – 9:30 Uhr bis 19.03.2026 – 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 412-26-OS | **Gebühr:** 290,00 €

**Seminarleitung:** Susann Böhme

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Sozialen Arbeit, Jugendhilfe, Schulsozialarbeit und pädagogisch Tätige, die mit jungen Menschen arbeiten

Im Fokus stehen grundlegende Aspekte von Konsumgewohnheiten und Suchtverhalten. Behandelt werden sowohl stoffgebundene Süchte (z.B. Alkohol, Cannabis, Medikamente) als auch stoffungebundene Abhängigkeiten wie Glücksspiel oder exzessive Mediennutzung. Thematisiert werden Ursachen, Risikofaktoren, Konsummotive sowie soziale und psychische Hintergründe von Sucht. Verschiedene Modelle zur Suchtentstehung und zum Verlauf veranschaulichen den Weg in eine Abhängigkeit. Ergänzt wird das Seminar durch praxisnahe Informationen zur Substanzkunde, zur Unterscheidung legaler und illegaler Drogen, zu aktuellen Entwicklungen sowie zu wirksamer Prävention und Ausstiegswegen.

## Mobbing erkennen und handeln

**Termine:** 29.09.2026 – 9:30 Uhr bis 30.09.2026 – 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 413-26-OS | **Gebühr:** 290,00 €

**Seminarleitung:** Susann Böhme

**Zielgruppe:** Pädagogische Fachkräfte, Sozialarbeiter\*innen, Schulsozialarbeiter\*innen und alle, die mit Kindern und Jugendlichen arbeiten

NEU

Im Mittelpunkt stehen umfassende Grundlagen zu Definition, Ursachen, Dynamiken und Folgen von Mobbing – sowohl im analogen als auch im digitalen Raum. Die Teilnehmenden lernen, typische Muster zu erkennen, Frühwarnzeichen einzuordnen und gezielte Handlungsstrategien zu entwickeln.

Behandelt werden sowohl die Perspektiven von Betroffenen als auch von Täter\*innen und dem Umfeld. Ein besonderer Fokus liegt auf präventiven Maßnahmen, wertschätzender Kommunikation in akuten Situationen und der Entwicklung eines konstruktiven Umgangs mit Konflikten – mit dem Ziel, ein respektvolles und sicheres Miteinander zu fördern.

## Traumapädagogische Grundlagen: Trauma verstehen – Sicherheit zurückgeben

**Termine:** 27.03.2026 – 9:00 Uhr bis 16:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 416-26-OS | **Gebühr:** 190,00 €

**Seminarleitung:** Stephan Neu

**Zielgruppe:** Pädagogische Fachkräfte, Sozialarbeiter\*innen, Therapeut\*innen und alle, die mit traumatisierten Kindern und Jugendlichen arbeiten

NEU

Psychische Traumatisierungen von Kindern und Jugendlichen stellen Fachkräfte oft vor große Herausforderungen.

Diese Fortbildung vermittelt fundiertes Grundlagenwissen zur Traumapädagogik – praxisnah und verständlich. Sie stärkt das Verständnis für traumabedingtes Verhalten und gibt Sicherheit für den pädagogischen Alltag. Ziel ist es, Beziehungsabbrüche zu vermeiden und stabile, traumasensible Beziehungen zu ermöglichen.





## Sequenzielle Traumatisierungen im Fluchtcontext und wie Traumapädagogik ihnen begegnet

**Termine:** 30.10.2026 – 9:00 Uhr bis 16:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 417-26-OS | **Gebühr:** 190,00 €

**Seminarleitung:** Stephan Neu

**Zielgruppe:** Pädagogische Fachkräfte, Sozialarbeiter\*innen, Therapeut\*innen und alle, die mit traumatisierten Kindern und Jugendlichen arbeiten

Geflüchtete Kinder und Jugendliche erleben oft mehrfach belastende Situationen.

Diese Fortbildung vermittelt fundierte Grundlagen zur sequenziellen Traumatisierung im Fluchtcontext. Sie hilft, Verhaltensweisen besser zu verstehen und stärkt die Handlungssicherheit im pädagogischen Alltag. Ziel ist es, traumasensibel zu begleiten, Stabilität zu fördern und Beziehungsabbrüche zu vermeiden.

NEU

## „Die Sprache der Giraffen“

Gewaltfreie Kommunikation nach Marshall B. Rosenberg

**Termine:** 18.3.2026 – 10:00 Uhr bis 19.03.2026 – 15:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 401-26-OS-D | **Gebühr:** 200,00 €

**Seminarleitung:** Serpil Mağlıçoğlu

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte aus der Sozialen Arbeit sowie (ehrenamtliche) Mitarbeiter\*innen, die ihre Kommunikationskompetenz gezielt verbessern wollen



Die Gewaltfreie Kommunikation ist eine respektvolle Form der Kommunikation und Interaktion miteinander. Sie geht tiefer und versucht tief verwurzelte Bedürfnisse in jedem Menschen zu erfüllen, wie das Bedürfnis nach Anerkennung, Respekt und Sicherheit. Ob in der Familie oder im Beruf, die GK eröffnet uns neue Handlungsspielräume und erweitert unsere Kommunikationskompetenzen. Sie lernen praxisnah die Elemente der GK (nach Marshall Rosenberg) kennen und wissen, wie sie diese nutzen können, um Konflikte ihre Schärfe zu nehmen und deren Ursachen zu erkennen.

## Gewaltfreie Kommunikation nach Marshall B. Rosenberg – Übungstag

**Termine:** 28.04.2026 – 10:00 Uhr bis 15:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 402-26-OS-D | **Gebühr:** 110,00 €

**Seminarleitung:** Serpil Mağlıçoğlu

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte aus der Sozialen Arbeit sowie (ehrenamtliche) Mitarbeiter\*innen, die ihre Kommunikationskompetenz gezielt verbessern wollen

NEU



Dieser Übungstag bietet Ihnen die Möglichkeit, die Grundlagen der Gewaltfreien Kommunikation weiter zu festigen und lebendig werden zu lassen. In einem geschützten Rahmen vertiefen wir mit abwechslungsreichen Übungen die vier Schritte nach Marshall Rosenberg und erproben ihre Anwendung in herausfordernden Alltagssituationen. Dabei stärken Sie Ihre empathischen Fähigkeiten, gewinnen mehr Sicherheit im Umgang mit Konflikten und entwickeln neue Perspektiven für ein wertschätzendes Miteinander – in Beruf, Familie und Alltag.

## Fehlerfreundlichkeit: Ein Schlüssel für Lernkultur und Innovation

**Termine:** 11.02.2026 – 10:00 Uhr bis 15:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 415-26-OS-D | **Gebühr:** 110,00 €

**Seminarleitung:** Serpil Mağlıçoğlu

**Zielgruppe:** Für Fach- und Führungskräfte, Projektteams, agile Einheiten und alle die, die mutiger mit Fehlern umgehen möchten

NEU



Fehler passieren – entscheidend ist der Umgang damit.

In diesem Training geht es darum, Fehler nicht als Schwäche, sondern als Chance für Lernen, Innovation und Entwicklung zu sehen. Gemeinsam reflektieren wir den eigenen Umgang mit Fehlern und entwickeln mit praxisnahen Methoden Wege zu mehr Offenheit, Vertrauen und psychologischer Sicherheit im Team. Ziel ist eine positive Fehlerkultur, die persönliche wie organisationale Resilienz stärkt und Zukunftsfähigkeit ermöglicht.

## Lösungsorientierter Ansatz nach Bamberger

**Termine:** 6.05.2026 – 10:00 Uhr bis 7.05.2026 – 15:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 403-26-OS-D | **Gebühr:** 200,00 €

**Seminarleitung:** Serpil Mağlıçoğlu

**Zielgruppe:** Fachkräfte und ehrenamtliche Berater\*innen, die Ratsuchende auf ihrem Weg zu mehr Selbstwirksamkeit und Selbstermächtigung begleiten



Dieses Seminar vermittelt, wie das Humanistische Menschenbild in der lösungsorientierten Praxis angewendet wird.

Die Teilnehmer\*innen erfahren, wie Ratsuchende als Gestalter ihrer Lösungen unterstützt werden können, ohne fertige Antworten zu geben. Der Fokus liegt auf der Eröffnung neuer Lösungswege und Handlungsspielräume. Dabei wird Wert auf eine Kommunikation auf Augenhöhe und eine wertschätzende Haltung gelegt. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Achtsamkeit für eigene Bedürfnisse, um Burnout und Depressionen vorzubeugen. Vielfältige Methoden runden das Seminar ab.

## Wer fragt, führt – Fragetechniken für wirkungsvolle und konstruktive Gespräche

**Termine:** 16.06.2026 – 10:00 Uhr bis 15:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 404-26-OS-D | **Gebühr:** 110,00 €

**Seminarleitung:** Serpil Mağlıçoğlu

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte aus allen Branchen sowie (Ehrenamtliche) Mitarbeiter\*innen

NEU



Ob im Beruf, Ehrenamt oder Alltag – wer fragt, führt. Fragen sind mehr als Informationsbeschaffung: Sie steuern Gespräche, öffnen neue Perspektiven und schaffen Vertrauen. In diesem praxisnahen Training lernen Sie verschiedene Fragetypen und ihre Wirkung kennen, üben aktives Zuhören und verbessern Ihre Gesprächsführung. Ziel ist es, mit klugen Fragen souverän, lösungsorientiert und konstruktiv zu kommunizieren.

## Respekt und Wertschätzung in der Kommunikation

**Termine:** 10.06.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 407-26-OS | **Gebühr:** 200,00 €

**Seminarleitung:** Dorothee Pieper

**Zielgruppe:** Mitarbeitende im sozialen und pädagogischen Bereich

Das soziale Miteinander und die Kommunikation ist zunehmend geprägt von verbalen Angriffen und aggressivem Gesprächsverhalten, besonders bei unterschiedlichen Meinungen.

