IN VIA

Akademie Paderborn

erfahren.vielfältig.aktuell.

Ihr BildungsKompass

Jetzt aktuell!

Weiterbildungen & Web-Seminare!

ab Seite 10

2022

Barrierefreies Übernachten im IN VIA Hotel

ab Seite 98

Kocherlebnisse in unserer Lehr- und Eventküche

ab Seite 69

Anzeige

Die Bank von Mensch zu Mensch

Wir sind da: immer verlässlich
und vor allem ganz persönlich.
Für Sie.

Bank für Kirche und Caritas eG

Kamp 17 · 33098 Paderborn · Telefon 05251 121-0 · www.bkc-paderborn.de · info.service@bkc-paderborn.de

Anzeige

neue caritas

So bleiben Sie in Verbindung!

Ihr heißer Draht zur Caritas

– Erfahren Sie, was in der Caritas diskutiert wird.
– Erhalten Sie wichtige Impulse für Ihre Arbeit.
– Informieren Sie sich kompakt und zeitsparend.

Alle Infos zum Abo unter **www.neue-caritas.de/abo**

neue caritas
POLITIK / PRAXIS / FORSCHUNG

Zentral gelegen in der **Nähe des Doms** und der **Paderquellen.** Es sind nur ein paar Meter in die City – mit über **22 Gaststätten und Restaurants.**

Bei uns erwartet Sie eine angenehme **Arbeits-** & **Lernatmosphäre** und inspirierender Austausch mit vielen **Expert*innen** aus allen Bundesländern

Das „IN VIA-Gefühl“ auf den Punkt gebracht!

Die **Fortbildungen** sind immer **sehr gut geplant**! Hier muß ich mich um **nichts kümmern** und kann mich aufs **Lernen** konzentrieren.

Fantastische **Küche**, tolles **Büffet** – lecker wie zu Hause, und es wird auf besondere **Kostformen Rücksicht** genommen.

Sie haben die Möglichkeit zur **Übernachtung** in unserem hauseigenen **IN VIA Hotel** *** in der Akademie

Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell.
Ihr BildungsKompass

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

Die letzten Monate haben uns alle vor große Herausforderungen gestellt. Wir – die IN VIA Akademie und das IN VIA Hotel – möchten daher allen DANKE sagen, die uns in dieser Zeit unterstützt und begleitet haben.

Walt Disney hat einmal gesagt: ***„Wir bewegen uns immer wieder vorwärts, öffnen neue Türen und tun neue Dinge, weil wir neugierig sind und die Neugier uns immer wieder auf neue Wege führt."***

Wir sind neugierig auf das was kommt und haben für Sie interessante und neue Veranstaltungen zusammengestellt, bewährte Veranstaltungen aktualisiert und das Angebot an Web-Seminaren ausgebaut. Wir möchten mit Ihnen gemeinsam vorwärts auf neuen Wegen gehen. Bleiben Sie neugierig!

Mit unserem umfangreichen Bildungsprogramm stellen wir Sie, Ihre tägliche Arbeit und die damit verbundenen Herausforderungen in den Mittelpunkt.

Wir bieten Ihnen die Weiterbildung zur Betriebswirtin/zum Betriebswirt im Sozial- und Gesundheitswesen mit dem IHK-Abschluss zur Fachwirtin/zum Fachwirt (IHK) exklusiv an. Das Thema der Nachhaltigkeit wird uns weiter begleiten und verdeutlicht uns, wie wichtig die Umstellung zu mehr Ressourcenschutz ist.

Neu im Programm sind Veranstaltungen zur „Kommunikation in Krisensituationen", „Recht in der Pflege" oder im Bereich der Sozialen Arbeit „Systemsprenger*innen - Kinder und Jugendliche mit komplexem Hilfebedarf". Für die Arbeitsfelder Pflege und Hauswirtschaft ist das interdisziplinäre Thema „Ernährungsmanagement – Hand in Hand in der Seniorenverpflegung" ebenso richtungsweisend wie die/der „Beauftragte für Pandemiemanagement".

Unsere Bildungsveranstaltungen finden Sie tagesaktuell online unter **www.invia-akademie.de**.
Wenn Sie noch mehr über die IN VIA Akademie erfahren möchten, besuchen Sie uns gerne bei Facebook.

Sie wünschen sich Fort- und Weiterbildung ganz individuell in Ihrer Einrichtung?
Unsere Bildungsangebote bieten wir als Inhouse- Veranstaltungen
für Ihr Unternehmen maßgeschneidert bundesweit über die **Mobile Akademie** (Seite 96) an.

All inclusive sind bei allen Angeboten auch die kulinarischen Genüsse
in unserem Restaurant „Culinarium" sowie während der Veranstaltungen.

Das Team der Akademie und des Hotels möchte,
dass Sie sich bei uns wohl fühlen – wir freuen uns auf Sie!
IN VIA Akademie – wo Bildung Freude macht!

Ihr Jörg Meyer
Geschäftsführer

Ihre Manon Lange-Wagner
Leiterin der IN VIA Akademie

Kunden- und Veranstaltungsservice

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

RICHTIG. GUT. INFORMIERT.

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

Natalie Bergen

Patricia Brys

RICHTIG. GUT. ANMELDEN.

Bitte melden Sie sich online über unsere Website **www.invia-akademie.de** oder **per E-Mail** oder **Fax** an.

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

Sie können die Übernachtung mit Frühstück bei uns im Haus direkt mit der Anmeldung buchen.

Kurzfristige Anmeldungen nehmen wir vorab telefonisch entgegen.

RICHTIG. GUT. TEILNEHMEN.

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine elektronische Bestätigung.

Die Einladung, das Programm und den Anreiseplan erhalten Sie rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn zugesandt.

Die Rechnung senden wir nach der Durchführung der Veranstaltung.

Alle Angaben und Preise gelten zum Tage der Drucklegung am 24. August 2021. Aktuelle Angaben und Preise finden Sie auf unserer Website!

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
IN VIA Akademie, Giersmauer 35, 33098 Paderborn
Tel. 05251 2908-0, Fax 05251 2908-29
info@invia-akademie.de, www.invia-akademie.de

INHALTLICH VERANTWORTLICH:
Manon Lange-Wagner

KONZEPTION UND GESTALTUNG:
Formosa Editorial Design, Alsterstraße 4,
32760 Detmold, Tel. 05231 3015337,
kontakt@bueroformosa.de, www.bueroformosa.de

ANZEIGENBERATUNG:
Agentur Andrea Wnendt, Feldmarkstraße 23a,
33129 Delbrück, Tel. 05250 936656,
andrea.wnendt@aaw-personalprojekte.de

DRUCK:
Thiele & Schwarz GmbH, Druck- und Verlagshaus,
Werner-Heisenberg-Str. 7, 34123 Kassel,
Tel. 0561 959 25 52, Fax 0561 959 25 68
info@thiele-schwarz.de, www.thiele-schwarz.de

FSC Logo

FOTONACHWEISE (Seitenangaben):
> Shutterstock.com (1, 4, 10, 18, 20, 24, 70, 74, 76, 78, 86, 97, 98, 100, 102, 104)
> iStock.com (54, 85, 96, 97)
> adobestock.com (fotolia) (16, 22, 26, 88-90, 99)
> Björn Lülf (1, 5-9, 18, 42, 44, 48-53, 69, 96-102, 108)
> IN VIA Akademie & (Bildungs)partner (5, 6, 42, 43, 69, 106, 107)

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 42

Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung 44
Weiterbildungen 48
Seminare 56
IN VIA Akademie Lehr- und Eventküche 69

Fachbereich Management 70
Weiterbildungen 74
Seminare 79
Bildung 4.0 85

Fachbereich Soziale Arbeit 86
Weiterbildungen 88
Seminare 90

IN VIA Akademie „kompakt“

Über uns 95
Mobile Akademie 96
IN VIA Hotel 98
IN VIA Haustechniker-Team 102
Stiften und Spenden 104
IN VIA Verlag 104
IN VIA Bildungsnetzwerk 105
Im Überblick – IN VIA Bildungspartner 106
IN VIA Kapelle 107

Service

Fördermöglichkeiten 103
Allgemeine Geschäftsbedingungen 108
Faxformular 110

caritas
Mitglied im Caritasverband

Gestatten – die Bildungsreferentinnen der IN VIA AKADEMIE

RICHTIG. GUT. BEGLEITET.

Unser Team ist interdisziplinär zusammengestellt. Wir verfügen über aktuelles Fachwissen sowie langjährige Erfahrungen in Theorie und Praxis. Dieses bringen wir zielgerichtet in die Konzeptionierung unserer Bildungsveranstaltungen ein. Dabei unterstützen uns externe Expertinnen und Experten, damit Sie immer auf dem neusten Stand sind.

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 u. Service, Hygiene u. Nachhaltigkeit.

Expertin für Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie.

m.lange-wagner@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-50

Anne Kraßort | Stellv. Akademieleitung

- M.A. Berufspädagogin
- Systemische Coach (DGfC)
- Krankenschwester
- Palliative Care Pflegefachkraft (DGP)

Als stellvertretende Akademieleitung verantwortlich für die Kooperations- u. 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 | Tel. 05251 2908-30

Helga Weber

- Diplom-Pädagogin
- Systemische Coach (DGfC)
- EFQM-Assessorin
- Organisationsberaterin

Leitung des Fachbereichs Management und zuständig für die Themenbereiche Betriebswirtschaftslehre, Personalmanagement und Personalwirtschaft, Führung und Leitung sowie Datenschutz und Sozialrecht.

Im Fachbereich Soziale Arbeit liegen die Schwerpunkte bei verschiedenen Themen der Familienpflege und der Behindertenhilfe.

h.weber@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-14

Sabrina Plückebaum

- Master of Public Health
- BA Anleitung und Mentoring in den Gesundheitsberufen
- Qualitätsbeauftrage (TÜV)
- Qualitätsmanagementbeauftragte nach Gütesiegelverbund Weiterbildung
- Qualifizierung zur DIgitalBE auftragten (#DIBE)
- Gesundheits- und Krankenpflegerin

Im Fachbereich Pflege und Gesundheit zuständig für die Themenbereiche Gerontopsychiatrie, Allgemeine Pflege und Betreuung sowie Fortbildungen für Betreuungskräfte/Alltagsbegleiter*innen/Präsenzkräfte

s.plueckebaum@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-28

Kerstin Bonge

- B.A. Mentoring im Sozial- und Gesundheitswesen
- 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.

k.bonge@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-60

Susanne Klein

- Pflegedienstleitung
- Altenpflegerin
- Praxisanleitung
- Fachpflegerin Gerontopsychiatrie
- Studium Mentoring im Sozial- und Gesundheitswesen

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

s.klein@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-47

Xenia Romadina

- B. Sc. Oecotrophologie
- Beraterin für nachhaltige Wirtschafsweise in der Gemeinschaftsgastronomie

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.

x.romadina@invia-akademie.de | Tel. 05251 2908-57

RICHTIG. GUT. QUALIFIZIERT.

Pflege und Gesundheit

Die Bildungsangebote des Fachbereiches Pflege und Gesundheit zeichnen sich durch Aktualität, hohe fachliche Expertise, interdisziplinäre Zusammenarbeit und hochqualifizierte Dozentinnen und Dozenten aus.

Wir legen den Fokus auf Theorie-Praxis-Vernetzung und bieten Ihnen Seminare, Workshops, Fachtagungen sowie Beratung zu den unterschiedlichsten Praxisfeldern und Themenbereichen an.

WWW

Unser gesamtes Bildungsangebot finden Sie unter **www.invia-akademie.de**

Registrierung® beruflich Pflegender

Identnummer 20091587

Bei uns erhalten Sie Punkte für die Registrierung beruflich Pflegender!

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.

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

WEITERBILDUNGEN

Einrichtungsleitung/Heimleitung in Kurzzeitpflege und vollstationären Einrichtungen 16
Weiterbildung Pflegedienstleitung – Integrierte Leitungsqualifizierung für Pflegefachkräfte ILQP 17
Wohnbereichsleitung in der Altenhilfe 18
Führungskraft im Sozialen Dienst 19
Systemisches Coaching mit Profil – Zertifizierte Weiterbildung zum Coach (DGfC) 76
Palliative Care Pflegefachkraft DGP 20
Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase nach § 132g SGB V 21
Praxisanleitung in den Pflegeberufen 22
Beratende Pflegefachkraft in Einrichtungen der Eingliederungshilfe 23
Fachkraft für Gerontopsychiatrie 24
Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft 25
Qualifizierung zur PEPP-Kodierfachkraft 23
QM-Beauftragte in Einrichtungen der Altenhilfe 26
Update-Qualifizierung für Wiedereinsteiger*innen in die stationäre und ambulante Pflege 26

SEMINARE

Management im Pflege- und Gesundheitswesen sowie im Sozialen Dienst

Einarbeitung mit Gefühl – Damit neue Kollegen auch bleiben 27
Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen 27
Strategisches Pflegegrademanagement und Dienstplangestaltung für Leitungskräfte 27
Das Strukturmodell und die Strukturierte Informationssammlung (SIS) 27
Strategietag – Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase nach § 132g SGB V 27
Kommunikation in Krisensituationen 80
Sketchnotes Web-Seminar – Denn ein Bild bleibt im Kopf 27
Ethische Normen und Werte im Setting Altenhilfe – Den Weg mit wertschätzenden Führungsstilen weisen 28
Fachtag „Individuelle und organisationale Resilienz“ – Widerstandsfähig durch herausfordernde Zeiten 28
Grundlagen der BWL – Teil 1: Besonderheiten von Non-Profit-Organisationen 79
Anwendungen der BWL – Teil 2: Betriebsorganisation und Prozesssteuerung 79
Das persolog Profil® Mitarbeiterführung – Einführung in das Persönlichkeitsprofil 28
Web-Seminar: Wirtschaftliches Arbeiten im ambulanten Dienst 28
„Souverän durch den Sturm!“ Selbstfürsorge für Fachkräfte in herausfordernden Zeiten 92
Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung 28

Intensivtraining als Vorbereitung auf die nächste Qualitätsprüfung (QPR) 28
Fachtagung: Warum ehrenamtlich engagieren? In Kooperation mit dem VKAD 29
Web-Seminar: Leistungsabrechnung und Abrechnungsprüfung im ambulanten Dienst 29
Web-Seminar: Frauen führen anders 29
Das Geheimnis erfolgreicher Zusammenarbeit von Pflege- und Betreuungsteams 29
Web-Seminar: Die digitale Visitenkarte, Aushängeschild des Karriereprofils 29
QPR, Qualitätsprüfungen nach MuG und Indikatoren für Führungskräfte des sozialen Dienstes 29
Controlling in Einrichtungen des Sozialwesens und Pflegesatzverhandlungen 30
Palliative Praxis – Am Ende geht es um den Menschen 37
Das Innere Team – Klarheit in täglichen Führungssituationen 81
Web-Seminar: Wirtschaftliche und mitarbeiterorientierte Dienst- und Tourenplanung 30
Web-Seminar: Employer Branding und Recruiting im Gesundheitswesen 30
Schwächen in Stärken verwandeln- Reframing macht‘s möglich! 93
Die Betreuungsvisite 30
Medizin für Nichtmediziner*innen – Grundlagenseminar 34
Medizinische Terminologie für Nichtmediziner*innen 34

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

Zielgenau Präsentieren 30
Grundkurs Basale Stimulation 31
Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende 59
Recht in der Pflege – „Da steh ich ja mit einem Bein im Gefängnis“ 31
Schmerzexpert*in – Algesiologische Fachassistenz (Deutsche Schmerzgesellschaft) Grundkurs 31
Schmerzexpert*in – Algesiologische Fachassistenz (Deutsche Schmerzgesellschaft) Aufbaukurs 31
Refresher-Tag für Schmerzexpert*innen / Algesiologische Fachassistenzkräfte 31
Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis 59
Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen 60
Spezielle Diätetik – Wenn nichts mehr geht 60
Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Resilienz 31
Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Lernbiografie 32
Ernährung bei Krebserkrankungen 59
Update-Seminar für Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe 32
„Das ist mir fremd!“ – Interkulturelle Kompetenz in der Pflege, Behandlung und Begleitung von Bewohner*innen und Patient*innen 32
Zeit- und Selbstmanagement 32
Refresher Expertenstandards 32
Mahlzeiten sind Beziehungsangebote – Beiträge der Hauswirtschaft zum Expertenstandard 62
Ernährungsmanagement – Hand in Hand in der Seniorenverpflegung 57
Aromapflege – Professioneller Einsatz ätherischer Öle in der Pflege 33
An- und ungelernte Pflegeassistenzkräfte rüsten Wissen auf 33
Ernährung im Alter – Ernährungsmanagement 60
Pflegemanagement bei Hörgeschädigten in stationären Einrichtungen 33
Recht in der Pflege – Selbstbestimmung, Patientenverfügung und Betreuungsverfügung 33

Web-Seminar: Beauftragte*r für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit	33
Hygiene auf dem neusten Stand	63
Beauftragte*r für Pandemiemanagement	33
Praktische Anregungen aus der Naturheilkunde für die Pflege und Betreuung	33
Diabetesmanagement – Neuste Erkenntnisse umsetzen	61
Modernes Schmerzmanagement in der Pflege	34
Sinnes- und Körperwahrnehmung bei immobilen Menschen	34
Fingerfood – Essen als basale Stimulation	60
Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten	60
Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung – Esskultur – Service	62
PATRAS – Mobilität & Sturzprophylaxe, Bewegung älterer Menschen erhalten & fördern	34

Fokus Krankenhaus

Qualifizierung zur PEPP-Kodierfachkraft	23
Updatetag für Gerontopsychiatrische Fachkräfte	35
Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Palliative Care	34
Schmerzexpert*in – Algesiologische Fachassistenz (Deutsche Schmerzgesellschaft) Grundkurs	31
Schmerzexpert*in – Algesiologische Fachassistenz (Deutsche Schmerzgesellschaft) Aufbaukurs	31
Refresher-Tag für Schmerzexpert*innen / Algesiologische Fachassistenzkräfte	31
Portkatheterversorgung in der Pflege – Sicherheit im Umgang mit Portsystemen	32
Angehörigenarbeit – aus Problemen Ressourcen basteln	30
An- und ungelernte Pflegeassistenzkräfte rüsten Wissen auf	33
„Das ist mir fremd!“ – Interkulturelle Kompetenz in der Pflege, Behandlung und Begleitung von Bewohner*innen und Patient*innen	32
Aromapflege – Professioneller Einsatz ätherischer Öle in der Pflege	33
Pflegemanagement bei Hörgeschädigten in stationären Einrichtungen	33
Modernes Schmerzmanagement in der Pflege	34
Recht in der Pflege – Selbstbestimmung, Patientenverfügung und Betreuungsverfügung	31
Medizin für Nichtmediziner*innen – Grundlagenseminar	34
Psychiatrie für Nichtmediziner*innen	35
Medizinische Terminologie für Nichtmediziner*innen	34

Gerontopsychiatrische Pflege und Psychiatrie

Ethische und gerontopsychiatrische Fallgespräche	35
Updatetag für Gerontopsychiatrische Fachkräfte	35
Grundkurs Integrative Validation nach Richard®	35
Expertenstandard Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz	35
Psychiatrie für Nichtmediziner*innen	35
Diabetes und Demenz – Bewohner besser betreuen!	61
Krankheitsbild Demenz – Grundlagenwissen für an- und ungelernte Assistenzkräfte in Pflege oder Hauswirtschaft	35
Malen mit Demenz – Erinnerungsarbeit und Lebensfreude	36
Wachen, wenn andere schlafen – Seminar nicht nur für Nachtwachen – Schwerpunkt Demenz	36

Palliative Care und Hospizarbeit

Grundkurs Basale Stimulation – Schwerpunkt Pflege sterbender Menschen 31
Führen und Leiten für Koordinator*innen ambulanter Hospizdienste 36
Koordination von Hospizdiensten – Basisseminar für die ambulante Hospizarbeit 36
Sterbebegleitung und Palliative Care für Menschen mit Demenz 36
Umgang mit Sterben, Tod und Trauer – Einführungsseminar 36
Palliative Praxis – Am Ende geht es um den Menschen 37
Menschen mit geistiger Behinderung in der letzten Lebensphase einfühlsam begleiten 37
Palliative Care in der Pflegeassistenz und Betreuung (DGP) 37
Kommunikation in der Sterbebegleitung 37
Trauernde Menschen achtsam begleiten 37

Angebote für Betreuungskräfte, Präsenzkräfte, Alltagsbegleiter*innen

Lebensfreude durch Bewegung, Tanz, Rhythmus und Musik 37
Objektbilder als Sinnesaktivierung gestalten 38
Kommunikation mit Haut und Hand 38
Kreativwerkstatt Biografie – Kreative Methoden für die Biografiearbeit in der Alltagsbetreuung 38
Grundkurs Integrative Validation nach Richard® 35
Kompetent kommunizieren – Häufige Gesprächssituationen in der Betreuung 38
Tagesstrukturierung bei demenziell erkrankten Menschen 38
Weg von der Babysprache – empathische Begegnung (nicht nur) mit demenziell veränderten Menschen 38
Rückenschonendes und kräftesparendes Bewegen leicht gemacht! 39
Worte sind die halbe Medizin 39
Betreuungsangebote für männliche Senioren entwickeln 39
Musik und Bewegung in der Tagesgestaltung 39
10-Minuten-Aktivierung® 39
Blitzaktivierung durch Gespräche in der Einzel- und Gruppenbetreuung 39
Frisch auf den Tisch - Tischdekorationen mit Bewohner*innen herstellen 40
Betreuungskräfte dokumentieren richtig 40
Kollegiale Beratung in der Betreuung – Guter Rat ist nicht teuer 40
Geschenkte Zeit - Anregung von Körper, Seele und Geist 40
Für Leib und Seele – gezielter Einsatz von Kräutern in der Betreuungsarbeit 40
So richtig nett kann´s sein im Bett – Aktivierung für & mit immobile(n) Menschen 40
Arbeitsorganisation für Neueinsteiger*innen in der Betreuungsarbeit 41
Kreativwerkstatt Aktivitätsangebote – Kreative Methoden für die Betreuungsarbeit 41
Kraut und Rüben – Garten- und Naturbegleitung als jahreszeitliche Sinnesanregungen nutzen 41
Umgang mit herausfordernden Verhaltensweisen - Seminar für Betreuungskräfte 41
Unterstützende Kommunikation mit alten und demenziell erkrankten Menschen nach dem Marte Meo®-Konzept 41
Winterlich kreativ im Betreuungsalltag mit Naturmaterial 41

Anzeige

Sigrid Ratz
Nähen mit und für Menschen mit Demenz
Verlag Neuer Merkur
ISBN 978-3-95409-060-0
152 Seiten, Klappenbroschur
21,90 Euro

ePDF
ISBN 978-3-95409-813-2
14,99 Euro

Kreativ mit Nadel und Faden!

Beim Umgang mit Menschen mit Demenz ist viel Fingerspitzengefühl und Einfühlungsvermögen gefragt. Wie gelingt es, sie in alltägliche Geschehnisse einzubinden und sie dabei kreativ und ohne Leistungsdruck zu fördern? Die Antwort lautet: mit Nadel und Faden!
Durch einen ganzheitlichen Blick und zahlreiche Beispiele aus der Praxis zeigt Sigrid Ratz, wie sehr der Alltag von Demenzbetroffenen und deren Begleitern durch das Nähen bereichert wird. Fühldecken und andere Fühlobjekte ermöglichen es Menschen mit Demenz, mit ihrer Umwelt und ihrer Vergangenheit in Kontakt zu treten.

Wer die Anregungen sogleich umsetzen möchte, dem gibt Sigrid Ratz hilfreiche Tipps und Tricks rund um das Arbeiten mit der Nähmaschine an die Hand. Ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu Fühlobjekten beschreiben mit viel Liebe zum Detail, wie verschiedene Designs anzufertigen sind.
Eine Fundgrube kreativer Ideen für hauswirtschaftliche (Fach-)Kräfte, Betreuungsassistenten, Alltagsbegleiter und Demenzhelfer sowie Angehörige und Freunde von Menschen mit Demenz.

„Sigrid Ratz hat für die Hauswirtschaft das Nähen neu erschlossen. Sie hat dem gekonnten Umgang mit Nadel und Faden eine weitere Dimension hinzugefügt: den Brückenschlag in die Welt der Demenz."
Martina Feulner, H wie Hauswirtschaft, Mitglied im Deutschen Hauswirtschaftsrat e. V. und in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh)

2108001 © Fotolia - Alx2-hell

FACHBÜCHER Hauswirtschaft

Jetzt bestellen:

(0 79 53) 88 36 91
buchbestellung@fachbuchdirekt.de
www.fachbuchdirekt.de

Einrichtungsleitung/Heimleitung in Kurzzeitpflege und vollstationären Einrichtungen

Weiterbildung oder Einzelmodule

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,

b] die Wahl der vollständigen Weiterbildung zur Einrichtungsleitung, die die oben genannten Inhalte beinhaltet und mit Zertifikat und Zeugnis abschließt.

Durch die Modularisierung der Weiterbildung bieten wir Ihnen laufend flexible Starttermine. Mögliche Termine für den Beginn der Weiterbildung bieten sich z.B. wie folgt an:

In 2021 → 07.10.2021 | 13.11.2021

In 2022 → 20.01.2022 | 24.02.2022 | 24.03.2022 | 07.04.2022 | 09.05.2022 | 02.06.2022 | 27.06.2022 | 14.07.2022 | 18.08.2022

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

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Anne Kraßort

Tel. 05251 2908-30
a.krassort@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Clemens Johannigmann
> Antje Brüggemann,
> Prof. Dr. Annette Grawe
> Mario Polzer
> Ralf Wilberg
> und Weitere

1. Abschnitt : 20. Januar 2022, 9:00 Uhr bis 22. Januar 2022, 14:00 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 836-22-PL | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: 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.

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

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.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Sie!

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47
s.klein@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Claudia Soppart
> Dirk Käser
> Ralf Wilberg
> Günter Köhne
> und Weitere

1. Abschnitt: 14. November 2022, 8:30 Uhr bis 18. November 2022, 16:00 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 601-22-1P-A | Gebühr: auf Anfrage

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

Wohnbereichsleitung in stationären Einrichtungen der Altenhilfe

Weiterbildung mit Zertifikat

Wohnbereichsleitungen 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.

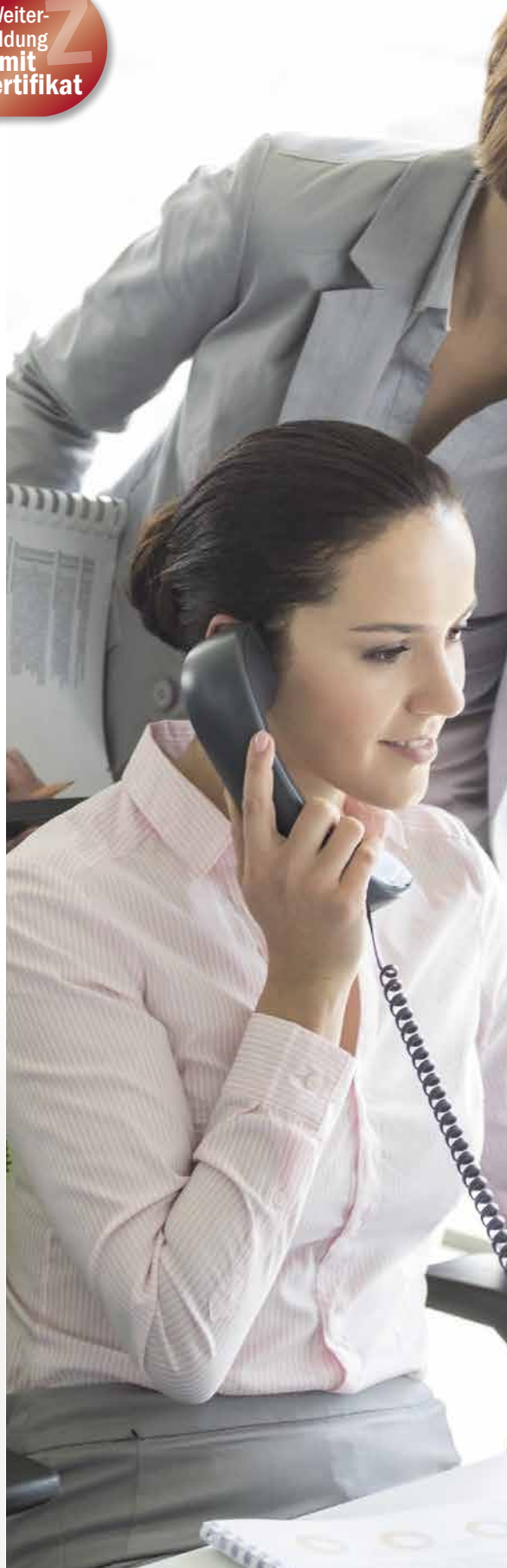
Zu den Veranstaltungsthemen gehören unter anderem:

> Theoretische Grundlagen und neue Konzepte der Pflege,
> Organisation pflegerischer Arbeit und Qualitätsmanagement,
> Führung und Führungsrolle,
> Kommunikation und Teamentwicklung,
> das Indikatorenmodell – die neuen QPR des MDK
> Grundlagen der Personaleinsatzplanung sowie
> rechtliche Rahmenbedingungen.

Zusätzlich zu diesen verpflichtenden Lehrgangsinhalten sind frei wählbare ergänzende Seminare im Umfang von 24 UE integraler Bestandteil dieses Lehrganges und vertiefen Ihre individuellen Interesse- und Lernschwerpunkte.

Weitere Bestandteile der Weiterbildung sind die selbstorganisierte Supervision und Hospitation sowie die inhaltliche Erarbeitung und Umsetzung eines Projektes in Ihrer Einrichtung, inkl. der Erstellung einer Projektarbeit.

Der Weiterbildungsumfang beträgt 420 Unterrichtseinheiten und schließt mit einem Kolloquium und dem Zertifikat sowie einem Zeugnis der IN VIA Akademie ab.



PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47
s.klein@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Nicole Osterholz
> Ute Schmidt
> und Weitere

1. Abschnitt: 8. November 2022, 8:45 Uhr bis 11. November 2022, 16:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 602-22-1P | Gebühr: 4.990,00 €

Zielgruppe: Examinierte Pflegefachkräfte in stationären Einrichtungen der Altenhilfe

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

Führungskraft im Sozialen Dienst

Die Führungskräfte im Sozialen Dienst sehen sich zunehmend komplexeren Anforderungen und Fragen gegenüber:

Wie funktioniert Dienstplangestaltung praktisch, welches Hintergrundwissen muss ich haben, um eine sinnvolle und korrekte Personaleinsatzplanung zu erarbeiten? Diese Fragen werden in den einzelnen Lehrgangsabschnitten bearbeitet.

Sie müssen im eigenen Unternehmen eine Rede oder zu einem bestimmten Thema einen Vortrag halten? Werden Sie sicherer im Einsetzen von Körpersprache, Stimme und Blickverhalten und 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. Während der Weiterbildung nehmen wir uns Zeit, den Ursachen für Konflikte auf den Grund zu gehen und geben Ihnen das nötige „Werkzeug“ zur Bearbeitung dieser.

Wie sieht es mit Ihrem eigenen Zeitmanagement aus? In diesem Lehrgang lernen Sie nicht nur, mit Ihren eigenen Zeitfressern besser umzugehen, sondern auch zu den eingangs genannten Themen Ihre Kompetenzen zu erweitern und zu vertiefen.

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 Qualitätsmanagement vervollständigt Ihre Weiterbildung.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Sie!

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47
s.klein@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Dirk Käser
> Susanne Büssenschüttt
> und Weitere

1. Abschnitt: 23. Mai 2022, 10:30 Uhr bis 25. Mai 2022, 16:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 603-22-1P | Gebühr: 1.960,00 €

Zielgruppe: Dipl. Sozialarbeiter*innen, Dipl. Pädagogen*innen, Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger*innen, Ergotherapeuten*innen. Andere Berufsgruppen auf Anfrage.

Palliative Care Pflegefachkraft (DGP)

Anbieter DGP-zertifizierter Weiterbildungen
DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR PALLIATIVMEDIZIN

Weiterbildung mit Zertifikat

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 Portkatheterversorgung. 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 sowie ein Abschlusskolloquium. Er umfasst insgesamt 168 Stunden und schließt im Sommer 2023 mit der Vergabe des Zertifikats der Dt. Gesellschaft für Palliativmedizin (DGP) und der IN VIA Akademie ab.

PROGRAMMVERANTWORTUNG
Anne Kraßort
Tel. 05251 2908-30
a.krassort@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG
Eveline Löseke

DOZENT*IN
> Dr. med. J.H. Stange
> Cordula Inglis
> Annette Champion
> Mechthild Köhne
> und Weitere

1. Abschnitt: 21. November 2022, 10:30 Uhr bis 25. November 2022, 15:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 826-22-1P | Gebühr: 1.890,00 €

Zielgruppe: Fachkräfte in der Pflege und Begleitung Sterbender mit Berufserfahrung

Weiter-bildung mit Zertifikat

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

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 (DiV-BVP) 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 1.02.2022 bis 3.02.2022 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 2023 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

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Anne Kraßort

Tel. 05251 2908-30
a.krassort@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

> Britta Eichholtz

> Heinz Ruland

DOZENT*IN

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

1. Abschnitt: 24. Oktober 2022, 10:30 Uhr bis 27. Oktober 2022, 16:315 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 814-22-1P | Gebühr: 1.600,00 €

Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger*innen, Heilpädagogen*innen, Erzieher*innen, Mediziner*innen, Pflege-, Gesundheits-, Geistes-, Erziehungs-, Sozialwissenschaftler*innen sowie vergleichbare Qualifikationen, mit dreijähriger, einschlägiger Berufserfahrung innerhalb der letzten acht Jahre, mind. 0,5 Stellenumfang

Praxisanleitung in den Pflegeberufen

Weiterbildung mit Zertifikat

Berufsbegleitende Weiterbildung

Die qualifizierte Anleitung von Auszubildenden und (neuen) Mitarbeiter*innen ist ein wichtiger Beitrag zur Personal- und Organisationsentwicklung Ihrer Einrichtung.

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

Weitere Themenfelder sind:

> die Ebenen menschlichen Handelns
> Kommunikationstechniken und Körpersprache
> Motivierende Sprachmuster
> Kommunikation in Teams
> der Anleitungsprozess
> Ausbildungskoordination
> Werte und Motive
> Rollenidentifikation als Praxisanleiter*in
> Qualitätsmanagement sowie Zeitmanagement

Diese Zertifikats-Weiterbildung richtet sich an Pflegefachkräfte, die als Praxisanleitung in Einrichtungen der Alten- oder Krankenpflege den Ausbildungsprozess von Auszubildenden in den Pflegeberufen verantwortlich planen und durchführen sowie fachlich und pädagogisch fundiert Lernsituationen begleiten möchten.

Die Weiterbildung umfasst insgesamt 300 Stunden.
Sie ist in zwei Module unterteilt. Modul 1 findet gemeinsam mit der Weiterbildung „Beratende Pflegefachkraft in Einrichtungen der Eingliederungshilfe“ statt.

Kooperationspartner der Schule für Pflege und Gesundheit Paderborn erhalten einen Preisnachlass.

Sie haben Fragen? Wir beraten Sie jederzeit gerne!

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Kerstin Bonge

Tel. 05251 2908-60
k.bonge@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Verena Fröhlich
> Christine Reffelmann
> Diana Osterloh
> und Weitere

1. Abschnitt: 29. August 2022, 9:00 Uhr bis 1. September 2022, 16:030 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 501-22-1P | Gebühr: 2.650,00 €

Zielgruppe: Pflegefachkräfte mit Berufserfahrung

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

Weiter-bildung mit Zertifikat

Beratende Pflegefachkraft in Einrichtungen der Eingliederungshilfe

Menschen mit Behinderung

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 erwerben die notwendigen Fähigkeiten zur Planung und Durchführung von Anleitungs- und Beratungsprozessen. Sie erhalten aktuelles Wissen zu den Themengebieten Qualitäts- und Projektmanagement sowie der Implementierung von Standards.
Die Weiterbildung ist in zwei Module unterteilt. Modul 1 findet gemeinsam mit der Weiterbildung „Praxisanleitung in den Pflegeberufen“ statt.

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Kerstin Bonge

Tel. 05251 2908-60
k.bonge@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Verena Fröhlich
> Christel Fiege
> Magnus Beck
> und Weitere

1. Abschnitt: 29. August 2022, 9:00 Uhr bis 1. September 2022, 16:30 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 502-22-1Pz501-22-1 | Gebühr: 2.300,00 €

Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger*innen

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

Qualifizierung zur PEPP-Kodierfachkraft

Das pauschalierende Entgeltsystem in Psychiatrie und Psychosomatik (PEPP) stellt eine standardisierte Abrechnungsgrundlage dar – seit 2018 für alle Leistungserbringer verpflichtend. Die vollst. und korrekte Kodierung von Diagnosen und erbrachter Leistungen hat für psychiatr. und psychosomat. Einrichtungen existenzielle Bedeutung, um kostendeckend zu arbeiten. Zunehmend werden Kodierfachkräfte damit betraut und tragen zu einer Entlastung des ärztl. und therapeut. Personals bei.

Dieser Kurs qualifiziert Sie/Ihre Mitarbeitenden 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 Dozentin.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Sabrina Plückebaum

Tel. 05251 2908-28
s.plueckebaum@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Müller
(Fachärztin für Psychiatrie, langjährige PEPP-Expertise)

Termine: 21. März 2022, 9:00 Uhr bis 25. März 2022, 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 943-22-0P | Gebühr: 1.390,00 €

Zielgruppe: Mitarbeiten*innen aus psychiatrischen u. psychosomatischen Einrichtungen, Fallmanager*innen u. Sachbearbeiter*innen in der Abrechnungsprüfung, Mitarbeiter*innen von Kostenträgerseite (GKV, PKV,u.a.)

Fachkraft für Gerontopsychiatrie

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

Weiterbildung mit Zertifikat

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 Krankheiten 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 Pflegegrademanagement mit dem Schwerpunkt Demenz, in der Diagnostik von gerontopsychiatrischen 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 2. März 2022 und endet am 23. März 2023. Insgesamt beinhaltet sie 410 Unterrichtseinheiten, die sich auf mehrere 2-4-tägige Abschnitte verteilen.

Um das Zertifikat der IN VIA Akademie zu erwerben, absolvieren Sie 280 Unterrichtsstunden 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.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Sie! Sprechen Sie uns an!

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Sabrina Plückebaum

Tel. 05251 2908-28
s.plueckebaum@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Sabine Dziallas-Loick
> Bernd Hoffmann
> Manuela Ahmann
> Kersten Runge
> und Weitere

1. Abschnitt: 2. März 2022, 9:00 Uhr bis 4. März 2022, 16:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 919-22-1P | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: staatlich anerkannte Pflegefachkräfte in der Alten- oder Krankenpflege, staatlich anerkannte Heilerziehungspfleger*innen, Ergotherapeut*innen; weitere Berufsgruppen auf Anfrage

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

INTERESSANTES SEMINAR!

Sie sind bereits gerontopsychiatrische Fachkraft? Dann begrüßen wir Sie gerne beim **Updatetag!**

Weitere Informationen auf Seite 35 oder unter www.invia-akademie.de

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

INTERESSANTES SEMINAR!

Hygiene auf dem neusten Stand – Aufbauseminar

Verschiedene Termine in 2022

Weitere Informationen auf Seite 63 oder unter www.invia-akademie.de

Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft

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

Die Einhaltung von Hygienestandards wird u.a. im Infektionsschutzgesetz §36, in den MDK-Prüfkriterien, in den Heimgesetzen und den Hygieneverordnungen der jeweiligen Bundesländer eingefordert. In der aktuellen Empfehlung des Robert-Koch-Instituts für Infektionsprävention in Heimen wird deshalb darauf hingewiesen, dass eine sachgerechte Umsetzung notwendiger und gesetzlich vorgeschriebener Hygienestandards am ehesten durch fortgebildete Hygienebeauftragte und ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu gewährleisten ist.

Wir schulen examinierte Pflegekräfte und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Dadurch erhalten Einrichtungen die Möglichkeit, ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu bilden, das Hygienestandards sowohl im pflegerischen als auch im hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich effektiv umsetzen kann.

Folgende Inhalte werden von Pflege- und Hauswirtschaftskräften gemeinsam bearbeitet: Grundlagen der Hygiene, gesetzliche Vorgaben und Richtlinien sowie deren Umsetzung, das Infektionsschutzgesetz, Ausbruchmanagement usw.

Die Weiterbildung gliedert sich auf in eine Lehrgangswoche mit insgesamt 48 Stunden Präsenszeit (incl. Reflexionstag), die Durchführung, Beurteilung und Erstellung verschiedener Aufgabenstellungen innerhalb der jeweiligen Einrichtung, für die 80 UE angerechnet werden und ein abschließender Reflexionstag, an dem die Ergebnisse der Praxisaufgaben vorgestellt werden. Die Weiterbildung umfasst somit 120 UE und schließt mit einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung zur/zum Hygienebeauftragten ab.

Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Ihre Berufsausbildung an.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Rosana Jetschmanegg

DOZENT

> Prof. Dr. Manfred Wolff
> Ingmar Swart

1. Abschnitt: 24. Januar 2022, 8:45 Uhr bis 28. Januar 2022, 15:15 Uhr
Der Reflexionstag findet am 3. Juni 2022 statt.
Seminar-Nr.: 208-22-1P | Gebühr: 680,00 €

Zielgruppe: Pflegefachkräfte und Hauswirtschaftsfachkräfte in (teil-)stationären Einrichtungen der Alten- und Eingliederungshilfe sowie in der häuslichen Pflege bzw. in ambulanten Diensten

Qualitätsmanagementbeauftragte*r in Einrichtungen der Altenhilfe

NEU

Nach § 112 SGB XI sind Pflegeeinrichtungen verpflichtet: „Maßnahmen der Qualitätssicherung sowie ein Qualitätsmanagement nach Maßgabe der Vereinbarungen nach § 113 durchzuführen“. Zudem fordern Zertifizierungsverfahren wie die DIN EN ISO 9001:2015 spezifisch qualifizierte Personen, die das Qualitätsmanagement organisieren.

Qualitätsmanagementbeauftragte sind mit den Prozessen des Qualitätsmanagements und der -sicherung vertraut sowie in der Lage, die Mitarbeitenden in puncto Qualität mit einzubeziehen. Sie besetzen eine Stabsstelle mit hoher Verantwortung und begleiten und lenken den qualitativen Entwicklungsprozess in ihrer Einrichtung.

Die praxisnah aufgebaute Weiterbildung ist entsprechend der QM-Module der DKG-Richtlinien zur Leitung einer Station/eines Bereiches konzipiert.

PROGRAMMVERANTWORTUNG
Susanne Klein
Tel. 05251 2908-47
s.klein@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG
Ralf Wilberg

1. Abschnitt: 9. Mai 2022, 8:30 Uhr bis 12. Mai 2022, 16:00 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 601-21-4Pz1 | Gebühr: 1.250,00 €

Zielgruppe: Führungskräfte und Mitarbeitende aus dem Gesundheitswesen, die sich auf die Rolle der/des Qualitätsmanagementbeauftragten vorbereiten

Update-Qualifizierung für Wiedereinsteiger*-innen in die stationäre und ambulante Pflege

Individuelle Auffrischung und Beratung auf dem Weg zurück in die professionelle Pflege

Beschäftigen Sie sich mit dem Gedanken, nach längerer beruflicher Auszeit wieder in den Beruf der Pflegefachkraft in der ambulanten oder stationären Kranken- und Altenpflege einzusteigen? Wir bieten dazu unsere Unterstützung an, in Form eines persönlichen Beratungs- und Coachingprozesses verbunden mit einer individualisierten Fortbildung in Modulen.

Jederzeit und flexibel auf Anfrage möglich! Ich berate Sie gerne!

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG
Kerstin Bonge
Tel. 05251 2908-60
k.bonge@invia-akademie.de

Termine nach individueller Absprache und Planung
Seminar-Nr.: 523-22-0P | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Examinierte Pflegefachkräfte (Alten- und Krankenpflege) nach längerer beruflicher Auszeit

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

HINWEIS !

Diese Qualifizierungsmaßnahme richtet sich an Pflegefachkräfte nach längerer beruflicher Auszeit und bietet sich als flankierende Maßnahme zu Einarbeitungs- und Wiedereinstiegskonzepten an. Sie beinhaltet Coaching- und Beratungsanteile sowie individuell wählbare Fachmodule, je nach vorhandenen Vorkenntnissen oder individueller fachlicher Schwerpunktsetzung.

Einarbeitung mit Gefühl – Damit neue Kollegen auch bleiben

Termine: 11.01.2022 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-21-3Pz1 | **Gebühr:** 195,00 €
Tagungsleitung: Nicole Osterholz
Zielgruppe: Führungskräfte, Praxisanleitungen und Mitarbeitende in der stationären Pflege

Fachkraftmangel in aller Munde – aber was können wir tun, damit die, die kommen, auch gerne bleiben? Die meisten Ausstiege gibt es beim Einstieg, das ist eine besonders riskante Phase. Gerade in Einrichtungen mit guten Arbeitsbedingungen wackelt das System der Einarbeitung, weil die Kollegen einfach aus der Übung sind. Sie könnten es gemeinsam in die Hand nehmen!

Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen

Termine: 20.01.2022 – 9:00 Uhr bis 22.01.2022 – 13:15 Uhr
Seminar-Nr.: 838-22-0P | **Gebühr:** 510,00 €
Seminarleitung: Karl Huelmann
Zielgruppe: Fach- und angehende Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

In diesem Seminar erhalten Sie einen ausgewählten Überblick über ausgewählte sozialrechtliche Schwerpunkte in den verschiedenen Büchern des Sozialgesetzbuchs I bis XII. Sie erwerben Grundkenntnisse über die die Abläufe des Sozialverfahrensrechts und die kritische Prüfung von Sozialverwaltungsakten. 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, das Wohn- und Betreuungsvertragsgesetz (WBVG) auf Bundesebene sowie ausgewählte Inhalte verschiedener Landesrahmenverträge mit dem Fokus auf die stationäre Altenhilfe.

Strategisches Pflegegrademanagement und Dienstplangestaltung für Leitungskräfte

Termine: 24.02.2022 – 9:30 Uhr bis 26.02.2022 – 12:45 Uhr
Seminar-Nr.: 839-22-0P | **Gebühr:** 520,00 €
Seminarleitung: Ralf Wilberg
Zielgruppe: Einrichtungsleitungen, Fachkräfte im Gesundheits-/Sozialwesen aus kaufmännischen Berufen oder der Verwaltung und andere Interessierte

Aus ökonomischer Sicht hat das Pflegegrademanagement in Einrichtungen der Altenhilfe eine große Bedeutung. Mit einer optimierten Einstufung der Bewohner*innen in Pflegegrade und erfolgreichen Widerspruchsverfahren steuern Führungskräfte ihre Einrichtungen sicher durch wirtschaftlich schwierige Zeiten. Des Weiteren liegt der Fokus auf Höherstufungspotentialen, Personalressourcen, optimale Vorbereitung von Prüfungssituationen und überzeugenden Argumentationen. Ein weiterer Schwerpunkt ist die zeitgemäße, flexible Dienstplangestaltung.

Das Strukturmodell und die Strukturierte Informationssammlung (SIS)

Praktische Anwendung und Umsetzung für die Tagespflege

Termine: 1.03.2022 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 621-22-0P | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Manuela Ahmann
Zielgruppe: Update für erfahrene Leitungskräfte, Fachkräfte in (teil-) stationärer Pflege und Kurzzeit-Tagespflege und Mitarbeitende im Sozialen Dienst, Wiedereinsteiger*innen in der Pflege

Die entbürokratisierte Arbeit in Tagespflegeeinrichtungen unterscheidet sich in einigen Punkten von der in vollstationären Einrichtungen. Ziel des Seminars ist es, dass die Teilnehmenden Kenntnisse zum Aufbau und zur praktischen Umsetzung der entbürokratisierten Pflegedokumentation erwerben. Dafür werden die Umsetzungsstrukturen der Strukturierten Informationssammlung (SIS), der Umgang mit Maßnahmenplan, Bericht, Risikomatrix und Evaluation thematisiert sowie Verknüpfungen zum NBI und den neuen QPR betrachtet.

Strategietag - Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase

Termine: 3.03.2022 – 10:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Seminar-Nr.: 813-22-0P | **Gebühr:** 150,00 €
Seminarleitung: Anne Kraßort
Zielgruppe: Trägerverantwortliche und Leitungskräfte in Einrichtungen der Alten- und Eingliederungshilfe und andere Interessierte

Erörterung von Fragen und Erfahrungen zur Einführung und strategischen Umsetzung der freiwilligen Beratungsangebote für Bewohner*innen in Einrichtungen der Alten- und Eingliederungshilfe nach § 132g SGB V. Diese Beratungsangebote sind über die GKV für die Leistungsberechtigten in einem pauschalisierten Verfahren refinanzierbar.

Weitere Informationen unter www.invia-akademie.de

Web-Seminar: Sketchnotes – Denn ein Bild bleibt im Kopf

Termine: 23.03. & 30.03.2022,
jeweils von 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr
Seminar-Nr.: 936-22-1P | **Gebühr:** auf Anfrage
Seminarleitung: Irmhild Köhler
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte; Dozent*innen, sonstige Interessierte

Sie peppen Besprechungen oder Unterricht gerne mit visuellen Darstellungen auf? Wollten Sie Karten jeglicher Art schon immer mal selbst gestalten? Suchen Sie eine Methode, um sich Vieles auf einen Blick zu merken o. übersichtlich darzustellen? Sketchnotes sind eine optimale Lösung. Sie lernen, was nötig ist, um individuelle Notizen und Bilder herzustellen. Schritt für Schritt. Sketchnotes eben. Sie benötigen weder Vorwissen noch Vorkenntnisse – denn Striche, Wellenlinien, Dreiecke, Quadrate und Rechtecke kennt jeder.

Weiterer Termin unter: www.invia-akademie.de

Ethische Normen und Werte im Setting Altenhilfe – den Weg mit wertschätzenden Führungsstilen weisen

NEU

Termine: 24.03.2022 – 9:00 Uhr bis 26.03.2022 – 14:00 Uhr
Seminar-Nr.: 837-22-0P | **Gebühr:** 520,00 €
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, nicht zuletzt durch die weltweite Informationszugänglichkeit und der hiermit verbundenen Entscheidungsvielfalt.
In diesem Modul nehmen sich Führungskräfte des Sozial- und Gesundheitswesens außerhalb Ihres Alltags Zeit, um die wesentlichen Fragen des eigenen Führens und Leitens vor dem Spiegel Ihrer ethischen Werte als Grundorientierung zu reflektieren.

Fachtag „Individuelle & organisationale Resilienz“ – Widerstandsfähig durch herausfordernde Zeiten

NEU

Termine: 5.04.2022 – 13:00 Uhr bis 6.04.2022 – 14:00 Uhr
Seminar-Nr.: 801-22-0P | **Gebühr:** 395,00 €
(reduziert für Mitglieder des VKAD: 360,00 €)
Seminarleitung: Gabriele Hiniger | Anne Kraßort
Dozent*innen: Cordula Reimann | Wolfgang Muy | Dr. Anna Sekler
Zielgruppe: Geschäftsführungen, Führungs- und Personalverantwortliche aus (teil-) stationären und ambulanten Einrichtungen der Altenhilfe sowie Referent*innen aus Spitzenverbänden und Trägerverbünden

Fachtag in der Reihe „Gut aufgestellt?!“ In Kooperation mit dem Verband katholischer Altenhilfe in Deutschland e.V. (VKAD)

Arbeitgeber stehen vor der schwierigen Situation die Herausforderungen unserer Zeit zu bewältigen und ihre Mitarbeitenden gesund und leistungsfähig zu halten. Resilienz ist dabei unverzichtbar. Erfahren Sie an diesem Fachtag mehr über die Schlüsselfaktoren organisationaler und individueller Resilienz.

Weitere Infos unter: www.invia-akademie.de

Das persolog Profil® Mitarbeiterführung – Einführung in das Persönlichkeitsprofil

Termine: 20.04.2022 – 10:00 Uhr bis 22.04.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 605-22-0P | **Gebühr:** 545,00 €
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 unter anderem dabei,

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

Web-Seminar: Wirtschaftliches Arbeiten im ambulanten Dienst

DIGITAL

Termine: 4.05.2022 – 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Seminar-Nr.: 617-22-1P-D | **Gebühr:** 390,00 €
Seminarleitung: Birger Schlürmann
Zielgruppe: Pflegedienstleitungen im ambulanten Pflegedienst, Teamleitungen, veratwortliche Pflegefachkräfte

Das dreiteilige Onlineseminar vermittelt Ihnen Grundlagen und Steuerungsmöglichkeiten wirtschaftlichen Arbeitens. Es werden die wichtigsten Prozesse dargestellt, die für wirtschaftlichen Erfolg maßgeblich sind. Darüber hinaus erfahren Sie, wie Sie mit wenigen Kennzahlen ein wirksames Controlling durchführen können. Das Seminar berührt nicht nur klassische BWL-Bereiche, sondern richtet den Blick auch auf Qualität, Kunden- und Mitarbeiterzufriedenheit sowie Lernen und Innovation. Sie bekommen im Seminar ein ganzheitlich wirksames Steuerungsinstrument für dauerhaften Erfolg im Pflegedienst!

Weiterer Termin unter: www.invia-akademie.de

Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung

Termine: 5.05.2022 – 8:30 Uhr bis 6.05.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-21-6Pz1 | **Gebühr:** 590,00 €
Seminarleitung: Claudia Soppart
Zielgruppe: Trägervertreter*innen, Einrichtungsleitungen, verantwortliche Pflegefachkräfte (PDL), Wohnbereichsleitungen, Leitungskräfte im Sozialen Dienst, Mitarbeitende, die die Einstufungen in die Pflegegrade vorbereiten und begleiten, Multiplikator*innen und Interessierte

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.

Abschnitt 2 findet am 15. September 2022 statt.

Intensivtraining als Vorbereitung auf die nächste Qualitätsprüfung (QPR)

Termine: 11.05.2022 – 8:30 Uhr bis 12.05.2022 – 16:00 Uhr
Seminar-Nr.: 601-21-4PGz2 | **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Claudia Soppart
Zielgruppe: Einrichtungsleitungen,verantwortliche Pflegefachkräfte, Wohnbereichsleitungen, Multiplikatoren, Qualitätsmanagementbeauftragte, Interessierte

Die bloße Ankündigung einer Qualitätsprüfung nach den Vorgaben des Pflegeversicherungsgesetzes (SGBXI) z. B. durch den MDK, sorgt immer noch für Unruhe. Wenn Pflegeeinrichtungen die Grundlagen, den Ablauf und die Bewertungskriterien einer Prüfung kennen, brauchen sie sich nicht hilflos ausgeliefert zu fühlen. Im Gegenteil: Sie können im Vorfeld für die Prüfung trainieren. Das Seminar findet innerhalb des Lehrgangs zur Pflegedienstleitung statt.

Am Vormittag des 11.05.22 werden die QPR ambulant unterrichtet.

Fachtagung: Warum ehrenamtlich engagieren?
Motivationsgründe und Wirkungen von bürgerschaftlichem Engagement

Termine: 17.05.2022 – 13:00 Uhr bis 18.05.2022 – 14:15 Uhr
Seminar-Nr.: 802-22-0P | **Gebühr:** 210,00 €
(reduziert für Mitglieder des VKAD: 190,00 €)
Seminarleitung: Anne Helmer
Zielgruppe: Trägervertreter*nnen und Leitungskräfte, Menschen mit Zuständigkeiten in der Arbeit mit Ehrenamtlichen/Freiwilligen

In Kooperation mit dem Verband katholischer Altenhilfe in Deutschland e.V. (VKAD)

Nachbarschaftsengagement, bürgerschaftliches Engagement und wechselseitige Unterstützung in sozialen Netzwerken werden eine notwendige Ergänzung professioneller sozialer Arbeit in unserer unserer alternden Gesellschaft darstellen.
Der Fokus dieser Fachtagung liegt auf der Bedeutung und den Motiven von Ehrenamtlichen.

Weitere Infos unter: www.invia-akademie.de

Web-Seminar: Leistungsabrechnung und Abrechnungsprüfung im ambulanten Dienst

Termine: 14.06.2022 – 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Seminar-Nr.: 604-22-1P-D | **Gebühr:** 260,00 €
Seminarleitung: Birger Schlürmann
Zielgruppe: Führungskräfte im ambulanten Dienst

DIGITAL

Gerade während der Corona-Krise ist noch einmal deutlich geworden, wie wichtig Liquidität für den Betrieb ist. Der Schlüsselprozess für ausreichende Liquidität im ambulanten Pflegedienst ist ein funktionierender Abrechnungsprozess. Das zweiteilige Seminar zeigt Ihnen, worauf es ankommt und wie Sie mit Schwierigkeiten umgehen. Dazu zählen auch das Widerspruchswesen bei abgelehnten SGB V-Verordnungen oder der unberechtigten Rechnungskürzung durch Kostenträger und Abrechnungszentren. Darüber hinaus erfahren Sie worauf Sie bei der MDK-Abrechnungsprüfung achten müssen.

Der 2. Teil findet am 21.06.2022 statt! Zu finden unter: www.invia-akademie.de

Web-Seminar: Frauen führen anders

Termine: 22.06.2022 – 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Seminar-Nr.: 623-22-0P-D | **Gebühr:** 200,00 €
Seminarleitung: Gräfin Christiane Matuschka
Zielgruppe: Frauen in Führungspositionen im Gesundheitswesen und solche, die sich mit der Planung ihrer beruflichen Zukunft beschäftigen

DIGITAL

Männer kennen den linearen Aufstieg – Frauen übernehmen Führung auf Anfrage. Das ist eine Erkenntnis der Studie: „Frauen in Führungspositionen der Caritas“. Unterschiede zeigten sich auch hinsichtlich der Relevanz von Macht als Motivation für die Führungsposition.

In Zeiten des Wandels kommen heterogene Teams zu innovativeren und tragfähigeren Lösungsansätzen. Welche eigene Präferenzen in der Führung und persönliche Entwicklungsfelder sehen Sie? Welche Anforderungen an Führung haben Sie?
Dieses Seminar stärkt Frauen in der aktiven Planung und Gestaltung ihrer beruflichen Zukunft.

Das Geheimnis erfolgreicher Zusammenarbeit von Pflege- und Betreuungsteams

Termine: 9.08.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 614-22-0P | **Gebühr:** 220,00 €
Seminarleitung: Nicole Osterholz
Zielgruppe: Führungskräfte der sozialen Arbeit in Einrichtungen der Altenhilfe und Interessierte an der gemeinsamen Arbeit von Pflege und Betreuung

Jede Ressource wird gebraucht! Und miteinander ist so viel mehr zu erreichen als nebeneinander. In diesem Seminar erfahren Führungskräfte der sozialen Arbeit wie ihr Fachbereich zum gleichwertigen Partner der Pflege werden kann. Auch wenn einige Ansätze utopisch erscheinen mögen: Dank der Bestandsaufnahme zu Beginn und der gemeinsamen Arbeit an praktikablen Strategien wächst hier die Lust, es anzugehen und zur fachlichen Weiterentwicklung entscheidend beizutragen. Miteinander statt Nebeneinander!

Web-Seminar: Die digitale Visitenkarte, Aushängeschild des Karriereprofils

Termine: 17.08.2022 – 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Seminar-Nr.: 625-22-0P-D | **Gebühr:** 200,00 €
Seminarleitung: Gräfin Christiane Matuschka
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus dem Gesundheitswesen

Was in der analogen Welt der Lebenslauf ist, ist in der digitalen Welt die digitale Visitenkarte. Karriereprofile im Netz sind oft lückenhaft und werden schlecht gepflegt. Wieviel Zeit investieren Sie in ihre Bewerbung? Wenn Sie bisher aussagekräftige Bewerbungen geschrieben haben, sollten Sie sich spätestens jetzt aufmachen und eine digitale Visitenkarte erstellen. Kennen Sie Xing oder LinkedIn und nutzen Sie diese Portale für Ihre Karriere?
Im Seminar lernen Sie den Aufbau einer aussagekräftigen digitalen Visitenkarte.

DIGITAL

QPR, Qualitätsprüfungen nach MuG und Indikatoren für Führungskräfte des sozialen Dienstes

Termine: 25.08.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 620-22-0P | **Gebühr:** 175,00 €
Seminarleitung: Lidija Touili
Zielgruppe: Führungskräfte des sozialen Dienstes, Qualitätsmanagementbeauftragte, Multiplikatoren, Interessierte

Einrichtungen der Altenhilfe müssen als internes Qualtitätssicherungsinstrument zweimal jährlich die Indikatoren von allen Bewohnerinnen und Bewohnern erfassen und in eine Matrix eingeben. Die Führungskräfte des sozialen Dienstes lernen in diesem Seminar den Aufbau und Struktur der indikatorengestützten Selbstbewertung und die neue Qualitätsprüfrichtlinie des MDK kennen und sind in der Lage, an Strategien zur Implementierung mitzuwirken.

Controlling in Einrichtungen des Sozialwesens und Pflegesatzverhandlungen

Termine: 8.09.2022 – 9:00 Uhr bis 10.09.2022 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 840-22-0P | **Gebühr:** 510,00 €
Seminarleitung: Clemens Johannigmann
Zielgruppe: Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe sowie alle interessierten Fach- und Führungskräfte im Gesundheits-/Sozialwesen

Aufgrund wachsender ökomomischer 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.

Web-Seminar: Wirtschaftliche und mitarbeiterorientierte Dienst- und Tourenplanung

DIGITAL

Termine: 18.10.2022 – 14:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Seminar-Nr.: 622-22-1PG-D | **Gebühr:** 260,00 €
Seminarleitung: Birger Schlürmann
Zielgruppe: Führungskräfte im ambulanten Dienst

Das zweiteilige Seminar vermittelt Ihnen Grundlagen in der ambulanten Personaleinsatzplanung. Darüber hinaus lernen Sie, wie Sie prospektiv Personalbedarf vorplanen können und wie Sie alternative Dienstzeiten im Sinne familienfreundlichen Arbeitens realisieren können. Zudem werden Lösungen aufgezeigt, wie Sie auf akuten Personalausfall reagieren können. Abgerundet wird das Seminar mit Kennzahlen zur Steuerung der Personalplanung ambulant.

Teil 1: 18.10.2022 | Teil 2: 25.10.2022!
Zu finden unter: www.invia-akademie.de

Web-Seminar: Employer Branding und Recruiting im Gesundheitswesen

DIGITAL

Termine: 19.10.2022 – 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Seminar-Nr.: 609-22-0P-D | **Gebühr:** 200,00 €
Seminarleitung: Gräfin Christiane Matuschka
Zielgruppe: Personalleiter*innen, Einrichtungsleiter*innen und andere Führungskräfte aus dem Gesundheitswesen, die nach neuen Strategien für ein erfolgreiches Retention-Management suchen

Fach- und Führungskräfte im Gesundheitswesen sind hart umkämpft. Rollen von Arbeitgebern ändern sich von Anbieter von Stellen, zu Bewerbern um die besten Führungskräfte von Morgen. Beste Chancen haben diejenigen Arbeitgeber, die sich selbst als Arbeitgebermarke überzeugend darstellen und sich positionieren können. Um das eigene Employer Branding erfolgreich zu gestalten und eine starke Arbeitgebermarke zu schaffen, braucht es eine nachhaltige und unternehmensadäquate Strategie.
In diesem Onlineseminar erhalten Sie die nötige Expertise, um ihr Unternehmen zur attraktiven Marke zu entwickeln.

Die Betreuungsvisite

Termine: 9.11.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 619-22-0P | **Gebühr:** 195,00 €
Seminarleitung: Susanne Büssenschütt
Zielgruppe: Pflegefachkräfte

Soziale Betreuung ist eine Kernaufgabe in den Einrichtungen der Altenhilfe und dient dazu, die sozialen, seelischen und kognitiven Bedürfnissen der Bewohner*innen zu entsprechen.

Die Betreuungsvisite gibt Aufschluss darüber, wie gut die Pflegebedürftigen versorgt und betreut sind und wo Nachbesserungsbedarf besteht. Regelmäßig eingesetzt, fungiert sie als wichtiges Planungs- und Bewertungsinstrument, um die Qualität der Betreuung zu beurteilen und zu optimieren. Im Seminar lernen Sie Methoden zur Betreuungsvisite kennen und arbeiten mit Praxisbeispielen.

Zielgenau Präsentieren

Termine: 23.08.2022 – 8:45 Uhr bis 24.05.2022– 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 603-22-3Pz1 | **Gebühr:** 260,00 €
Seminarleitung: Dirk Käser
Zielgruppe: Fachkräfte und Führungskräfte, die ihr Auftreten bei Präsentationen verbessern und lernen wollen, ihre Ängste vor Präsentationen zu überwinden, um souverän, sicher und professionell zu präsentieren

„Ich bin da vorne fast gestorben“ –
„Hat man dir gar nicht angesehen“

Kennen Sie diesen oder ähnliche Dialoge und wollen sich souveräner fühlen? Die Inhalte richtig rüberbringen? Da können wir was machen, so dass Sie zielgenau argumentieren sowie mit stimmiger Stimme und authentischer Körpersprache Vorträge und Präsentationen meistern. Das Thema wird nicht nur theoretisch hinterfragt, sondern praktisch erprobt mit hilfreichen Feedbacks.

Weiterer Termin unter:
www.invia-akademie.de

Angehörigenarbeit – aus Problemen Ressourcen basteln

Termine: 12.01.2022 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-21-3Pz2 | **Gebühr:** 195,00 €
Seminarleitung: Nicole Osterholz
Zielgruppe: Mitarbeitende aus Pflegeeinrichtungen, die oft mit Angehörigen in Kontakt kommen

Wenn Angehörige im Pflegealltag 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.

Weiterer Termin unter:
www.invia-akademie.de

Grundkurs Basale Stimulation – Schwerpunkt Pflege sterbender Menschen

Termine: 8.02.2022 – 8:45 Uhr bis 9.02.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 828-21-2PGz1 | **Gebühr:** 390,00 €
Seminarleitung: Cordula Inglis
Zielgruppe: Pflegekräfte mit dem Schwerpunkt der Pflege sterbender Menschen

Weiterer Termin unter: www.invia-akademie.de

In diesem dreitägigen 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. Die Trainerin bringt viel Erfahrung aus der Hospizarbeit mit. Der dritte Tag findet am 25.04.2022 statt. Zum Abschluss erhalten Sie ein Zertifikat.

Das Seminar findet im Rahmen der Weiterbildung Palliative Care statt.

Recht in der Pflege: Da steh ich ja mit einem Bein im Gefängnis – Durchführungsverantwortung und haftungsrechtliche Fragen

NEU

Termine: 15.03.2022 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-21-5Pz1 | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Günter Köhne
Zielgruppe: Pflegefachkräfte aus stationären Einrichtungen der Altenhilfe

„Ich stehe ständig mit einem Bein im Gefängnis" – ein Satz, den Mitarbeitende und Leitungen in Pflege- und Betreuungsberufen häufig äußern.

Rechtliche Änderungen und Neuerungen führen bei Pflegefachkräften nicht selten zu Unsicherheiten im Pflegealltag. Deshalb ist es unerlässlich, die gesetzlichen Grundlagen des Berufs- und Haftungsrechts sowie die Sorgfaltspflichten in der Pflege zu kennen. Diese Bildungsveranstaltung gibt Sicherheit im pflegerischen Handeln in Bezug auf das geltende Strafrecht.

Schmerzexperte/Schmerzexpertin – Algesiologische Fachassistenz, Grundkurs

Termine: 22.03.2022 – 8:30 Uhr bis 24.03.2022 – 15:45 Uhr
Seminar-Nr.: 808-22-0P | **Gebühr:** 450,00 €
(reduziert für Mitglieder der Dt. Schmerzgesellschaft: 400,00 €)
Seminarleitung: Eveline Löseke
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Arzthelfer*innen/Medizin. Fachangestellte, Physiotherapeut*innen

Werden Sie Algesiologische Fachassistenz und qualifizieren Sie sich zum/zur Ansprechpartner*in für das Schmerzmanagement (auf der Basis der Expertenstandards Schmerzmanagement). Vertiefen und erweitern Sie Ihr Wissen zum modernen Schmerzmanagement bei akuten und chronischen Schmerzen.
Dieser Grundkurs ist anerkannt durch die Dt. Schmerzgesellschaft. Nach Besuch des Grund- und Aufbaukurses erhalten Sie das Zertifikat der Deutschen Schmerzgesellschaft e.V.
Aufbaukurs: 16. – 17.5.22

Weiterer Termin am 8. – 10.11.2022! Zu finden unter: www.invia-akademie.de

Schmerzexperte/Schmerzexpertin – Algesiologische Fachassistenz, Aufbaukurs

Termine: 16.05.2022 – 8:30 Uhr bis 17.05.2022 – 15:45 Uhr
Seminar-Nr.: 809-22-0P | **Gebühr:** 400,00 €
(reduziert für Mitglieder der Dt. Schmerzgesellschaft: 380,00 €)
Seminarleitung: Eveline Löseke
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Arzthelfer*innen/Medizin. Fachangestellte, Physiotherapeut*innen

Werden Sie Algesiologische Fachassistenz und qualifizieren Sie sich zum/zur Ansprechpartner*in für das Schmerzmanagement (auf der Basis der Expertenstandards Schmerzmanagement). Vertiefen und erweitern Sie Ihr Wissen zum modernen Schmerzmanagement bei akuten und chronischen Schmerzen.
Dieser Grundkurs ist anerkannt durch die Dt. Schmerzgesellschaft. Nach Besuch des Grund- und Aufbaukurses erhalten Sie das Zertifikat der Deutschen Schmerzgesellschaft e.V.