Wie dem von Fachkräften begegnet und ein respektvoller Umgang gefördert, Eskalationen vermieden werden können, ist Thema dieser Fortbildung. Haltung und Handwerkszeug zur „verbalen Abrüstung“ für respektvolles und wertschätzendes Miteinander – trotz unterschiedlicher Standpunkte – werden mit Techniken aus der Kommunikationspsychologie thematisiert und trainiert um entsprechendes Verhalten bei der eigenen Klientel zu fördern.

## Mit weitem Blick – Für Sozialarbeiter\*innen

**Termine:** 8.10.2026 – 9:00 Uhr bis 9.10.2026 – 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 410-26-OS | **Gebühr:** 290,00 €

**Seminarleitung:** Gino Grimaldi

**Zielgruppe:** Pädagogische Fachkräfte im sozialen Bereich, Sozialarbeiter\*innen

NEU

In dem herausfordernden Feld der Sozialen Arbeit laufen wir oft Gefahr, uns in sogenannten „Problemtrancen“ zu verlieren. Die Klienten machen nicht mit, die Arbeitsbedingungen hindern uns daran, hilfreich zu sein, und wir können unserer Arbeit ohnehin nicht gerecht werden!

In diesem Workshop sprechen wir über Haltung, Wahrnehmung und praktische Möglichkeiten, unser Erleben positiv zu beeinflussen. So generieren wir neue Handlungsimpulse für uns, unsere Klienten und Kollegen. Als Professionelle tauschen wir uns untereinander aus, reflektieren gemeinsam unsere inneren Prozesse und lernen, wie wir an diesen wachsen können.

## Biographische Ressourcenarbeit – Die Kraft der eigenen Lebensgeschichte

**Termine:** 19.11.2026 – 10:00 Uhr bis 15:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 406-26-OS-D | **Gebühr:** 110,00 €

**Seminarleitung:** Serpil Mağlıçoğlu

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte aus allen Branchen sowie (Ehrenamtliche)Mitarbeiter\*innen

NEU



Lebensgeschichten bergen verborgene Stärken und Lernwege. Die biografische Ressourcenarbeit macht diese sichtbar und nutzbar – für persönliche Entwicklung und professionelle Begleitung.

Im Mittelpunkt stehen wertschätzende Methoden, die kraftspendende Erfahrungen, Fähigkeiten und Beziehungen aktivieren. Mit lebensnahen Übungen, Reflexion und Austausch erproben Sie, wie biografische Ressourcenarbeit in Beratung, Coaching oder Gruppen eingesetzt werden kann – zur Stärkung von Resilienz, Identität und persönlichem Wachstum.

## Medienpädagogik als Ressource und Herausforderung im Alltag

**Termine:** 29.06.2026 – 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 419-26-OS-D | **Gebühr:** 110,00 €

**Seminarleitung:** Monika Luginbühl

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus sozialberuflichen und pädagogischen Arbeitsfeldern



Digitale Medien sind im sozialpädagogischen Alltag angekommen. Sei es in der Kinder- und Jugendhilfe, in der Arbeit mit Menschen mit Behinderung oder in der Kita.

Doch was sind sinnvolle Konzepte im Alltag? Wie begegnen wir den Herausforderungen konstruktiv? Worin bestehen die Potenziale? Was sind Medienkompetenzen und wie können wir diese im Alltag fördern? Wo ist es unsere Rolle zu begrenzen und zu schützen?

Wir setzen und auf der Basis aktueller Theorien Praxis-, Handlungs- und Lösungsorientiert mit diesen Inhalten auseinander.

## Eigenständig im Alltag unterwegs

**Termine:** 29.05.2026 – 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 418-26-OS-D | **Gebühr:** 110,00 €

**Seminarleitung:** Monika Luginbühl | Christa Luginbühl

**Zielgruppe:** Fachkräfte aus sozialberuflichen und pädagogischen Arbeitsfeldern



Alle Klient\*innen in der Sozialpädagogik möchten im Alltag möglichst selbstständig sein. Aber wie erreichen sie das?

Die alltagspraktische Befähigung bietet großes Potenzial. Oftmals haben Klient\*innen komplexe Lebenssituationen. Selbstwirksamkeit und positive Erfahrungen sind wichtige Ziele.

Klient\*innen können dann Fortschritte machen, wenn die pädagogischen Teams individuelle Lernsituationen in der Praxis erkennen und systematisch gestalten. In der Fortbildung gehen wir diesem Thema nach und erarbeiten auf der Basis des Modells SALSA eine praktische Herangehensweise.

## Umgang mit psychisch kranken Menschen – Durch Wissen Handlungen verstehen können

**Termine:** 7.09.2026 – 10:30 Uhr bis 8.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 244-26-2H | **Gebühr:** 400,00 €

**Seminarleitung:** Maria Thöne

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung sowie anderer Berufsfelder psychosozialer Einrichtungen

Sie arbeiten mit Menschen, die psychisch erkrankt sind? Der professionelle Umgang mit ihnen stellt eine Herausforderung dar und erfordert Fachwissen, Empathie und klare Grenzen. Sie erhalten einen praxisnahen Überblick über die Klassifikation psychischer Störungen, deren Ursachen, Symptome, Verläufe sowie Behandlungs- und Rehabilitationsmöglichkeiten. Sie lernen, herausforderndes Verhalten besser zu verstehen und angemessen zu reagieren – für mehr Sicherheit im Alltag und eine respektvolle Begleitung psychisch belasteter Menschen.



## Umgang mit suchtkranken Menschen führen – Begegnungen in verschiedenen Arbeitsfeldern

**Termine:** 9.09.2026 – 10:30 Uhr bis 10.09.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 244-26-3H | **Gebühr:** 400,00 €

**Seminarleitung:** Holger Nickel

**Zielgruppe:** Fachkräfte der Hauswirtschaft, Pflege und Betreuung sowie weitere Berufsfelder in Einrichtungen der Suchthilfe

Suchtkranke Menschen in betreuten Arbeitsfeldern zu begleiten, erfordert fachliches Know-how, Klarheit und Empathie. Wir vermitteln die Grundlagen zu Suchtformen, Ursachen und Verläufen sowie einen praxisnahen Einblick in suchtspezifische Konzepte.

Ziel ist ein sicherer und professioneller Umgang mit Betroffenen – auch in herausfordernden Situationen. Sie lernen, Verhalten besser einzuordnen und Ihre Haltung im Kontakt mit suchtbelasteten Menschen zu reflektieren und zu stärken. Ziel ist es, suchtkranke Menschen im Arbeitsalltag sinnvoll zu fördern und professionell zu begleiten.

## „Haltung Zeigen!“ Argumentationstraining gegen diskriminierende Äußerungen

**Termine:** 8.09.2026 – 10:00 Uhr bis 9.09.2026 – 15:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 405-26-0S-D | **Gebühr:** 200,00 €

**Seminarleitung:** Serpil Mağlıçoğlu

**Zielgruppe:** Fach- und Führungskräfte aus der Sozialen Arbeit sowie (ehrenamtliche) Mitarbeiter\*innen, die ihre Argumentationskompetenz gezielt verbessern wollen



Abwertende und ausgrenzende Äußerungen können uns überall begegnen: in der Familie, unter Freunden, in der Öffentlichkeit und im Netz und sie machen uns meist einfach nur sprachlos.

In diesem zweitägigen Training geht es darum, eine menschenverachtende Äußerung nicht unkommentiert im Raum stehen zu lassen, einzugreifen da, wo es wichtig ist, und sich sowie andere zu schützen. Sie lernen da wo es nötig ist Ihre eigene Meinung kund zu tun. Sie trainieren Haltung zu zeigen und zwar wertschätzend, respektvoll und mit Achtung vor jedem Menschen – ganz gleich wer vor einem steht.

## Ich sehe nicht, was ich nicht weiß! Interkulturelle Kompetenzen

**Termine:** 8.10.2026 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

**Seminar-Nr.:** 408-26-0S | **Gebühr:** 200,00 €

**Seminarleitung:** Dorothee Pieper

**Zielgruppe:** Fachkräfte in sozialen und pädagogischen Arbeitsbereichen, die im Rahmen ihres Berufskontexts, Menschen aus anderen Kulturen begleiten, beraten, betreuen, lehren oder (an-)leiten

Nicht erst seit dem Zuwachs an Flüchtlingen gehört es zur Normalität in sozialen und pädagogischen Einrichtungen, dass dort Menschen mit unterschiedlichen kulturellen Hintergründen aufeinander treffen. Die Qualität der Begegnung hängt dabei davon ab, wie viele der jeweiligen „Spiel-Regeln“ des Miteinanders bekannt sind, damit nicht scheinbare Banalitäten und Selbstverständlichkeiten die Zusammenarbeit behindern. Sie werden für die Arbeit mit Menschen und Familien aus unterschiedlichen Kulturen sensibilisiert. Sie erwerben Wissen und Kompetenzen, um Konflikte zu verringern und eine bessere Zusammenarbeit zu ermöglichen.

## Menschen mit Beeinträchtigungen fördern und qualifizieren

**Termine:** 1.07.2026 – 10:30 Uhr bis 2.07.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 244-26-1H-K | **Gebühr:** 170,00 €

**Seminarleitung:** Christa Anna Fischer

**Zielgruppe:** Ausbilder\*innen und Fachkräfte in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf

Menschen mit multiplen Beeinträchtigungen wie Lernbeeinträchtigungen, psychischen Belastungen oder herausforderndem Verhalten benötigen individuelle Förderansätze, um beruflich qualifiziert und gestärkt zu werden. Sie lernen die unterschiedlichen Unterstützungsbedarfe kennen, um gezielt im Arbeitskontext darauf eingehen zu können. Neben der Klassifikation von Beeinträchtigungen stehen praxisnahe Methoden zur Kompetenzentwicklung und Teilhabe im Mittelpunkt. Sie entwickeln Strategien, um Lernprozesse differenziert zu gestalten und fördern so nachhaltige Integration in Arbeit und Gesellschaft.