Weiterer Termin am 30.11 – 1.12.2022! Zu finden unter: www.invia-akademie.de

Refresher-Tag für Schmerzexperten*innen, Algesiologische Fachassistenzkräfte

Termine: 15.11.2022 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 812-22-0P | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Eveline Löseke
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Arzthelfer*innen/Medizin. FA, Physiotherapeut*innen

Informieren Sie sich über neuste Entwicklungen zum modernen medikamentösen und nicht-medikamentösen Schmerzmanagement.

Weitere Infos unter: www.invia-akademie.de

Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Resilienz

Jährliche Pflichtfortbildung – Onlineteilnahme möglich

Termine: 29.03.2022 – 9:00 Uhr bis 31.03.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 504-22-0P | **Gebühr:** 380,00 €
Seminarleitung: Kerstin Bonge
Zielgruppe: Praxisanleiter*innen in den Pflegeberufen

DIGITAL

Das Seminar gilt als Pflichtfortbildungsnachweis für Praxisanleiter*innen für den Fortbildungszeitraum 2021

Die Seminarinhalte umfassen nebst vertiefenden berufspädagogischen und fachdidaktischen Themen, den Aufbau und die Inhalte Rahmenlehrpläne der Fachkommission für die generalistische Pflegeausbildung. Ein weiterer Schwerpunkt dieses Seminars wird durch den Themenschwerpunkt Resilienz für Praxisanleiter*innen gebildet.

Weiterer Termin unter: www.invia-akademie.de

Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Lernbiografie Jährliche Pflichtfortbildung – Onlineteilnahme möglich

DIGITAL

Termine: 11.10.2022 – 8:45 Uhr bis 13.10.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 505-22-0P | **Gebühr:** 380,00 €
Seminarleitung: Kerstin Bonge
Zielgruppe: Praxisanleiter*innen in den Pflegeberufen

NEU

Das Seminar gilt als Pflichtfortbildungsnachweis für Praxisanleiter*innen für den Fortbildungszeitraum 2022

Die Seminarinhalte umfassen nebst vertiefenden berufspädagogischen und fachdidaktischen Themen, den Aufbau und die Inhalte Rahmenlehrpläne der Fachkommission für die generalistische Pflegeausbildung. Ein weiterer Schwerpunkt dieses Seminars wird durch den Themenschwerpunkt Lernbiografie gebildet.

Weiterer Termin unter: www.invia-akademie.de

Portkatheterversorgung in der Pflege – Sicherheit im Umgang mit Portsystemen

Termine: 27.04.2022 – 13:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Seminar-Nr.: 828-21-3PGz2 | **Gebühr:** 140,00 €
Seminarleitung: Dagmar Kämper | Eveline Löseke
Zielgruppe: Pflegefachkräfte in der ambulanten und stationären Pflege

Es werden die wichtigen medizinischen, hygienischen und pflegerelevanten Aspekte zur Portkatheterversorgung theoriegeleitet vermittelt. Sie erweitern Ihre Handlungskompetenzen und gewinnen Sicherheit durch umfassende praktische Demonstrationen, Anleitungen und Übungen zum korrekten fachlichen Umgang mit Portkathetersystemen. Abschließend erhalten Sie eine Urkunde, die Ihre erweiterten Kompetenzen bescheinigt.

Update-Seminar für Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe

Termine: 3.05.2022 – 9:00 Uhr bis 4.05.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 508-22-0P | **Gebühr:** 270,00 €
Seminarleitung: Magnus Beck
Zielgruppe: Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe

Menschen mit Behinderung

Das Update-Seminar richten sich an Mitarbeiter*innen die als Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe tätig sind. In diesem Seminar werden Sie hinsichtlich des Bundesteilhabegesetzes auf den neuessten Stand gebracht. Sie erhalten fundierte Updates zu unterschiedlichen für die Eingliederungshilfe relevanten Pflegetandards.Innerhalb des Seminars haben Sie die Möglichkeit sich mit anderen Beratenden Pflegefachkräften auszutauschen und von den unterschiedlichen Erfahrungen Ihrer Kolleg*innen zu profitieren.

Weiterer Termin unter: www.invia-akademie.de

„Das ist mir fremd!“ Interkulturelle Kompetenz in der Pflege, Behandlung und Begleitung von Bewohner*innen und Patient*innen

Termine: 10.06.2022 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-21-7Pz2| **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Brigitta Lunderstädt
Zielgruppe: Fachkräfte aus der Pflege und Betreuung im Altenheim und Krankenhaus

„Kultur“ begegnet uns immer und überall – natürlich auch im Altenheim oder im Krankenhaus. Sowohl im Kontakt mit den Bewohner*innen/Patient*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.

Zeit- und Selbstmanagement

Termine: 21.06.2022 – 8:45 Uhr bis 22.06.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 603-22-2Pz1 | **Gebühr:** 310,00 €
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.

Refresher Expertenstandards

NEU

Termine: 30.08.2022 – 9:30 Uhr bis 31.08.2022 - 17:00 Uhr
Seminar-Nr.: 616-22-0P | **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Michaela Werth
Zielgruppe: Qualitätsmanagementbeauftragte, Führungsverantwortliche und Pflegefachkräfte aus ambulanten und (teil-)stationären Einrichtungen der Alten- und Krankenpflege

Sind Ihnen die Expertenstandards in der jeweils aktuellen Fassung vertraut? Die Standards sind Instrument zur Risikoerkennung und -einschätzung und stellen ein wesentliches Element in der Qualitätssicherung professioneller Pflege dar.

Holen Sie sich Ihr Update zu den aktualisierten Standards! Informieren Sie sich über die Anforderungen, die sich für die Pflege ergeben. Holen Sie sich Impulse, um die Neuerungen fachlich fundiert, passgenau und strukturiert zu implementieren.

Aromapflege – Professioneller Einsatz ätherischer Öle in der Pflege

Termine: 30.08.2022 – 10:30 Uhr bis 31.08.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 806-22-0P | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: Cordula Inglis
Zielgruppe: Pflegefach-, Assistenz- und Betreuungskräfte

Mit der Nase vorneweg geht es an diesem Tag um die Wirkungsweisen und Einsatzmöglichkeiten ätherischer Öle in der Pflege. Gerade in der Arbeit mit schwerstkranken Menschen, die erleben müssen, dass ihr Körper durch Alter, Krankheit und Therapiefolgen immer mehr Beschwerden aufweist, ist der Einsatz der ätherischen Öle in der Pflege nicht nur Balsam für die Haut sondern auch für die Seele.

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

auch für Betreuungskräfte B+

An- und ungelernte Pflegeassistenzkräfte rüsten Wissen auf

Termine: 8.09.2022 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 920-22-0P | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Michaela Werth
Zielgruppe: An- und Ungelernte Pflegeassistenzkräfte

NEU

Die Absenkung der Fachkraftquote ist für viele stationäre Einrichtungen eine neue Rahmenbedingung geworden. Um diesen Gegebenheiten zu begegnen, ist es sinnvoll das Wissen der an- und ungelernten Assistenzkräfte aufzubauen.

Hier lernen Sie gezielte Krankenbeobachtung vorzunehmen. Das Erkennen von Risiken und die sichere Anwendung geeigneter Prophylaxen werden geschult. Die fachliche Dokumentation der wahrgenommenen Zustände und die daraus notwendig werdende gezielte Informationsweitergabe an die Fachkräfte wird ebenfalls ein Schwerpunkt sein.

Pflegemanagement bei Hörgeschädigten in stationären Einrichtungen

Termine: 15.09.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 624-22-0P | **Gebühr:** 185,00 €
Seminarleitung: Mechthild Decker-Maruska
Zielgruppe: Pflegefachkräfte

Ein Symptom mit Folgen

Von einer Hörleistungsstörung sind ca. 11 Mio. Deutsche betroffen. Folgen und Auswirkungen werden im Klinikalltag oder in stationären Einrichtungen der Altenhilfe oft unterschätzt. Das Personal ist wenig geschult und es gibt keine Konzepte. Die betroffenen Patient*innen / Bewohner*innenn thematisieren ihr Problem selten.

Identifizieren Sie hörminderungsbedingte Pflegeprobleme, beenden Sie das kommunikative Chaos und setzen Sie auf ein Pflegemanagement bei Schwerhörigkeit. Seien Sie ganz Ohr und nehmen Sie viel für den Pflegealltag aus diesem Seminar mit.

Recht in der Pflege – Selbstbestimmung, Patientenverfügung und Betreuungsverfügung

Termine: 16.09.2022 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-21-9Pz3 | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Mechthild Köhne
Zielgruppe: Pflegefachkräfte aus stationären Einrichtungen der Altenhilfe

Die Pflege-Charta besagt, dass jeder Mensch das Recht auf entsprechende Unterstützung sowie auf Hilfe zur Selbsthilfe hat. Das Ziel: So lange wie möglich ein selbstständiges und selbstbestimmtes Leben zu führen.

Damit Pflegefachkräfte und Angehörige im Sinne des entscheidungsunfähigen Pflegebedürftigen handeln können und dürfen, stehen zwei wichtige Rechtsinstrumente zur Verfügung: Die Patientenverfügung und die Vorsorgevollmacht.

Bei Rechtsfragen zu diesen Themen gilt es, jederzeit auf dem Laufenden zu sein.

NEU

Web-Seminar: Beauftragte*r für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit

Termine: 27.09.2022 – 8:45 Uhr bis 28.09.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 805-22-1P-D | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Torsten Altz
Zielgruppe: Verantwortliche Führungskräfte als Betreiber von Medizinprodukten bzw. QMB, Pflegefachkräfte oder Med. Fachangestellte in der Funktion der Medizinprodukte-(sicherheits)-Beauftragten bzw. Medizinprodukte-Berater*innen

DIGITAL

Die seit dem 01.01.2017 geltenden Vorschriften für Medizinprodukte werden bezogen auf Pflegeeinrichtungen, Wohnheime und Werkstätten in der Eingliederungshilfe thematisiert. Nach wie vor regelt die MPBetreibV wie med. Geräte in einem sicheren Zustand zu erhalten und welche personellen Anforderungen zu erfüllen sind. Hinzu kommt die Auflage der Medizinprodukte-Sicherheitsplanverordnung (MPSV), nach der jede Einrichtung eine*n Beauftragte*n für Medizinproduktesicherheit zu benennen hat.

Praktische Anregungen aus der Naturheilkunde für die Pflege und Betreuung

Termine: 29.09.2022 – 10:30 Uhr bis 18:15 Uhr
Seminar-Nr.: 827-22-0P | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Torsten Altz
Zielgruppe: Pflegefach-, Assistenz- und Betreuungskräfte mit Pflegeerfahrung

auch für Betreuungskräfte B+

Die komplementäre Pflege ist der ergänzende Einsatz von naturheilkundlichen Methoden in der Pflege von kranken Menschen. In diesem Seminar bekommen Sie einen Einblick in die Möglichkeiten unterstützender naturheilkundlicher Pflegemethoden bei ausgewählten, häufigen Pflegeproblemen. Schwerpunkte bilden hierbei die Aromapflege.

Dieses Seminar ist auch für zusätzliche Betreuungskräfte (Alltagsbegleiter*innen oder Präsenzkräfte) geeignet.

Modernes Schmerzmanagement in der Pflege - Umgang mit chronischen und akuten Schmerzen gemäß der Expertenstandards

Termine: 26.10.2022 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 807-22-0P-A | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Eveline Löseke
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Arzthelfer*innen/Medizin. Fachassistenzkräfte, Physiotherapeut*innen

Umgang mit chronischen und aktuen Schmerzen gemäß der Expertenstandards

Erweitern Sie Ihr Wissen zu den aktuellen Expertenstandards zum Schmerzmanagement. Aktualisieren Sie Ihre Kenntnisse zu adäquaten Interventionen aus med. 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 Alltag.

Sinnes- und Körperwahrnehmung bei immobilen Menschen

Termine: 25.10.2022 – 9:00 Uhr bis 26.10.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 517-22-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Verena Fröhlich
Zielgruppe: Betreuungskräfte in der Altenhilfe, Fach- und Assistenzkräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

Immer mehr ältere Menschen in Pflegeeinrichtungen und in der häuslichen Umgebung sind immobil. Eine häufige Folge von Immobilität, ist eine starke Verringerung oder gar das Fehlen sozialer Kontakte. Eine Situation, die für die Betroffenen selbst, aber auch die Betreuenden eine große Herausforderung darstellt.
In der Veranstaltung wollen wir uns zum mit dem „Wie“ der Zuwendung in der Betreuung beschäftigen.
In der Veranstaltung haben Sie die Möglichkeit, sich bei praktischen Übungen von Aktivierungseinheiten auszuprobieren und wertvolle Rückmeldungen zu erhalten.

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

Termine: 28.10.2022 – 8:45 Uhr bis 29.10.2022 – 17:00 Uhr
Seminar-Nr.: 828-22-0P| **Gebühr:** 270,00 €
Seminarleitung: Dr. rer. medic. Heinke Michels
Zielgruppe: Fach- und Assistenzkräfte aus Pflege und Betreuung 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 Senioren*innen (PATRAS).

Ein Fachbuch ist in der Gebühr enthalten.

Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Palliative Care – Jährliche Pflichtfortbildung

Termine: 3.05.2022 – 9:00 Uhr bis 15.05.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 503-22-0P | **Gebühr:** 1380,00 €
Seminarleitung: Kerstin Bonge
Zielgruppe: Praxisanleiter*innen in den Pflegeberufen

Das Seminar gilt als Pflichtfortbildungsnachweis für Praxisanleiter*innen für den Fortbildungszeitraum 2021

Die Vertiefungstage richten sich an Praxisanleiter*innen in der Pflege. Die Seminarinhalte umfassen nebst vertiefenden berufsbädagogischen und fachdidaktischen Themen, den Aufbau und die Inhalte Rahmenlehrpläne der Fachkommission für die generalistische Pflegeausbildung. Der Themebereich Palliative Care bildet den pflegefachlichen Schwerpunkt dieses Seminars.

Medizin für Nichtmediziner*innen – Grundlagenseminar

Termine: 16.11.2022 – 10:30 Uhr bis 17.11.2022 – 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 834-22-0P | **Gebühr:** 780,00 €
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.

Konkrete Infos unter: www.invia-akademie.de

Medizinische Terminologie für Nichtmediziner*innen

Termine: 6.12.2022 – 10:30 Uhr bis 7.12.2022 – 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 835-22-0P | **Gebühr:** 725,00 €
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 in der Gebühr enthalten.

Ethische und gerontopsychiatrische Fallgespräche

Termine: 13.01.2022 – 18:45 Uhr bis 14.01.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 602-21-3Pz3 | **Gebühr:** 300,00 €
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.

Updatetag für Gerontopsychiatrische Fachkräfte – Prävention von herausforderndem Verhalten mit Hilfe von Marte Meo®

NEU

Termine: 17.03.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 947-22-1P | **Gebühr:** auf Anfrage
Seminarleitung: Burkhard Wilm
Zielgruppe: Fachkräfte für Gerontopsychiatrie, Pflegefachkräfte

Teil 2 am 31.03.2022
www.invia-akademie.de

Herausforderndes Verhalten kündigt sich meist an indem ein Mensch versucht Aufmerksamkeit für seine Bedürfnisse zu finden.
Dabei entstehen leicht Aggressivität, Verweigerungs- oder Störverhalten.Stimmungsveränderungen frühzeitig wahrzunehmen heißt noch Zeit für eine konstruktive Kommunikation zu haben sowie den Frust zu minimieren. Marte Meo hilft – auf der Basis von Videoclips - die Entwicklung von Spannungen in Interaktionssituationen genau zu beobachten und frühstmöglich zu erkennen. Oft kann ein positiver Entwicklungsprozess eingeleitet werden.

Grundkurs Integrative Validation nach Richard®

Termine: 31.03.2022 – 9:00 Uhr bis 1.04.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 919-22-2Pz1 | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Gabriele Schmakeit
Zielgruppe: Pflegefachkräfte

Für den Zugang zu Menschen mit Demenz eine Tür öffnen? Erlernen Sie in diesem zweitägigen Seminar Grundlagen und Details zur Anwendung der Integrativen Validation nach Nicole Richard® in der täglichen Pflege- und Betreuungspraxis.

Dieses Seminar entspricht dem Baustein A Integrative Validation nach N. Richard. Sie erhalten ein zusätzliches Zertifikat vom Institut IVA im Wert von 15,00 €. Dies ist im Seminarpreis enthalten.

auch für Betreuungskräfte B+

Expertenstandard Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz

Termine: 15.06.2022 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 919-22-4Pz2 | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Manuela Ahmann
Zielgruppe: Pflegedienstleitungen, Wohnbereichsleitungen, Pflegefachkräfte, Mitarbeitende aus der Sozialen Betreuung, Qualitätsmanagementbeauftragte

In diesem sehr praxisbezogenen Seminar erhalten Sie einen Überblick über den Expertenstandard „Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz“, zu der elementaren Grundaussage des personzentierten Ansatzes und den sich daraus ergebenden Herausforderungen und Chancen für die Praxis.

Entlang der einzelnen Handlungsebenen werden durch die Referentin die Anforderungen dargestellt sowie Umsetzungsmöglichkeiten anhand von Praxiserfahrungen aus der Implementierung aufgezeigt.

Psychiatrie für Nichtmediziner*innen

Termine: 6.09.2022 – 10:30 Uhr bis 7.09.2022 – 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 833-22-0P | **Gebühr:** 720,00 €
Seminarleitung: Susanne Müller
Zielgruppe: Nichtmedizinisches Personal im Gesundheitswesen, bei Krankenkassen, in Administration und Verwaltung, Beratungsstellen, Berufsbetreuer*innen u.a.

Die Psychiatrie befasst sich mit der Diagnostik, Therapie, Rehabilitation und Prävention psychischer Störungen.
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 wird ein erweitertes Verständnis, Abbau von Hemmnissen und Berührungsängsten erlangt.

Krankheitsbild Demenz – Grundlagenwissen für an- und ungelernte Assistenzkräfte in Pflege oder Hauswirtschaft

NEU

Termine: 19.10.2022 – 9:00 Uhr bis 16:130 Uhr
Seminar-Nr.: 931-22-0P-D | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Bernd Hoffmann
Zielgruppe: An- und ungelernte Assistenzkräfte in Pflege oder Hauswirtschaft, Mitarbeitende des sozialen Dienstes, Ehrenamtliche

Hilfs- und Assistenzkräfte kommen täglich in Kontakt mit Demenzkranken – sei es bei der Speisenversorgung o. bei der Reinigung von Bewohnerzimmern. Daher benötigt auch diese Mitarbeitergruppe Sensibilität, Fachkenntnis und Sicherheit für den Umgang mit Demenzerkrankten. Das Seminar beleuchtet das Krankheitsbild der Demenz und erklärt Herausforderndes Verhalten nachvollziehbar an Praxisbeispielen, damit in entsprechenden Situationen mit größtmöglicher Empathie agiert/kommuniziert werden kann. Tipps für ein gelingendes Arbeitsumfeld runden das Seminar ab.

Malen mit Demenz – Erinnerungsarbeit und Lebensfreude

Termine: 8.11.2022 – 10:30 Uhr bis 9.11.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 831-22-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Ute Schmidt-Hackenberg
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Erinnerungsarbeit und Lebensfreude

Die „große Kunst" steht hier nicht im Mittelpunkt, vielmehr geht es um die Vermittlung von Lebensfreude, ein positives Selbstwertgefühl, die Bestätigung, selbst wieder mal etwas erschaffen zu haben. Dies motiviert nicht nur Menschen mit Demenz, die durch die Freude an der Farbe und am Erspüren der Gegenstände ihre Fähigkeiten erfahren und trainieren.

auch für Betreuungskräfte

Wachen, wenn andere schlafen – Seminar nicht nur für Nachtwachen, Schwerpunkt Demenz

Termine: 29.11.2022 – 10:30 Uhr bis 30.11.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 832-22-0P | **Gebühr:** 260,00 €
Seminarleitung: Hildegard Krüger
Zielgruppe: Pflegefachkräfte und -assistenzkräfte aus Tag- und Nachtdienst

In der Altenhilfe ist mittlerweile ein Großteil der Bewohner*innen von einer Demenzerkrankung betroffen. Insbesondere durch den oftmals gestörten Tag-Nacht-Rhythmus stellen diese Menschen eine besondere Herausforderung für die Pflege und Betreuung in der Nacht dar. Hierzu bietet dieses Seminar Erfahrungsaustausch und Lösungsansätze basierend auf verschiedenen Pflegekonzepten. Dabei werden viele praktische Pflegeimpulse und Handlungsmöglichkeiten erarbeitet, die für den täglichen Pflegealltag hilfreich sind.

Führen und Leiten für Koordinatoren*innen ambulanter Hospizdienste

Termine: 28.03.2022 – 10:30 Uhr bis 1.04.2022 – 12:30 Uhr
Seminar-Nr.: 816-22-1P | **Gebühr:** 1060,00 €
Seminarleitung: Robert Raß | Ute Schmidt | Matthias Krieg | Hans Overkämping und weitere
Zielgruppe: (Angehende) Führungskräfte und Koordinator*innen ambulanter Hospizdiente 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 Hospizarbeit. Abschnitt 2 vom 02.05. - 06.05.2022

Koordination von Hospizdiensten – Basisseminar für die ambulante Hospizarbeit

Termine: 17.10.2022 – 10:30 Uhr bis 21.10.2022 – 14:00 Uhr
Seminar-Nr.: 815-22-0P | **Gebühr:** 580,00 €
Dozent*in: Brigitte Badke | Robert Raß | Monika Bien und weitere
Zielgruppe: Mitarbeitende ambulanter Hospizdienste bzw. –vereine, angehende Koordinator*innen und Interessierte

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

Im Mittelpunkt dieses Seminars steht die Erweiterung der Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Bewältigung der koordinierenden Aufgaben in der amb. Hospizarbeit. Inhalte sind z.B. Öffentlichkeitsarbeit, Foundraising, Organisation und Leitungsstrukturen, Rolle und Aufgaben der Koordinator*innen, Arbeit mit ehrenamtlichen Mitarbeiter*innen, etc.

Das Seminar entspricht den gesetzlichen Vorgaben für die Förderung ambulanter Hospizarbeit gemäß § 39a SGB V.

Sterbebegleitung und Palliative Care für Menschen mit Demenz

Termine: 1.06.2022 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 823-22-0P | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Dr. Stephan Kostrzewa
Zielgruppe: Fachkräfte in der Pflege, Gerontopsychiatrie, Palliative Care und Hospizarbeit

Menschen mit demenziellen Erkrankungen werden nach wie vor nur zögerlich im Rahmen von Hospizarbeit, Palliative Care und Palliativmedizin in den Blick genommen.

Daher werden in diesem Seminar die Anforderungen an eine gute Palliativversorgung und Sterbebegleitung bei Menschen mit Demenz fokussiert. Der Dozent verweist dabei auf Projekte und Ansätze, die in der Praxis erprobt wurden. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf Symptomlinderung und Angehörigenintegration.

Umgang mit Sterben, Tod und Trauer – Einführungsseminar

Termine: 6.09.2022 – 10:30 Uhr bis 7.09.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 817-22-0P | **Gebühr:** 270,00 €
Seminarleitung: Claudia Meixner | 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 Sterbebegleitung. Sie reflektieren Ihre Erfahrungen und erweitern Ihre Handlungskompetenzen im Umgang mit Sterbenden und ihren An- und Zugehörigen durch eigene Schwerpunktsetzung.

auch für Betreuungskräfte

Palliative Praxis (DGP) – Am Ende geht es um den Menschen

Termine: auf Anfrage
Seminar-Nr.: 824-22-0P-A | **Gebühr:** 590,00 €
Seminarleitung: Monika Riepe | Ingrid Stolte
Zielgruppe: Alle Berufsgruppen einer stationären oder ambulanten Pflegeeinrichtung, die mit der Begleitung alter Menschen in ihrer letzten Lebensphase befasst sind, lernen nach diesem Konzept mit- und voneinander: Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst, Mitarbeitende aus dem Bereich der sozialen Betreuung, Hauswirtschaft, Verwaltung, Haustechnik etc. sowie die Einrichtungsleitung, Pflegedienstleitung, Hausärzt*innen, Seelsorgende, Ehrenamtlich Tätige

m Mittelpunkt der 5tägigen Fortbildung „Palliative Praxis“ steht die wertschätzende Gestaltung der letzten Lebensphase von pflegebedürftigen Menschen. Umfassende palliative Betreuung ermöglicht Schwerstkranken Selbstbestimmung so weit möglich und ein Sterben in Würde.

Weiterer Termin unter: www.invia-akademie.de

Menschen mit geistiger Behinderung in der letzten Lebensphase einfühlsam begleiten

Termine: 20.09.2022 – 10:30 Uhr bis 21.09.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 822-22-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Britta Christiane Eichholtz
Zielgruppe: Fach-, Assistenz- und Betreuungskräfte sowie Ehrenamtliche in der Eingliederungshilfe

Menschen mit Behinderung

„Ich habe Angst vorm Sterben und mache da nicht mit!“

Auch in der Eingliederungshilfe werden Menschen mit geistiger Behinderung älter und wollen in ihrer letzten Lebensphase bis zum Tod einfühlsam begleitet werden. Das stellt Mitarbeitende wie auch Ehrenamtliche vor Herausforderungen und wirft Fragen auf: Gibt es Unterschiede bei Menschen mit und ohne Handicap in der letzten Lebensphase und im Sterben? Welche Vorstellungen und Wünsche stehen im Mittelpunkt? Welches Sterbe- und Todesverständnis haben Menschen mit geistiger Behinderung? Wie können wir trauernde Menschen mit Handicap einfühlsam begleiten? Diese und andere Fragen werden umfassend bearbeitet.

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

Termine: 27.09.2022 – 10:30 Uhr bis 29.09.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 818-22-1P | **Gebühr:** 590,00 €
Seminarleitung: Monika Riepe
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

auch für Betreuungskräfte

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.

Anerkennung von 2 Tagen als jährliche Pflichtfortbildung für zusätzliche Betreuungskräfte (Alltagsbegleiter*innen oder Präsenzkräfte) nach § 53c SGB XI. Abschnitt 2: 14. – 15.11.2022

Kommunikation in der Sterbebegleitung

Termine: 18.10.2022 – 10:30 Uhr bis 19.10.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 820-22-0P | **Gebühr:** 270,00 €
Seminarleitung: Annette Champion | Heinz Ruland
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: 29.11.2022 – 10:30 Uhr bis 30.11.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 821-22-0P | **Gebühr:** 270,00 €
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?

Lebensfreude durch Bewegung, Tanz, Rhythmus und Musik

Termine: 123.02.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 915-22-0P | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Irma Groß
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Eingliederungshilfe und im Sozialen Dienst

auch für Betreuungskräfte

In unserer täglichen Arbeit kommen wir oft an Grenzen unserer kommunikativen Möglichkeiten. Mit Worten allein erreichen wir vor allem demenziell veränderte Menschen häufig nicht.
Eine andere Ebene der Begegnung bieten Bewegung, Tanz, Rhythmus und Musik. Freude kann gemeinsam erlebt werden. Kontakt und Kommunikation können auf spielerische Art gelingen. Häufig können hierdurch die Menschen mit Demenz an frühere Erlebnis- und Erfahrungswelten anknüpfen.

Objektbilder als Sinnesaktivierung gestalten

Termine: 16.03.2022 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 904-22-0P | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Susanne Büssenschütt
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Begleitender Dienst, Altenpfleger*innen

NEU

Sie lernen in diesem Seminar pragmatische und überraschend einfache Objektbilder mit unterschiedlichen Materialien, Farben und Formen zu erstellen sowie Senior*innen dazu anzuleiten. Dieses Angebot macht Freude -- bereits bei der Erstellung mit den Senior*innen und danach, wenn die Objektbilder für die Sinnesaktivierung verwendet werden.

Die Objektbilder sind außerdem ein ansprechender Hingucker als Wandgestaltung!

Kommunikation mit Haut und Hand

auch für Betreuungskräfte B+

Termine: 17.03.2022 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 903-22-0P | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Susanne Büssenschütt
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Kommunikation ist im Betreuungsalltag unerlässlich. Doch was ist, wenn die zu Betreuenden darin eingeschränkt sind, z.B. durch demenzielle Veränderungen? Dann können gezielte Berührungen die verbale Kommunikation ersetzen!

Daher wird in diesem Seminar das wichtige Thema der wohltuenden, muskelentspannenden Berührung behandelt und mit Praxisübungen verinnerlicht. Menschen, die an Demenz erkrankt sind, kann man mit wohlwollenden Berührungen positiv erreichen. Diese richtig einzusetzten erfordert Fingerspitzengefühl und Beobachtungsfähigkeit. Mit viel Input und Selbsterfahrung nähern Sie sich diesem Thema.

Kreativwerkstatt Biografie –
Kreative Methoden für die Biografiearbeit in der Alltagsbetreuung

auch für Betreuungskräfte B+

NEU

Termine: 25.03.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 518-22-0P | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Gunda Hoßbach
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

In diesem Seminar wird Biografiearbeit mit kreativen Aktivitätsangeboten und Spiel verbunden. Der Schwerpunkt des Seminars liegt darin, für ältere Menschen mit und ohne Demenz, Spiele und Aktivitätsangebote für die Betreuungsarbeit zu entwickeln und zu gestalten, die die Lebenserinnerungen und die Identität auf unterhaltsame Weise wecken und stärken. Aus den Erfahrungen der Klient*innen und anhand vorgestellter erprobter Methoden entstehen neue Ideen, die in der Fortbildung kreativ umgesetzt werden. Die Aktivitätsangebote und Spiele können für Einzelbetreuungen und Gruppenaktivitäten entwickelt und gestaltet werden.

Kompetent kommunizieren – Umgang mit Konflikten

Termine: 27.09.2022 – 9:00 Uhr bis 28.09.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 512-22-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Verena Fröhlich
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Häufig verbinden wir mit dem Wort „Konflikt“ etwas Negatives. Konflikte sind im Arbeitsalltag jedoch vollkommen normal. Wo Menschen zusammenarbeiten gibt es verschiedene Standpunkte, Ziele und Wertvorstellungen.

In diesem Seminar wird an der eigenen Konfliktfähigkeit und -festigkeit gearbeitet. Jede/r nimmt ihr/sein eigenes Konfliktverhalten in den Blick und trainiert in praktischen Gesprächsübungen einen konstruktiven Umgang mit Konflikten.

Weiterer Termin unter: www.invia-akademie.de

Tagesstrukturierung bei demenziell erkrankten Menschen – Sicherheit und Orientierung schaffen

auch für Betreuungskräfte B+

NEU

Termine: 4.04.2022 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 933-22-0P | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Bernd Hoffmann
Zielgruppe: Pflegepersonal, Betreuungskräfte, Mitarbeitende des Sozialen Dienstes

Eine feste Tagesstruktur mit Ritualen und einfachen Regeln dient oft als „Sicherheitsgurt“ für Menschen mit Demenz. Eine Tagesstruktur verschafft den Betroffenen Sicherheit und Orientierung. Durch tagesstrukturierende Angebote können verbliebene Fähigkeiten erkannt, gefördert und eine Überforderung aller Beteiligten vermieden werden.

Die Teilnehmenden werden für die Bedürfnisse Demenzkranker sensibilisiert. Es werden tagesstrukturierende Maßnahmen vorgestellt sowie die praktische Umsetzbarkeit geplant.

Weg von der Babysprache –
empathische Begegnung (nicht nur) mit demenziell veränderten Menschen

auch für Betreuungskräfte B+

Termine: 7.04.2022 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 932-22-0P | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Bernd Hoffmann
Zielgruppe: Pflegepersonal, Betreuungskräfte, Mitarbeitende des Sozialen Dienstes, Ehrenamtliche

Die Art und Weise der Kommunikation mit Bewohner*innen unterscheidet sich in manchen Fällen kaum davon, wie Eltern mit ihren Kleinkindern sprechen – eine „2. Form der Babysprache“. Wie kann man der „Verkindlichungs-Falle“ entkommen? Es wird verdeutlicht, dass der Grad der pflegerischen Abhängigkeit kritische Umgangsformen begünstigen kann und wie diese vermieden werden können. Erhalten Sie praktische Tipps für eine respektvolle Kommunikation, die die erforderliche Nähe zu Bewohner*innen nicht missen lässt.

Rückenschonendes & kräftesparendes Bewegen leicht gemacht! – Kinaesthetisches Arbeiten für Betreuungskräfte

Termine: 26.04.2022 – 9:00 Uhr bis 27.04.2000 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 921-22-0P | **Gebühr:** 350,00 €
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 Bewohner*innen/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 der Bewohner*innen/Klient*innen möglichst (rücken-)schonend, förderlich und für alle Beteiligten kräftesparend zu gestalten.

Worte sind die halbe Medizin

auch für Betreuungskräfte

Termine: 3.05.2022 – 9:30 Uhr bis 4.05.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 511-22-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Verena Fröhlich
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Ehrenamtliche und im Sozialen Dienst

Eine wertschätzende Kommunikation ist für die Betreuung pflegebedürftiger Menschen von zentraler Bedeutung. In Ihrer Betreuungsarbeit gehen Sie mit kranken und oft emotional belasteten Menschen um.

Im Seminar befassen wir uns mit der Frage, wie Sie im Arbeitsalltag in unterschiedlichen Situationen und mit unterschiedlichen Kommunikationspartnern die richtigen Worte finden.
Im praktischen Teil des Seminars erfolgen Übungen zum Fragen, Informieren, Motivieren und Feedback geben bzw. empfangen.

Betreuungsangebote für männliche Senioren entwickeln

auch für Betreuungskräfte

NEU

Termine: 4.05.2022– 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 923-22-0P | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Michaela Werth
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Assistenzkräfte in Pflege oder Sozialem Dienst

Lassen sich Ihre männlichen Bewohner nur schwer zu Aktivierung bewegen? In diesem Seminar werden Ihnen nicht nur „männergerechte“ Aktivierungsangebote vorgestellt. Sie erfahren auch etwas über die möglichen Hintergründe. Dieses Wissen verhilft Ihnen im Betreuungsalltag auch für Männer individuelle, als auch gruppenspezifische Angebote zu finden, an denen diese Spaß und Freude haben.

Weiterer Termin unter: www.invia-akademie.de

Musik und Bewegung in der Tagesgestaltung

Termine: 10.05.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 520-22-0P | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Gunda Hoßbach
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Der Einsatz von Musik öffnet Herzen, weckt Erinnerung und fördert die geistigen, körperlichen und seelischen Fähigkeiten. Das Seminar zeigt ein großes Spektrum musikalischer Aktivitätsangebote. Es werden u.a. verschiedene 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.

10-Minuten-Aktivierung®

auch für Betreuungskräfte

Termine: 10.05.2022 – 10:30 Uhr bis 11.05.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 829-22-0P| **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Ute Schmidt-Hackenberg
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Das Prinzip der 10-Minuten-Aktivierung® gründet darauf, in gezielter Erinnerungsarbeit Schlüsselreize zu initiieren, die zeitweise Lethargie aufheben, Ressourcen wecken und Lebensfreude ermöglichen. Sie lernen inhaltliche, methodische und organisatorische Aspekte zum Einsatz der Methode in Ihrem Arbeitsalltag.

Blitzaktivierung durch Gespräche in der Einzel- und Gruppenbetreuung

auch für Betreuungskräfte

Termine: 17.05.2022 – 9:00 Uhr bis 18.05.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 514-22-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Verena Fröhlich
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Ehrenamtliche und im Sozialen Dienst

„Wie vom Blitz getroffen“ – Blitzgespräche in der Betreuung

Eine kurze Begegnung, ein kurzes Gespräch kann unseren Tag positiv verändern! Oft sind es die kleinen Gespräche mit der größten Wirkung. Aber wie ist das umzusetzen? Um die aktuelle Situation des Betreuten möglichst genau zu erfassen, braucht die/der Betreuende eine gut ausgeprägte Beobachtungsgabe und eine hohe Sensibilität. Durch Gesprächsübungen werden Sie in diesem Seminar für Blitzgespräche sicher gemacht.

Frisch auf den Tisch - Tischdekorationen mit Bewohner*innen herstellen

Termine: 18.05.2022 – 9:00 Uhr bis 19.05.2022 – 16:315 Uhr
Seminar-Nr.: 902-22-0P | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Susanne Büssenschütt
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Präsenzkräfte, Pflegehilfskräfte, Mitarbeitende des sozialen Dienstes, Pflegekräfte

Die Grundlagen der dekorativen Floristik zur Einbettung in die Betreuungsarbeit werden dargestellt. Danach werden Sie kreativ und gestalten in unterschiedlicher Technik als Selbsterfahrungsübungen.
Die Anleitungen werden so kleinteilig vorgestellt, dass diese auch mit bewegungseingeschränkten Bewohner*innen durchgeführt werden können. Dabei wird auf die Arbeitsplatzgestaltung und die ressourcenfördernde Angebotsgestaltung geachtet! Diese erarbeiteten Grundlagen können nach dem Seminar in die Einrichtungen mitgenommen werden und dienen als Grundlagen für „frische Betreuungsangebote".

Betreuungskräfte dokumentieren richtig

Termine: 30.05.2022 – 9:30 Uhr bis 31.05.2022 – 17:00 Uhr
Seminar-Nr.: 613-22-0P | **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Michaela Werth
Zielgruppe: Betreuungskräfte in der Altenhilfe

Dokumentation ist nur für die Pflege?

Ein Irrtum! Dieses Seminar rückt den Stellenwert von Dokumentation für die Betreuung in das rechte Licht.
Sie verstehen die Dokumentation als Element für eine individuelle und bedürfnisorientierte Betreuung. Erkennen Sie die Relevanz für die Begutachtung durch den MDK und erlangen Sie die Sicherheit zu entscheiden, welche Informationen für die Dokumentation sinnvoll sind. Verlieren Sie die Scheu vor „falschen" Einträgen.
Dieses Seminar vermittelt Ihnen die Kompetenz, durch fachliche Dokumentation aktiv am Pflegeprozess beteiligt zu sein.

Kollegiale Beratung in der Betreuung – Guter Rat ist nicht teuer

Termine: 1.06.2022 – 9:00 Uhr bis 2.06.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 510-22-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Gunda Hoßbach
Zielgruppe: Betreuungskräfte in der Altenhilfe, Fach- und Assistenzkräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

Kollegiale Beratung ist eine Methode, die angewendet werden kann, wenn uns in der täglichen Arbeit problematische, unklare und diffuse Situationen begegnen. Diese werden systematisch analysiert, bearbeitet und geklärt. In der Veranstaltung wird praktisch an die Beratungsmethode herangeführt. Die Teilnehmenden werden mit dem „Sechs-Phasen-Konzept" nach Fallner/Gräßlin vertraut gemacht. Sie sind anschließend gut zugerüstet, um die „Sechs Phasen" in der Praxis sicher anzuwenden.

Geschenkte Zeit – Anregung von Körper, Seele und Geist

Termine: 12.08.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 521-22-0P | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Gunda Hoßbach
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbeglieter*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

In diesem Seminar wird die Kurzaktivierung in Form eines selbst zusammen gestellten „Geschenkte-Zeit Koffers" vorgestellt, worin sich Ideen und Materialien zur Anregung von Körper, Geist und Seele von Menschen mit und ohne Demenz befinden. Unter Berücksichtigung individueller Vorlieben und Fähigkeiten der Senior*innen werden u.a. aus den Bereichen Musik, Bewegung, Erinnerungspflege sowie Sinnesanregung zahlreiche Beispiele der Aktivierung vorgestellt. Dieses Potpourri von Aktivierungsideen gibt Ihnen die Möglichkeit individuelle und spontane kurze Einzel- oder Gruppenangebote durchzuführen.

Für Leib und Seele – gezielter Einsatz von Kräutern in der Betreuungsarbeit

Termine: 24.08.2022 – 9:00 Uhr bis 25.08.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 906-22-0P | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Susanne Büssenschütt
Zielgruppe: Betreuungskräfte; Alltagsbegleiter*innen; Ergotherapeuten; Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Der gezielte Einsatz von Kräutern in der Betreuung von Senior*innen erzielt mit nur wenig Aufwand eine große Wirkung. Ob im Topf oder auf kleinen Gartenflächen: aromareiche Kräuter pflegen und damit die Sinne anregen – das garantiert abwechslungsreiche und jahreszeitliche Aktivierungen. Diese Aktivierungen eignen sich für Angebote in der Gruppe oder Einzelaktivierungen von immobilen Menschen.

Im praktischen Teil dieses Seminars fertigen Sie Kreatives mit Kräutern an und lernen den Einsatz im Betreuungsalltag!

So richtig nett kann's sein im Bett – Aktivierung für und mit immobile(n) Menschen

Von und mit Ute Schmidt-Hackenberg

Termine: 30.08.2022 – 10:30 Uhr bis 31.08.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 830-22-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Ute Schmidt-Hackenberg
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Immobile Menschen empfinden die Tage oft als lang und schwer zu ertragen. Insbesondere, wenn sie sich viele Jahre über ihre Arbeit definiert haben.

Dieses Seminar bietet Ihnen viele praxisnahe Anregungen, um mit wenig Aufwand Bewohner*innen im Bett zu aktivieren und Langeweile und Einsamkeit vorzubeugen.

Arbeitsorganisation für Neueinsteiger*innen in der Betreuungsarbeit

Termine: 15.09.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 618-22-0P | **Gebühr:** 195,00 €
Seminarleitung: Susanne Büssenschütt
Zielgruppe: Assistenz- und Betreuungskräfte in der Altenhilfe

Soziale Betreuung ist eine Kernaufgabe in den Einrichtungen der Altenhilfe und dient dazu, den sozialen, seelischen und kognitiven Bedürfnissen der Bewohner/innen entgegen zu kommen. Hierzu dient Betreuungsplanung, die dazu beiträgt, dass Arbeitsabläufe strukturiert werden können. Die interne Qualitätssicherung erfolgt durch die Festlegung von Betreuungsstandards und regelmäßigen Betreuungsvisiten. Im Seminar lernen Sie Methoden zur Betreuungsplanung kennen und arbeiten mit Praxisbeispielen.

Kreativwerkstatt Aktivitätsangebote – Kreative Methoden für die Betreuungsarbeit

auch für Betreuungskräfte

NEU

Termine: 29.09.2022 – 9:00 Uhr bis 30.09.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 519-22-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Gunda Hoßbach
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Aktivitätsangebote und Spiele fördert das soziale Miteinander und fördern das gegenseitige Kennenlernen. Hierbei zeigen sich oft Interessen und Fähigkeiten der zu betreuenden Personen. Innerhalb dieses Seminars werden neue Aktivitätsangebote und Spiele für Gruppen- und Einzelaktivitäten in der Betreuungsarbeit entwickelt und angefertigt, die sich für Menschen mit und ohne demenzielle Veränderungen eignen. Die innerhalb der Veranstaltung selbstangefertigten Angebote und Spiele stehen für den Einsatz für den Einsatz in der Betreuungsarbeit zur Verfügung.

auch für Betreuungskräfte

Kraut und Rüben – Garten und Naturbegleitung als jahreszeitliche Sinnesanregungen nutzen

Termine: 12.10.2022 – 9:00 Uhr bis 13.10.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 901-22-0P | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Susanne Büssenschütt
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbeglieter*innen, Präsenzkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

In diesem Kurs wollen wir Ihnen viele Ideen und Anleitungen für Gartenaktivitäten mit Bewohner*innen geben. Für alle Monate des Jahres werden unterschiedliche Übungen zur Sinnesanregung in der Natur und im Garten vorgestellt. Biografisches Erinnern geht im Garten besonders gut. Wissen über Bäume und typische Naturerfahrungen aus der Kindheit werden so vermittelt , dass Sie diese Erinnerungen in Einzel- und Gruppenangeboten gezielt einsetzen können. Hochbeete anlegen und pflegen ist ein weiterer Fokus. Schließlich werden Leckeres und Schönes erstellt, sowie Tipps praktisch erprobt!

Umgang mit herausfordernden Verhaltensweisen – Seminar für Betreuungskräfte

Termine: 21.10.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 916-22-0P | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Sabine Dziallas-Loick
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Präsenzkräfte, Hilfskräfte in der Pflege oder im Sozialen Dienst

Mit der steigenden Anzahl von Demenzerkrankungen nimmt auch die Zahl der herausfordernden Verhaltensweisen zu. Betreuungskräfte werden fast täglich damit konfrontiert. In diesem Seminar bieten wir Ihnen verschiedenes Handwerkszeug an, um derartige Situationen professionell zu meisten. Sie lernen die Grundlagen über herausfordernde Verhaltensweisen, deren Entstehung und Ursachen, sowie Interventions- bzw. Präventionsmaßnahmen kennen. Das Seminar ist sehr praxisnah gestaltet.

Unterstützende Kommunikation mit alten und demenziell erkrankten Menschen nach dem Marte Meo®-Konzept

auch für Betreuungskräfte

Termine: 25.10.2022 & 15.11.2022, jeweils 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 940-22-1P | **Gebühr:** auf Anfrage
Seminarleitung: Burkhard Wilm
Zielgruppe: Betreuungskräfte; Alltagsbegleiter*innen; Präsenzkräfte; Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Lernen Sie zu „lesen“ wie weit der Betreute Sie versteht und Ihren Interaktionen folgen kann. Lernen Sie kleinste Reaktionen und Initiativen des Betreuten wahrzunehmen. Das ist besonders wichtig für einen angemessenen Umgang mit Demenzkranken. Es reduziert Missverständnisse und trägt zu einer entspannten Atmosphäre bei. Anhand von beispielhaften Videos alltäglicher Betreuungssituationen lernen Sie die Marte Meo-Elemente guter Kommunikation zu erkennen und zu fördern.

NEU

Winterlich kreativ im Betreuungsalltag mit Naturmaterial

auch für Betreuungskräfte

Termine: 2.11.2022 – 9:00 Uhr bis 3.11.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 905-22-0P | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Susanne Büssenschütt
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Ergotherapeuten, Begleitender Dienst, Altenpfleger*innen, Ehrenamtliche

Natürlich, einfach, schön!
Ein kurzer Theorieblock gibt Informationen über Geltungsformen der Naturdinge, die im Winter zu finden sind, über Gestaltungsmöglichkeiten und Hilfsmaterialien. Danach werden kreativ einige Beispiele für sinnesfördernde Werkstücke in unterschiedlichen Techniken gezeigt. Dabei wird ein Fokus auf Arbeitsplatzgestaltung und ressourcenfördernde Angebotsgestaltung gelegt.

NEU

Schule für Pflege und Gesundheit Paderborn

Eine Ausbildung – viele Perspektiven

RICHTIG. GUT. AUSGEBILDET.

Zwei starke Partner mit viel Erfahrung haben die Schule für Pflege und Gesundheit Paderborn gegründet – das Brüderkrankenhaus St. Josef (BBT-Gruppe) und das IN VIA Fachseminar für Altenpflege. So werden Kompetenzen und Erfahrungen für die aktuelle generalistische Pflegeausbildung vereint, die das gesamte Spektrum der Pflegebereiche abdeckt.

Eine Ausbildung in der Pflege ist spannend, vielseitig und nah am Menschen. Ob in der Langzeitpflege oder Akutpflege, in der Versorgung von großen oder kleinen Patient*innen, ambulant oder stationär, gut ausgebildete Pflegekräfte werden heute und in Zukunft überall immer gebraucht. Dazu gibt es flexible Arbeitszeitmodelle, gute Bezahlung, tolle Teams und viele Karrieremöglichkeiten.

Bei uns erwartet Sie eine moderne, umfassende Ausbildung in Theorie und Praxis und eine sehr gute Begleitung durch unsere praxiserfahrenen Pflegepädagog*innen, die drei Jahre mit Ihnen durch die Ausbildung gehen. Durch unseren ganzheitlichen Ansatz vermitteln wir aber nicht nur qualifiziertes Fachwissen, sondern fördern Sie auch in der Entwicklung Ihrer Persönlichkeit und Selbstständigkeit. Wir eröffnen unseren Auszubildenden Räume, um das soziale Lernen zu unterstützen und die Erfahrungen aus dem Schul- und Arbeitsalltag gemeinsam zu reflektieren.

Neugierig geworden?

Dann besuchen Sie uns auf **www.pflegeschule-paderborn.de**

Brüderkrankenhaus St. Josef Paderborn

Akademie Paderborn
IN VIA

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

Matthias Hansjürgens | Tel. 052 51 702-1940 | m.hansjuergens@bk-paderborn.de
Martina Gielow | Tel. 0 52 51 29 08-27 | m.gielow@invia-akademie.de

PFLEGEFACHFRAU | PFLEGEFACHMANN

In der Schule für Pflege und Gesundheit Paderborn bieten wir auf der Basis von Erfahrungen und Kompetenzen eine moderne, umfassende Ausbildung. Sie öffnet Ihnen viele Wege, so dass Sie als Pflegefachfrau/Pflegefachmann mit Menschen in den unterschiedlichsten Lebenssituationen und Bereichen verantwortlich arbeiten werden.

DATEN & FAKTEN

420 Auszubildende können seit April 2020 unsere rechtlich eigenständig geführte Schule für Pflege und Gesundheit Paderborn besuchen, um nach dreijähriger Ausbildungsdauer als erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen in allen Bereichen der Pflege zu arbeiten.

ZUKUNFT

Dieser Beruf bietet einen spannenden Weg in die Zukunft mit sehr vielen Möglichkeiten, die eigenen Fähigkeiten und Talente zu entwickeln. In kaum einem anderen Beruf gibt es im Anschluss an die Ausbildung so viele weitere Karrieremöglichkeiten wie nach einer Ausbildung zur Pflegefachfrau/zum Pflegefachmann. Sie sind somit bestens aufgestellt für die Veränderungen und Herausforderungen der Zukunft.

UNSER HINWEIS

Ausbildungsstart ist jeweils im April und Oktober.

Bewerbungen werden gerne angenommen!

Meine Chancen

Meine Community

RICHTIG. GUT. VERPFLEGT.

Hauswirtschaft und Ernährung

Der Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung zeichnet sich durch innovations- und zukunftsfähige Bildungsangebote aus. Wir bieten Ihnen mit unserem vielfältigen Spektrum an aktuellen Themen, hoher Fachlichkeit und dem Fokus auf Theorie-Praxisvernetzung die Möglichkeit, fachliche und personale Kompetenzen zu erwerben.

Wählen Sie für sich und Ihr Team das Passende aus, um sich so den komplexen beruflichen Aufgaben zu stellen.

auch für **Betreuungskräfte** B+

Bitte achten Sie auf diesen Button

Diese Seminare sind besonders empfehlenswert für:

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

WWW

Unser gesamtes Bildungsangebot finden Sie unter **www.invia-akademie.de**

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

WEITERBILDUNGEN

Diätetisch geschulte Fachkraft, diätetisch geschulte/r Koch/Köchin/DGE 48
Der Heimkoch/Die Heimköchin (IHK) 49
Verpflegungsbetriebswirt*in (IHK) 50
Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende (ReZA) 51
Fachkraft für Arbeitstraining, Arbeitstherapie, Sonderpädagogik für Hauswirtschaft und Handwerk 51
Fachwirt*in für Hygiene und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen 52
Nachhaltigkeitsmanager*in in den hauswirtschaftlichen Arbeitsfeldern 53
Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft 54
Kompetenzen für Leben, Alltag und Umwelt der Kinder fördern! 55

SEMINARE

Führen, Leiten und Kommunikation

Rollenwechsel – von der Kolleg*in zur Führungskraft 56
Veränderungsprozesse gestalten 56
Mitarbeiterführung, Organisation und Kommunikation 56
Bereichsleitung Hauswirtschaft – die Vielfallt managen 56
Qualität trotz Arbeitskräftemangel, Maßnahmen zur Absicherung von hauswirtschaftlichen Leistungen 56
System der beruflichen Rolle – Kompetenzen feststellen und Teilhabeplanung erstellen 56
Fördern und Qualifizieren von Menschen mit Beeinträchtigungen 57
Inklusion – Unterstützung bei Selbstbestimmung und Teilhabe 57
Umgang mit psychisch kranken Menschen 57
Umgang mit suchtkranken Menschen 57
Krankheitsbild Demenz – Grundlagenwissen für an- und ungelernte Assistenzkräfte in Pflege oder Hauswirtschaft 57

Management

Ernährungsmanagement – Hand in Hand in der Seniorenverpflegung 57
Professionelles Notfall- und Krisenmanagement – aus Erfahrung besser werden 58
Web-Seminar: Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor 58
Hauswirtschaft ist überall! – Professionalität darstellen 58
Intensivseminar: Rechtsgrundlagen und Pflichtschulungen – gut gestaltet und durchgeführt 58
Nachhaltigkeitsmanagement: praxisorientiert für alle hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche 58
Hauswirtschaft: kreativ und ideenreich für eine nachhaltige Entwicklung 58
Grundlagen der Kostenkalkulation in der Hauswirtschaft 59

Ernährung, Verpflegung und Service

Die Heimküche der Zukunft – Menschen kompetent verpflegen 59
Diätetik-Auffrischung – Auf dem neusten Stand bleiben 59
Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis 59
Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende 59
Ernährung bei Krebserkrankungen 59
Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen 60
Ernährung im Alter – Ernährungsmanagement 60
Fingerfood – Essen als basale Stimulation 60
Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten 60
Spezielle Diätetik – „Wenn nichts mehr geht“ 60
Diäten – sinnvoll oder unsinnig? Einführung in die Diätverpflegung 60
Diabetesmanagement – Neuste Erkenntnisse umsetzen 61
Diabetes und Demenz – Bewohner*innen besser betreuen! 61
Allergien und Ernährung – Hypersensitivitäten sind auf dem Vormarsch 61
Die neue Art zu Kochen und zu Backen – Allergenfrei 61
Alternative und genussvolle Küche in der Gemeinschaftsgastronomie 61
Pflanzliche Ernährung in Gesundheitseinrichtungen 61
Anrichten und Präsentieren von Speisen – was darf‘s denn sein? 62
Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung – Esskultur – Service 62
Mahlzeiten sind Beziehungsangebote – Beiträge der Hauswirtschaft zum Expertenstandard 62
Servicekultur in der Gemeinschaftsgastronomie – Das Service-Einmaleins 62
Professionelle Menüplanung für Einrichtungen der Altenhilfe 62
Up-Date und Neuerungen: DGE-Qualitätsstandards für Kindertageseinrichtungen und Schulen 62

Hygienemanagement

Hygiene auf dem neusten Stand 63
Beauftragte*r für Pandemiemanagement 63
Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften 63
Lebensmittelhygiene aktuell 63
Schädlingsmonitoring in der Gemeinschaftsgastronomie 63
Hygiene- und Krisenmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie 63
Arbeitsschutz in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen – sicher umgesetzt 64
Die Umsetzung der RKI-Empfehlungen auf den Punkt gebracht 64
Lebensmittelsicherheit mit der Branchenleitlinie für soziale Einrichtungen und Dienste 64
Web-Seminar: Kurz und bündig! Die Neuerungen der Lebensmittelhygiene-Leitlinie 64
Web-Seminar: Gemeinsam Kochen in der Altenpflege und Behindertenhilfe 64
Web-Seminar: Gemeinsames Kochen mit Kindern und Jugendlichen 64
Hygienebeauftragte/r für die Bereiche Kita und OGS 65

Reinigungs- und Wäschereimanagement

Reinigung als Infektionsprophylaxe in sozialen Einrichtungen 65
Grundlagen des Reinigungsmanagements 65
Intensivseminar: Stellschrauben für effizientes Wäschemanagement 65
Reinigungs- und Hygieneorganisation als Führungsaufgabe 65
Bildungstag Hauswirtschaft – Reinigung 65
Bildungstag Hauswirtschaft – Wäscherei 66

Ausbildung

Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende 66

Anzeige

Diätetisch geschulte Fachkraft, diätetisch geschulte/r Koch/Köchin/DGE

Weiterbildung mit Zertifikat

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 Speisenversorgung. 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 abwechslungreicher und schmackhafter Mahlzeiten um. Dabei sind die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere, wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte Diät eingehalten werden muss.

Menschen, die unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, benötigen in der Verpflegung eine individuelle Beratung und Verköstigung, auch diese findet Berücksichtigung. Somit führen diätetische geschulte Fachkräfte/Köche/Köchinnen (DGE) eine wichtige Rolle aus, da bedarfsgerechte Ernährung für die Lebensqualität der Bewohner*innen und Kund*innen entscheidend ist.

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!

LEHRGANGSLEITUNG
Manon Lange-Wagner
Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

DOZENT*IN
> Dr. Ute Delius
> Hans-Dieter Kahler
> Annette Rave

Termine: 19. Oktober 2022, 10:30 Uhr bis 26. Oktober 2022, 16:15 Uhr
Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 202-22-1H | Gebühr: 3.300,00 € inkl. Prüfung und DGE-Zertifikat

Zielgruppe: Köche/Köchinnen und artverwandte Berufe, z.B. Hauswirtschafter*innen, Wirtschafter*innen, Bäcker*in, Konditor*in

SPECIAL OFFER !
Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 108)

Der Heimkoch/Die Heimköchin (IHK)

IHK Weiter-bildung

Die Verpflegung und Versorgung in den Fokus nehmen

In Kooperation mit dem Forum Diätetik & Ernährung, Koblenz, bietet Ihnen die IN VIA Akademie diesen Zertifikatslehrgang an. Wir zielen darauf ab, Sie umfassend in Ihre Aufgaben als zukünftige Heimköchin/Heimkoch (IHK) einzuführen und Ihnen Kompetenzen mitzugeben, mit denen Sie kreativ neue und zukunftsorientierte Wege für Küchen in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe gehen können.

Wir unterstützen Sie beim Schaffen von Möglichkeiten, damit Bewohnerinnen und Bewohner an der Menüplanung beteiligt werden und in der Mahlzeitenzubereitung aktiv mitwirken können. Sie erwerben umsetzbare, effektive und praxisnahe Kenntnisse für Ihren beruflichen Kontext und können verschiedene Konzepte wie Fingerfood oder Smoothfood langfristig umsetzen. Sie tragen somit maßgeblich zur Verbesserung der Lebensqualität und der Versorgung/Verpflegung bei.

Schwerpunkte der Weiterbildung:

> Entwicklung eines umfassenden Verständnisses zur Verpflegung älterer Menschen sowie Menschen mit besonderem Hilfebedarf
> Erweiterung Ihrer Kompetenzen in der Führung und Anleitung von Mitarbeitenden
> Vermittlung umfassender Kenntnisse über Ernährung, Diätetik und Zubereitung verschiedener Kostformen wie Fingerfood, Smoothfood etc. in Theorie und Küchenpraxis in unserer Lehrküche
> Entwicklung eines Verständnisses für Esskultur und Biografiearbeit
> Selbständige Planung und Durchführung von Projektprozessen (Projektarbeit)

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

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

LEHRGANGSLEITUNG

Herbert Thill und
Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Ralf Klöber
> M. Christine Klöber
> Ester Pauly
> Vanessa Thill

Termine: 5. September 2022, 10:00 Uhr bis 9. September 2022, 15:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 201-22-1H | Gebühr: 3.690,00 € inkl. Prüfung und IHK-Zertifikat

Zielgruppe: Köche/Köchinnen, Hauswirtschafter*innen, hauswirtschaftliche Fachkräfte in der Alten- und Behindertenhilfe

Verpflegungsbetriebswirt*in (IHK)

IHK Weiterbildung

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

Die Anforderungen im Verpflegungsbereich steigen mit jedem Jahr. Rechtliche Vorgaben, Digitalisierung, Küche 4.0, gesellschaftliche Verantwortung und Fachkräftemangel sind dabei nur einige Schlagwörter. Um zunehmend den wachsenden Verantwortungsbereich meistern zu können, sollen Führungskräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung fachlich gut aufgestellt sein. Küchen- und Betriebsleiter müssen wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen einschätzen, betriebliche Abläufe organisieren und neue Strategien entwickeln können. Innerhalb des Zertifikatslehrgangs werden Ihnen Kompetenzen und Inhalte vermittelt, die Sie optimal auf diese Aufgaben sowie Herausforderungen als Verpflegungsbetriebswirt*in vorbereiten.

Themenschwerpunkte der Weiterbildung sind:

> Betriebswirtschaftliche Grundlagen
> Unternehmensführung
> Kommunikation und Mitarbeiterführung
> Qualitätsmanagement
> Betriebslehre in der GV
> Controlling
> Personalmanagement
> Wirtschaftsrecht
> Logistik und Betriebsabläufe

Der Lehrgang ist in insgesamt zwölf Studienmodule mit unterschiedlich langen Präsenztagen, zwei schriftlichen Prüfungen sowie der Durchführung und Dokumentation eines Projektprozesses gegliedert.

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an!

LEHRGANGSLEITUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

Termine: auf Anfrage
Seminar-Nr.: 203-22-1H | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Führungskräfte und deren Stellvertreter aus Gemeinschaftsverpflegung und Cateringunternehmen, Köchin/Koch, Hauswirtschafter*in, Diätassistenten

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

1 Rehabilitationspädagog. Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder & Mitarbeitende (ReZA)

Ausbildende und Mitarbeitende im Bereich beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf sind vor vielfältige Aufgaben gestellt. Diese erfordern neben den fachlichen, sozialen, methodischen und personalen Kompetenzen auch rehabilitationspädagogische Kompetenzen.

Diese Zusatzqualifikation orientiert sich an den Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO mit einem erforderlichen Umfang von 320 Stunden. Diesen Umfang deckt diese Zusatzqualifikation durch eine handlungsorientierte und praxisbezogene Vermittlung der Kompetenzfelder in Präsenzveranstaltungen und Studien- und Lerngruppentreffen ab. Ziel dieser Zusatzqualifikation ist es, Ihre pädagogisch-didaktischen Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation zu optimieren. Dieser Zertifikatslehrgang schließt mit einem Kolloquium ab.

NEU: Erwerben Sie eine Doppelqualifikation!

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

Als hauswirtschaftliche und/oder handwerkliche Fachkraft gehört es zu Ihren Aufgaben Auszubildenden, Bewohnern und Klienten mit psychischen Auffälligkeiten, Suchterkrankungen, Verhaltensauffälligkeiten, sozialen Problemstellungen und Handicaps anzuleiten oder auszubilden.

Wir bieten 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.

PROGRAMMVERANTWORTUNG
Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG
Erna Grafmüller

Termine: 7. März 2022, 10:30 Uhr bis 10. März 2022, 16:15 Uhr
Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

1 Seminar-Nr.: 204-22-aLH | Gebühr: auf Anfrage
2 Seminar-Nr.: 204-22-bLH | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf, insbesondere Ausbilder*innen, Anleiter*innen, Unterrichtende und Sozialpädagogen*innen, Hauswirtschafter*innen, hauswirtschaftliche Fachkräfte, Köchinnen und Köche, Ausbilder*innen der Hauswirtschaft und des Handwerks, Fachkräfte des Handwerks

Fachwirt*in für Hygiene und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen

Weiterbildung mit Zertifikat

Fernlehrgang in Kooperation mit KlöberKASSEL

Aufgrund der stetig steigenden Zahl von Infektionskrankheiten kommt der Hygiene im Reinigungsbereich in sozialen Einrichtungen, dem Gesundheitswesen und der Hotellerie ein immer höherer Stellenwert zu. Die Stärkung von Eigenverantwortung und zeitgemäßem Reinigungsmanagement bei der Umsetzung der gesetzlich geforderten Hygiene- und Reinigungsaktivitäten stehen daher im Mittelpunkt dieser Weiterbildungsmaßnahme. Um Versorgungssicherheit und hygienische Anforderungen zu gewährleisten, sind erfahrene, geschulte und qualifizierte Mitarbeitende wichtig.

Der Fernlehrgang stellt das Fundament zur Fachkräfteentwicklung zur Verfügung, um den wachsenden Bedarf und Anspruch der professionellen Hygiene und Reinigung in sozialen Einrichtungen zu sichern.

Die stark praxisorientierte berufsbegleitende Weiterbildung besteht aus 5 Präsenzmodulen und 5 Lehrbriefen. Aufgrund der Abfolge der Selbstlern- und der Präsenzphasen ist der Erwerb von hohen Handlungskompetenzen gewährleistet.

Die persönliche Betreuung und Begleitung durch die Referenten runden den Lernerfolg ab. Die Teilnahme ist auch mit einer Hör- oder Körperbehinderung möglich.

Im Rahmen des Lehrgangs führen die Teilnehmer*innen ein individuelles 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 und wurde von der Agentur für Arbeit als 100% förderfähige Maßnahme (AZAV-FbW-0497-0966) eingestuft.

Ausführliche Unterlagen sowie die Anmeldung erfolgen über KlöberKASSEL: www.kloeber-kassel.de

Fordern Sie die ausführlichen Unterlagen an! Wir beraten Sie gern.

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

PROGRAMMVERANTWORTUNG
Xenia Romadina
Tel. 05251 2908-57
x.romadina@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG & ANSPRECHPARTNERIN KlöberKASSEL
M. Christine Klöber
c.kloeber@kloeber-kassel.de

Termine: 29. März 2022, 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Die Termine der weiteren Module finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 206-22-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.

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!

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

LEHRGANGSLEITUNG

Xenia Romadina

Tel. 05251 2908-57
x.romadina@invia-akademie.de

DOZENT*IN

M. Christine Klöber

Termine: 21. September 2022, 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 207-22-1H | Gebühr: 1.690,00 €

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft und der Gemeinschaftsgastronomie

Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Pflege und Hauswirtschaft

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

Die Einhaltung von Hygienestandards wird in den Heimgesetzen und den Hygieneverordnungen der jeweiligen Bundesländer sowie im Infektionsschutzgesetz eingefordert. In der aktuellen Empfehlung des Robert-Koch-Instituts für Infektionsprävention in Heimen wird deshalb darauf hingewiesen, dass eine sachgerechte Umsetzung notwendiger und gesetzlich vorgeschriebener Hygienestandards am ehesten durch fortgebildete Hygienebeauftragte und ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu gewährleisten ist.

Wir schulen examinierte Pflegekräfte und hauswirtschaftliche Fachkräfte. Dadurch erhalten Einrichtungen die Möglichkeit, ein fachlich kompetentes Hygieneteam zu bilden, das Hygienestandards sowohl im pflegerischen als auch im hauswirtschaftlichen Arbeitsbereich effektiv umsetzen kann.

Folgende Inhalte werden von Pflege- und Hauswirtschaftskräften gemeinsam bearbeitet:

> Grundlagen der Hygiene
> gesetzliche Vorgaben und Richtlinien sowie deren Umsetzung
> das Infektionsschutzgesetz, Ausbruchmanagement, usw.

Die Weiterbildung gliedert sich auf in eine Lehrgangswoche mit insgesamt 48 Stunden Präsenszeit (incl. Reflexionstag), die Durchführung, Beurteilung und Erstellung verschiedener Aufgabenstellungen innerhalb der jeweiligen Einrichtung, für die 80 UE angerechnet werden und ein abschließender Reflexionstag, an dem die Ergebnisse der Praxisaufgaben vorgestellt werden.

Die Weiterbildung umfasst somit 120 UE und schließt mit einer qualifizierten Teilnahmebescheinigung zur/zum Hygienebeauftragten ab.

Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung Ihre Berufsausbildung an.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Rosana Jetschmanegg

DOZENT*IN

> Prof. Dr. Manfred Wolff
> Ingmar Swart

Termine: 24. Januar 2022, 8:45 Uhr bis 28. Januar 2022, 15:15 Uhr
Der Reflexionstag findet am 3. Juni 2022 statt.
Weitere Termine finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 208-22-1P | Gebühr: 680,00 € inkl. Reflexionstag

Zielgruppe: Pflegefachkräfte und Hauswirtschaftsfachkräfte in (teil-)stationären Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe sowie Häuslicher Pflege / Ambulanter Dienste

NEU

Kompetenzen für Leben, Alltag und Umwelt der Kinder fördern! Weiterbildung für pädagogisches Personal in Kindertageseinrichtungen

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

Hauswirtschaftliches Wissen erwerben und kreativ in der Kita umsetzen, um den Erwerb von Alltagskompetenzen der Kinder zu fördern

Hauswirtschaft begleitet uns ein Leben lang und stellt eine wichtige Quelle von Gesundheit und Wohlbefinden dar. Als zentrales Element des Alltags kann Hauswirtschaft pädagogisch genutzt werden, damit Kinder spielerisch wichtige Alltagskompetenzen für ihr späteres Leben erwerben.