## Berufliche Teilhabe stärken – mit Kompetenz, Haltung und Methoden

**Termine:** 14.04.2026 – 10:30 Uhr bis 15.04.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 245-26-0H-D | **Gebühr:** 340,00 €

**Seminarleitung:** Christa Anna Fischer

**Zielgruppe:** Ausbilder\*innen, Anleiter\*innen und Fachkräfte aus allen Bereichen der beruflichen Bildung und Förderung von jungen Menschen mit Beeinträchtigungen



NEU

Ziel dieser digitalen Veranstaltung ist es, die berufliche Teilhabe junger Menschen durch fachliches Know-how, einer reflektierten Haltung und bewährter Methoden wirksam zu unterstützen. Im Fokus stehen aktuelle Ansätze zur Berufsförderung, die Umsetzung individueller Förderpläne unter dem Aspekt von Selbstbestimmung und Teilhabe sowie der professionelle Umgang mit herausfordernden Situationen. Sie reflektieren ihre eigene Rolle und erhalten praxisnahe Impulse. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der Methode der Professionellen Beobachtung – als Grundlage für passgenaue Unterstützung.

## Bunt, lecker, selbstbestimmt – Gesund essen mit Spaß und Vielfalt

**Termine:** 19.05.2026 – 10:30 Uhr bis 20.05.2026 – 16:15 Uhr

**Seminar-Nr.:** 246-26-0H-K | **Gebühr:** 180,00 €

**Seminarleitung:** Christa Anna Fischer

**Zielgruppe:** Pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte aus dem ambulant betreuten Wohnen und Einrichtungen der Kinder- und Jugendhilfe

NEU

Gesund essen – aber entspannt! Dieses Seminar zeigt, wie Ernährungsthemen kind- und jugendgerecht sowie für Bewohner\*innen besonderer Wohnformen, alltagstauglich und mit Freude umgesetzt werden können. Im Mittelpunkt stehen Genuss, Selbstbestimmung und die Lust an Vielfalt – statt erhobenem Zeigefinger, Diätregeln oder Verboten. Vermittelt werden alltagstaugliche Ideen, kreative Methoden und kleine Veränderungen mit großer Wirkung. Ziel ist eine nachhaltige Gesundheitsförderung, die Lebensfreude weckt, Mitbestimmung stärkt und gemeinsam Spaß macht – beim Einkaufen, Kochen und Genießen.





# Mit der **Mobilen Akademie** bringen wir hochwertige Fortbildungen direkt zu Ihnen.

## Ihre Vorgaben:

Thematisch sind hier keine Grenzen gesetzt.  
Nennen Sie uns die Themen, die Sie sich als Inhouse-  
Fortbildung wünschen, und wir machen es möglich.  
Einrichtungsbezogen. Teamorientiert. Flexibel.

## Unser Service:

Von der Konzeption, über die Planung und Durchführung,  
bis hin zur Nachbereitung der Inhouse-Fortbildungen.

Erfahren Sie mehr und lassen Sie sich  
ein unverbindliches Angebot erstellen!

*INHOUSE.*

*MAßGESCHNEIDERT.*

*WIRTSCHAFTLICH.*

**Unverbindliches  
Inhouse-Angebot  
anfordern!**

[www.invia-akademie.de/  
inhouse-angebot](http://www.invia-akademie.de/inhouse-angebot)





### Wählen Sie selbst das passende Format!

- > Schulungen
- > Workshops
- > Vorträge
- > Anleitungen oder Coachings

Von Halb- oder Ganztages-  
veranstaltungen bis hin zu mehr-  
abschnittigen Weiterbildungen  
mit Zertifikat ist alles möglich!

### Inklusive:

- > Professionelle Handouts
- > Personalisierte Teilnahme-  
bescheinigungen oder  
Zertifikate

### Ihr Vorteile:

- + Exakt auf die Bedarfe und Ziele Ihres Unternehmens zuge-  
schnittene Schulungen – so einzigartig wie Ihr Unternehmen selbst
- + Themenschwerpunkte und Fragestellungen werden unternehmens-  
intern bearbeitet
- + Gemeinsames Lernen in der vertrauten Arbeitsumgebung stärkt den  
Teamgeist und verbessert die Zusammenarbeit Ihrer Mitarbeitenden
- + Praxisnahe Ansätze und Problemlösungen werden gemeinsam entwickelt
- + Anpassung der Unterrichtszeiten an Ihre Dienstpläne
- + Zeit- und Kostenersparnisse durch Wegfall von  
Reisekosten der Mitarbeitenden
- + Professionelle Handouts
- + Sie haben freie Terminwahl

Weitere Infos finden Sie unter  
**[www.invia-akademie.de/  
mobile-akademie](http://www.invia-akademie.de/mobile-akademie)**



### Ihre Ansprechpartnerinnen für die Mobile Akademie:

Sabrina Plückebaum  
[s.plueckebaum@invia-akademie.de](mailto:s.plueckebaum@invia-akademie.de)  
Tel. 05251 290828

Susanne Klein  
[s.klein@invia-akademie.de](mailto:s.klein@invia-akademie.de)  
Tel. 05251 290847







**Akademie Paderborn**  
erfahren.vielfältig.aktuell.  
*Standort Berlin*

# Jetzt neu: Exklusive Veranstaltungsangebote für Führungskräfte

Wir haben unsere Bildungsangebote erweitert und bieten Ihnen ab sofort Veranstaltungen für Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen an unserem Standort in Berlin an:

Der zentrale Veranstaltungsort „Unter den Linden“ kombiniert eine inspirierende Atmosphäre mit hochwertigen Bildungsangeboten. Profitieren Sie von einem wohltuenden Ausgleich vom Arbeitsalltag mit neuen Perspektiven. Unser Ziel ist es, Ihnen die fachliche Weiterentwicklung und das intensive Networking zu ermöglichen.

Die IN VIA Akademie freut sich darauf, Sie in unserer Hauptstadt begrüßen zu dürfen und gemeinsam mit Ihnen neue Wege in der Führungskräfteentwicklung zu beschreiten.

Das Networking startet bereits am Vorabend jeder Veranstaltung:  
**#dabei #Don't miss the hotspot**

**Ihr individuelles  
Weiterbildungspaket  
in Berlin!**

**Ihre Ansprechpartnerinnen:**

Susanne Klein –  
[s.klein@invia-akademie.de](mailto:s.klein@invia-akademie.de)

Diana Osterloh –  
[d.osterloh@invia-akademie.de](mailto:d.osterloh@invia-akademie.de)

## Berliner Führungskräfteveranstaltungen im Überblick:

- + Miteinander Herausforderungen begegnen – Leitungsnetzwerk Pflege und Gesundheit
- + Führen und leiten mit ethischen Werten
- + Wertschätzung als Führungsstil weiterentwickeln
- + Integriertes Nachhaltigkeitsmanagement – Soziale Einrichtungen gestalten die Zukunft
- + Multikulturelle Teams gestalten und führen – Steigerung der Führungskompetenz





## Charismatische Führungskompetenz – Management Exzellenz

**Termine:** 27.05.2026 – 9:00 Uhr bis 28.05.2026 – 17:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 101-26-0M | **Gebühr:** 900,00 €

**Seminarleitung:** Birgit Kersten-Regenstein

**Zielgruppe:** Führungs- und Nachwuchsführungskräfte, Bereichs- und Teamleiter

Nach dem Motto „Charisma ist erlernbar“ bieten wir in diesem Seminar Führungskräften die Gelegenheit, ihren Wirkungsradius in Anlehnung an die 4 Prinzipien der menschenorientierten Leadership nach Andreas Groth zu reflektieren.

Starken Führungspersönlichkeiten gelingt die Balance zwischen Leistungsorientierung und Menschlichkeit. Eine einseitige Ausrichtung auf Leistung führt zur Ausbeutung von Menschen und Gesellschaft. Menschlichkeit ohne Leistung dagegen, führt zu Mitleid und Ineffektivität. Nur die Kombination aus beidem sorgt für charismatische Führung und nachhaltigem Erfolg

## Level Up Leadership – Feedback das Führung stärkt

**Termine:** 14.10.2026 – 9:00 Uhr bis 15.10.2026 – 17:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 102-26-0M | **Gebühr:** 900,00 €

**Seminarleitung:** Birgit Kersten-Regenstein

**Zielgruppe:** Führungs- und Nachwuchsführungskräfte, Bereichs- und Teamleiter

Feedback ist ein zentrales Führungsinstrument um Verhaltensveränderung zu bewirken, Vertrauen zu stärken und die Zusammenarbeit zu verbessern. In dieser Veranstaltung reflektieren die Teilnehmenden die Wirkung von Feedback, lernen zwischen Kritik und Wertschätzung zu unterscheiden und erfahren, wie Rückmeldung so gegeben werden kann, dass sie nicht verletzt, sondern motiviert.

Die Auseinandersetzung mit Haltung, Sprache und Gesprächsführung steht im Mittelpunkt – ebenso wie die Frage, wie Führungskräfte Rückmeldung geben können, die beim Gegenüber ankommt und zur Entwicklung einlädt.

## Systemisch führen – Orientierung im Wandel

**Termine:** 20.04.2026 – 9:00 Uhr bis 21.04.2026 – 17:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 103-26-0M | **Gebühr:** 900,00 €

**Seminarleitung:** Kerstin Liekmeier

**Zielgruppe:** Führungs- und Nachwuchsführungskräfte, Bereichs- und Teamleiter

Soziale Organisationen befinden sich heute in einem dauerhaften Wandel. Führungskräfte sind gefordert, ihre Einrichtungen nicht nur zu verwalten, sondern strategisch weiterzuentwickeln.

Diese Veranstaltung bietet praxisnahes Know-how zur systemischen Organisationsentwicklung (OE) – mit dem Ziel, Komplexität zu verstehen, Veränderung zu gestalten und Strukturen zukunftsfähig auszurichten. Im Zentrum stehen Methoden zur Organisationsdiagnose, Modelle des systemischen Denkens, strategische Entwicklungsplanung sowie der Umgang mit Widerstand, Dynamiken und Emotionen im Veränderungsprozess.