Die IN VIA Akademie hat in Kooperation mit dem wissenschaftlichen Zentrum für Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgungssysteme (ELVe) der Hochschule Fulda die hauswirtschaftliche Weiterbildung für pädagogisches Personal in Kitas entwickelt. Wir zielen bei der Weiterbildung darauf ab, Ihr Wissen rund um Handlungsfelder, wie Ernährung, Umwelt, Hygiene, Reinigung und Wäschepflege zu erweitern. Dabei wollen wir Ihnen Möglichkeiten aufzeigen, wie Sie Ihr Wissen kreativ und passend zu den Inhalten des Bildungs- und Erziehungsplans in Ihrer pädagogischen Arbeit mit den Kindern anwenden können. Basierend auf einer allgemeinen Einführung in die Vielfalt der hauswirtschaftlichen Bereiche können Sie ergänzend zum Basismodul zusätzlich das Vertiefungsmodul besuchen. Sie bestimmen Ihren individuellen Weiterbildungsbedarf. Eine Reflexion nach der Weiterbildung ermöglicht Ihnen darüber hinaus, Ihr erworbenes Wissen und die Chancen und Herausforderungen bei der Umsetzung in Ihrer Einrichtung zu reflektieren.

Themenschwerpunkte sind:

> Einführung in die hauswirtschaftlichen Bereiche sowie die Relevanz von Alltagskompetenzen
> Lebensmittelqualität und -verarbeitung
> Hygiene und Abfallentsorgung

Vertiefungsmodul:

> Lebensmittelqualität & -verarbeitung, nachhaltige Ernährung, Tischkultur
> Waschen und Reinigenng
> Pflanzen und Umwelt

Die Weiterbildung ist in zwei Module aufgeteilt, die jeweils 24 Unterrichtseinheiten umfassen. Im Basismodul werden Grundlagen vermittelt. Darauf aufbauend kann ein Vertiefungsmodul gebucht werden. Als Ergänzung bieten wir jeweils einen Reflexionstag im zeitlichen Abstand zu den beiden Modulen an.

Das Basismodul und das Vertiefungsmodul sind getrennt buchbar. Fordern Sie die ausführlichen Informationen an!

Mit KJP-Zuschuss

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50
m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Xenia Romadina

DOZENT*IN

> Edith Gätjen
> Martina Feulner

Termine: 21. November 2022, 9:30 Uhr bis 23. November 2022, 16:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 210-22-1H-K | Gebühr: Gesamt: 560,00 €, Basismodul: 280,00 €

Zielgruppe: Pädagogisches Personal in Kindertageseinrichtungen

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

Rollenwechsel – von der Kolleg*in zur Führungskraft

Termine: 28.03.2022 – 10:30 Uhr bis 29.03.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 269-22-0H | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Erna Grafmüller
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

Sie haben in Ihrer Tätigkeit einen Rollenwechsel vollzogen und stehen jetzt den neuen beruflichen Herausforderungen gegenüber. Wir unterstützen Sie dabei durch die Vorstellung individueller Methoden der Kommunikation in der Führungsrolle. Weiterhin setzen Sie sich mit den wichtigsten Aspekten der Vorgesetztenrolle auseinander. Sie beschäftigen sich mit potenziellen Konflikten, die durch den Rollenwechsel entstehen können, reflektieren ihr Führungsverständnis und Führungsverhalten und erhalten praktische Anregungen für die veränderte Aufgabenstellung.

NEU

Veränderungsprozesse gestalten

Termine: 11.05.2022 – 9:30 Uhr bis 11.05.2022 – 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 202-21-4z2 | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Führungskräfte der Hauswirtschaft

Gesellschaftlicher und demographischer Wandel tragen zu Veränderungen auch in dem hauswirtschaftlichen Bereich bei. Die Veränderungsprozesse zu gestalten, ist für Führungskräfte eine der wichtigsten Aufgaben und Herausforderungen.
Denn oft wird bei Veränderungsprozessen auf Widerstand seitens der Mitarbeiter*innen gestoßen und sie sind zum Scheitern verurteilt. Sie bekommen strategisches Know-how und Instrumente, wie Sie die Veränderungsprozesse professionell begleiten und umsetzen können.

NEU

Mitarbeiterführung, Organisation und Kommunikation

Termine: 6.07.2022 – 9:30 Uhr bis 7.07.2022, 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 241-22-0H | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Ralf 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, zu kommunizieren und 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 einmal wieder die persönlichen Führungskompetenzen.

Zusätzlich werden Moderation- und Präsentationstechniken vorgestellt, damit Sie selbst zielführend mitarbeiterorientierte und innerbetriebliche Schulungsmaßnahmen durchführen können.

Bereichsleitung Hauswirtschaft – die Vielfalt managen

Termine: 6.10.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 252-22-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte der Hauswirtschaft

Um wettbewerbsfähig zu sein und zu bleiben, sowie die hohen Qualitäts- und Hygieneansprüche in der Hauswirtschaft zu erfüllen, ist es zwingend notwendig die Aufgaben richtig zu planen, zu steuern und zu gestalten. Im Fokus der Veranstaltung stehen das Erkennen von Arbeitsbelastungen und die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter*innen. Die Notwendigkeit einer sinnvollen Ablaufgestaltung und Steuerung von Aufgaben sowie deren Überprüfungsmethoden werden aufgezeigt. Wir gehen den Fragen nach, ob die Arbeitsbedingungen dem Stand der Technik entsprechen und wie die Kosten im Blick behalten werden können.

Qualität trotz Arbeitskräftemangel, Maßnahmen zur Absicherung von hauswirtschaftlichen Leistungen

Termine: 20.09.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 247-22-0H | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Führungskräfte der Hauswirtschaft

In hauswirtschaftlichen Abteilungen liegt der Altersdurchschnitt bei über 55 Jahren. Strategien und Konzepte, wie diese Kolleginnen und Kollegen bis zum Renteneintrittsalter gesundheitlich gut gefördert werden können, fehlen meistens im Alltagsgeschäft.
Die Möglichkeiten der Arbeitsanpassung an alternde Mitarbeitende, Ideen zur betrieblichen Gesundheitsförderung und praktikable Hilfestellungen sind die Schwerpunkte der Veranstaltung.
Fragen zur sinnvollen und doch wirtschaftlichen Personalplanung erweitern das Wissen für Sie als verantwortliche Führungskraft.

System der beruflichen Rolle – Kompetenzen feststellen und Teilhabeplanung erstellen

Termine: 11.05.2022 – 10:30 Uhr bis 13.05.2022 –16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 204-22-3H | **Gebühr:** 380,00 €
Seminarleitung: Christa Anna Fischer
Zielgruppe: Ausbilder*innen und Mitarbeitende in Bereichen beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf

In dieser Veranstaltung beschäftigen Sie sich mit der beruflichen Rolle und was die Mitarbeitenden an der Basis tun können, um Menschen mit Behinderung zu mehr Selbstbestimmung und umfassender Teilhabe zu begleiten.Im Sinne des gesetzlichen Auftrags entwickeln wir diese Aufgabe weiter, so dass eine Balance zwischen fordern und fördern möglich wird. Die Inhalte reichen von der SGB IX Rehabilitation über das Bundesteilhabegesetz bis hin zur Teilhabe von Menschen mit Behinderung. Weitere Themen sind das Persönliche Budget sowie die Gleichstellung und Leistungsformen bis hin zum individuellen Hilfeplan.

Fördern und Qualifizieren von Menschen mit Beeinträchtigungen

Termine: 22.09.2022 – 10:30 Uhr bis 23.09.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 204-22-6H | **Gebühr:** 295,00 €
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 Problemlagen wie Lernbeeinträchtigungen, Verhaltensauffälligkeiten und psychischen Störungen benötigen individual abgestimmte berufliche und berufsübergreifende Lerninhalte. Um diese Menschen zielgerichtet und nachhaltig zu erreichen, müssen Sie als Ausbilder*in und Kolleg*in ihre Bedürfnisse differenzieren und verstehen können. Dazu werden dieThemen Klassifizierung von Behinderungen, Ursachen und Formen von Lernbeeinträchtigung aber auch Wege zu entsprechenden Handlungs- und Förderansätzen praxisrelevant ausgearbeitet.

Inklusion – Unterstützung bei Selbstbestimmung und Teilhabe

Mit KJP-Zuschuss

Termine: 10.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 266-22-0H-K | **Gebühr:** 95,00 €
Seminarleitung: Christa Anna Fischer
Zielgruppe: Mitarbeiter*innen aus der Hauswirtschaft (Reinigung, Verpflegung, Service), Haustechnik, Betreuungsassistent*innen

In Deutschland wird Inklusion in allen Bereichen der Gesellschaft umgesetzt. Das Ziel ist Menschen mit Behinderungen an der Gesellschaft selbstbestimmt teilhaben zu lassen.
Vom „Versorgen“ und „Wissen, was gut für die Menschen mit Behinderungen ist“ hin zur Selbstbestimmung und Teilhabe.

Sie erhalten umfassende Kenntnisse über Behinderungen und dem Umgang im Alltag von Menschen mit Behinderungen. Menschen mit Behinderungen sollen durch Selbstbestimmung und Teilhabe an Gesellschaft durch die Mitarbeitenden unterstützt werden.

Umgang mit psychisch kranken Menschen – Durch Wissen Handlungen verstehen können

Termine: 17.08.2022 – 10:30 Uhr bis 18.08.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 204-22-5H | **Gebühr:** 295,00 €
Seminarleitung: Prof. Dr. Wolfgang Schwarzer
Zielgruppe: Mitarbeiter*innen der Hauswirtschaft und anderen Berufsfeldern in psychosozialen Einrichtungen

Sie arbeiten in Einrichtungen, in denen Sie bei Ihrer täglichen Arbeit mit psychisch kranken Menschen in Kontakt kommen? Der Umgang mit diesen Menschen bedarf besonderer Formen und stellt eine Herausforderung an die Betreuenden da. Lernen Sie mit Gefühlen, Emotionen und Verhalten von psychisch kranken Menschen umzugehen. Sie erhalten einen kompakten Überblick zur Klassifikation psychischer Störungen sowie deren Ursachen, Verläufe, auslösenden Faktoren, Behandlungs- und Rehabilitationsmöglichkeiten.

Umgang mit suchtkranken Menschen – Begegnungen in verschiedenen Arbeitsfeldern

Termine: 22.06.2022 – 10:30 Uhr bis 23.06.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 204-22-4H | **Gebühr:** 295,00 €
Seminarleitung: Holger Nickel
Zielgruppe: Mitarbeiter*innen der Hauswirtschaft und anderer Berufsfelder in psychosozialen Einrichtungen

In Einrichtungen der Suchthilfe wird die Mitarbeit von suchtkranken Menschen als therapeutisches Feld genutzt. Die Begleitung dieser Zielgruppe stellt sehr hohe Anforderungen an das Personal. Daher benötigen Sie einen umfassenden Einblick zum Thema Sucht. Sie erhalten einen Überblick zu den unterschiedlichsten Formen von Suchterkrankungen, deren Ursachen und Verlaufsformen. Die Vorstellung und Umsetzung suchtspezifischer Konzepte ermöglicht Ihnen einen souveränen Umgang mit dieser Personengruppe.

Krankheitsbild Demenz – Grundlagenwissen für an- und ungelernte Assistenzkräfte in Pflege oder Hauswirtschaft

auch für Betreuungskräfte

Termine: 19.10.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 931-22-0P-D | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Bernd Hoffmann
Zielgruppe: an- und ungelernte Assistenzkräfte in Pflege o. Hauswirtschaft, Mitarbeitende des sozialen Dienstes, Ehrenamtliche

Auch Assistenzkräfte, z.B. aus dem hauswirtschaftlichen Bereich, kommen fast täglich in Kontakt mit demenzkranken Bewohner*-innen. Deshalb benötigt auch diese Mitarbeitergruppe die entsprechende Sensibilität, Fachkenntnis und Sicherheit für den Umgang mit demenzerkrankten Menschen. Wir beleuchten das Krankheitsbild der Demenz nebst den damit zusammenhängenden Symptomen. „Herausforderndes Verhalten“ wird hierbei nachvollziehbar und an Praxisbeispielen erklärt. Tipps für eine demenzgerechte Kommunikation und Hinweise für ein gelingendes Arbeitsumfeld (z.B. Speisenversorgung) runden das Seminar ab.

Ernährungsmanagement – Hand in Hand in der Seniorenverpflegung

NEU

Termine: 5.04.2022 – 10:30 Uhr bis 6.04.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 274-22-0H | **Gebühr:** 270,00 €
Seminarleitung: Vanessa Thill
Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft/Küche, Pflege und Betreuung

Im stationären Alltag sind zahlreiche Menschen an der Ernährungsversorgung der Bewohner*innen beteiligt und ein gutes Gelingen ist abhängig von einer optimalen Zusammenarbeit der Berufsgruppen. Doch wie kann ein enger Austausch zwischen Mitarbeiter*innen von Küche, Pflege, Hauswirtschaft & Co. gelingen? Leitlinien und Standards liefern bereits allgemeine Aussagen bspw. zur Erfassung der Ernährungssituation, zur Vorgehensweise bei spezifischen Fragen und zur Arbeitsteilung und Kommunikation. Anhand von Praxisbeispielen und Übungen übersetzen wir die allgemeinen Aussagen in Ihren praktischen Arbeitsalltag.

Professionelles Notfall- und Krisenmanagement – aus Erfahrung besser werden

Termine: 27.01.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 250-22-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft, Hygienebeauftragte

Risiko-, Notfall- und Ausbruchsmanagement sind Aufgaben für Hygienebeauftragte, Hauswirtschafts- und Küchenleitungen. Eine Fülle von Rechtsforderungen bestehen auf schlüssigen Havarieplänen für Ausbruchsgeschehen, einen Notfall und eingetretene Krisen. Wie schnell sich alles grundlegend zu einer plötzlichen Krise zuspitzen kann, hat die Pandemie Covid-19 gezeigt. Trotz der einschlägigen Forderungen nach Krisen- und Notfallplanungen standen viele Einrichtungen und ihre Verantwortlichen vor einer fast unlösbaren Aufgabe. Das wollen wir ändern! Wir machen Sie vertraut mit Hintergrundinformationen und den jeweiligen Forderungen aber auch dem langfristigen Nutzen.

Web-Seminar: Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor

Termine: 9.02.2022 – 14:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 248-22-0H-D | **Gebühr:** 110,00 €
Seminarleitung: Andreas Koch
Zielgruppe: Fach-, Führungs- und Leitungskräfte, Qualitätsbeauftragte, Interessierte

Nachhaltigkeit ist vielmehr als ein Konzept. Lernen Sie in diesem kompakten online Event die Vorteile und Erfolgsfaktoren von Nachhaltigkeit für den Betrieb von sozialen Einrichtungen kennen.

Angefangen bei den zentralen Trends dieser Zeit, auf die Nachhaltigkeit eine Antwort gibt, über die Themen Energie- und Wassereffizienz, die Kosten sparen, bis zu dem Thema Mitarbeitermotivation und Einbindung. Bluecontec hat zahlreiche Betriebe auf diesem Weg begleitet und gibt Ihnen praxisnahe Hinweise, wie Sie morgen starten können. Natürlich sind auch Ihre Fragen willkommen und Sie profitieren vom Austausch mit anderen sozialen Einrichtungen.

Hauswirtschaft ist überall! – Professionalität darstellen

Termine: 10.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 202-21-4z1 | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Ralf Klöber
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

Kundenorientierung und Außendarstellung werden zu immer wichtigeren Wettbewerbsfaktoren im Dienstleistungs- und Gesundheitsmarkt. Daher ist es erforderlich, dass hauswirtschaftliche Mitarbeitende nicht nur gute Arbeit leisten, sondern diese auch möglichst erfolgreich nach außen präsentieren. Sie lernen Ihre Aufgaben als Teil des Gesamtmarketings einer Einrichtung zu erkennen und zu schätzen. Sie erfahren, wie Sie mit effektiven Mitteln zu einer besseren Serviceorientierung und Außenwirkung beitragen können. Jeder weiß es, die ersten fünf Sekunden sind entscheidend!

Intensivseminar: Rechtsgrundlagen und Pflichtschulungen – gut gestaltet und durchgeführt

Termine: 28.06.2021 – 10:30 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 251-22-0H | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Die betriebliche Arbeit in der Hauswirtschaft ist geprägt von Rechtsvorschriften. Vom Arbeitsrecht über Hygiene- und Schulungsvorschriften bis hin zu fachspezifischen Regelungen. Für hauswirtschaftliche Fachkräfte ist es notwendig, auf dem aktuellen Stand zu bleiben. Sie erhalten einen Überblick zu den gesetzlichen Rahmenbedingungen und deren Umsetzung in Ihr Arbeitsfeld. Wir setzen uns mit notwendigen Pflichtschulungen auseinander. Sie erfahren wie eine zeitgemäße Schulung von Mitarbeitenden aussieht und welche Möglichkeiten Sie haben diese ansprechend und zielgruppengerecht zu planen, zu organisieren sowie umzusetzen.

Nachhaltigkeitsmanagement: praxisorientiert für alle hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche

Termine: 21.09.2021 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 207-22-1z1 | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft

Nachhaltiges Handeln in allen hauswirtschftlichen 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.

Hauswirtschaft: kreativ und ideenreich für eine nachhaltige Entwicklung

Termine: 22.11.2022 – 9:30 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 255-22-0H | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Eines steht fest: die Hauswirtschaft bietet Zukunftsperspektiven. Angetrieben durch den demografischen und sozialen Wandel sowie durch die weltweit schwindenden Ressourcen wird es zu einer erhöhten Nachfrage an nachhaltigen hauswirtschaftlichen Dienstleistungen kommen. In diesem Workshop wollen wir kreativ und ideenreich diesen Herausforderungen begegnen, denn der Veränderungsbedarf ist allgegenwärtig. Gemeinsam erarbeiten wir, wie Sie die Veränderungsprozesse professionell begleiten, den Wandel einleiten und die daraus resultierenden Chancen nutzen können. Entdecken Sie neue Potenziale!

Grundlagen der Kostenkalkulation in der Hauswirtschaft

NEU

Termine: 8.11.2022 – 10:30 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 243-22-0H | **Gebühr:** 290,00 €
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. Das Seminar ist für Einsteiger*innen in die Welt der betriebswirtschaftlichen Zahlen sehr gut geeignet.

Die Heimküche der Zukunft – Menschen kompetent verpflegen

Termine: 13.09.2022 – 9:30 Uhr bis 14.09.2022 – 15:00 Uhr
Seminar-Nr.: 275-22-0H | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: Herbert Thill | M. Christine Klöber | Ralf Klöber
Zielgruppe: Heimköchin/Heimkoch, Fach- und Führungskräfte der Gemeinschaftsgastronomie sowie Verantwortliche/Interessierte aus dem Verpflegungsbereich

Wo liegt die Zukunft der Heimküche? Welche Strategien und Maßnahmen werden benötigt, um diese Zukunft zu sichern und zu gestalten? Denn Kostendruck, Personalknappheit und immer höhere Ansprüche an die Qualität zwingen die Verantwortlichen zum Umdenken und nach Lösungen zu suchen. Wir werden uns mit aktuellen Entwicklungen, Veränderungsprozessen, Personalbeschaffung, Nachhaltigkeit und unterschiedlichen Verpflegungskonzepten beschäftigen. Außerdem erwarten Sie Raum zum Austausch, Vorstellung neuer Konzeptideen und innovative Rezepte in der Küchenpraxis unserer Lehrküche.

Diätetik-Auffrischung – Auf dem neusten Stand bleiben

Termine: 14.02.2022 – 13:00 Uhr bis 17.02.2022 – 16:15 Uhr oder 19.09.2022 – 13:00 Uhr bis 22.09.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 219-22-0H | **Gebühr:** 420,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Diätetisch geschulte Fachkräfte, Köchinnen/Köche, Diätköchinnen/-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 Lernküche - vor. Sie aktualisieren und vertiefen Ihr Wissen anhand ausgewählter Themen, wie Diabetes mellitus, Reduktionskost und den aktuellen Stand der Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten.

Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis

Termine: 17.03.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder 10.11.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 217-22-0H / 218-22-0H | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
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 den 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.

auch für Betreuungskräfte

Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende

Termine: 30.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder 9.11.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 272-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Vanessa Thill
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.

auch für Betreuungskräfte

Ernährung bei Krebserkrankungen

NEU

Termine: 31.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 283-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Vanessa Thill
Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft/Küche, Pflege und Betreuung

Die Ernährung gilt heute als wichtiger Baustein der Krebstherapie und kann den Krankheitsverlauf positiv beeinflussen. Doch an geeignete Informationen zum Thema Ernährung bei Krebs zu kommen, ist bei den zahlreichen Ernährungsmythen, die sich rund um das Thema ranken, gar nicht so einfach.

Wir widmen uns daher u.a. folgenden Fragen: Gibt es eine Krebsdiät, mit der wir die Erkrankung beeinflussen können? Wie kann eine Mangelernährung begrenzt oder vermieden werden? Und wie sollte die Ernährung angepasst werden, um die Tumortherapie zu verbessern und Beschwerden zu lindern?

Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen

Termine: 9.03.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder
8.11.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 270-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Vanessa Thill
Zielgruppe: Fachkräfte aus der Hauswirtschaft und Pflege, Assistenz- und Betreuungskräfte, Interessierte

Die Ernährung dementiell erkrankter Menschen stellt Mitarbeitende der verschiedenen Bereiche immer wieder vor neue Herausforderungen, da für die Ernährung dieser Zielgruppe grundsätzlich keine krankheitsspezifischen Besonderheiten gelten. Vielmehr sind Sie gefragt, in den verschiedenen Phasen einer Demenz individuell auf die Ernährungs- und Trinkbedarfe sowie die Versorgung dieser Menschen einzugehen. Wir geben Ihnen einen Überblick zur ausreichenden Versorgung, um eine Mangelernährung vorzubeugen und geben Ihnen vielfältige Beispiele zu einer abwechslungsreichen Nahrungszubereitung und -darbietung.

Ernährung im Alter – Ernährungsmanagement

auch für Betreuungskräfte

Termine: 8.09.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 225-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Mitarbeitende aus der Küche/Service sowie der Pflege und Betreuung

Das Speisenangebot ist für die Gesundheit, das Wohlbefinden und die Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner in Seniorenein-richtungen von zentraler Bedeutung. Außer dass die tägliche Verpflegung Genuss und Freude bereiten soll, ist sie in erster Linie für eine bedarfsgerechte Energie- und Nährstoffzufuhr notwendig und darf dabei die Bedürfnisse der Betroffenen nicht außer Acht lassen. Um diese Anforderungen an die Ernährung zu erfüllen, bedarf es einer strukturierten Vorgehensweise bei der Produktion und Verteilung sowie einer optimalen Zusammenarbeit zwischen den Bereichen Küche und Pflege.

Fingerfood – Essen als basale Stimulation

Termine: 10.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder
7.09.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 276-22-0H / 277-22-0H | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: Herbert Thill
Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschafter*innen, Mitarbeitende der Küche, Pflege und Betreuung

auch für Betreuungskräfte

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: 11.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder
8.09.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 278-22-0H / 279-22-0H | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: Herbert Thill
Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschafter*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 von älteren Menschen mit Nährstoffen.

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.

Spezielle Diätetik – „Wenn nichts mehr geht“

auch für Betreuungskräfte

Termine: 10.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 224-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Diätetisch geschulte Fachkräfte, Köchinnen/Köche, Diätköchinnen/-köche, Diätassistenten, Fachkräfte der Gemeinschaftsverpflegung

Manche Erkrankung bedarf einer speziellen Diätetik oder Sonderkostform, um Linderung zu schaffen und Lebensqualität zu sichern. Die Situation in denen pflegebedürftige Menschen nicht genügend Nahrung oder Flüssigkeit zu sich nehmen häuft sich im beruflichen Pflegealltag. Nach Ansicht der Krankenkassen ist jeder zweite Pflegebedürftige mangelernährt, dabei sind die Ursachen sehr unterschiedlich. Wir vermitteln Ihnen praxisnah welche Maßnahmen Sie zur Verbesserung der Nahrungsaufnahme einleiten können.

Diäten – sinnvoll oder unsinnig? Einführung in die Diätverpflegung

Termine: 6.09.2022 – 10:30 Uhr bis 7.09.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 226-22-0H | **Gebühr:** 260,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschafter*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 Leichten 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.

Diabetesmanagement – Neuste Erkenntnisse umsetzen

Termine: 17.10.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 227-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Fachkräfte aus der Gemeinschaftsverpflegung und Pflegefachkräfte

Diabetes gehört zu den größten Volkskrankheiten in Deutschland. Nach aktuellen Prognosen wird sie künftig noch schneller ansteigen. Die Ernährung stellt einen wichtigen Baustein bei der Behandlung von Diabetes dar. Informieren Sie sich über die praktische Umsetzung des Diabetesmanagement, die Vorgaben der Diätverordnung sowie die aktuellen Rahmenbedingungen bei der Versorgung von Diabetikern. Damit Sie die Anforderungen, die eine Ernährung bei Diabetes stellt, bedarfsgerecht und sicher umsetzen können.

Diabetes und Demenz – Bewohner*innen besser betreuen!

auch für Betreuungskräfte B+

Termine: 18.10.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 228-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Hauswirtschafts- und Betreuungskräfte

Diabetes in Kombination mit Demenz stellen für pflegebedürftige Menschen eine gefährliche Mischung dar. Diese Menschen tragen ein hohes Risiko für eine Unterzuckerung. Als Folge kann es zu schweren Stürzen und weiteren Komplikationen kommen. Diese Bewohner benötigen eine umfangreichere pflegerische Begleitung.

Sie erfahren auf was Sie bei Diabetes in Zusammenhang mit Demenz achten sollen und wo die Risiken liegen. Sie erlangen entsprechende Handlungskompetenzen und können diese in Ihrem Berufsalltag umsetzen.

Allergien und Ernährung – Hypersensitivitäten sind auf dem Vormarsch

Termine: 23.11.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 223-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
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 auseinander zu setzen. Ausschlag, Übelkeit, Unwohlsein – dies 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 Allergenkennzeichnung sowie zu den Möglichkeiten einer Ernährungstherapie.

Die neue Art zu Kochen und zu Backen – Allergenfrei

Termine: 9.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 280-22-0H | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: Herbert Thill
Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschafter*innen, Mitarbeitende der Küche

Immer mehr Essensteilnehmer sind durch Unverträglichkeiten in ihrer Auswahl an Lebensmitteln eingeschränkt. Auch die Küche steht vor immer neuen Herausforderungen. In diesem Seminar werden wir die Alternativen zu allen 14 Hauptallergenen aufzeigen. Vorzüge von veganen und vegetarischen Komponenten ausarbeiten und gemeinsam in der Praxis die Alternativen herstellen. Von der Mandelmilch bis zu glutenfreien Backprodukten. Sie erleben wie einfach es ist, die allergenfreie Kost, täglich zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.

Alternative und genussvolle Küche in der Gemeinschaftsgastronomie

Termine: 10.10.2022 – 13:00 Uhr bis 12.10.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 233-22-0H | **Gebühr:** 360,00 €
Seminarleitung: Dorothe Bertlich-Baumeister
Zielgruppe: Mitarbeitende aus Küche, Hauswirtschaft und Interessierte

Variationen aus der Vollwert-Ernährung sind in der Gemeinschaftsgastronomie eine genussvolle Ergänzung zum herkömmlichen Speisenangebot. Frische, möglichst saisonale Zutaten lassen sich raffiniert miteinander kombinieren.

Unser Knowhow ermöglicht es Ihnen die abwechslungsreichen Rezepte in Ihre Praxis umzusetzen und für verschiedene Anlässe miteinander zu kombinieren. Guter Geschmack hat dabei oberste Priorität. In Theorie und Kochpraxis erhalten Sie wertvolle Tipps zur Umsetzung.

Pflanzliche Ernährung in Gesundheitseinrichtungen

Termine: 8.11.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 281-22-0H | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: Herbert Thill
Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschafter*innen, Mitarbeitende der Küche

Eine pflanzliche Ernährung wird immer beliebter! Sie bietet neben einer großen Auswahl an Produkten eine Geschmacksvielfalt der besonderen Art sowie gesundheitliche Vorteile! Erzielen Sie mit einer attraktiven pflanzenbasierten Ausweitung Ihres Speisenangebotes wesentliche Vorteile im Wettbewerb um Ihre Kunden. Wir zeigen Ihnen, worauf Sie bei einer pflanzlichen Ernährung besonders achten müssen, um ihr Verpflegungsangebot zu erweitern. In der Küchenpraxis erhalten Sie wichtige Handlungsempfehlungen und lernen abwechslungsreiche Rezepturen mit pflanzlichen Alternativen kennen.

Anrichten und Präsentieren von Speisen – was darf's denn sein?

Termine: 6.04.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 222-22-0H | **Gebühr:** 160,00 €
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 gute 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.

Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung - Esskultur - Service

auch für Betreuungskräfte

Termine: 30.08.2022 – 10:30 Uhr bis 31.08.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 221-22-0H | **Gebühr:** 270,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Mitarbeitende der Hauswirtschaft und des Service, Assistenz- und Betreuungskräfte

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.

Mahlzeiten sind Beziehungsangebote – Beiträge der Hauswirtschaft zum Expertenstandard

auch für Betreuungskräfte

Termine: 13.09.2022– 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 260-22-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Martina Feulner
Zielgruppe: Leitungskräfte und Mitarbeiter*innen in der Alltagsbegleitung und Hauswirtschaft

Der Expertenstandard „Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz" bringt es auf den Punkt: Kontakte, Begegnungen, Gespräche tragen dazu bei, dass Menschen mit Demenz sich angenommen fühlen. Beziehungen binden Angst und schaffen Vertrauen. Die Hauswirtschaft macht viele, wertvolle Beziehungsangebote. Mit dem Expertenstandard im Hintergrund betrachten wir Beziehungen im Kontext hauswirtschaftlicher Dienstleistungen. Mit dem „Handwerkszeug" des Expertenstandards entdecken wir Beziehungspotentiale in der Hauswirtschaft.

Servicekultur in der Gemeinschaftsgastronomie – Das Service-Einmaleins

auch für Betreuungskräfte

Termine: 9.11.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 239-22-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Ralf Klöber
Zielgruppe: Mitarbeiter*innen aus dem Service- und Betreuungsbereich

Die Speisen- und Getränkeangebote in sozialen Einrichtungen orientieren sich an gastronomischen Standards. Bewohner*innen, Gästen oder Kund*innen einen guten Service zu bieten, ist also mehr als nur „Teller tragen"'. Es bedeutet Wertschätzung und Anerkennung und trägt dazu bei, dass sich die zu betreuenden Menschen wohlfühlen. Dabei erfährt die Ess- und Tischkultur gerade eine neue Wertigkeit. Wir vermitteln Ihnen praxisnah die grundlegenden Servicestandards sowie die Grundzüge einer kundenorientierten Kommunikation.

Professionelle Menüplanung für Einrichtungen der Altenhilfe

Termine: 9.11.2022 – 10:30 Uhr bis 10.11.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 201-22-2Hz1 | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Herbert Thill
Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschafter*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.

Up-Date & Neuerungen: DGE-Qualitätsstandards für Kindertageseinrichtungen und Schulen

NEU

Mit KJP-Zuschuss

Termine: 14.09.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 229-22-0H-K | **Gebühr:** 25,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Fachkräfte aus Kita- und Grundschule, Küchen- und Hauswirtschaftskräfte, Interessierte

Seit längerer Zeit unterstützen die DGE-Qualitätsstandards Verantwortliche in Kitas und Schulen beim Angebot einer ausgewogenen Verpflegung. Nun hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung ihre Qualitätsstandards überarbeitet und neu herausgebracht.
Wir stellen Ihnen die aktuellen Empfehlungen für die Verpflegung vor und gehen auf die unterschiedlichen Herausforderungen ein. Sie erhalten Informationen über die wichtigsten Änderungen und Neuerungen, damit Sie die neunen DGE- Qualitätsstandards umsetzen können. Zusätzlich zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten auf, wie Sie das Verpflegungsangebot attraktiver gestalten können.

Hygiene auf dem neusten Stand

Termine: 22.03.2022 – 8:45 Uhr bis 23.03.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 211-22-0P | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Rosana Jetschmanegg | M. Christine Klöber
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 Fachdozenten klären sowie sich mit Kolleg*innen intensiv austauschen.

Weitere Termine unter www.invia-akademie.de

Beauftragte*r für Pandemiemanagement

NEU

Termine: 16.03.2022 – 8:45 Uhr bis 17.03.2022 – 16:15 Uhr oder 21.09.2022 – 8:45 Uhr bis 22.09.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 215-22-0P oder 216-22-0P | **Gebühr:** 290,00 €
Dozent*innen: M. Christine Klöber | Prof. Dr. Manfred Wolff
Zielgruppe: Hygienebeauftragte aus Pflege und Hauswirtschaft in Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe sowie Häuslicher Pflege/ Ambulante Dienste, Hygienefachkräfte

Die Coronavirus-Pandemie mit all ihren Herausforderungen zeigt uns sehr deutlich, dass qualifizierte Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten rund um den Ausnahmezustand einer „Pandemie“ notwendig sind. So werden Sie als zukünftige*r Beauftragte*r für Pandemiemanagement dazu qualifiziert, erforderliche Maßnahmen zur Erkennung, Vermeidung und Bekämpfung von Infektionen zu treffen. Gemeinsam mit den Verantwortlichen Ihrer Einrichtung können Sie einen strategischen Pandemieplan erstellen und umsetzen sowie alle notwendigen Koordinationsaufgaben zwischen dem Gesundheitsamt, Ärzten und weiteren Stellen des Gesundheitsdienstes durchführen.

Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften

Termine: 23.02.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 236-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Ralf Klöber
Zielgruppe: Mitarbeiter*innen in den Wohngruppen/Hausgemeinschaften, Alltagsbegleitung, Betreuung, Koordination und Hauswirtschaft

Verschiedene Wohnformen wie Haus- und Wohngemeinschaften schaffen die Voraussetzung, den Alltag von Bewohnern familienähnlich zu gestallten. Dies sollte nicht an hygienischen Anforderungen scheitern. Die Umsetzung einer guten Lebensmittelhygienepraxis mit auf HACCP-basierenden Elementen ist daher in kleinen Küchen unumgänglich. Sie lernen die gesetzlichen Vorgaben kennen und erhalten die Grundlagen zur Personal- und Produkthygiene sowie zu allen notwendigen Dokumentationen. Sie entwickeln Handlungssicherheit, um den Bewohnern eine bedürfnisgerechte Verpflegung dauerhaft zu ermöglichen.

Lebensmittelhygiene aktuell

Termine: 23.03.2022– 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 237-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Ralf Klöber
Zielgruppe: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Gemeinschaftsgastronomie

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gemeinschaftsgastronomie unterliegen den aktuellen Lebensmittelhygieneverordnungen und dem Infektionsschutzgesetz. Sie unterstehen einer Unterweisungspflicht.

In kompakter Form erhalten Sie die notwendigen Kenntnisse über die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene. Ebenso vertiefen Sie die Umsetzung und Einhaltung aller Vorgaben für Ihre praktische Tätigkeit. Nur wer auf dem aktuellen Stand ist, kann in seiner Einrichtung hohe Hygienestandards sichern.

Schädlingsmonitoring in der Gemeinschaftsgastronomie

NEU

Termine: 31.03.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 235-22-0H | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Ralf Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft, Hygienebeauftragte

Als Schädlingsbekämpfung werden alle Maßnahmen bezeichnet, durch deren Umsetzung jegliche nachteiligen Beeinflussungen von Lebensmitteln durch Schädlinge vermieden werden.

Dabei wird unterschieden zwischen vorbeugenden Maßnahmen, der konkreten Befallsermittlung in der Küche oder den Wohnbereichen, der Bekämpfung der Schädlinge, soweit das erlaubt ist und der Dokumentation. Was ist zu beachten und wie kann auch in kleinen Einrichtung und Wohnbereichen ein professionelles Schädlingsmonitoring umgesetzt werden?
Darauf geben wir Ihnen die praktischen Antworten.

Hygiene- und Krisenmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie

Termine: 15.09.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 238-22-0H | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: Ralf Klöber
Zielgruppe: Fachkräfte aus der Gemeinschaftsgastronomie, Hygieneverantwortliche, Hygienebeauftragte

Die Ansprüche an ein umfassendes Hygienemanagement steigen und seit 2020 steigt auch die Überprüfung des internen Krisenmanagements in den Einrichtungen. Die Verantwortlichen für das Hygienekonzept/-handbuch und für die Einhaltung eines Krisenmanagements sowie aller gesetzlichen Vorgaben zur Lebensmittelhygiene erhalten einen detaillierten Überblick zu den Zielen, den Forderungen und den neuesten Entwicklungen in diesem Bereich. Wer gut über Hygienefragen informiert ist, kann sie auch sicher in der Praxis einhalten und an Mitarbeitende weiter geben.

Arbeitsschutz in den hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen – sicher umgesetzt

NEU

Termine: 23.03.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 246-22-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Hygienebeauftragte

Dem richtigen Umgang mit Persönlicher Schutzausrüstung (PSA) kommt eine große Bedeutung zu. Denn, sie ist eine wesentliche Schutzbarriere um die Beschäftigten vor unterschiedlichen Gefahren zu schützen. Sie lernen die entsprechenden Rechtsgrundlagen und allgemeine Auswahlkriterien für spezifische hauswirtschaftliche persönliche Schutzausrüstung (PSA) kennen und erhalten Wissen zum richten Tragen und Aufbereiten der PSA. Das Arbeitsschutzgesetz unterstreicht die Fürsorgepflicht des Arbeitgebers und sein aktives Bemühen im vorbeugenden Gesundheitsschutz und der Arbeitssicherheit für seine Mitarbeiter*innen. Darum fokussieren wir uns genau auf diese Fürsorgepflicht.

Die Umsetzung der RKI-Empfehlungen auf den Punkt gebracht

Termine: 16.03.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 244-22-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Hygienebeauftragte

Die Umsetzung der Maßnahmen zur Basishygiene ist ein Grundpfeiler für die Prävention (nosokomialer) Infektionen, so das Statement des Robert-Koch-Instituts. Die RKI-Empfehlungen existieren seit vielen Jahren mit dem Ziel, den Infektionsschutz in Gesundheitseinrichtungen und in der Bevölkerung möglichst hoch zu halten. Sie haben rechtsverbindlichen Charakter, wurden jedoch in der Vergangenheit häufig nur zur Kenntnis genommen.
Die Möglichkeiten mit Hilfe dieser Empfehlungen eine solide hauswirtschaftliche Hygiene zu etablieren und aufrechtzuerhalten, wurden oft nicht genutzt. Wir klären Sie auf, was Sie darüber wissen sollen.

Lebensmittelsicherheit mit der Branchenleitlinie für soziale Einrichtungen und Dienste

Termine: 4.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 261-22-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Martina Feulner
Zielgruppe: Hygieneverantwortliche in Küche und Hauswirtschaft

Für viele eine alte Bekannte oder auch eine neue Begegnung, die Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“. Die Grundlage für das betriebliche Konzept für Lebensmittelsicherheit liegt nun aktualisiert und grundlegend überarbeitet vor. Vorgestellt werden z. B. der veränderte Zuschnitt der Küchentypen und die neuen Kochsituationen, die steigende Bedeutung passgenau formulierter Anforderungen und Maßnahmen zu Sicherung der Basishygiene sowie aktuellen Temperatur- und Zeitwerte in Produktions- und Kochprozessen.

Web-Seminar: Kurz und bündig! Die Neuerungen der Lebensmittelhygiene-Leitlinie

DIGITAL

Termine: 8.02.2022 – 16:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Seminar-Nr.: 262-22-0H-D | **Gebühr:** 65,00 €
Seminarleitung: Martina Feulner
Zielgruppe: Hygieneverantwortliche in Küche und Hauswirtschaft

Nach 10 Jahren wurde die Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“ aktualisiert und grundlegend überarbeitet. Vorgestellt und erläutert werden Neuerungen, wie z. B. die Neubewertung der Basishygiene im Managementsystem für Lebensmittelsicherheit durch die Europäische Kommission, der eigenständige Sicherungsansatz für das Kochen mit Nutzer*innen, die Folgen sich verändernder Hygienerisiken, die aktualisierten Temperaturwerte sowie aktuellen Anforderungen, die bei Tischgästen mit einem geschwächten Immunsystem zu berücksichtigen sind.

Web-Seminar: Gemeinsam Kochen in der Altenpflege und Behindertenhilfe – Sicher gestalten mit der neuen Lebensmittelhygiene-Leitlinie

DIGITAL

Termine: 15.02.2022 – 16:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Seminar-Nr.: 258-22-0H-D | **Gebühr:** 65,00 €
Seminarleitung: Martina Feulner
Zielgruppe: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küche, Hauswirtschaft und sozialer Betreuung

Mit der aktualisierten, bundesweit gültigen Lebensmittelhygiene-Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“ liegt jetzt ein umfassender Ansatz vor, um gemeinsame Kochaktionen hygienisch sicher zu gestalten. Vorgestellt werden die neu entwickelten Anforderungen und wie sie von Bewohner*innen und Mitarbeiter*innen im gemeinsamen Tun umzusetzen sind. Ausgehend von den Hygienerisiken beim gemeinsamen Kochen werden Lösungen aufgezeigt.

Web-Seminar: Gemeinsam Kochen mit Kindern – Sicher gestalten mit der neuen Lebensmittelhygiene-Leitlinie

DIGITAL

Mit KJP-Zuschuss

Termine: 23.02.2022 – 16:00 Uhr bis 17:30 Uhr
Seminar-Nr.: 259-22-0H-D-K | **Gebühr:** 20,00 €
Seminarleitung: Martina Feulner
Zielgruppe: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Pädagogik und Hauswirtschaft

Gemeinsam Kochen braucht seine eigenen Regelungen, um die Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit zu erfüllen. Vorgestellt wird der überarbeitete Ansatz zu wirksamen Regelungen rund um Aktionen des gemeinsamen Kochens der aktualisierten, bundesweit gültige Lebensmittelhygiene-Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“. Wir gehen auf die Hygienerisiken ein und stellen praxisorientierte Lösungen vor.

Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Kita und OGS

Mit KJP-Zuschuss

Termine: 1.06.2022 – 9:30 Uhr bis 2.06.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 232-22-0H-K | **Gebühr:** 135,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Fachkräfte aus Kita und Schule, Hygienebeauftragte

Mit besonderem Blick auf die aktuelle Situation

Eine gute Hygienepraxis dient in Kitas und Schulen als primäre Maßnahme zur Vorbeugung von Infektionen. In Anbetracht der aktuellen Coronavirus-Pandemie und deren Auswirkung auf alle Lebensbereiche ist ein Hygienekonzept wichtiger denn je. 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. Sie erfassen kritische Prozesse und sorgen dafür, dass die Hygienepraxis in den täglichen betrieblichen Ablauf übernommen und gelebt wird.

Reinigung als Infektionsprophylaxe in sozialen Einrichtungen

Termine: 10.02.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 245-22-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Hygienebeauftragte

Die letzten Monate haben es vor Augen geführt wie wichtig gut strukturierte Reinigungsleistungen sind und welchen Beitrag sie zur aktiven Infektionsprophylaxe in sozialen Einrichtungen leisten können. Es werden Strategien zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen mit Krankheitserregern und Möglichkeiten der Keimreduktion vorgestellt. Wie und welche Maßnahmen zur aktiven Infektionsprophylaxe getroffen werden können, wird exemplarisch bearbeitet. Die Themen wie gute Planung mit der dazugehörigen Dokumentation und Wissensvermittlung für die Mitarbeiter*innen runden die Veranstaltung ab.

Grundlagen des Reinigungsmanagements

Termine: 30.03.2022 – 10:30 Uhr bis 31.03.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 254-22-0H | **Gebühr:** 290,00 €
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.

Intensivseminar: Stellschrauben für effizientes Wäschemanagement

NEU

Termine: 21.06.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 249-22-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen in der Wäscherei

Das Bermudadreieck Wäsche bestehend aus Kosten, Hygiene und Kundenansprüchen stellt viele Inhouse-Wäschereien vor eine große Herausforderung. Sie erhalten einen Überblick zu den rechtlichen Anforderungen an eine Inhouse-Wäscherei. Wir setzen uns mit Materialien, Waschverfahren und deren Prozessfolgen im Wäschekreislauf auseinander. Die einzelnen Prozessschritte werden systematisch betrachtet und mögliche Schwachstellen darin identifiziert und Möglichkeit der Verbesserung entwickelt. Eine gemeinsame exemplarische Kostenberechnung vervollständigt das Wissen und befähigt Sie bei der Entwicklung von wichtigen Inhouse-Wäsche-Kennzahlen vor Ort.

Reinigungs- und Hygieneorganisation als Führungsaufgabe

Termine: 4.07.2022 – 9:30 Uhr bis 5.07.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 256-22-0H | **Gebühr:** 290,00 €
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. Dieses Seminar ist als Einstiegsseminar für angehende Verantwortliche für den Reinigungsbereich und als Vertiefung für bereits Verantwortliche gestaltet.

Bildungstag Hauswirtschaft – Reinigung

Termine: 15.11.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 230-22-0H | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Angelernte Mitarbeitende aus dem Wäschereibereich

Professionelle Reinigung in einer Einrichtung trägt zur Schonung 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: 16.11.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 231-22-0H | **Gebühr:** 160,00 €
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.

Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende

Termine: 19.04.2022 – 13:00 Uhr bis 22.04.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 234-22-0H-K | **Gebühr:** 115,00 €
Seminarleitung: Dorothe Bertlich-Baumeister
Zielgruppe: Auszubildende der Berufe Hauswirtschaft und Hotellerie

Mit KJP-Zuschuss

Wir bieten Auszubildenden die Möglichkeit, Kenntnisse und Fertigkeiten in den unterschiedlichen Bereichen der Hauswirtschaft und der Hotellerie zu festigen und sich individuell auf die Abschlussprüfung vorzubereiten.

Es werden besonders Präsentations- und Kommunikationstechniken vorgestellt und reale Prüfungssituationen in Theorie und Praxis geprobt. Durch thematisch verschiedene Workshops erlangen Sie Sicherheit in der Ausarbeitung von Aufgaben und in der eigenen Präsentation, so dass Sie sich den Herausforderungen in Prüfungssituationen stellen können.

Der Berufsverband Hauswirtschaft bietet folgende Veranstaltungen an:

Anzeige

Die neue Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter*in: Ausbildungsrahmenplan
21.02.2022 Online
Referentin: Anita Groh-Allgaier

Refresher-Kurs für Neustarter & Berufsrückkehrer*innen in der Behindertenhilfe
17.03.2022 in Frankfurt/Main
Referentin: Christa Anna Fischer

Schnittstellen gestalten: So gelingt es
12.05.2022 in Frankfurt/Main
Referentin: Alice Lamers

Den richtigen Ton treffen
24.05.2022 Online
Referentin: Kristin Koschani-Bongers

Gut – besser – am besten: QM-Instrumente für die Hauswirtschaft
20.10.2022 Online
Referentin: Carola Reiner

Weitere Informationen und Anmeldung:

Berufsverband Hauswirtschaft.

Waiblinger Straße 11/3
71384 Weinstadt
Tel.: 07151 43770
Fax: 07151 47625

E-Mail: fortbildung@berufsverband-hauswirtschaft.de
Homepage: www.berufsverband-hauswirtschaft.de
https://www.facebook.com/Hauswirtschaft.de

Die ausführlichen Seminarbeschreibungen und das Anmeldeformular finden Sie im Internet: www.berufsverband-hauswirtschaft.de

Hier braut sich was zusammen:

Professionelle Hauswirtschaft

Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.

Netzwerk nutzen: Jetzt Mitglied werden im Bundesverband oder einer der Landesverbände!

Ihre Vorteile:
- Im Mitgliedsbeitrag enthalten: FUNDUS – das viermal im Jahr erscheinende Fachmagazin für die Hauswirtschaft

Aktiv dabei im Verbandsgeschehen:
- Kollegialer Austausch
- Fortbildung
- Seminare
- Bücher

Schreiben Sie uns oder rufen Sie einfach an:
kontakt@bundesverband-hauswirtschaft.de
06853-85 99 66 3

Wir freuen uns über Ihr Interesse!

www.bundesverband-hauswirtschaft.de

Anzeige

KlöberKASSEL 25 Jahre Unsere Philosophie sind Sie!

Erfolgreich hauswirtschaften.

Klöber KASSEL
Wissen für die Hauswirtschaft.

staatlich zugelassene Fernlehrgänge mit trägerinterner Prüfung und Zertifikat

zeitlich unabhängiges Lernen von zuhause
bis zu 100 % förderfähig durch die Agentur für Arbeit

Neu ab Oktober 2021:
Fachwirt*in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL)
mit Zusatzzertifikat Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft (IHK)

M. Christine Klöber zum 3. Mal nominiert – Studienpreis 2022 – Tutorin des Jahres – Nominiert – Bundesverband der Fernstudienlehrer

aktuelle Webinare

Tagesthemen der Hauswirtschaft praxisbezogen präsentiert

individuelle Inhouse-Schulungen und Führungscoaching

maßgeschneiderte Fortbildungen an Ihre individuellen Bedürfnisse angepasst

effektive und fachkundige Organisationsberatung

von Arbeitsorganisation bis Veränderungsmanagement

0561 58 58 03 58
c.kloeber@kloeber-kassel.de
www.kloeber-kassel.de

APV Zertifizierungs GmbH
ISO AZAV
Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015 und AZAV
Zertifikatsnummern
0063-0497-9001:2015
0200-0497-AZAV-T

Raum für Lebensart & Genuss – ...vieles ist möglich!

KOCHEN. FEIERN. GENIEßEN.

Egal ob eine Lehrveranstaltung, ein Businesstreffen oder ein privates Event ... immer gilt: Gemeinsamkeit beim Kochen verbindet auf leckere und genussvolle Art. Unsere Küche ist perfekt für praktische Kocheinheiten im Rahmen von beruflicher Bildung und für wunderbare Kocherlebnisse mit Geschäftspartner*innen, Mitarbeitenden, der Familie oder Freunden.

Kochen als Fort- und Weiterbildung

Unser breit gefächertes Angebot an aktuellen Themen und unsere professionellen Dozent*innen 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.

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!

„Gestalten Sie Ihr individuelles Kochevent mit unserer Unterstützung!"

Kochen als Genuss-Event

Kulinarisches Neuland oder unser Special:

**Traditionelle westfälische Küche?
Unsere Eventküche ist die ideale Lokation, wenn Sie/Ihre Gruppe sich unter Anleitung eines unserer Koch-Coaches genusstechnisch weiterentwickeln möchten.**

Entdecken Sie, was die westfälische Küche an Besonderheiten bereithält, was bereits unseren Großeltern geschmeckt hat.

Weitere Informationen unter:
www.invia-akademie.de/event-kochen

KONTAKT

Edeltraud Glahn
Leitung IN VIA Hotel

Giersmauer 35
33098 Paderborn

Tel. 05251 2908-67
Fax 05251 2908-68

e.glahn@invia-hotel.de
www.invia-akademie.de

RICHTIG. GUT. QUALIFIZIERT.

Management

Eine Vielfalt von Managementthemen und ein bewährtes Team von Dozentinnen und Dozenten machen das Profil des Fachbereichs Management aus. Die Stärke unserer Dozent*innen ist die Vermittlung von praxisorientiertem und theoriegeleitetem Wissen. Die Angebote in unserem Programm bilden ein Spektrum ab, aus dem Sie Ihre fachlichen Lernziele und/oder persönlichen Entwicklungsziele heraussuchen können.

Einige Angebote bauen aufeinander auf: Sie entscheiden durch Ihre Wahl der Module, wie intensiv Sie sich mit einem Thema auseinandersetzen wollen.

WWW

Unser gesamtes Bildungsangebot finden Sie unter
www.invia-akademie.de

> ALLE BERUFSGRUPPEN IM GESUNDHEITSWESEN
> FÜHRUNGS- & LEITUNGSKRÄFTE
> MITARBEITER*INNEN AUS MANAGEMENT & VERWALTUNG

WEITERBILDUNGEN

Betriebswirt/Betriebswirtin im Sozial- und Gesundheitswesen IN VIA Akademie – Geprüfter Fachwirt/Geprüfte Fachwirtin im Gesundheits- und Sozialwesen IHK 74
Einrichtungsleitung/Heimleitung in Kurzzeitpflege und vollstationären Einrichtungen 16
Controlling in sozialen Organisationen 75
Systemisches Coaching mit Profil – Zertifizierte Weiterbildung zum Coach (DGfC) 76
Personalfachwirt/Personalfachwirtin Caritas – In Kooperation mit dem DiCV Paderborn 77
Management-Assistenz in sozialen Organisationen 78
QM-Beauftragte in Einrichtungen der Altenhilfe 26

SEMINARE

Wirtschaftliche Steuerung

Grundlagen der BWL – Teil 1: Besonderheiten von Non-Profit-Organisationen 79
Anwendungen der BWL – Teil 2: Betriebsorganisation und Prozesssteuerung 79
Controlling in Einrichtungen der Altenhilfe 79
Wirtschaftliches Arbeiten im ambulanten Dienst 28
Leistungsabrechnung und Abrechnungsprüfung im ambulanten Dienst 29
Wirtschaftliche und mitarbeiterorientierte Dienst- und Tourenplanung 30
Marketing 4.0 – Konzeption und Planung 79

Führen und Leiten

Kommunikation als Führungsinstrument – Grundlagen einer Besprechungskultur 79
Kommunikation als Führungsinstrument – Konkrete Gesprächsformen, Ziele und Verfahren 79
Führen von Mitarbeitergesprächen – Zusammenarbeit positiv gestalten 80
Lösungsorientierte Mitarbeiterführung 80
Konflikte erkennen und souverän agieren 80
Konfliktrisiken identifizieren und präventive Veränderungen bewirken 80
Kommunikation in Krisensituationen 80
Systemische Organisationsentwicklung 80
Meine Rolle im System 81
Das Innere Team – Klarheit in täglichen Führungssituationen 81
Frauen führen anders 29
Das persolog Profil® Mitarbeiterführung – Einführung in das Persönlichkeitsprofil 28

Change- und Prozessmanagement

Projekt- und Changemanagement 81
Management von Schnittstellen, Fehlern und Konflikten 81
Ein Konfliktmanagementsystem erfolgreich einführen 81
Nachhaltigkeit konkret: Prozesse definieren und Maßnahmen planen 81

Personalmanagement und –wirtschaft

Personal 4.0 82
Employer Branding und Recruiting im Gesundheitswesen 30
Personalwirtschaft – Aufgaben und Ziele 82
Personalentwicklung – Herausforderungen und Möglichkeiten 82
Personalführung – Mitarbeiter- und Zielorientierung verbinden 82
Systematik und Grundlagen der AVR - für neue Mitarbeiter*innen der Caritas 82
Vergütungs-/Entgeltregelungen der AVR Caritas 82

Recht

Allgemeines Arbeitsrecht und Urlaubsrecht AVR 83
Kirchliches Arbeitsrecht und Arbeitszeitregelungen AVR 83
Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen 83
Fachkundegrundlagen für Datenschutzbeauftragte im Sozial- und Gesundheitswesen 83

Digitalisierung

Social Media differenziert nutzen 83
Die Internetseite zur Mitarbeitergewinnung nutzen 83

Büromanagement

Erfolgreiches Büromanagement 84
Persönlichkeitstraining für die Assistenz 84
Telefonate, Korrespondenz, Protokolle und Besucherbetreuung 84
Arbeitsorganisation & Zeitmanagement 84
Veränderungsmanagement im Sekretariat begleiten 84
Praxisorientiertes Projektmanagement im Sekretariat 84

Anzeige

TELEPAXX

Die größte Health Cloud Europas:

- Vendor Neutral Cloud Archiving
- Secure Image & Document Sharing
- AI Marketplace

Test our Health Cloud

2. Faktor: 1.1.1923

Telepaxx Medical Data GmbH
Wasserrunzel 5
91186 Büchenbach
Tel: 09171-898180
www.telepaxx.de

charta der vielfalt
UNTERZEICHNET

Join our team

Betriebswirt/Betriebswirtin im Sozial- und Gesundheitswesen IN VIA Akademie

Geprüfter Fachwirt/Geprüfte Fachwirtin im Gesundheits- und Sozialwesen IHK

IHK Weiterbildung

NEU: Doppelqualifikation mit Förderfähigkeit durch Aufstiegs-BAFöG

Führungsverantwortung umfasst einen großen Aufgabenbereich, der neben den Fachkenntnissen in spezifischen Arbeitsfeldern und Personalführung auch betriebswirtschaftliche Kompetenzen beinhaltet. Einflussfaktoren wie Fachkräftemangel, steigende Kosten und gesetzliche Vorgaben beeinflussen das Alltagsgeschäft und fordern umsichtiges Handeln in allen Prozessen der betrieblichen Praxis.
Die Sicherheit im Umgang mit Zahlen, bei der Lenkung von Prozessen etc. entlastet und gibt Freiräume für andere Aufgaben.

Die Themenfelder der Weiterbildung sind:

> Planen, Steuern und Organsieren betrieblicher Prozesse (u.a. Sozialökonomie, Sozialrecht, Organisationsentwicklung)
> Steuern von Qualitätsmangementprozessen, Risikomanagement
> Gestalten von Schnittstellen und Projekten, Changemanagement
> Steuern und Überwachen betrieblicher Prozesse (u.a. Kennzahlen, Kalkulationen, Rechnungslegung, Bilanzierung, Gewinn- und Verlustrechnung, Controlling-Instrumente)
> Führen und Entwickeln von Personal
> Planen und Durchführen von Marketingmaßnahmen
> Arbeitsrechtliche Fragestellungen

Der Lehrgang umfasst insgesamt 656 Unterrichtseinheiten. Die Inhalte werden in 20 Präsenzterminen (je 1 dreitägiges Seminar pro Monat) und 30 Web-Seminaren á 6 Unterrichtseinheiten vermittelt.

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.

Voraussetzung für den Abschluss „Betriebswirt*in im Sozial- und Gesundheitswesen“ sind das Bestehen der Lehrgangsklausuren, die Durchführung eines Projektes sowie Dokumentation und Präsentation im Abschlusskolloquium.

Wir beraten Sie gern. Bitte forden Sie ausführliche Informationen an.
Informieren Sie sich auch bei unseren digitalen Info-Meetings.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14
h.weber@invia-akademie.de

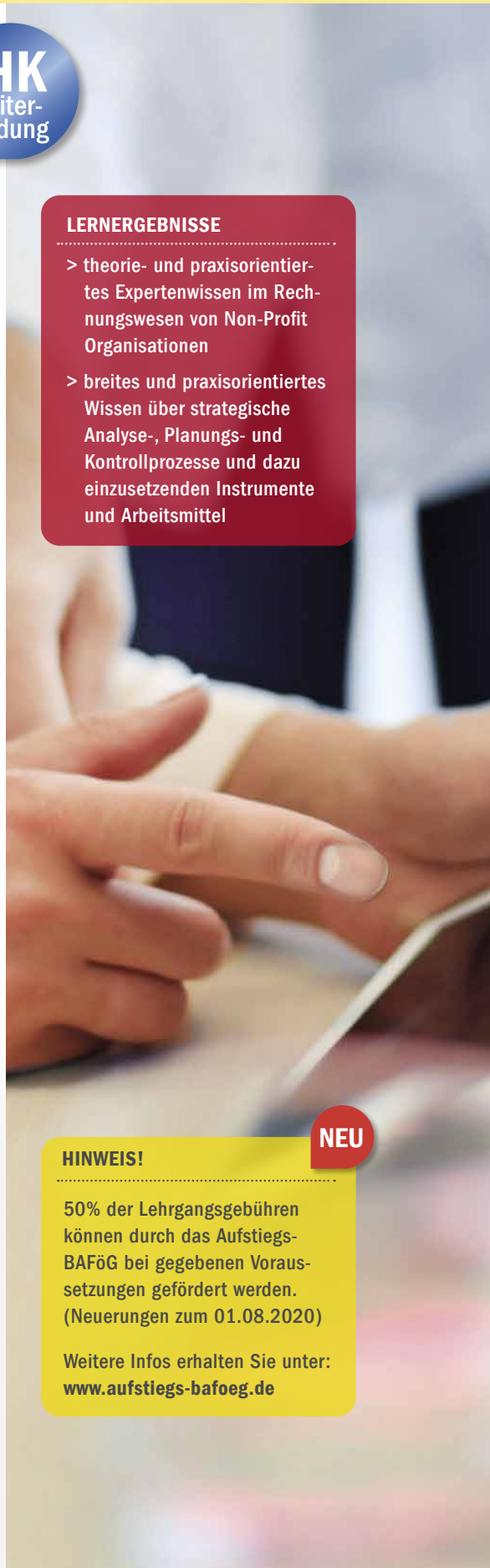
DOZENT*IN

> Miquel Aguado
> Antje Brüggemann
> Prof. Dr. Bernadette Grawe
> Karl Huelmann
> Clemens Johannigmannn
> Mario Polzer
> Norbert Reelsen
> Kai-Uwe Schulz
> Ralf Wilberg
> Burkhard Wilm

Termine: 7. April 2022, 9:30 Uhr bis 9. April 2022, 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 702-22-LM | Gebühr: 4.995,00 €
bei Förderung mit Aufstiegs-BAFöG; 9.990,00 € Gesamtpreis

Weitere Termine auf Anfrage

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, (aufstiegsorientierte) Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen



LERNERGEBNISSE

> theorie- und praxisorientiertes Expertenwissen im Rechnungswesen von Non-Profit Organisationen
> breites und praxisorientiertes Wissen über strategische Analyse-, Planungs- und Kontrollprozesse und dazu einzusetzenden Instrumente und Arbeitsmittel

NEU

HINWEIS!

50% der Lehrgangsgebühren können durch das Aufstiegs-BAFöG bei gegebenen Voraussetzungen gefördert werden. (Neuerungen zum 01.08.2020)

Weitere Infos erhalten Sie unter:
www.aufstiegs-bafoeg.de

Weiter-bildung mit Zertifikat

Controlling in sozialen Organisationen

Wirtschaftliche Abläufe auf einen Blick

Neues Konzept: Präsenztage & Web-Seminare !

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, Stärken und Schwächen sind 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 220 Unterrichtseinheiten inklusive

> 3 dreitägigen Präsenzabschnitten,
> 8 eintägigen digitalen Veranstaltungen,
> Durchführung und Verschriftlichung eines Controlling-Projekts sowie dessen Präsentation im Abschlusskolloquium.

Bitte fordern Sie ausführliches Informationsmaterial an.

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

www

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14
h.weber@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Clemens Johannigmann
> Kai-Uwe Schulz

Termine: 10. Februar 2022, 9:30 Uhr bis 12. Februar 2022, 13:00 Uhr
Weitere Termine auf Anfrage
Seminar-Nr.: 730-22-1M | Gebühr: 3.165,00 €

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte sozialer Einrichtungen, Mitarbeiter*innen der Verwaltung und Buchhaltung

Systemisches Coaching mit Profil

Zertifizierte Weiterbildung zum Coach (DGfC)

Weiterbildung mit Zertifikat

Beratung & Begleitung professionell gestalten

Die vorliegende Weiterbildung ist zertifiziert nach den Standards der Deutsche(n) Gesellschaft für Coaching e. V. (DGfC) und wendet sich an (zukünftige) Führungs- und Leitungskräfte in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens. Vor allem aber auch an Mitarbeiter*innen, die für Personal- und Organisationsentwicklung, Beratungs- und Bildungsaufgaben Verantwortung tragen.

Mit dieser Weiterbildung können Sie als zertifizierter Coach (DGfC) ...

> ... Ihre Selbst- und Fachkompetenz im Bereich Coaching (Theorie und Praxis) professionalisieren,
> ... werteorientierte Coaching-Prozesse mit Einzelpersonen, Teams und Organisationen eigenständig durchführen und
> ... systemisches Coaching in der Führung von Mitarbeitenden und Teams nachhaltig und gezielt einsetzen.

Die Weiterbildung gliedert sich in 7 Abschnitte – mit insgesamt 200 Unterrichtseinheiten (UE).

Zwischen diesen Präsenzphasen arbeiten die Teilnehmer*innen zum Erwerb des DGfC-Zertifikats selbstorganisiert in kollegialen Coaching-Gruppen (48 UE), führen 15 selbstständige Coaching-Einheiten durch und erweitern ihre Coaching-Kompetenzen in 10 Lehrcoaching-Einheiten. Die Kosten für die Lehrcoaching-Einheiten rechnen die Teilnehmenden direkt mit den DGfC zugelassenen Lehrcoaches ab.

Als Coach (DGfC) können Sie mit einer werteorientierten Grundhaltung Ihre systemischen Prozess- und Steuerungskompetenzen in Ihren beruflichen Organisations- und Unternehmenskontexten wie auch für sich persönlich professionell anwenden.

Die eingesetzten Methoden berücksichtigen analoge und digitale Lernformen und bieten neben Inputphasen (Lehrgespräche, Trainer-Demo) Raum für Einzel- und Gruppenarbeiten. Kollegiale Lerngruppen und Selbstlernphasen - unterstützt durch unsere Lernplattform ILIAS - vertiefen die in den Präsenzphasen erworbenen Kompetenzen.

Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14
h.weber@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

> Dr. Thomas Günther

Termine: 12. Mai 2022, 9:00 Uhr bis 15. Mai 2022, 13:00 Uhr
Weitere Termine auf Anfrage
Seminar-Nr.: 730-22-1M | Gebühr: 3.350,00 €

Zielgruppe: Für Personal- und Organisationsentwicklung verantwortliche Mitarbeiter*innen, Führungskräfte, Teamleitungen

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

Weiter-bildung mit Zertifikat

Personalfachwirt/Personalfachwirtin Caritas

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

Gut aufgestellte Personalwirtschaft umfasst sowohl die operative Personalverwaltung als auch das strategische Personalmanagement. Und hat vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels einen hohen Stellenwert. Hinzu kommt die Komplexität der Arbeitsvertragsrichtlinien der Caritas (AVR), die Personalabteilungen herausfordert, kompetente Ansprechpartner für Mitarbeiter*innen und Einrichtungsleitungen zu sein. Die berufsbegleitende und modularisierte Weiterbildung qualifiziert für eine fachlich fundierte und systematische Personalarbeit.

Die Absolventen*innen erwerben:

> ein integriertes berufliches Wissen über Ziele und Aufgaben der Personalwirtschaft,
> fundiertes Fachwissen über die Systematik der AVR,
> anwendungsorientiertes Grundlagenwissen im Arbeitsrecht,
> anwendungsbezogene Kenntnisse über die verfassungsrechtlichen Grundlagen und die Grundordnung des kirchlichen Dienstes, über den Aufbau und die Zuständigkeit der Arbeitsrechtlichen Kommission,
> integriertes Wissen über die Beteiligung der Mitarbeitervertretung im kirchlichen Dienst,
> Methodenkompetenzen zur gezielten Bearbeitung von Personalfällen,
> kognitive und praktische Fertigkeiten bei der Anwendung von Methoden und Instrumenten der Personalentwicklung,
> kommunikative Kompetenzen, um komplexe Sachverhalte des Personal-managements strukturiert und adressatenbezogen darstellen zu können.

Der Lehrgang umfasst 6 Pflichtmodule und 2 Wahlmodule und schließt mit einer Prüfung ab. Die Teilnahme ist über mehrere Jahre möglich.

Bitte fordern Sie ausführliches Informationsmaterial an.

Besondere Inhalte

> Personalwirtschaft
> Personalentwicklung
> Vergütungs-/Entgeltregelung
> Allg. Arbeitsrecht
> Kirchliches Arbeitsrecht
> Arbeitszeitregelungen

LEHRGANGSLEITUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14
h.weber@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Norbert Altmann
> Elmar Fromme
> Christian Schulz
> Jörn Pacholke
> Jessica Wolke
> Katrin Osmani
> Karl Huelmann
> Dominik Pott
> Norbert Reelsen

Termine: 10. März 2022, 13:00 Uhr bis 12. März 2022, 12:45 Uhr
Weitere Termine auf Anfrage
Seminar-Nr.: 701-22-LM | Gebühr: 3.325,00 € zzgl. Gebühren für 2 Wahlmodule

Zielgruppe: Fachkräfte in der Personalverwaltung

Management-Assistenz in sozialen Organisationen

Weiterbildung mit Zertifikat

Im Sekretariat zielführend organisieren und kommunizieren

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.

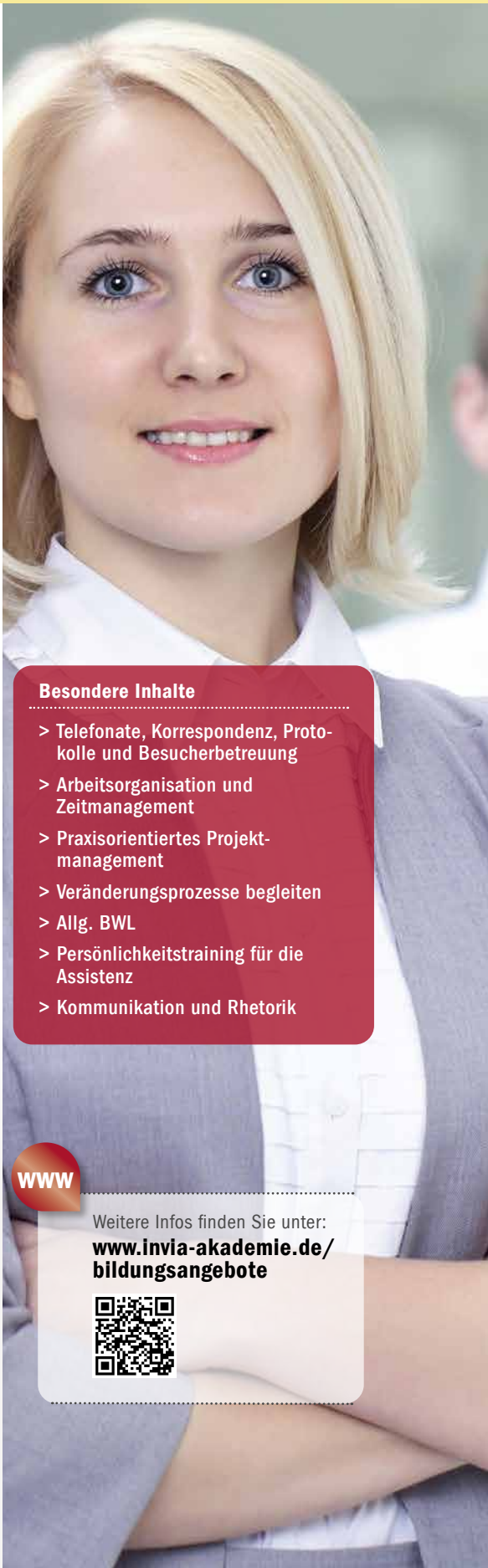
Der Lehrgang bereitet gezielt vor auf die gestiegenen Anforderungen und veränderten Aufgabenbereiche in der Management-Assistenz. Themen im Lehrgang sind unter anderem Arbeitsorganisation, Zeitmanagement und praxisorientiertes Projektmanagement im Sekretariat.