## Strategisch sichtbar – Social Media wirksam einsetzen

**Termine:** 22.06.2026 – 9:00 Uhr bis 23.06.2026 – 17:00 Uhr

**Seminar-Nr.:** 105-26-0M | **Gebühr:** 900,00 €

**Seminarleitung:** Mario Polzer

**Zielgruppe:** Führungs- und Nachwuchsführungskräfte, Bereichs- und Teamleiter

Social Media ist mehr als Öffentlichkeitsarbeit – es ist ein strategisches Kommunikationsinstrument. Wer im Sozial- und Gesundheitswesen junge Zielgruppen, Angehörige oder potenzielle Fachkräfte erreichen will, braucht professionelle, geplante Kampagnen – nicht bloß spontane Einzelbeiträge.

Die Teilnehmenden entwickeln gemeinsam und praxisnah eine Social-Media-Kampagne für Facebook und Instagram. Vom Kampagnenziel über Slogan und Bildsprache bis hin zu Texten, Fotokonzepten und Videosequenzen. Auch kostengünstige technische Ausstattung und eine Erfolgskontrolle über Kennzahlen werden thematisiert.

## Hygiene-Audit 360°: Klarheit, Sicherheit und Exzellenz im Fokus

**Termine:** 9.06.2026 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 107-26-0P | **Gebühr:** 499,00 €

**Seminarleitung:** Harald Geese

**Zielgruppe:** Einrichtungsleitungen, Pflegedienstleitungen, QMB und Hygienebeauftragte

Diese Fortbildung vermittelt fundiertes und praxisnahes Wissen über die strukturierte Durchführung von Hygiene-Audits – mit besonderem Fokus auf Prozessabläufe.

Audits sind systematische, unabhängige Prüfungen, die der Bewertung der Einhaltung von gesetzlichen Vorgaben, Normen oder internen Richtlinien dienen. Ziel ist es, Risiken frühzeitig zu erkennen, Abläufe zu analysieren, Optimierungspotenziale aufzudecken und die Qualität nachhaltig zu sichern. Sie lernen, interne wie externe Audits gezielt einzusetzen – für mehr Transparenz, Sicherheit und Exzellenz in Ihrem Unternehmen.

## Reha vor Pflege – ein Konzept für die Zukunft

**Termine:** 26.11.2026 – 8:45 Uhr bis 16:30 Uhr

**Seminar-Nr.:** 106-26-0P | **Gebühr:** 499,00 €

**Seminarleitung:** Lutz Karnauchow

**Zielgruppe:** Leitungskräfte von Pflegeeinrichtungen, interessierte Pflegefachkräfte

Die Veranstaltung vermittelt Grundlagen des von Lutz Karnauchow und Dr. Petra Thees entwickelten Pflegemodells domino-coaching™. domino-coaching™ ist ein rehabilitatives Pflegemodell, welches zu je 50% aus Motivationspsychologie und Bewegungstraining besteht. Das Modell wird seit über 25 Jahren erfolgreich in den insgesamt 12 Einrichtungen von domino-world™ angewandt. Am Vormittag wird der Erfolg des Modells anhand vieler Praxisbeispiele aufgezeigt. Ferner werden die dem Modell zugrundeliegenden Management- und Führungsprozesse erläutert. Am Nachmittag erfolgt der Besuch im domino-world™ Club Tegel.



# JOSEFS PILS

GUTES TRINKEN. GUTES TUN!

ECHTE VIELFALT  
EINEN SCHLUCK  
ENTFERNT

DEUTSCHLANDS ERSTE  
INKLUSIONSBRAUEREI  
AUS BAD LIPPSPRINGE



Anzeige

**Café  
Intención**  
DER FAIRTRADE-PIONIER

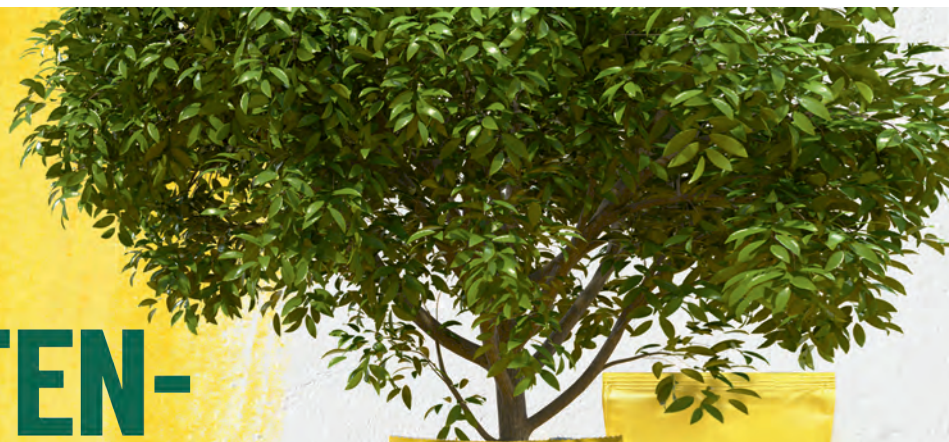
1 PACKUNG =  
**1 SCHATTEN-  
BAUM**

Der Kaffeeanbau ist vom Klimawandel bedroht – und damit die Existenz all derer, die vom Kaffee leben. Werde mit uns aktiv: Für jede gekaufte Packung unserer Länderkaffees pflanzen wir einen Schattenbaum im Kaffeeursprung!

Erfahre mehr:



DE-ÖKO-003  
Nicht-EU-Landwirtschaft



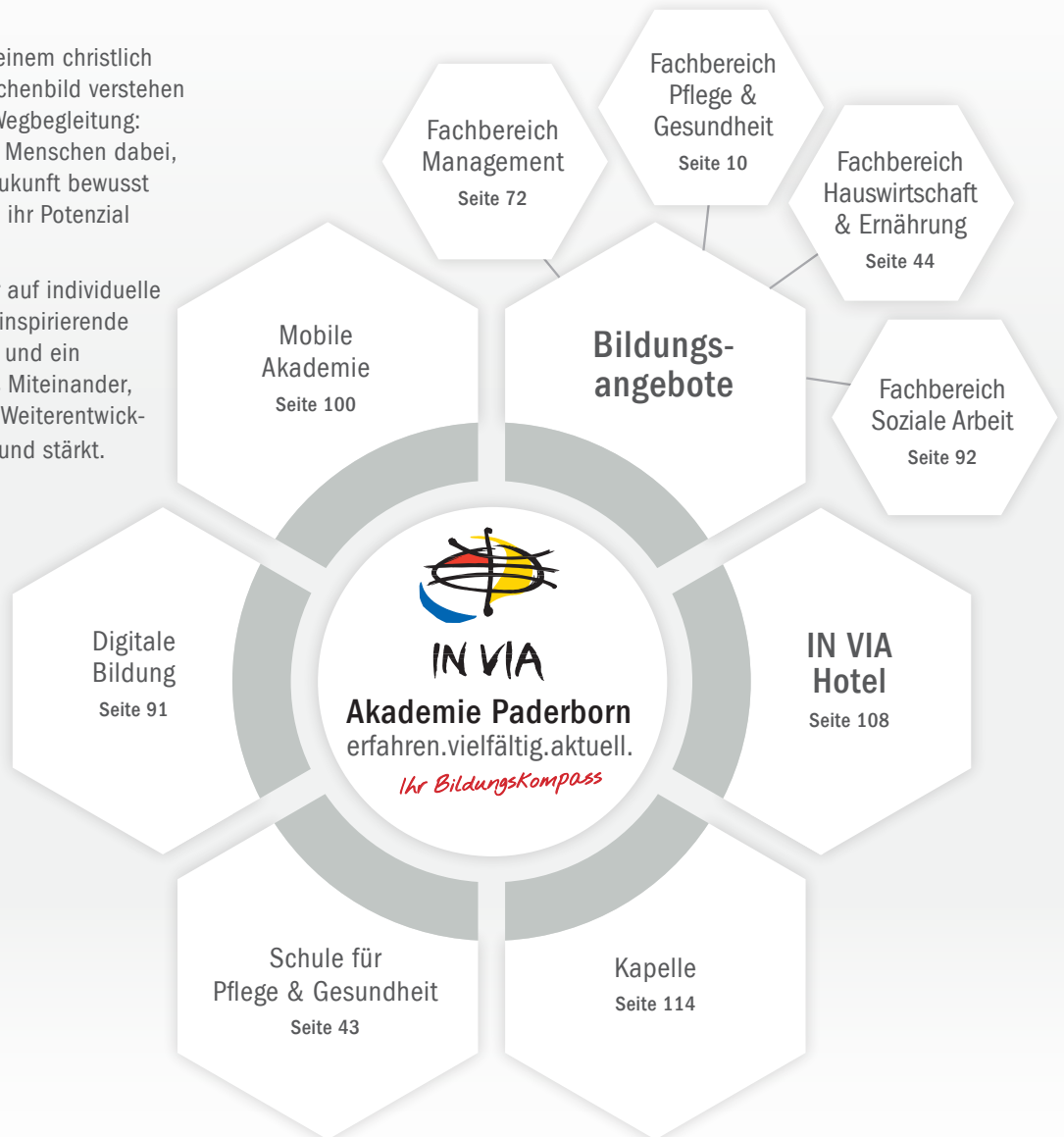
Anzeige

# Kompetenz in Bildung, Beratung und Forschung

*ERFAHREN. VIELFÄLTIG. AKTUELL.*

Ausgehend von einem christlich geprägten Menschenbild verstehen wir Bildung als Wegbegleitung: Wir unterstützen Menschen dabei, ihre berufliche Zukunft bewusst zu gestalten und ihr Potenzial zu entfalten.

Dabei setzen wir auf individuelle Förderung, eine inspirierende Lernatmosphäre und ein wertschätzendes Miteinander, das persönliche Weiterentwicklung ermöglicht und stärkt.