Die Absolventinnen 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 selbständig durchführen,
> die Einrichtung und das Leitungssekretariat kundenorientiert repräsentieren.

Die Weiterbildung mit Zertifikat umfasst 7 Pflichtmodule und 1 Wahlmodul, die Durchführung eines Praxisprojektes und dessen Präsentation in einem Kolloquium. Die Teilnahme ist über mehrere Jahre möglich.

Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.



Besondere Inhalte

> Telefonate, Korrespondenz, Protokolle und Besucherbetreuung
> Arbeitsorganisation und Zeitmanagement
> Praxisorientiertes Projektmanagement
> Veränderungsprozesse begleiten
> Allg. BWL
> Persönlichkeitstraining für die Assistenz
> Kommunikation und Rhetorik

PROGRAMMVERANTWORTUNG
Helga Weber
Tel. 05251 2908-14
h.weber@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG
Antje Barmeyer

DOZENT*IN
Jens Linke

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

Termine: 19. Mai 2022, 09:30 Uhr bis 20. Mai 2022, 16:00 Uhr
Weitere Termine auf Anfrage
Seminar-Nr.: 715-22-LM | Gebühr: 2.360,00 € zzgl. Gebühr für 1 Wahlmodul

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Grundlagen der BWL – Teil 1: Besonderheiten von Non-Profit-Organisationen

Termine: 7.04.2022 – 9:30 Uhr bis 9.04.2022 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 702-22-1M | **Gebühr:** 510,00 €
Seminarleitung: Kai-Uwe Schulz
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln ist für Führungskräfte sozialer Einrichtungen eine notwendige Basis ihrer Arbeit.

Im Grundlagenseminar 1 bearbeiten Sie die zentralen Inhalte der Betriebswirtschaftslehre: kaufmännische Grundbegriffe, grundlegende Fragen zur Betriebsorganisation. Ergänzend für Ihren Arbeitsbereich werden die Rechtsformen von sozialwirtschaftlichen Unternehmen thematisiert.

Anwendungen der BWL – Teil 2: Betriebsorganisation und Prozessteuerung

Termine: 19.05.2022 – 9:30 Uhr bis 21.05.2022 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 702-22-2M | **Gebühr:** 510,00 €
Seminarleitung: Kai-Uwe Schulz
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Die praxisbezogenen Themen der Betriebsorganisation und die Steuerung betriebswirtschaftlicher Prozesse werden in diesem auf Grundlagenteil 1 aufbauendem Seminar vermittelt.
Ein Schwerpunkt liegt auf dem Risikomanagment und den dafür anwendbaren Instrumenten.

Controlling in Einrichtungen des Sozialwesens und Pflegesatzverhandlungen

Termine: 8.09.2022 – 9:00 Uhr bis 10.09.2022 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 840-22-0P | **Gebühr:** 510,00 €
Seminarleitung: Clemens Johannigmann
Zielgruppe: Einrichtungsleitungen/Heimleitungen in der stationären Altenhilfe sowie alle interessierten Fach- und Führungskräfte im Gesundheits-/Sozialwesen

Aufgrund wachsender ökomomischer 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.

Marketing 4.0 – Konzept und Planung

Termine: 28.04.2022 – 9:30 Uhr bis 29.04.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 716-22-0M | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: Mario Polzer
Zielgruppe: Einrichtungsleitungen, Führungskräfte, die sich zu dem Thema aktuell aufstellen möchten

Zwar sind Menschen heute mit allen vernetzt, immer online und ständig erreichbar. Gleichzeitig bleibt für einzelne Informationen aber immer weniger Aufmerksamkeit.

Organisationen des Sozialsektors können gar nicht anders, als sich den Herausforderungen der Kommunikation 4.0 zu stellen, wenn sie wahrgenommen werden möchten. Wesentlich für den Erfolg ist, die interen und externe Kommunikation der eigenen Organisation gut zu planen.

Kommunikation als Führungsinstrument Teil 1 – Grundlagen einer Besprechungskultur

Termine: 18.08.2022 – 9:30 Uhr bis 20.08.2022 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 702-22-5M | **Gebühr:** 510,00 €
Seminarleitung: Miquel Aguodo
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitwesen

Im Mittelpunkt dieses Seminars steht die Frage, welche Bedeutung Kommunikation für die Führungsarbeit hat und welche Kompetenzen damit verbunden sind. Das Seminar betrachtet Anlässe und Formen von Besprechungen, es vermittelt Techniken der Gesprächsführung und ein erstes Training von Gesprächsformaten.

Kommunikation als Führungsinstrument Teil 2 – Konkrete Gesprächsformen, Ziele und Verfahren

Termine: 8.12.2022 – 9:30 Uhr bis 10.12.2022 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 702-22-9M | **Gebühr:** 510,00 €
Seminarleitung: Prof. Dr. Bernadette Grawe
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Auf der Grundlage von Kenntnissen zur Kommunikation in der Führungsarbeit stellt das Seminar konkrete Gesprächsformate und Besprechungen in den Mittelpunkt: Dienstgespräche, Gespräche „Zwischen Tür und Angel“, Mitarbeitergespräche, Konfliktgespräche, Beurteilungsgespräche. Sie trainieren die Moderation, Impulsgebung und Ergebnissicherung dieser Gespräche und planen die ersten Schritte für Ihr spezifisches Kommunikationskonzept.

Führen von Mitarbeitergesprächen – Zusammenarbeit positiv gestalten

Termine: 20.10.2022 – 9:30 Uhr bis 22.10.2022 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 703-22-0M | **Gebühr:** 460,00 €
Seminarleitung: Birgit Kersten-Regenstein
Zielgruppe: Führungskräfte, Teamleitungen, Mitarbeiter*innen aus der Personalverwaltung

Mitarbeitergespräche sind ein Weg, um Menschen in ihrer Arbeit zu fördern und zu motivieren. Und sie konstruktiv bei der Erreichung der Aufgaben und Ziele unterstützen zu können.

Um diese Gespräche so führen zu können, dass alle Beteiligten mit dem Ergebnis zufrieden sind, brauchen Führungskräfte fundierte Kenntnisse über Gesprächsführung, um dieses Instrument zielführend einsetzen zu können.

Lösungsorientierte Mitarbeiterführung

Termine: 9.05.2022 – 15:30 Uhr bis 11.05.2022 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 719-22-0M| **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Eva Rosenauer
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Teamleitungen

Motivation fördern durch gemeinsame Lösungsfindung

Es taucht ein Problem auf – Chaos entsteht und Schuldige werden gesucht! Alle begeben sich auf Ursachensuche, lange Diskussionen werden geführt und Schuldzuweisungen ausgesprochen.
Das ist anstrengend. Viel Energie und Zeit werden dafür eingesetzt. Stattdessen könnten die Ressourcen genutzt werden, um sich mit Lösungen für das aufgetretene Problem zu befassen.
Die Menschen schauen nach vorn, setzen ihre Erfahrungen und ihr Wissen ein und entwickeln kreative Lösungsoptionen. Dazu wird zielorientiert, wertschätzend und lösungsorientiert kommuniziert. Machen Sie sich mit der lösungsorientierten Kommunikation vertraut, wirken Sie als Vorbild für Ihre Mitarbeiter*innen und vermitteln Sie die Vorteile dieses Kommunikationsstils..

Konflikte erkennen und souverän agieren

Termine: 29.06.2022 – 9:30 Uhr bis 1.07.2022 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 712-22-0M | **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Eva Rosenauer
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Teamleitungen

Keine Angst vor Konflikten! Wer sie rechtzeitig erkennt, kann mit allen Beteiligten Lösungen entwickeln und geht gestärkt aus der Situation hervor. Das richtige Verhalten gibt es nicht, aber wirksame Mittel, um Konflikte frühzeitig wahrzunehmen, das Ansprechen und die Lösungsarbeit zu erleichtern sowie den Umgang mit Enttäuschungen, Verletzungen, Emotionen zu handhaben. Darüber hinaus bergen Konflikte Potenziale, die auf Veränderungsspielräume hinweisen und für entsprechende Prozesse im Unternehmen genutzt werden können. Den Blick für Konflikte zu schärfen und Ansätze zur Behebung zu entwicklen sind die Hauptaspekte dieses Seminars.

Konfliktrisiken identifizieren und präventive Veränderungen bewirken

Termine: 5.09.2022 – 9:30 Uhr bis 7.09.2022 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 713-22-0M | **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Eva Rosenauer
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Teamleitungen

Konflikte sind nie willkommen und doch hilfreiche Gesellen, weil sie starke Impulse für weiterführende Veränderungen in einem Unternehmen setzen. Man muss sich nur trauen, sie als Chance für neue Entwicklungen aufzugreifen und die Spielräume für die Zukunftsgestaltung des Unternehmens zu erkennen. So kann Konfliktbehandlung zu einem Instrument der Organisationsentwicklung werden bzw. Veränderungsprozesse im Unternehmen anstoßen. Doch muss man immer auf die sichtbare Eskalation eines Konflikts warten? Eine systematische Analyse der Konfliktrisiken und die Entwicklung präventiver Veränderungen sind lohnenswerte Maßnahmen und schonen die vorhandenen Ressourcen wie Energie und Zeit.

Kommunikation in Krisensituationen

Termine: 21.03.2022 – 9:30 Uhr bis 23.03.2022 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 728-22-7M | **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Michael Krakow
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte,

NEU

Warum fällt es uns nicht selten schwer, eine Krise souverän und ergebnisorientiert zu begleiten? Wie gehen wir mit Emotionen (eigenen und jenen der anderen) in Ausnahmesituationen um? Wir gehen in diesem Seminar den Ursachen auf den Grund, verändern nachhaltig Denkmuster und lösen die Knoten. Hierzu analysieren wir neurolgische, psychologische und kommunikative Mechanismen und erlangen dabei spannende Erkenntnisse.

Über die Internalisierung von Wirkweisen geht unsere gemeinsame Reise zu einem angereicherten Mindset, das Krisen als reichhaltige Möglichkeit für Entwicklung zu nutzen versteht. Das Ziel ist, über die fundierte Reflexion statt des reflexhaften Agierens Handlungsalternativen zur Verfügung zu bekommen, um Krisen wirksam zu steuern.

Systemische Organisationsentwicklung

Termine: 13.10.2022 – 9:30 Uhr bis 15.10.2022 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 702-22-7M | **Gebühr:** 510,00 €
Seminarleitung: Antje Brüggemann
Zielgruppe: Einrichtungs-/Heimleitungen in der Altenhilfe, Fach- und Führungskräfte im Gesundheits- und Sozialwesen

Führungskräfte von heute brauchen Kenntnisse über Organisationsentwicklung (OE), um die strategische Ausrichtung ihrer Einrichtung in Zeiten des stetigen Wandels und des steigenden Wettbewerbs zukunftsorientiert zu entwickeln/auszubauen.

Vertiefen Sie die Analyse von Organisationsstrukturen, Gesetzmäßigkeiten, (Veränderungs-) Prozessen. Erweitern Sie Ihre Sicht auf Ihre Organisation als komplexes System und entwickeln Sie eine Strategie wie Sie sie zukunftsfähig weiter gestalten können. Erörtern Sie mögliche Hürden, geeignete Vorgehensweisen und erfolgreiche Methoden. Setzen Sie die ausgewählten Instrumente der Organisationsanalyse und –entwicklung in Bezug zu Ihren Führungsaufgaben.

Meine Rolle im System

Termine: 30.05.2022 – 9:30 Uhr bis 1.06.2022 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 720-22-0M | **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Eva Rosenauer
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

Führungskräfte sind auch nur Menschen, obwohl von ihnen oft sehr viel erwartet wird: menschlicher und motivierender Umgang mit Mitarbeiter*innen, zielorientiertes Handeln, immer auf dem aktuellen Wissensstand, die Unternehmensstrategie stets im Blick, die Kennzahlen parat, die Erwartungen der Vorgesetzten präsent.

Um in diesen Situationen zu bestehen, ist es immer wieder hilfreich, seine Rolle im Unternehmen zu reflektieren, Strukturen und Arbeitsbeziehungen zu beleuchten, Handlungsspielräume auszuloten, Verantwortungen zu überdenken und sich Klarheit über das eigene Führungsverhalten und die persönlichen Stärken zu verschaffen.

Das Innere Team – Klarheit in täglichen Führungssituationen

Termine: 12.09.2022 – 9:30 Uhr bis 13.09.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 705-22-0M | **Gebühr:** 390,00 €
Seminarleitung: Prof. Dr. Bernadette Grawe
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

Das „Innere Team" ist ein Bild für verschiedene „Stimmen", Einstellungen und Gedanken, die in uns bei allem, was wir tun, mitwirken. Sie begleiten unsere Rollen und Funktionen und unseren Blick auf die Menschen, mit denen wir täglich zu tun haben. Sie können bewusst im Vordergrund sein, uns aus dem Hintergrund beeinflussen oder auch unbewusst bleiben – immer haben sie eine Wirkung auf unser Denken und Handeln. Daher ist es von Vorteil, sich ab und an diesen „inneren Teammitgliedern" zu widmen, um zu verstehen, warum wir wie empfinden und handeln.

NEU

Projekt- und Changemanagement

Termine: 10.11.2022 – 9:30 Uhr bis 12.11.2022 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 702-22-8M | **Gebühr:** 510,00 €
Seminarleitung: Burkhard Wilm
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Eine besondere Herausforderung für Führungskräfte ist die Steuerung von Anpassungsprozessen, die die Weiterentwicklung und Veränderungen in ihren Unternehmen gewährleisten.

Die Anwendung der Konzepte und der Instrumente des Projekt- und des Changemanagements vermitteln Sicherheit im Umgang mit diesen Situationen. In diesem Seminar entwickeln wir Grundzüge für die Planung Ihres unternehmensspezifischens Konzepts zum Umgang mit Projekten und Veränderungen.

Management von Schnittstellen, Fehlern und Konflikten

Termine: 6.10.2022 – 9:30 Uhr bis 7.10.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 707-22-0M | **Gebühr:** 410,00 €
Seminarleitung: Dr. Judith Borgwart
Zielgruppe: Einrichtungs- und Abteilungsleitungen, Qualitätsbeauftragte

Der Erfolg einer Einrichtung hängt ganz entscheidend von funktionierenden Schnittstellen ab – ohne Reibungsverluste und Informationsdefizite. Damit das gelingt, müssen Abläufe und Prozesse klar definiert, Kommunikationsbedarfe geklärt und Bedürfnisse der beteiligten Akteure berücksichtigt sein. Und genau darum geht es in diesem Seminar: Kommunikationsbedarfe zu erkennen, die Zusammenarbeit zu optimieren, Reibungsverluste zu verringern und Kosten zu senken.

Ein Konfliktmanagementsystem erfolgreich einführen

Termine: 17.10.2022 – 9:30 Uhr bis 19.10.2022 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 714-22-0M | **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Eva Rosenauer
Zielgruppe: Einrichtungsleitungen, Qualitätsbeauftragte, Führungs- und Leitungskräfte

Lohnt sich der Aufwand für die Einführung eines Konfliktmanagementsystems? Welcher Nutzen ist damit für das Unternehmen verbunden? – Zunächst setzt sich das Unternehmen mit seinen Konfliktrisiken und mit seinen Konfliktbewältigungsstrategien auseinander und erhält eine breite Informationsgrundlage über die eigene Konfliktkultur. Durch Einführung eines präventiv wirkenden Analysesystems, durch Entwicklung vorbeugender Konzepte und durch eine Struktur der Konfliktbearbeitung werden die Beteiligten entlastet, negative Konfliktkosten reduziert, Probleme frühzeitig erkannt und Verbesserungen vorgenommen.

Nachhaltigkeit konkret: Ziele setzen und Maßnahmen planen

NEU

Termine: 5.10.2022 – 9:30 Uhr bis 6.10.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 732-22-0M | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: Dr. Helge Wulsdorf | Helga Weber
Zielgruppe: Einrichtungsleitungen; Führungskräfte, Qualitätsbeauftragte im Sozial- und Gesundheitswesen

Nachhaltiges Wirtschaften ist für Einrichtungen im Sozial- und Gesundheitswesen ein gesellschaftlicher Auftrag. Die finanziellen Ressourcen in dieser Branche sind jedoch oftmals begrenzt, was die Investitionen in Nachhaltigkeit kompliziert scheinen lässt.

Aus Best-Practice-Beispielen wird deutlich, dass es Ansätze gibt, die man für die eigene Einrichtung ableiten kann. Durch die Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeitszielen und Praxisbeispielen möchten wir Sie dazu inspirieren, einrichtungsspezifische Ziele zu formulieren und einrichtungsspezifische Maßnahmen zu planen.

Personal 4.0

Termine: 8.12.2022 – 9:30 Uhr bis 9.12.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 704-22-0M | **Gebühr:** 340,00 €
Seminarleitung: Marcell Dürdodt
Zielgruppe: Personalleiter*innen, Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte aus der Personalverwaltung

Viele bisher beständige Prozesse der Arbeitswelt unterliegen einem digitalen Wandel. Mit diesem ist ein gesellschaftlicher Wertewandel verknüpft, in dem sich die Erwartungen und Anforderungen zwischen den Generationen verändern. Die Personalverwaltung ist eine Schnittstelle, für die diese Inhalte relevant sind.

Sie erhalten einen Einblick in folgende Inhalte:
- Überblick über die Herausforderungen und Entwicklungen in der Personalarbeit 4.0
- Überblick über die künftigen Handlungsfelder
- Sensibilisierung für die zukünftigen Themenschwerpunkte der Personalarbeit 4.0
- Reflexion und Einordnung der eigenen Personalarbeit

Personalwirtschaft – Aufgaben und Ziele

Termine: 10.03.2022 – 13:00 Uhr bis 12.03.2022 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 701-22-1M | **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Norbert Reelsen
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte in der Personalverwaltung

Personalwirtschaft ist mehr als das Verwalten von Mitarbeiterdaten und Organisieren von Abläufen. Gut aufgestellte Personalabteilungen sind ein Schlüssel zum Erfolg einer sozialen Einrichtung, in der Mitarbeiter*innen eine wertvolle Ressource sind und nicht (nur) kostenintensiver Faktor.

Lernziele des Seminars sind der Erwerb eines fundierten Wissens über die Ziele und Aufgaben der Personalwirtschaft:
- Personalplanung
- Personalbeschaffung
- Personaleinsatz
- Personalfreistellung und –verwaltung

Personalentwicklung – Herausforderungen und Möglichkeiten

Termine: 25.08.2022 – 13:00 Uhr bis 27.08.2022 – 12:45 Uhr
Seminar-Nr.: 701-22-4M | **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Norbert Reelsen
Zielgruppe: Personalleiter*innen, Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte aus der Personalverwaltung

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 mit verantwortet wird. Das Seminar vermittelt Grundlagen über Ziele und Methoden der PE.

Personalführung – Mitarbeiter- und Zielorientierung verbinden

Termine: 17.11.2022 – 13:00 Uhr bis 19.11.2022 – 12:45 Uhr
Seminar-Nr.: 701-22-6M | **Gebühr:** 430,00 €
Seminarleitung: Norbert Reelsen
Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte in der Personalverwaltung

Mitarbeiter*innen zu führen bedeutet, Menschen so zu motivieren, dass die Leistungsbereitschaft und –fähigkeit des Einzelnen und die Ziele des Unternehmens zum Erfolg führen.

Sie erwerben Grundlagenwissen aus der Führungstheorie und entwickeln ein Verständnis über die personenbezogenen Dienstleistungen in der Caritas sowie die Anforderungen an Führungskräfte vor dem Hintergrund einer mitarbeiterorientierten Personalführung.

Systematik und Grundlagen der AVR – für neue Mitarbeiter*innen der Caritas

Termine: 29.03.20221 – 8:45 Uhr bis 31.03.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 709-22-0M | **Gebühr:** 425,00 €
Dozent*innen: Marianne Berendes | Jolanthe Schüler | Elmar Fromme
Zielgruppe: neue Mitarbeiter*innen in der Personalverwaltung, Personalleiter*innen, 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 vor allem neue Mitarbeiter*innen und Führungskräfte Kenntnisse über Inhalt und Anwendung der AVR und Grundwissen über wesentliche Regelungen in den AVR (Eingruppierung, Berechnung der Vergütung, Arbeitszeitregelungen, Urlaub und Krankenbezüge).

Vergütungs- & Entgeltregelungen der AVR Caritas

Termine: 25.04.2022 – 14:00 Uhr bis 29.04.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 701-22-2M | **Gebühr:** 595,00 €
Dozent*innen: Jessica Wolke | Katrin Osmani | Dominik Pott
Zielgruppe: Fachkräfte in der Personalverwaltung, Führungs- und Leitungskräfte

Die Gehaltsabrechnung ist eine zentrale Aufgabe der Personalabteilung, für deren Mitarbeiter*innen dieses Seminar konzipiert ist.

Wesentliche Lernziele sind: Selbständiges Arbeiten bei der Ein- und/oder Höhergruppierung von Mitarbeiter*innen und Sicherheit bei der Berechnung der Bezüge (Nettoentgelt, Berücksichtigung der Abzüge, Krankenbezüge, Weihnachtsgeld oder Jahressonderzahlungen, Zulagen und Zuschläge).

Allgemeines Arbeitsrecht und Anlage 14 AVR

Termine: 27.06.2022 – 14:00 Uhr bis 1.07.2022 – 12:30 Uhr
Seminar-Nr.: 701-22-3M | **Gebühr:** 595,00 €
Dozent*innen: Karl Huelmann | Jörn Pacholke | Katrin Osmani
Zielgruppe: Fachkräfte in der Personalverwaltung, Personalleiter*innen, Führungs- und Leitungskräfte

Dienste und Einrichtungen der Caritas haben als Dienstgeber die Bestimmungen des Allgemeinen Arbeitsrechts und die Richtlinien für Arbeitsverträge in den Einrichtungen des DCV (AVR) anzuwenden. Bei der Bearbeitung von Personalfällen wird vorausgesetzt, dass die Personalabteilung zwischen den im Einzelfall anzuwendenden Vorgaben differenzieren kann, um Entscheidungsvorlagen vorbereiten zu können. Grundlagen des Arbeitsrechts sind die Themen dieses Semimars. Z.B. Kündigungsschutz, Teilzeit- und Befristungsgesetz sowie spezifische rechtliche Aspekte im Kontext der AVR (z.B. Urlaubsregelungen Anlage 14 AVR)

Kirchliches Arbeitsrecht und Arbeitszeitregelungen der AVR

Termine: 26.09.2022 – 14:00 Uhr bis 30.09.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 701-22-5M | **Gebühr:** 595,00 €
Dozent*innen: Norbert Altmann | Elmar Fromme | Christian Schulz
Zielgruppe: Fachkräfte in der Personalverwaltung, Personalleiter*innen, Führungs- und Leitungskräfte

Das Selbstbestimmungsrecht der Katholischen Kirche im Kontext des Arbeitsrechts und die daraus resultierenden Anforderungen an Dienstgemeinschaft und Dienstgeber sind die zentralen Themen des Seminars. Sie bearbeiten die verfassungsrechtlichen Grundlagen und die Grundordnung des kirchlichen Dienstes und der Dienstgemeinschaft, den Aufbau der Arbeitsrechtlichen Kommission und die Zuständigkeiten der Regionalkommissionen sowie die Beteiligung der MAV im Kirchlichen Dienst, die Arbeitszeitregelungen und Berechnung von Zeitzuschlägen.

Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen

Termine: 20.01.2022 – 9:00 Uhr bis 22.01.2022 – 13:15 Uhr
Seminar-Nr.: 838-22-0P | **Gebühr:** 510,00 €
Dozent*innen: Karl Huelmann | Ralf Wilberg
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Das Sozialrecht bildet als Teil des öffentlichen Rechtes die Grundsätze, Verfahren und Instrumente ab, die sich aus dem grundgesetzlich verbrieften Postulat der Sozialstaatlichkeit ergeben (Art. 20 GG). Sie erhalten einen Überblick zu ausgewählten sozialrechtlichen Schwerpunkten in den verschiedenen Büchern des Sozialgesetzbuchs I bis XII. Des Weiteren erwerben Sie Grundkenntnisse über die Abläufe des Sozialverfahrensrechts und die kritische Prüfung von Sozialverwaltungsakten. **Weitere Themen sind:** 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.

Fachkundegrundlagen für Datenschutzbeauftragte im Sozial- und Gesundheitswesen

Termine: 4.07.2022 – 10:30 Uhr bis 6.07.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 722-22-0M | **Gebühr:** 650,00 €
Seminarleitung: Thomas Eckert
Zielgruppe: Datenschutzbeauftragte und für diese Aufgabe zukünftig vorgesehene Mitarbeitende.

Gerade Unternehmen aus dem Sozial- und Gesundheitswesen sind für ihre Leistungserbringung auf eine Vielzahl von personenbezogenen Daten angewiesen und stehen damit unter besonderem Zugzwang der einschlägigen staatlichen und kirchlichen Datenschutzbestimmungen. Besonders der/die Datenschutzbeauftragte (DSB) steht dabei im Fokus und muss die unterschiedlichen Interessen und Positionen verbinden. Neben der geforderten Zuverlässigkeit als DSB ist aber auch entsprechende Fachkunde z.B. nach § 36 Kirchliches Datenschutzgesetz nachzuweisen.

Social Media differenziert nutzen

Termine: 2.06.2022 – 9:30 Uhr bis 3.06.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 717-22-0M | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: Mario Polzer
Zielgruppe: Führungskräfte, Einrichtungsleitungen

Die Welt wird digital. Smartphone, Internet und Soziale Medien sind längst kein Thema mehr, das nur junge Menschen interessiert. Wer Öffentlichkeitsarbeit macht, kann das nutzen: zum Beispiel durch eine aktuelle Facebook-Seite, einen lebendigen YouTube-Kanal oder einen interessanten Instagram-Account.

Gut gemachte Auftritte in den Sozialen Medien dienen nicht nur dem Imageaufbau. Sie erlauben den Betreibern, mit ihren Zielgruppen in einen Dialog zu treten. Inhalte müssen dazu anders aufbereitet werden als bei der klassischen Pressearbeit, Texte knapper formuliert und Fotos anders platziert werden.
Filme steigern die Attraktivität und Reichweite zusätzlich.

Die Internetseite für Mitarbeitergewinnung nutzen

Termine: 23.06.2022 – 9:30 Uhr bis 24.06.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 718-22-0M | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: Mario Polzer
Zielgruppe: Führungskräfte, Personalverantwortliche

Für jede Organisation, die öffentlich wahrgenommen werden will, gilt: Ein Internetauftritt ist heute Pflicht. Kunden und Kooperationspartner suchen im Internet nach Ihnen, aber auch potenzielle neue Mitarbeiter*innen. Im Personalmarketing hat das Internet in den vergangenen Jahren enorm an Bedeutung gewonnen.
Der Internetauftritt ist oft der erste Kontakt potenzieller Bewerber*innen zu Ihrer Organisation. Deshalb gilt es, Ihre Internetseite für diese Zielgruppe in den Blick zu nehmen und zu optimieren mit dem Ziel, eine attraktive Arbeitgebermarke aufzubauen und zu pflegen.

Erfolgreiches Büromanagement

Termine: 18.02.2022 – 9:30 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 726-22-0M-D | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: Antje Barmeyer
Zielgruppe: Führungs- und Leitunggskräfte, Mitarbeiter*innen aus Sekretariat und Verwaltung

Veränderungsprozesse in den sozialen Einrichtungen wirken sich auch auf das Aufgabenspektrum der Büroarbeit und -organisation aus. Eine abgestimmte Arbeitsteilung zwischen Leitung und Verwaltungsmitarbeiter*innen führt zu einer kompetenten, qualifizierten und vorausschauenden Entlastung. Dazu ist es notwendig, gemeinsame Ziele für die tägliche Arbeit zu entwickeln und Arbeitsabläufe gemeinsam zu optimieren.
Sie erfahren in diesem Seminar Arbeitstechniken der modernen Büro-Organisation, mit denen Sie Arbeitsabläufe zeitsparend und systematisch gestalten und damit effizient arbeiten können.
Dazu gehören neben Zeit- und Terminmanagement, einer systematischen Organisation von Unterlagen und Akten auch Kompetenzen beim Informationsmanagement.

Persönlichkeitstraining für die Assistenz

Termine: 10.03.2022 – 9:30 Uhr bis 11.03.2022 – 16:00 Uhr
Seminar-Nr.: 715-21-7M | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Antje Barmeyer
Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Management-Assistent*innen arbeiten dem organisatorischen Kopfes einer Einrichtung zu und müssen auch im Chaos stets den Überblick bewahren, um die Einrichtung und das Leitungssekretariat kundenorientiert repräsentieren zu können. Das Seminar stärkt Sie für die Professionalität in Ihrer Rolle, indem Sie im kollegialen Rahmen Ihre sozialen Kompetenzen reflektieren und neue individuelle Strategien entwickeln.

Telefonate, Korrespondenz, Protokolle und Besucherbetreuung in Sekretariat und Verwaltung

Termine: 19.05.2022 – 9:30 Uhr bis 20.05.2022 – 16:00 Uhr
Seminar-Nr.: 715-22-1M | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Antje Barmeyer
Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Das Image einer Einrichtung wird positiv unterstützt, wenn korrekte Umgangsformen und Verhaltensregeln eingehalten werden.
Sei es im Telefonkontakt, per Brief oder im direkten Gespräch.

Inhalte des Semimars sind: verbindliches Verhalten im Kundenkontakt, die Wirkung im Telefonkontakt und Sicherheit im Umgang mit schwierigen Gesprächssituationen. Darüberhinaus wird das Wissen zur zeitgemäßen Korrespondenz, zur Protokollführung und zu den Neuregelungen der Rechtschreibung aktualisiert.

Arbeitsorganisation & Zeitmanagement

Termine: 23.06.2022 – 9:30 Uhr bis 24.06.2022 – 16:00 Uhr
Seminar-Nr.: 715-22-2M | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Antje Barmeyer
Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Effektives Büromanagement bedeutet, alle anfallenden organisatorischen Arbeiten schnell und übersichtlich zu bewältigen. Gute Arbeitsvorbereitung entlastet, realistischer Umgang mit der Zeit reduziert Stress- und Konfliktsituationen und kann das Energiepotential erhöhen.

Lerninhalte des Seminars sind unter anderem:
Arbeitsorganisation und Arbeitssysteme, Schreibtischorganisation, effiziente Ablageverwaltung, Prioritätensetzung, Erfassen und Vermeiden von Zeitdieben.

Veränderungsmanagement im Sekretariat begleiten

Termine: 17.11.2022 – 9:30 Uhr bis 18.11.2022 – 16:00 Uhr
Seminar-Nr.: 715-22-4M | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Antje Barmeyer
Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Veränderungen prägen heute überall die Arbeitsplätze und erfordern eine schnelle Umsetzung und damit ein schnelles Reagieren auf neue Situationen. Mitarbeiter*innen in der Verwaltung haben die Chance, aktiv neue Strukturen, höhere Qualität und damit kontinuierliche Verbesserungen zu gestalten, denn sie unterstützen Ihren Chef, Ihre Chefin in allen Veränderungsphasen, sorgen für einen guten Informationsfluss und reibungslose Kommunikation und begleiten Teams bei ihren Aufgaben.

Praxisorientiertes Projektmanagement - in Sekretariat und Verwaltung

Termine: 8.09.2022 – 9:30 Uhr bis 9.09.2022 – 16:00 Uhr
Seminar-Nr.: 715-22-3M | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Antje Barmeyer
Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

In sozialen Organisationen gehört die Durchführung von Projekten zunehmend zum Alltagsgeschäft. Damit das Sekretariat Geschäftsführung sowie Projektleitung kompetent unterstützen kann, vermittelt dieses Seminar folgende Inhalte: Grundlagen für erfolgreiche Projektarbeit, Schritte der Projektplanung: von der Zielsetzung bis zum Projektstrukturplan, Methoden der Projektsteuerung und Überwachung, Zusammenarbeit im Projektteam und die Präsentation von Arbeitsergebnissen.

Bildung 4.0

RICHTIG. GUT. DIGITAL.

... bedeutet für uns:

» Live unterrichten und online zusammenarbeiten: In unseren Web-Seminaren
» Lernprozesse teilweise oder komplett DIGITAL gestalten
» Aktive Teilnahme von beliebigen Orten aus ermöglichen
» Professionelle Nutzung eines Lernmanagementsystems ILIAS
» Lerninhalte DIGITAL zur Verfügung stellen sowie selbstorganisiertes Lernen unterstützen
» Einsatz smarter Technologien im Unterricht
» Moderne Formate, individuelle Inhalte und erfahrene Experten
» Unsere Expertise für DIGITALES Lehren und Lernen stetig erweitern

Die vergangenen Jahre haben gezeigt, dass immer mehr Menschen sehr gut mit digitalen Medien, smarter Technik und virtuellen Umgebungen vertraut sind. Dieses Know How lässt sich effektiv für die berufliche Weiterbildung nutzen!

BILDUNG 4.0 – für uns kein neues Thema sondern seit Jahren fester Bestandteil unserer Bildungsarbeit!

In unserem Bildungsprogramm finden Sie viele brandneue Web-Seminare! Achten Sie auf diesen Button:

DIGITAL

RICHTIG. GUT. REFLEKTIERT.

Soziale Arbeit

Wir bieten Ihnen handlungs- und lösungsorientierte Bildungsangebote, die sich an Ihrem Praxisbedarf und an dem Bedarf Ihrer Zielgruppen orientieren.