Mitglied im Netzwerk der Fort- und Weiterbildungsanbieter in der Caritas  
[www.caritas-netzwerk.de](http://www.caritas-netzwerk.de)



**CaritasAkademien.de**

Mitglied im Verbund der Caritas-Akademien  
[www.caritas-akademie.de/akademien](http://www.caritas-akademie.de/akademien)



Das Qualitätsmanagement der IN VIA Akademie basiert auf den Prinzipien des EFQM: 2024 wurde die IN VIA Akademie nach den Richtlinien des Gütesiegelverbundes rezertifiziert.





# 75 Jahre IN VIA Akademie

## Ein bedeutender gesellschaftlicher Beitrag bis heute

Die IN VIA Akademie in Paderborn blickt auf 75 Jahre Geschichte zurück: 1950 als Meinwerk-Institut auf den Grundmauern der Residenz von Bischof Meinwerk gegründet, entwickelte sie sich von einer Schulungsstätte für Ordensfrauen zu einer Weiterbildungsakademie für Mitarbeitende im Sozial- und Gesundheitswesen. Die Entwicklung war geprägt von Herausforderungen, Innovationen und Erfolgen.

**In der Nachkriegszeit** begegnete man dem Institut zunächst mit Skepsis: Angesichts von Wohnungsnot und Arbeitslosigkeit stellten Kritiker den Nutzen einer Schulungsstätte für Ordensfrauen infrage. Zudem gab es finanzielle Engpässe und einen Mangel an Lehrkräften. Dennoch gelang es engagierten Frauen, Unterstützung von Kirche, Caritas und Behörden zu gewinnen.

**Prägende Wegbereiterinnen** waren Elisabeth Denis als Ideengeberin, Käthe Kühlenbäumer als langjährige Leiterin und Elisabeth Real als Leiterin der Wirtschaftserfahrerinnenschule. Das Institut trug maßgeblich zur Professionalisierung der Sozialarbeit, zur Integration von Migrantinnen und zur Verbesserung der Bildungs- und Berufschancen von Frauen bei.

**Im Laufe der Zeit** entstanden zentrale Einrichtungen wie das Jugendhaus mit Werkheim (später Pflegevorschule), ein Förderlehrgang für Spätaussiedlerinnen sowie Beratungs- und Vermittlungsstellen für Jugendliche. Die Fachschule für Wirtschaftserfahrerinnen, die Höheren Fachschulen für Sozialarbeit und Sozialpädagogik sowie das 1992 gegründete Fachseminar für Altenpflege erweiterten das Bildungsangebot stetig.

**Seit den 70er Jahren** wächst der Fortbildungsbedarf im sozialen Bereich stark. Neue gesellschaftliche und technologische Entwicklungen – etwa demografischer Wandel, Fachkräftemangel und Digitalisierung – machen flexible Bildungsformate nötig.

**Heute bieten die vier Fachbereiche der Akademie** vielfältige Bildungsprogramme an, um die berufliche Bildung zukunftsfähig zu gestalten. Und dies nicht nur am Standort Paderborn, sondern bundesweit! Darüber hinaus betreibt die heutige IN VIA Akademie gemeinsam mit dem Christlichen Klinikum Paderborn eine der größten und modernsten Pflegeschule in Ostwestfalen.

**Die Geschichte der IN VIA Akademie** zeigt, wie Innovation, Anpassungsfähigkeit und Engagement eine Institution formen können, die bis heute wesentlich zur gesellschaftlichen Entwicklung beiträgt.



Juni 1956

Fr. Denis  
Fr. Kühlenbäumer  
Dir. Penzges  
Dr. Schmidt  
Fr. Real



# IN VIA – Wir sind weiter auf dem Weg!

Kennen Sie die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDG's)? Diese wurden bereits 2015 von den UN-Mitgliedsstaaten beschlossen. Angesichts der zunehmenden globalen Veränderungen wird die Umsetzung zum strategischen Pflichtziel für alle!

Bei der IN VIA leben wir diese Werte täglich! Unser Name ist Programm für unser Selbstverständnis: **IN VIA – Wir sind auf dem Weg.** Als Bildungsunternehmen im Sozial- und Gesundheitswesen konzentrieren wir uns besonders auf diese Ziele:

- » **3 – Gesundheit & Wohlbefinden**
- » **4 – Hochwertige Bildung**
- » **17 – Partnerschaften zur Erreichung der Ziele**



**Wir waren für Sie unterwegs, um hochaktuelles, innovatives und zukunftsgerichtetes Wissen zu sammeln. Hier waren wir dabei:**

- ❶ »Hauswirtschaft – Zukunft – Transformation«  
3. Deutscher Hauswirtschaftskongress
- ❷ »Nachhaltige Verpflegung in der Caritas und Diakonie«  
Netzwerktreffen CSR und Nachhaltigkeit in Caritas und Diakonie
- ❸ »AKSB Schwerpunktkonferenz – Schwerpunkt „Sozial-ökologische Transformation“«
- ❹ »BNE-Fachforum des Gütesiegelverbund Weiterbildung«

## Das Ergebnis:

»Integriertes Nachhaltigkeitsmanagement«  
heißt unser Lehrgang mit Hochschulzertifikat.  
In Kooperation mit der FH Münster starten wir  
im März 2026. (Siehe Seite 52)

Mit dem Lehrgang »Nachhaltigkeitsmanager\*in  
in den hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern«  
(Seite 51) und weiteren Bildungsveranstaltungen  
leisten wir ebenfalls einen Beitrag zur nachhaltigen  
Entwicklung um Sie für die Herausforderungen der  
Zukunft zu rüsten.

**Und wann machen Sie sich auf den Weg der Nachhaltigkeit? Kommen Sie mit uns ins Gespräch.**

Kerstin Bonge-Besserdich | Tel. 05251 290860 | k.bonge@invia-akademie.de

Xenia Romadina | Tel. 05251 290857 | x.romadina@invia-akademie.de



# IN VIA Hotel ★★★

„ Sie suchen einen geeigneten Ort für Ihre nächste Tagung? Verbinden Sie Arbeit und Freizeitangebote in idealer Weise. Bei uns sind Sie in den besten Händen.“



Edeltraud Glahn,  
Leiterin IN VIA Hotel

## Ihr Treffpunkt für Reisen & Business

*ZUKUNFTSORIENTIERT. REGIONAL. NACHHALTIG.*

Unser Haus ist mehr als eine Unterkunft – hier erleben Sie das herzliche Ostwestfalen bei Veranstaltungen, Geschäftsreisen oder Wochenendtrips.

Die neu gestalteten Zimmer des IN VIA Hotels verkörpern das „IN VIA Gefühl“ – eine harmonische Verbindung von Nachhaltigkeit, regionaler Verbundenheit und modernem Komfort. Beim Betreten ist die einladende Atmosphäre – die von der durchdachten Raumgestaltung ausgeht – sofort spürbar.

Die neu gestalteten Zimmer spiegeln unser Wohlfühlkonzept: nachhaltige Materialien, regionale Akzente und moderner Komfort. Sanfte Naturtöne, Holzdetails und klare Linien schaffen eine entspannte Atmosphäre.





Bequeme Betten mit hochwertiger Bettwäsche garantieren erholsamen Schlaf. Großzügige Fenster lassen Tageslicht herein und verbinden den Raum mit der Stadt. Im modernisierten Bad empfängt Sie zeitgemäßes Design für Ihr Wohlbefinden.

Unser Raumkonzept setzt mit der Deckenbeleuchtung mit regionalen Naturmotiven angenehme Akzente. Liebevoll ausgewählte Wand- und Bodenbeläge sowie Möbel spiegeln die umliegende Landschaft wider.

Die zentrale Lage im Herzen Paderborns ermöglicht kurze Wege zu Sehenswürdigkeiten, Sport- und Freizeitmöglichkeiten und Veranstaltungen.

Kleine Details und unser aufmerksamer Service vermitteln das Gefühl von Ankommen, Wertschätzung und Beständigkeit – unser Versprechen für Ihren Aufenthalt.

## „O“ Töne unserer Gäste

„Sehr schönes Tagungs- und Seminarhotel. Sehr gut und zentral gelegen.“

„Sehr schöne, moderne Zimmer und reichhaltiges, leckeres Frühstück“

„Das Zimmer war sauber, ruhig gelegen und aus reichend groß. Das Bett war bequem und für eine Person genau richtig. Die Einrichtung ist modern, aber minimalistisch – für einen Kurzaufenthalt völlig ausreichend. WLAN und Kabel TV funktionierten ...“

„Ich war zur Weiterbildung da. Sehr nettes und aufmerksames Personal sowie der Chef. Super Dozenten. Vielen Dank auf jeden Fall zu empfehlen.“



BRANDNEU.  
MODERN.  
KOMFORTABEL.



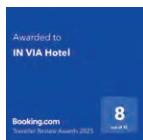
**BETT & BIKE**  
Fahrradfreundlicher  
Gastbetrieb



**WANDERBARES  
DEUTSCHLAND**  
Zertifizierter  
Qualitätsgastgeber



**DEHOGA**  
Deutsche Hotel-  
klassifizierung  
mit 3 Sternen



**WIR SIND  
AUSGEZEICHNET!**  
Mit dem Traveller  
Review Award 2025  
von Booking.com



**NACHHALTIGES  
REISEZIEL**

## RICHTIG. GUT. UNTERGEBRACHT.

So vielfältig wie Ihre Ansprüche, so vielseitig sind die Angebote, die Ihnen das im Herzen von Paderborn gelegene IN VIA Hotel bietet.

Fühlen Sie sich wohl bei uns nach einem erlebnisreichen Tag auf Ihrer Radtour ebenso wie nach einem Arbeitstag im Rahmen Ihrer Dienstreise oder Teilnahme an einer Veranstaltung. Sie werden entdecken, dass sich ein Wiederkommen für eine Tour durch unsere kultureiche Stadt und das attraktive Umfeld lohnt.

### HOTELZIMMER

- + 64 moderne, komfortable Zimmer, davon
- + 54 Einzelzimmer
- + 6 Doppelzimmer
- + 3 TWIN-Zimmer
- + 1 Familienzimmer (2 DZ mit Zwischentür)
- + 7 behindertenfreundliche Zimmer und
- + 3 rollstuhlgerechte Zimmer
- + 24 Stunden Check-in
- + kostenfreies High-Speed WLAN
- + Umfangreiches TV- und Radioprogramm
- + Alle Bäder mit Dusche/WC/Föhn



## RICHTIG. GUT. AUSGESTATTET.

Ein geeigneter Ort für Ihre Tagungen, Konferenzen oder Veranstaltungen.

Sie finden bei uns Inspiration und positive Arbeitsatmosphäre für begeisternde Veranstaltungen abseits der Tagesroutine – ganz gleich ob Denkwerkstatt im kleinen Kreis oder motivierende Konferenzen.

Zuverlässige Organisation und freundlicher Service sind für uns ebenso selbstverständlich wie das Eingehen auf Ihre speziellen Wünsche.

### TAGUNGSMÖGLICHKEITEN UND AUSSTATTUNG

- + 14 lichtdurchflutete Veranstaltungs-, Tagungs- und Konferenzräume für Veranstaltungen bis zu 120 Personen
- + flexible Raumgestaltung
- + zusätzliche Gruppen- und Aufenthaltsräume
- + Digitale Medientechnik Smartboards & Tagungsequipment
- + kostenfreies High-Speed WLAN
- + Barrierefreiheit
- + Bistro (in Selbstbedienung) rund um die Uhr geöffnet
- + moderne Lehrküche
- + Kapelle

### IN VIA Hotel – Hier sind Sie immer willkommen!

Willkommen zu sein fühlt sich großartig an – und genau dieses Gefühl möchten wir Ihnen schenken.

Unser **Rezeptionsteam** ist von Ihrer Ankunft bis zu Ihrer Abreise für Sie da: mit einem herzlichen Lächeln, hilfreichen Tipps und Unterstützung, wann immer Sie sie benötigen.

In unserer **Küche** entsteht kreative Kulinarik: frische Ideen, liebevoll zubereitet und gemeinsam mit dem **Culinarium-Team** mit Freude serviert.

Unser **Housekeeping- und Haustechnik-Team** sorgt täglich dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen und besten Service genießen können.

Dabei stehen für uns zwei Dinge im Mittelpunkt: gelebte Gastfreundschaft und ein nachhaltiger, inklusiver Umgang mit Mensch und Umwelt.

IN VIA – machen auch Sie sich auf den Weg nach Paderborn. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



#### IN VIA Hotel

Margit Benge

Leiterin Rezeption

Giersmauer 35

33098 Paderborn

Tel. 05251 290831

Fax 05251 290868

rezeption@inviahotel.de

www.inviahotel.de



Weitere Informationen zum Hotel finden Sie unter:

**www.inviahotel.de**





# Tagen und Wohnen im IN VIA Hotel

Gäste unserer Bildungs-  
veranstaltungen genießen  
Vorteile in unserem Hotel!

## IHR AKADEMIEPREIS

Übernachtung  
mit Frühstück

**89,00 €**



High-Speed  
**WLAN**

Kostenfrei auf allen  
Zimmern verfügbar



**Inklusive**

Reichhaltiges Mittagsbuffet  
kalte und warme  
Getränke während der  
Veranstaltungen

### UNSER TIPP:

Kreuzen Sie Ihren Übernachtungs- und Verpflegungswunsch gleich bei Ihrer Anmeldung an!

## Allgemeine Geschäftsbedingungen der IN VIA AKADEMIE

Wir möchten, dass Sie zufrieden mit uns sind!

Daher haben wir einige Dinge in unseren AGB formal geregelt. Unabhängig davon, können Sie uns jederzeit gerne persönlich ansprechen, damit wir gemeinsam eine gute Regelung für Sie finden.

### Anmeldung

Sie können sich online auf unserer Website [www.invia-akademie.de](http://www.invia-akademie.de) oder schriftlich per E-Mail an [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de) und Fax 05251 290829 anmelden. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Die Einladung mit Programm erhalten Sie rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn.

### Veranstaltungspreis

Im Veranstaltungspreis sind das Mittagessen und die Veranstaltungstränke bei Präsenzveranstaltungen enthalten. Für nicht in Anspruch genommene Leistungen erfolgt keine Erstattung.

### Übernachtungen

Bei Buchung von Übernachtungen gelten zusätzlich die AGB unseres Hotels.

### Rechnungsstellung

Die Rechnung ist sofort ohne Abzug fällig. Die Rechnungsstellung erfolgt digital, nur auf Wunsch in Papierform.

### Rücktrittsbedingungen

Ein Rücktritt ist bis 14 Tage **vor** Veranstaltungsbeginn kostenfrei.

Bei Rücktritt ab dem 13. Tag **vor** Veranstaltungsbeginn werden 30% des Veranstaltungspreises in Rechnung gestellt.

Bei Rücktritt von weniger als 8 Tagen vor Veranstaltungsbeginn werden 80% des Veranstaltungspreises in Rechnung gestellt.

Bei Nichterscheinen oder Abmeldung am Veranstaltungstag ist der volle Veranstaltungspreis zu zahlen.

Buchen Sie innerhalb eines Jahres erneut, vergüten wir Ihnen 50% dieses Rechnungsbetrages. Dazu reichen Sie uns bitte die Rechnungskopie ein. Es besteht die Möglichkeit eine Ersatzperson zur Veranstaltung zu entsenden.

Nach dem Beginn von Veranstaltungen mit mehreren Abschnitten ist keine Abmeldung mehr möglich und somit die gesamte Veranstaltungsgebühr fällig.

Ein Rücktritt muss schriftlich per Mail ([info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de)), per Fax oder Brief erfolgen.

### Absage von Veranstaltungen durch die IN VIA Akademie

Die IN VIA Akademie behält sich vor, Veranstaltungen auf Grund einer zu geringen Teilnehmerzahl abzusagen oder zu verlegen. Teilnehmende werden in diesem Fall

per E-Mail benachrichtigt. Bei kurzfristigem Ausfall einer Veranstaltung durch Krankheit oder höhere Gewalt besteht kein Anspruch auf Durchführung. In diesem Fall erfolgt keine Übernahme von Reisekosten oder anderen sonstigen Auslagen.

### Teilnahmebescheinigungen

Nach Besuch der Veranstaltung wird eine Teilnahmebescheinigung ausgestellt.

### Copyright

Zur Verfügung gestellte Teilnahmeunterlagen dürfen ohne schriftliche Genehmigung nicht vervielfältigt, nachgedruckt, übersetzt oder an Dritte weitergegeben werden. Es gilt das Urheberrecht.

Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie diese AGB.

Paderborn, 15. Juli 2025

Sofern Sie kein Jahresprogramm mehr von uns erhalten möchten, melden Sie sich bei uns per Mail unter: [info@invia-akademie.de](mailto:info@invia-akademie.de) ab.

# Ihre Fort- und Weiterbildung

*RICHTIG. GUT. GEFÖRDERT.*

Die IN VIA Akademie fördert Ihre berufliche Entwicklung – mit Preisnachlässen auf die Veranstaltungsgebühren!

+ Studierende, Auszubildende und Arbeitssuchende bekommen einen Nachlass von 5% (auf Antrag und Nachweis)

## So fördert der Bund Ihre Weiterbildung

### 1. Das Weiterbildungsstipendium:

Begabtenförderung und berufliche Bildung für junge Fachkräfte unter 25 Jahren  
Ausführliche Informationen unter: [www.sbb-stipendien.de/weiterbildungsstipendium](http://www.sbb-stipendien.de/weiterbildungsstipendium)

### 2. Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG; Aufstiegs-BaföG):

Ausführliche Informationen finden Sie unter: [www.aufstiegs-bafög.de](http://www.aufstiegs-bafög.de)

### 3. Förderung über die Deutsche Rentenversicherung:

Weitere Informationen zur beruflichen Rehabilitation erhalten Sie bei der zuständigen Beratungsstelle der Deutschen Rentenversicherung vor Ort oder über [www.deutsche-rentenversicherung.de/DRV/DE/Reha/Berufliche-Reha/berufliche-reha\\_node.html](http://www.deutsche-rentenversicherung.de/DRV/DE/Reha/Berufliche-Reha/berufliche-reha_node.html)

## So fördern die Bundesländer Ihre Weiterbildung

Bitte beachten Sie die Fördermöglichkeiten der **einzelnen Bundesländer** – auch für Berufsrückkehrende sowie Selbständige – und informieren Sie sich online oder bei der Agentur für Arbeit an Ihrem Wohnort.

### Bildungsgutschein

Die Bundesagentur für Arbeit fördert berufliche Weiterbildungen, wenn dadurch eine Arbeitslosigkeit beendet oder eine drohende Arbeitslosigkeit abgewendet werden kann.

Weitere Informationen unter [www.arbeitsagentur.de/karriere-und-weiterbildung/bildungsgutschein#](http://www.arbeitsagentur.de/karriere-und-weiterbildung/bildungsgutschein#)

### Qualifizierungsgeld

Die Bundesagentur für Arbeit bietet ein Qualifizierungsgeld als Entgeltersatzleistung an. Weitere Informationen: [www.arbeitsagentur.de/unternehmen/finanziell/foerderung-von-weiterbildung/qualifizierungsgeld](http://www.arbeitsagentur.de/unternehmen/finanziell/foerderung-von-weiterbildung/qualifizierungsgeld)

### Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz NRW

Arbeitnehmer\*innen haben laut Arbeitnehmerweiterbildungsgesetz (AWbG NRW) Anspruch sich jährlich bis zu fünf Arbeitstage für berufliche und politische Weiterbildungen freistellen zu lassen, wenn diese Weiterbildungen an anerkannten Einrichtungen erfolgen. Wir sind eine anerkannte Einrichtung der Arbeitnehmerweiterbildung.

### Bildungsurlaub

Beschäftigte haben einen gesetzlichen Anspruch auf Weiterbildung während ihrer Arbeitszeit.

Ausführliche Informationen finden Sie unter: [www.bildungsurlaub.de/home.html](http://www.bildungsurlaub.de/home.html)

### Was noch geht: Steuern sparen mit Bildung

Die Teilnahme an Bildungsveranstaltungen ist von der Steuer absetzbar. Sammeln Sie daher alle Belege für Ihre Einkommenssteuererklärung, denn Ihre Aufwendungen für Bildung können Sie über die Einkommenssteuer zurückerhalten. Neben den Veranstaltungsgebühren können Sie Aufwendungen für Verpflegung, für Lernmaterial ebenso wie Fahrt- und Übernachtungskosten geltend machen.



**” Hier finden Sie eine kleine Auszeit  
fern des Alltags – Ruhe und Zeit  
für sich selbst!“**

## EIN ORT DER STILLE & ANDACHT

**RICHTIG. GUT. MEDITIEREN.**

Unsere hauseigene Kapelle steht Ihnen jederzeit zur Meditation und zum Gebet offen.

Ein spezieller Raum für spirituelle Inspiration, Ruhe und Besinnung.

Wenn Sie eigene Gottesdienste feiern möchten, sind Sie herzlich willkommen!

Die Kapelle bietet Ihnen Platz für bis zu 40 Personen. Der Zugang ist barrierefrei!  
Sprechen Sie uns an, wir unterstützen Sie gerne.

### KONTAKT

IN VIA Hotel | Rezeption

Tel. 05251 29080 | [rezeption@invia-hotel.de](mailto:rezeption@invia-hotel.de)

## Sie können unsere Arbeit unterstützen

Die IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH ist vom Finanzamt Paderborn als gemeinnützig anerkannt.

Steuervorteile – ideeller Gewinn – Sparbuch für Stifter:  
Unser Stiftungsfonds ist eine seriöse Alternative,  
Ihr Geld sinnvoll für bedürftige Mitmenschen und  
förderungswürdige Aufgaben anzulegen.



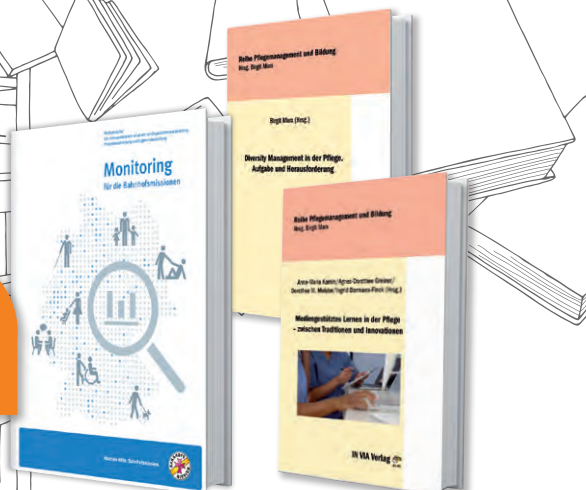
Detailliertere Informationen  
finden Sie über:  
[www.invia-akademie.de/spenden](http://www.invia-akademie.de/spenden)

## Bücher aus unserem Verlagsprogramm



Informationen zu unseren Büchern  
aus unserem Verlagsprogramm  
finden Sie über:  
[www.invia-akademie.de/verlag](http://www.invia-akademie.de/verlag)

**AKTUELL**  
Open Access  
E-Book





Wir sind vernetzt mit Bundes- und Landesorganisationen:

**CaritasAkademien.de**

Verbund der Caritas-Akademien  
[www.caritas-akademie.de/akademien](http://www.caritas-akademie.de/akademien)



Netzwerk der Fort- und Weiterbildungsanbieter in der Caritas  
[www.caritas-netzwerk.de](http://www.caritas-netzwerk.de)



Arbeitsgemeinschaft katholisch-sozialer Bildungswerke in der Bundesrepublik Deutschland e.V.  
[www.aksb.de](http://www.aksb.de)



Landesarbeitsgemeinschaft für katholische Erwachsenen- und Familienbildung in Nordrhein-Westfalen e.V.

Landesarbeitsgemeinschaft für katholische Erwachsenen- und Familienbildung in Nordrhein-Westfalen e.V.  
[www.lag-kefb-nrw.de](http://www.lag-kefb-nrw.de)



Arbeitskreis der Bildungsstätten und Akademien in Nordrhein-Westfalen e.V.  
[www.aba-nrw.de](http://www.aba-nrw.de)

Wir sind anerkannt und gefördert von:



[www.guetesiegelverbund.de](http://www.guetesiegelverbund.de)

Gefördert vom:



Bundesministerium für Bildung, Familie, Senioren, Frauen und Jugend

Im Rahmen des:



Kinder- und Jugendplan des Bundes  
STÄRKEN, WAS DIE ZUKUNFT TRÄGT

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan  
Förderung von Bildungsveranstaltungen  
[www.bmfsfj.de](http://www.bmfsfj.de)



Bundesarbeitsgemeinschaft Katholische Jugendsozialarbeit (BAG KJS) e.V.  
[www.bagkjs.de](http://www.bagkjs.de)

Ministerium für Kultur und Wissenschaft des Landes Nordrhein-Westfalen



Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA Akademie sind nach dem Weiterbildungsgesetz (WBG) des Landes NRW anerkannt und gefördert.  
[www.mkw.nrw](http://www.mkw.nrw)



VERBAND DER  
KÜCHENLEITUNG

## Der VKK-Verband der Küchenleitung e.V. stellt sich vor

Seit 1992 setzt sich der VKK-Verband der Küchenleitung - für die beruflichen Belange von Küchenverantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung ein. Wir vertreten die Interessen unserer Mitglieder in Gesetzgebungsverfahren, in Verhandlungen mit kommunalen, gemeinnützigen und privaten Trägern.

Im Fokus aller Aktivitäten steht unser Bemühen, Mitgliedern einen umfangreichen Verbandsservice anzubieten, mit dem sie ihren beruflichen Alltag erfolgreicher gestalten können.

Wir sind kompetenter Ansprechpartner für alle beruflichen Fragen, geben Handlungsempfehlungen, machen auf aktuelle Themen aufmerksam, informieren und schulen.

Der Austausch mit Kolleginnen und Kollegen sowie unseren Industriepartnern schafft wertvolle Kontakte und hat ein weitreichendes Netzwerk wachsen lassen, das sehr geschätzt und gerne genutzt wird.

Die berufsbezogenen Informationen werden sowohl im monatlichen Newsletter via Mail weitergegeben als auch in unserer Verbandszeitschrift GVMANAGER, die allen Mitgliedern an deren Privatanschrift zugestellt wird.

Wenn Sie einen offenen, kollegialen Erfahrungsaustausch, praxisnahe Weiterbildungsmöglichkeiten und qualifizierte Unterstützung suchen, sind Sie bei uns richtig. Sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne persönlich.

[www.vkk-ev.de](http://www.vkk-ev.de)



## Das Kompetenzzentrum für Haushaltswissenschaft (HaWi) an der FH Münster, Fachbereich Oecotrophologie

Facility Management, ist ein Zusammenschluss von Dozent\*innen, Studierenden, Alumni und Praxispartner\*innen.

Gemeinsam mit der IN VIA Akademie bieten wir den Hochschulzertifikatslehrgang „Integriertes Nachhaltigkeitsmanagement – Soziale Einrichtungen gestalten die Zukunft“ an. Unser Fokus liegt auf Innovation, Forschung und Wertschätzung hauswirtschaftlicher Leistungen, die Lebensqualität, Gesundheit und nachhaltige Entwicklung fördern.

<https://www.fh-muenster.de/de/kompetenzzentrumhaushaltswissenschaft/>



## Vivendi – die Software für das Sozialwesen.

Connex ist Hersteller von Vivendi, der marktführenden Software für Einrichtungen im Sozial- und Gesundheitswesen. Über 700.000 Pflege- und Betreuungskräfte arbeiten mit der Fachsoftware für Klienten-, Pflege-, Betreuungs- und Personalmanagement.

Mithilfe der integrierten Serviceplattform Vivendi Assist vernetzt Connex Einrichtungen, Institutionen, Dienstleister, Plattformen sowie das Internet der Dinge (IoT) und stellt digitale Dienstgebündelt, einfach und sicher zur Verfügung.

[www.connex.de](http://www.connex.de)



## Helfen mit Profil

Unser Kreuz hat alle Farben – der Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e. V. bietet vielfältige Fort- und Weiterbildungen in abwechslungsreichen Formaten an.

**Kontakt:** [bildung@caritas-paderborn.de](mailto:bildung@caritas-paderborn.de)  
[www.helfenmitprofil.de](http://www.helfenmitprofil.de)





Verbund katholischer  
Altenhilfe | Paderborn

### Vielfältige Möglichkeiten in der Altenhilfe

Der Verbund katholische Altenhilfe Paderborn e.V. ist mit seinen stationären Einrichtungen, sowie weiteren teilstationären Einrichtungen, Wohngemeinschaften und mobilen Pflegediensten ein moderner Komplexanbieter im Erzbistum Paderborn. Beim VKA kommt der individuellen Förderung große Bedeutung zu – orientiert an den Potenzialen und beruflichen Vorlieben der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

[www.vka-pb.de](http://www.vka-pb.de)



Stiftung

Reichsbund  
freier  
Schwestern



### So viel Hilfe wie nötig – So viel „Selbst“ wie möglich

bietet die Stiftung neben der klassischen vollstationären Altenpflege auch eingestreute Kurzzeitpflegeplätze an. Ebenso widmet sie sich dem Fachbereich der gerontopsychiatrischen Pflege und Betreuung.

Eine Tagespflege, Betreutes Wohnen und niederschwellige Angebote wie z. B. Essen auf Rädern ergänzen das Leistungsspektrum.

[www.reichsbund-freier-schwestern.de](http://www.reichsbund-freier-schwestern.de)



### Bildung ist Leben

Die Caritas Wohn- und Werkstätten im Erzbistum Paderborn e.V. sind einer der größten Arbeitgeber im sozialen Bereich in Paderborn. Wir bieten in mehr als 40 Einrichtungen und Diensten der Alten- und Behindertenhilfe etwa 4300 Menschen Begleitung und Betreuung und beschäftigen mehr als 2600 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

[www.cww-paderborn.de](http://www.cww-paderborn.de)



Christliches Klinikum  
Paderborn

Im Christlichen Klinikum Paderborn mit den beiden Betriebsstätten Brüderkrankenhaus St. Josef und Krankenhaus St. Johannisstift versorgen 1.900 Mitarbeitende jährlich mehr als 30.000 stationäre Patienten, außerdem 55.000 ambulante Patienten. Schwerpunkte sind die Versorgung von Patienten mit Krebserkrankungen sowie mit Herz-, Lungen- und Kreislauferkrankungen; außerdem die Notfallversorgung sowie Behandlungen im zertifizierten Endoprothetikzentrum der Maximalversorgung und der Geriatrie. Die Ausbildung ist uns ein wichtiges Anliegen.

[www.ck-paderborn.de](http://www.ck-paderborn.de)



Die Caritas  
im BISTUM MAGDEBURG

Die Caritas-Sozialverbund gGmbH übernimmt unter dem Dach der Caritas im Bistum Magdeburg die fachliche, organisatorische und wirtschaftliche Führung von stationären, teilstationären und ambulanten Einrichtungen der Alten-, Behinderten- und Erziehungshilfe, sowie diverse Beratungsdienste. Wir bieten den Menschen, die für uns arbeiten vielfältige tarifliche und freiwillige Benefits.

[www.caritas-bistum-magdeburg.de](http://www.caritas-bistum-magdeburg.de)



### Unsere Zukunft hat ein Gesicht

Die Bundesarbeitsgemeinschaft Katholische Jugendsozialarbeit (BAG KJS) e.V. ist ein Zusammenschluss von bundeszentralen Organisationen und Landesarbeitsgemeinschaften der Katholischen Jugendsozialarbeit.

Die BAG KJS arbeitet seit Jahrzehnten vertrauensvoll und nachhaltig mit der IN VIA Akademie Paderborn im Bereich der Fort- und Weiterbildung von Fachkräften der Jugendsozialarbeit zusammen.

[www.bagkjs.de](http://www.bagkjs.de)  
[www.jugendsozialarbeit.news](http://www.jugendsozialarbeit.news)



## Libori-Ausflug 2025

Unser Teamausflug zur Libori-Oase war eine willkommene Auszeit vom Alltag. Bei guter Stimmung, netten Gesprächen und leckerem Essen konnten wir das besondere Flair des Libori-Festes genießen.

Es war schön, gemeinsam Zeit abseits des Arbeitsalltags zu verbringen und neue Eindrücke zu sammeln.



## WDR 2 Weihnachtswunder

Die IN VIA Akademie hat sich am WDR 2 Weihnachtswunder beteiligt und mit einer liebevoll organisierten Plätzchenaktion 850 Euro gesammelt. Der Erlös wurde vollständig gespendet – ein Beitrag mit Herz für den guten Zweck.

## VKAD Bundestagung

Vom 11. bis 12. März 2025 nahm Anne Kraßort, Stv. Akademieleitung, an der Bundestagung des Verbandes katholischer Altenhilfe in Deutschland e.V. (VKAD) in Bamberg teil. Entsprechend des Themas der Tagung „Pflege vernetzt – Mensch und digitale Technologie in der Langzeitpflege“ fand ein reger Austausch der Expert\*innen, Entscheider\*innen und Praktiker\*innen aus der Pflege Landschaft statt.

Wir greifen in der IN VIA Akademie viele der Anregungen in unserem Jahresprogramm 2026 auf und freuen uns auf die spannende Zukunftsgestaltung in der Pflege.



## Video-Interview mit:

v.l.n.r.: Susanne Klein (Bildungsreferentin IN VIA Akademie), Thordis Gooßes (Aktivieren-Redakteurin) und Diana Behne (Leitung Sozialer Dienst) vor dem Eingang des Pflegeheims „Haus Sprute“.

Hier finden Sie das Interview:  
<https://youtu.be/ita7fSQCKN8>

## Besuch bei domino world Club Tegel

v. links nach rechts: Cinzia Lucà, Susanne Klein (Bildungsreferentin IN VIA Akademie), Friedhilde Bartels (Vorsitzende der Fachgesellschaft FARA), Anette Burghardt-Aling (Einrichtungsleitung Club Tegel), Lutz Karnauchow (Gründer von domino-world™)





Foto: Beate Kloke

Die glücklichen  
Preisträger: v.l.  
Elmar Kloke und  
Jörg Meyer



# Paderborner Malerinnung prämiiert kreative Fassadengestaltung 2024

Sanfte Töne, klare Linien und natürliche Eleganz prägten den Fassadenwettbewerb 2024 der Maler- und Lackierer-Innung Paderborn. Unter dem Motto „Farbe statt Fade“ wurden die Sieger ausgezeichnet, deren Fassaden mit einem feinen Gespür für Form und Umgebung gestaltet wurden.

Der Wettbewerb, der seit 2002 besteht, prämiiert jährlich die schönsten renovierten Fassaden im Kreisgebiet. Bewertet werden die Betonung der Architektur, die Harmonie der Farben, die qualitative Ausführung und Integration in die Umgebung.

Malermeister Elmar Kloke und Jörg Meyer, Geschäftsführer der IN VIA Akademie, erhielten den 1. Preis in der Kategorie: Gewerbe-Objekt. Die Preisverleihung würdigte das Können und die Kreativität der Maler, die mit Leidenschaft das Stadtbild Paderborns bereichern.



WERT ERHALTEN,  
WERTE SCHAFFEN.

05251 / 541 000

info@kloke-malermeister.de

www.kloke-malermeister.de

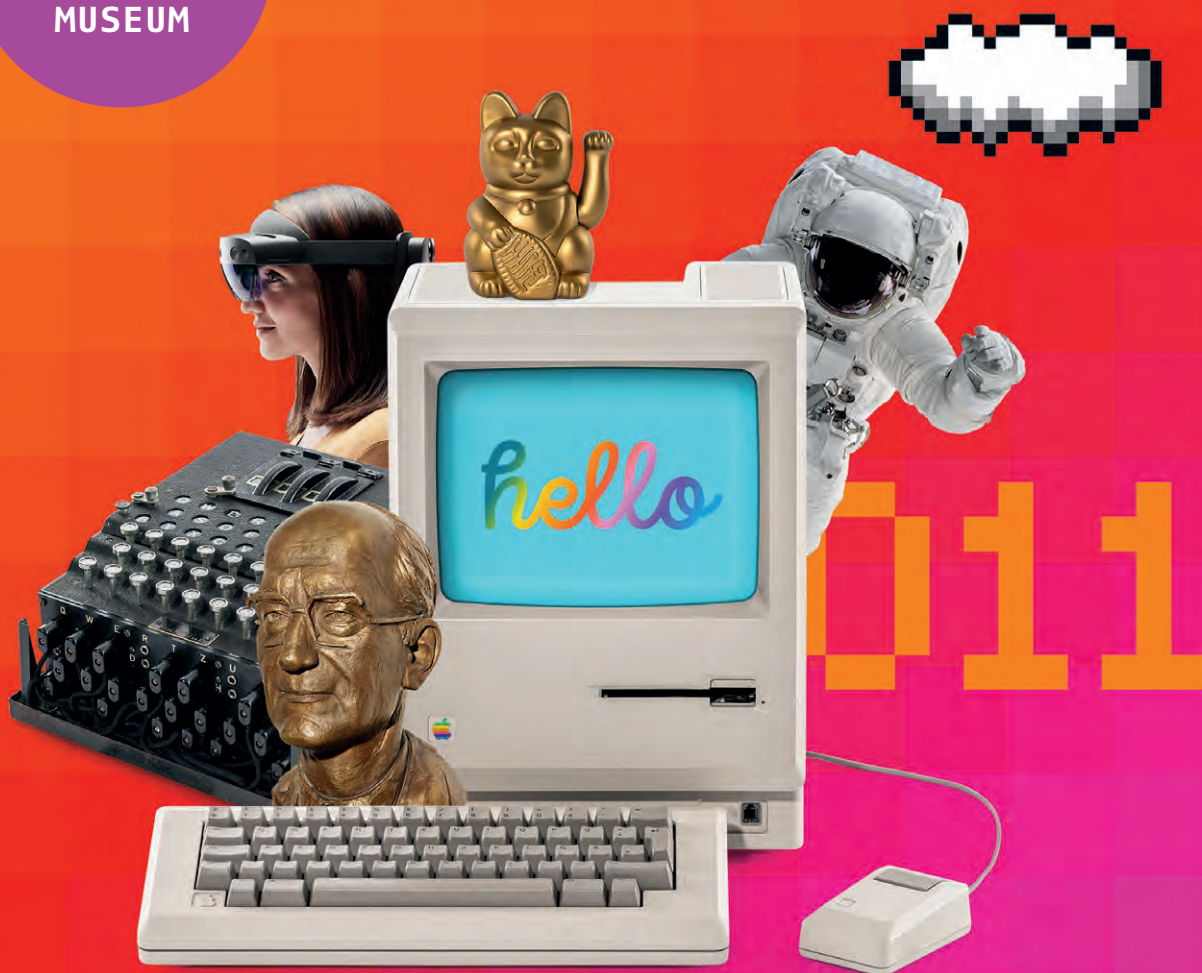


## Fassadenideen vom Preisträger!

Malerbetrieb • Raumgestaltung • Böden • Fassaden • Smart Living



WELT-  
GRÖSSTES  
COMPUTER-  
MUSEUM



# EVOLUTIONÄR

Von Code bis Computer