Ziel unserer Bildungsarbeit ist es, Ihre Kompetenzen zu fördern, damit Sie sich in Ihren Arbeitsfeldern sicher fühlen und alle Herausforderungen professionell meistern können.

Der Fachbereich Soziale Arbeit greift daher stets ein breites Spektrum an aktuellen und zukünftigen Themen auf.

Bei UNS bekommen Sie, was Sie in der Arbeit weiterbringt!

WWW

Unser gesamtes Bildungsangebot finden Sie unter **www.invia-akademie.de**

Die Veranstaltungen in dem Bereich Soziale Arbeit sind gefördert von:

KJS Katholische Jugendsozialarbeit

Gefördert vom:

Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend

WEITERBILDUNGEN

Weiterbildung von multiprofessionellen Schulteams im Bereich der Inklusion 88
Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende(ReZA) 89
HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining 90
Systemisches Coaching mit Profil – Zertifizierte Weiterbildung zum Coach (DGfC) 76

SEMINARE

Jugendsozialarbeit & Jugendberufshilfe

Einführung in die Gewaltfreie Kommunikation mit Kindern und Jugendlichen 91
Web-Seminar: Masken der Angst bei Kindern und Jugendlichen – Auswirkungen von Corona 91
Systemsprenger*innen – Kinder und Jugendliche mit komplexem Hilfebedarf 91
Kindeswohlgefährdung im Blick! Grundlagen des Kinderschutzes in der Kinder- und Jugendhilfe nach dem § 8a SGB VIII 91
„Schwierige“ Jugendliche erfolgreich motivieren – „Cool ans Ziel“ 91
Erfolgreiches Coaching von jungen Erwachsenen in den Arbeitsmarkt – Kompakt-Ausbildung zum „Matching-Coach“ 91
Beziehungsarbeit mit Jugendlichen und jungen Erwachsenen in Veränderungsphasen 92
Widerstand als Motivation: Praktische Ansätze für Schulsozialarbeit und Jugendberufshilfe 92

Methodenkompetenz

Kompaktseminar Systemische Fragetechniken – Eine gute Frage 92
Fit für die digitale Transformation – gemeinsam und innovativ den Wandel gestalten 92
„Souverän durch den Sturm!“ Selbstfürsorge für Fachkräfte in herausfordernden Zeiten 92
„Soziale Arbeit in der Zeit danach“ – Formate postpandemischer Interventionen für Pädagogik, Beratung & Therapie 92
„Die Dunkelheit frisst mich auf.“ – Depressionen bei Mädchen und Jungen sowie jungen Erwachsenen 93
Präsentieren – überzeugen – begeistern! 93
„Notfallkoffer“ – Systemische Traumabegleitung 93
Schwächen in Stärken verwandeln – Reframing macht’s möglich! 93
Sexualpädagogisches Arbeiten mit Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen mit Lernschwierigkeiten/ geistiger Behinderung 93

Migration und Integration

Web-Seminar: Politische Bildung trifft Digitalisierung – Haltung zeigen virtuell und in der realen Welt 93
Web-Seminar: Flüchtlingskinder in der Schule – Was tun? 94
Ich sehe nicht, was ich nicht weiß! Interkulturelle Kompetenzen 94
Inklusion- Unterstützen bei Selbstbestimmung und Teilhabe 94
Fördern und Qualifizieren von Menschen mit Beeinträchtigungen 94

Kinder, Jugendliche und Familien

„Mütter stärken! - Aber wie?“ – Unterstützung für einen „systemrelevanten Bereich“ in bewegten Zeiten 94
Werte und Stärken? - Wo denn? – Wert- und ressourcenorientierte Elternarbeit 94

Weiterbildung von multiprofessionellen Schulteams im Bereich der Inklusion

Weiterbildung mit Zertifikat

Teams entwickeln (inklusive) Schule weiter: Eine modularisierte Weiterbildung im Blended-Learning-Format

Eine Schule für alle beruht auf Teamarbeit – und jede wirklich gute oder auch mit einem Schulpreis bedachte Schule ist das Ergebnis konsequenter Kooperation. Inklusion braucht gute Schulen, denn dort müssen Lehr- und Fachkräfte unterschiedlicher Professionalität eine Chancen eröffnende, nicht immer offensichtliche Kompetenzen fördernde, zum Lernen motivierende und von gegenseitigem Respekt getragene Alltagsatmosphäre gestalten. Ohne gut aufgestellte und kooperierende multiprofessionelle Teams, ohne gut aufeinander abgestimmte Herangehens- und Verhaltensweisen ist diese komplexe schulische Aufgabe kaum zu bewältigen. Die emotionale, kognitive, personale und soziale Vielfalt der Schülerinnen und Schüler verlangt nach entsprechend vielfältiger Unterrichtsgestaltung, denn es soll ja allen eine gute Entwicklung ermöglicht werden.

Viele Schulen sind auf diese komplexe, gesellschaftlichen Wandel ermöglichende, aber kontrovers diskutierte Aufgabe noch nicht gut vorbereitet. Eine Aus- und Fortbildungskultur, die auf Lehrkräfte als autonom im Unterricht Agierende fokussiert ist, führt nicht automatisch zu Teamkompetenz. Eben die wird aber in der inklusiven Schule – und nicht nur dort – gebraucht.

Die hier angebotene Weiterbildung wird von praxiserfahrenen Expertinnen und Experten durchgeführt und fokussiert das Entwickeln und Erweitern von Teamkompetenzen unter Alltagsbedingungen – aber mit dem nötigen Hintergrundwissen. Teamarbeit in und für Schule wird mit den erforderlichen Strukturen und den methodischen, personalen und sozialen Kompetenzen fundiert. Die Weiterbildung ist eingebunden in das Netzwerk „Schule für Alle“.

Eine online Infoveranstaltung zur Weiterbildung findet am 14.03.2022 von 17:00 bis 18:30 Uhr statt. Start mit dem ersten Modul ist am 16.05.-17.05.2022. Die Weiterbildung besteht aus drei Präsenzmodulen und drei online Reflexionseinheiten.

Die Weiterbildung richtet sich an inklusive Teams in der Schule. Es können einzelne Mitglieder des Teams an der Weiterbildung teilnehmen oder mehrere Personen aus einem Team. In diesem Fall bekommt das Team eine Vergünstigung der Weiterbildungskosten. Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Xenia Romadina

Tel. 05251 2908-57
x.romadina@invia-akademie.de

DOZENT*INNEN

> Prof. Dr. Dietlinde Vanier
> Axel Hillbrink

Termine: 16. Mai 2022, 10:30 Uhr bis 17. Mai 2022, 16:15 Uhr
Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 422-22-1S | Gebühr: 1.320,00 €

Zielgruppe: Lehrkräfte, Sonderpädagog*innen, Sozialpädagog*innen, Schulsozialarbeiter*innen, Integrationsbeauftragte, Inklusionsbegleiter*innen, Erzieher*innen, Heilpädagog*innen, alle die inklusiven Unterricht begleiten oder begleiten werden.

WEITERBILDUNGSSTRUKTUR

Modul I 16.–17.05.2022 + Reflexionseinheit online

1. Personen: Multiprofessionalität und Rollenverteilung
2. Subjektive Deutungenen: Selbstverständnis, Inklusion, Team

Modul II 19.–20.09.2022 + Reflexionseinheit online

1. Regeln erkennen, beurteilen und verändern
2. Regeln nach außen Regelkreis

Modul III 21.–22.11.2022 + Reflexionseinheit online

1. Systemumwelt
2. Entwicklung

Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende (ReZA)

Optimierung pädagogisch-didaktischer Kompetenzen im Bereich der beruflichen Rehabilitation

Ausbildende und Mitarbeitende im Bereich beruflicher Rehabilitation bzw. in beruflichen Bildungsmaßnahmen für Menschen mit besonderem Förderbedarf sind 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 Kompetenzfeldern Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, Pädagogische und didaktische Aspekte in der Ausbildung junger Menschen mit Behinderung, System der beruflichen Rehabilitation und Recht etc. auseinanderzusetzen und Ihre Handlungsmöglichkeiten für Ihren Arbeitsalltag zu erweitern.

Diese Zusatzqualifikation orientiert sich an den Ausbildungsregelungen für behinderte Menschen gemäß § 66 BBiG / § 42m HwO mit einem erforderlichen Umfang von 320 Stunden. Diesen Umfang deckt diese Zusatzqualifikation durch eine handlungsorientierte und praxisbezogene Vermittlung der Kompetenzfelder in Präsenzveranstaltungen sowie 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!

PROGRAMMVERANTWORTUNG
Manon Lange-Wagner
Tel. 05251 2908-58
m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG
Erna Grafmüller

DOZENT*INNEN
> Prof. Dr. med. Wolfgang Schwarzer
> Christa Anna Fischer
> Holger Nickel

Termine: 7. März 2022, 10:30 Uhr bis 10. März 2022, 16:15 Uhr
Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 204-22-L | 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, Unterrichtende und Sozialpädagogen*innen

HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining

Weiterbildung mit Zertifikat

Lebensqualität im Alltag sichern
In Kooperation mit dem Deutschen Caritasverband e.V.

HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining des Deutschen Caritasverbandes dient der Unterstützung von einzelnen Personen und Familien in dysfunktionalen Alltagsstrukturen und arbeitet mit einer ressourcenorientierten Interventionsmethode.

Gemeinsam mit den Betroffenen werden Ziele und Lösungen entwickelt, die verbunden mit ausgewählten Methoden auf eine nachhaltige Wirksamkeit hin angelegt sind. Das HOT® hat sich als methodischer Ansatz bewährt, Menschen in prekären Lebenslagen bei notwendigen Veränderungsprozessen für ihre Daseinsvorsorge zu unterstützen. Dabei werden Problemaspekte identifiziert um dann – orientiert an den Ressourcen – ein individuelles Hilfekonzept zu entwickeln, das im Alltag nachhaltig wirken soll.

Ziel der Weiterbildung ist die Befähigung, mit dem verhaltensändernden Ansatz des HOT® arbeiten zu können.

Konkrete Lernziele sind:

> Erwerb von fachtheoretischem und anwendungsbezogenem Wissen zur Vermittlung von Haushaltsführungskompetenzen.

> Sicherheit in der Anwendung der Methoden des HOT® und dessen Prozesssteuerung.

> Selbständigkeit bei der Planung und Gestaltung von individuellen Förderansätzen.

> Fähigkeiten zur Auseinandersetzung mit persönlichen Haltungen und individuellem Trainingsstil.

> Sicherheit in der Begleitung und Unterstützung von Einzelpersonen oder Familien mit Kindern bei Veränderungsschritten über einen längeren Zeitraum.

Die Weiterbildung umfasst 7 dreitägige Abschnitte, Supervision und Selbstlernzeiten zur Erstellung einer Hausarbeit und deren Präsentation (Insgesamt 220 Unterrichtseinheiten).

Die Teilnehmenden erhalten nach Erfüllen der Voraussetzungen das HOT®-Zertifikat des Deutschen Caritasverbandes e.V..

Mit KJP-Zuschuss

BESONDERE INHALTE

> HOT-Konzept, Ziele und Methoden
> Professionelles Fallverstehen
> Rolle als Helferin im System
> Kooperation und Netzwerkarbeit
> Kommunikation & Gesprächsführung

SPECIAL OFFER !

Für alle Teilnehmenden hat unser IN VIA Hotel günstige Angebote (siehe Seite 108)

PROGRAMMVERANTWORTUNG
Helga Weber
Tel. 05251 2908-14
h.weber@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG
Martina Feulner

DOZENT*INNEN
> Eva Rosenauer
> Dorothee Stieber-Schöll

Termine: 14. September 2022, 13:00 Uhr bis 16. September 2022, 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 725-22-LS-K | Gebühr: 1.040,00 €

Zielgruppe: Familienpfleger*innen, pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte in familienunterstützenden Diensten, in Kinder- und Jugendhilfe, Suchtkrankenhilfe, Hilfen in besonderen Lebenlagen; Leitungsverantwortliche

WWW

Weitere Infos finden Sie unter:
www.invia-akademie.de/bildungsangebote

Einführung in die Gewaltfreie Kommunikation mit Kindern und Jugendlichen

Termine: 10.01.2022 – 10:00 Uhr bis 12.01.2022 – 12:15 Uhr
Seminar-Nr.: 407-22-0S| **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Frank Gaschler
Zielgruppe: Fachkräfte in sozialen und pädagogischen Arbeitsbereichen, Lehrkräfte, Pädagogische Mitarbeitende in der Kinder- und Jugendhilfe, u.a.

Wie kann man Beziehungen auch bei Konflikten nachhaltig stärken? Sie lernen praxisnah und effizient, Elemente der Gewaltfreien Kommunikation (nach Marshall Rosenberg) kennen und wissen, wie sie diese nutzen können, um Konflikten ihre Schärfe zu nehmen, deren Ursachen zu erkennen und Ihr eigenes inneres Gleichgewicht zu stärken. Ihnen wird Handwerkszeug für Auseinandersetzungen mit Kindern und Jugendlichen auch unter Einbeziehung von Kolleg*innen gegeben. So können Sie in schwierigen Situationen authentisch und emphatisch sein. Sie werden gegenüber den Kindern/Jugendlichen vom „Richter" zum/zur Mediator*in oder Konfliktmoderator*in.

Web-Seminar: Masken der Angst bei Kindern und Jugendlichen – Auswirkungen von Corona

Termine: 14.03.2022 – 10:30 Uhr bis 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 405-22-0S-D | **Gebühr:** 75,00 €
Seminarleitung: Dr. phil. Udo Baer
Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, Sozialpädagog*innen, Sozialarbeiter*innen Lehrkräfte, Pädagogische Mitarbeiter*innen, Mitarbeitende der stationären Kinder- und Jugendhilfe, u.a.

Corona und all das, was die Pandemie an Veränderung hervorbringt, ruft Ängste hervor oder verstärkt vorhandene Ängste. Diese Angst ist oft still und wortlos. Sie maskiert sich.

Welche Ängste das sein können, in welchen Formen sie sich zeigt oder versteckt und wie pädagogische Fachkräfte damit umgehen können, wird praxisnah und in Bezug auf die konkreten Erfahrungen und Herausforderungen der Teilnehmer*innen erarbeitet.

Systemsprenger*innen – Kinder und Jugendliche mit komplexem Hilfebedarf

Termine: 28.03.2022 – 13:00 Uhr bis 30.03.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 412-22-0S | **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Stephan Cinkl
Zielgruppe: Fachkräfte aus der öffentlichen und freien Kinder- und Jugendhilfe, insbesondere den Hilfen zur Erziehung

Wie entstehen scheiternde Hilfeverläufe, „Drehtüreffekte" und „Systemsprenger*innen" und wie kann man sie vermeiden? Es wird ein Überblick gegeben über das aktuelle Wissen aus der Jugendhilfeforschung zu typischen Risikofaktoren für die Entstehung problematischer Hilfekonstellationen und -verläufe von jungen Menschen und Familien, ebenso wie zu praxisrelevanten Schlüsselaspekten und Gelingensfaktoren auf der pädagogischen Ebene und der Steuerung von Hilfen. Vorgestellt wird das Verfahren der Sozialpädagogischen Diagnosen, das dazu dient, den konkreten Unterstützungsbedarf der jungen Menschen zu ermitteln.

Kindeswohlgefährdung im Blick!
Grundlagen des Kinderschutzes in der Kinder- und Jugendhilfe nach dem § 8a SGB VIII

Termine: 30.03.2022 – 13:00 Uhr bis 1.04.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 413-22-0S | **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Stephan Cinkl
Zielgruppe: Fachkräfte der Kinder- und Jugendhilfe

Kinder und Jugendliche vor Gefahren zu schützen und ihren Anspruch auf physisches und psychisches Wohl und eine gewaltfreie Erziehung sicherzustellen, ist eine zentrale und komplexe Aufgabe der Kinder- und Jugendhilfe. Es besteht großer Handlungsbedarf, gefährdete oder betroffene Kinder zu unterstützen.
Sie werden auf das Erkennen und Beurteilen von Gefährdungssituationen für Kinder und Jugendlichen sensibilisiert und Ihnen werden Handlungskompetenzen im Umgang damit vermittelt. Durch fachliche wie methodische Grundlagen gewinnen Sie die Sicherheit für die Umsetzung des Schutzauftrages nach § 8a SGB VIII.

„Schwierige" Jugendliche erfolgreich motivieren „Cool ans Ziel"

Termine: 13.06.2022 – 9:00 Uhr bis 14.06.2022 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 404-22-0S | **Gebühr:** 220,00 €
Seminarleitung: Dr. Manfred Iwert
Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, die mit der Betreuung, Erziehung und Förderung heranwachsender Jugendlicher beruflich befasst sind

Unkooperative Jugendliche erweisen sich häufig als äußerst widerspenstige und hartnäckige Fälle und sind für jeden Pädagogen eine echte Herausforderung. „Cool ans Ziel" ist ein systemisch agierendes, ressourcen- und lösungsorientiertes methodisches Konzept, das uns praktische Handlungsanleitungen auch für solche Fälle gibt. Es wird davon ausgegangen, dass nachhaltige, erfolgreiche pädagogische Arbeit erst dann möglich wird, wenn es gelingt, eine solche innere Bereitschaft (Motivation) bei den Jugendlichen herzustellen. Im Mittelpunkt steht daher der gezielte methodische Auf- und Ausbau von Motivationsvoraussetzungen für wünschenswerte Ziele.

Erfolgreiches Coaching von jungen Erwachsenen in den Arbeitsmarkt – Kompakt-Ausbildung zum „Matching-Coach"

Termine: 19.09.2022 – 10:30 Uhr bis 20.09.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 418-22-0S-K | **Gebühr:** 230,00 €
Seminarleitung: Sandra Keisers
Zielgruppe: Sozialpädagogen*innen, Schulsozialarbeiter*innen, Pädagogische Fachkräfte in der Kinder- und Jugendhilfe, Lehrer*innen, u.a.

Für Jugendliche und junge Erwachsene gestaltet sich der Übergang ins Erwerbsleben manchmal holprig und alles andere als glatt. Die Gründe für die Stolpersteine sind meistens bekannt und dennoch will das Matching in den Arbeitsmarkt nicht immer gelingen. Sie wünschen sich mehr Sicherheit bei der systemischen Berufsberatung, der Stärkenerkennung und beim Begleiten Ihrer Klienten zu Selbstverantwortung? Wir unterstützten Sie dabei, die beruflichen Handlungskompetenzen Ihrer Klienten besser und klarer benennen zu können.

Beziehungsarbeit mit Jugendlichen und jungen Erwachsenen in Veränderungsphasen

Termine: 21.09.2022 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 419-22-0S | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Sandra Keisers
Zielgruppe: Fachkräfte aus pädagogischen Einrichtungen, der Kinder-Jugendhilfe und Schulsozialarbeit

Nicht nur COVID-19 war ein radikaler Veränderungsprozess in unserem privaten und beruflichen Alltag. Die Auswirkung auf Bindung war vor allem im sozialen Arbeitsalltag spürbar.
Viele junge Menschen fühlten sich „Verschollen zwischen fremden Welten". Es gibt keinen digitalen Halt für Heranwachsende, die über Corona-Zeiten hinaus noch vor ganz anderen analogen Herausforderungen stehen, wie z.B. prekäre Verhältnisse.
Wenn wir diese Jugendliche in Umbruchphasen kontaktieren, verstehen und/oder ein anschlussfähiges Hilfesystem etablieren möchten, ist professionelle Bindungsarbeit der Schlüssel dafür.
Es werden praxisnahe Ansätze und Methoden vermittelt.

Widerstand als Motivation: Praktische Ansätze für Schulsozialarbeit und Jugendberufshilfe

Termine: 28.09.2022 – 10:30 Uhr bis 29.09.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 410-22-0S | **Gebühr:** 220,00 €
Seminarleitung: Sonja Staudt
Zielgruppe: Fachkräfte aus der Schulsozialarbeit und Jugendberufshilfe, Mitarbeiter*innen aus dem Bereich der beruflichen Integration, u.a.

Widerstand, Spannungen, Kritik und alle Spielarten von Motivation sind immer dabei, wo Menschen zu Gruppen oder Teams zusammenkommen. Das Klären von Motivationsblockaden, die Beachtung aktueller Bedürfnisse, der Dialog über das, was bewegt: all das kann lösen, öffnen und vor allem in Schwung bringen! Ziel ist es Widerstand, Unfreiwilligkeit und fehlende Motivation nicht als Hindernisse, sondern als Chancen für einen erfolgreichen Hilfeprozess zu nutzen. Dies erfordert eine Reflexion der eigenen Haltung, ein Umdenken in der Gesprächsführung und eine Toolbox an Interventionstechniken.

Kompaktseminar Systemische Fragetechniken – Eine gute Frage

Termine: 1.02.2022 – 13:00 Uhr bis 3.02.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 401-22-0S | **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Markus Dierkes
Zielgruppe: Pädagogische Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Pädagogik und Management

Eine Besonderheit im Feld der systemischen Beratung bilden die Fragen: Schon präzise formulierte und ressourcenaktivierende Fragen sind oft hilfreiche Interventionen.

Sie erhalten einen Einblick in die systemisch-konstruktivistische Haltung, aus der solche präzisen Fragen entstehen. In der Auseinandersetzung mit der eigenen Praxis wird das Fragen trainiert.

Fit für die digitale Transformation – gemeinsam und innovativ den Wandel gestalten: Impulse für soziale, pädagogische & pflegerische Arbeitsfelder

Termine: 6.04.2022 – 10:30 Uhr bis 7.04.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 408-22-0S | **Gebühr:** 220,00 €
Seminarleitung: Sonja Staudt
Zielgruppe: Fachkräfte in sozialen, pädagogischen und pflegerischen Arbeitsbereichen, Interessierte

Die digitale Transformation findet statt! Dieser Prozess beeinflusst schon heute viele Bereiche unseres alltäglichen Lebens – die Auswirkungen sind überall zu spüren. Wer Orientierung und Unterstützung erfährt, dem fällt es leichter, sich den neuen Herausforderungen zu stellen. Sie werden motiviert, den digitalen Wandel aktiv, selbstbewusst, langfristig und handlungssicher mitzugestalten.

Das Herausarbeiten der persönlichen Fähigkeiten und Kompetenzen sowie das Verständnis für das eigene digitale Auftreten, auch im Kontext der sozialen Arbeit, sind Kernpunkte des Seminars.

„Souverän durch den Sturm!" Selbstfürsorge für Fachkräfte in herausfordernden Zeiten

Termine: 5.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 417-22-0S | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Dorothee Pieper
Zielgruppe: Fachkräfte in sozialen und pädagogischen Arbeitsbereichen

Ist der (Arbeits-)Tag schon zu Ende, obwohl noch was zu tun wäre? Besonders in bewegten Zeiten ist es wichtig sich weder den Kompass noch das Steuer aus der Hand nehmen zu lassen. Ohne größere Schäden durch den Sturm zu navigieren, ist nicht nur sinnvoll, um Überlastung zu vermeiden, sondern auch wichtig für gelingende Arbeit. Dafür ist es hilfreich, den eigenen beruflichen Kompass zu „justieren", mit den Anforderungen am Arbeitsplatz abzugleichen und die Stärken und Ressourcen in den Blick zu nehmen, aber auch die eigenen Grenzen und Möglichkeiten. Methoden, die beim souveränen Navigieren und bei der Umsetzung im (Arbeits-)Alltag helfen, werden vorgestellt und individuell umgesetzt.

„Soziale Arbeit in der Zeit danach" – Formate postpandemischer Interventionen für Pädagogik, Beratung und Therapie

Termine: 26.04.2022 – 13:00 Uhr bis 28.04.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 403-22-0S | **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Markus Dierkes
Zielgruppe: Fachkräfte aus pädagogischen Einrichtungen, der Kinder- Jugendhilfe und Schulsozialarbeit

NEU

Die Effekte der Pandemie haben insbesondere Kinder und Jugendliche vor besondere Herausforderungen gestellt. Erfahrungen von Isolation und Abgekoppeltsein von Freunden, Schule und Freizeitgestaltung waren und sind oft tiefgreifend. Nicht selten zeigen sich bei einigen jungen Menschen depressive Züge, die von Gefühls- und Antriebslosigkeit gekennzeichnet sind. Diese Phänomene bilden wiederum eine besondere Herausforderung und Aufgabe für pädagogische Fachkräfte: Kinder und Jugendliche wieder ankoppeln an die Gesellschaft und an deren Lebenswelt.

„Die Dunkelheit frisst mich auf.“ – Depressionen bei Mädchen & Jungen sowie jungen Erwachsenen

Termine: 10.05.2022 – 9:30 Uhr bis 11.05.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 423-22-0S | **Gebühr:** 240,00 €
Seminarleitung: Heidrun Wendel
Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte und alle Interessierten, die mit „auffälligen“ Menschen (Kindern & Jugendlichen sowie jungen Erwachsenen) arbeiten (wollen)

NEU

Mind. 12% aller Jungen und mind. 20% aller Mädchen leiden bis zur Volljährigkeit mindestens einmal unter einer Depression. Somit sind dies 4-8% aller Kinder in Deutschland, die an der häufigsten psychischen Krankheit leiden. Leider wird nur die Hälfte aller Erkrankungen erkannt! Dabei sind die Symptome eher unspezifisch: Ständige Traurigkeit, Antriebslosigkeit, Aggressivität, Unkonzentriertheit, geringes Selbstwertgefühl etc.. Im Verlauf der Pandemie hat sich die psychische Gesundheit von Kindern und Jugendlichen weiter verschlechtert. Wir informieren Sie über das Krankheitsbild und geben Ihnen (mehr) Sicherheit im Umgang damit.

Präsentieren – überzeugen – begeistern!

Termine: 1.06.2022 – 10:30 Uhr bis 2.06.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 409-22-0S | **Gebühr:** 220,00 €
Seminarleitung: Sonja Staudt
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Pädagogik und Management, Sozial- und Gesundheitswesen, Interessierte

Für jeden wirkungsvollen Auftritt ist die Kenntnis von Präsentations- und Vortragstechniken, Medien, Körpersprache und Rhetorik elementar. Teilnehmer*innen erhalten genauere Kenntnis ihrer persönlichen Wirkung, sie trainieren eine klare Sprechweise und ihren souveränen Auftritt. Der Nervosität vor Präsentationen wird mit dem Wissen um die eigenen Stärken begegnet.

Das Training erweitert die individuellen Fähigkeiten und vermittelt, wie Sie sich mit (mehr) Leichtigkeit und Souveränität präsentieren und ihr Publikum begeistern können.

„Notfallkoffer“ – Systemische Traumabegleitung
Interventionen zur „Erstversorgung“ von Menschen mit traumatischen Erfahrungen

Termine: 16.08.2022 – 13:00 Uhr bis 18.08.2022 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 402-22-0S | **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Markus Dierkes
Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte

Beratung, Therapie und Pädagogik sind weiterhin stark davon geprägt, unmittelbar mit traumatisierten Menschen in Kontakt zu kommen, auch wenn das Thema „Trauma“ nicht immer unmittelbarer Gegenstand und Grund der professionellen Begegnung ist. Traumafolgestörungen sind keine Seltenheit. Viele Mitarbeitende, die mit den Folgen massiver Traumata konfrontiert sind, werden vor große persönliche und professionelle Herausforderungen gestellt. Die Hypnosystemik bietet hier zielführende Ansätze und bietet Instrumente zur Stärkung Ihrer beruflichen Handlungsfähigkeit!

Schwächen in Stärken verwandeln –
Reframing machts möglich!

NEU

Termine: 21.10.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 411-22-0S | **Gebühr:** 150,00 €
Seminarleitung: Anne Planz
Zielgruppe: Pädagogisches, pflegerisches und therapeutisches Fachpersonal aus beratenden, ambulanten, teil- und vollstationären Hilfen und Psychiatrie, Einrichtungsleitungen/Heimleitungen, sowie alle interessierten Fach- und Führungskräfte im Gesundheits-/Sozialwesen

Schwierige Gesprächs- und Beratungssituationen begegnen uns sehr häufig, ob im psychosozialen Kontext mit Klienten oder im Bereich der Mitarbeiterführung und Prozessgestaltung. Spätestens mit der Zulassung der systemischen Therapie als Kassenleistung im Juli 2020 steigt die Nachfrage nach Kenntnissen und Fertigkeiten in systemischer Arbeitsweise. Nutzen Sie diesen Workshop, um Einblicke in die systemische Haltung zu bekommen, stärken Sie Ihre kommunikativen Fähigkeiten durch die systemische Intervention des Reframing und tauchen Sie ein in die Faszination schwierige Beratungen sinnvoll zu drehen.

Sexualpädagogisches Arbeiten mit Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen mit Lernschwierigkeiten/geistiger Behinderung

NEU

Termine: 25.10.2022 – 10:30 Uhr bis 26.10.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 421-22-0S | **Gebühr:** 220,00 €
Seminarleitung: Susanne Hasel
Zielgruppe: Mitarbeiter*innen der Behindertenhilfe

Menschen mit geistiger Behinderung haben selbstverständlich auch eine Sexualität wie alle Menschen. Sexualaufklärung findet für diese Zielgruppe nur in Ansätzen oder gar nicht statt.

Im Seminar wird erklärt, wie Wissen über den Körper, Sexualität, Verhütung, die Verantwortung für ein Kind, sexuelle Orientierungen oder Privatsphäre der Bewohnerschaft vermittelt werden kann. Die Schwerpunkte der Methoden beziehen sich dabei auf eine Kommunikation in Einfacher Sprache, die visuelle und die haptische Wahrnehmung. Zusätzlich werden rechtliche Aspekte wie Jugendschutz- oder Strafgesetze angesprochen.

Web-Seminar: Politische Bildung trifft Digitalisierung – Haltung zeigen virtuell und in der realen Welt

Termine: 16.02.2022 – 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Seminar-Nr.: 420-22-1S-D | **Gebühr:** 75,00 €
Seminarleitung: Serpil Maglicoglu
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus allen Branchen sowie (Ehrenamtliche) Mitarbeiter*innen, die ihre Argumentationskompetenz gezielt verbessern wollen

DIGITAL

NEU

Argumentationstraining gegen diskriminierende Äußerungen
Abwertende und ausgrenzende Äußerungen können uns überall begegnen 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 und andere zu schützen, da wo es nötig ist und die eigene Meinung kundtun sowie Haltung zeigen und zwar wertschätzend und mit Achtung vor dem Menschen, gleich wer vor einem steht.

Zweiter Termin am 23.02.2022!
Zu finden unter: **www.invia-akademie.de**

Web-Seminar: Flüchtlingskinder in der Schule – Was tun?

Termine: 27.04.2022 – 13:30 Uhr bis 7.05.2021 – 15:00 Uhr
Seminar-Nr.: 406-22-0S-D | **Gebühr:** 75,00 €
Seminarleitung: Dr. phil. Udo Baer
Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, Sozialpädagog*innen, Sozialarbeiter*innen Lehrkräfte, pädagogische Mitarbeiter*innen

Ein Kind aus einer Flüchtlingsfamilie kommt in die Schule. Es ist wenig oder gar nichts über seine Geschichte oder sein Befinden bekannt. Sicher jedoch ist, dass die meisten dieser Kinder Schreckliches erlebt und gesehen haben.

Dr. Udo Baer erläutert anhand mehrerer Beispiele von Flüchtlingskindern deren besondere Bedürfnisse in der Schule, um sie besser zu verstehen. Auf dem Hintergrund inter- und transkultureller Zusammenhänge stellt er konkrete Möglichkeiten des Umgangs mit diesen Kindern vor, um die Chancen für Unterrichtserfolg und Integration zu erhöhen.

NEU

Ich sehe nicht, was ich nicht weiß! Interkulturelle Kompetenzen

Termine: 25.08.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 414-22-0S | **Gebühr:** 170,00 €
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.

Inklusion – Unterstützen bei Selbstbestimmung und Teilhabe

Termine: 10.05.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 266-22-0H-K | **Gebühr:** 95,00 €
Seminarleitung: Christa Anna Fischer
Zielgruppe: Mitarbeiter*innen aus der Hauswirtschaft (Reinigung, Verpflegung, Service), Haustechnik, Betreuungsassistent*innen

In Deutschland wird Inklusion in allen Bereichen der Gesellschaft umgesetzt. Das Ziel ist Menschen mit Behinderungen an der Gesellschaft selbstbestimmt teilhaben zu lassen.

Vom „Versorgen“ und „Wissen, was gut für die Menschen mit Behinderungen ist“ hin zur Selbstbestimmung und Teilhabe.

Sie erhalten umfassende Kenntnisse über Behinderungen und den Umgang im Alltag von Menschen mit Behinderungen. Menschen mit Behinderungen sollen für Selbstbestimmung und Teilhabe an der Gesellschaft durch die Mitarbeitenden unterstützt werden.

Fördern und Qualifizieren von Menschen mit Beeinträchtigungen

Termine: 22.09.2022 – 10:30 Uhr bis 23.09.2022 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 265-22-0H | **Gebühr:** 295,00 €
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 Problemlagen wie Lernbeeinträchtigungen, Verhaltensauffälligkeiten und psychischen Störungen benötigen individual abgestimmte berufliche und berufsübergreifende Lerninhalte. Um diese Menschen zielgerichtet und nachhaltig zu erreichen, müssen Sie als Ausbilder*in und Kolleg*in ihre Bedürfnisse differenzieren und verstehen können. Dazu werden die Themen Klassifizierung von Behinderungen, Ursachen und Formen von Lernbeeinträchtigung aber auch Wege zu entsprechenden Handlungs- und Förderansätzen praxisrelevant ausgearbeitet.

„Mütter stärken! - Aber wie?“ - Unterstützung für einen „systemrelevanten Bereich“ in bewegten Zeiten

Termine: 24.03.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 415-22-0S | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Dorothee Pieper
Zielgruppe: Fachkräfte in sozialen und pädagogischen Arbeitsbereichen

Mütter leben heute - nicht erst seit Coronazeiten - unter einem enormen Druck, was die Care-Arbeit, Vereinbarkeit mit dem Beruf und Verantwortung für den Familienalltag angeht.
Zu „äußeren“ Rahmenbedingungen kommen häufig der „innere“ Druck, Ansprüche an die Mutterrolle, usw.
Werden die eigenen Grenzen nicht erkannt, kann langfristig Überlastung, auch für die ganze Familie, die Folge sein.

Ein ressourcenorientierter Ansatz in der fachlichen Begleitung soll die Mütter stärken und ihre Handlungskompetenz erhöhen. Dafür werden die Hintergründe beleuchtet, konzeptionelle Grundlagen und methodische Instrumente vorgestellt und trainiert.

Werte und Stärken? – Wo denn? Wert- und ressourcenorientierte Elternarbeit

Termine: 21.06.2022 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 416-22-0S | **Gebühr:** 160,00 €
Seminarleitung: Dorothee Pieper
Zielgruppe: Fachkräfte in sozialen und pädagogischen Arbeitsbereichen, Erzieher*innen

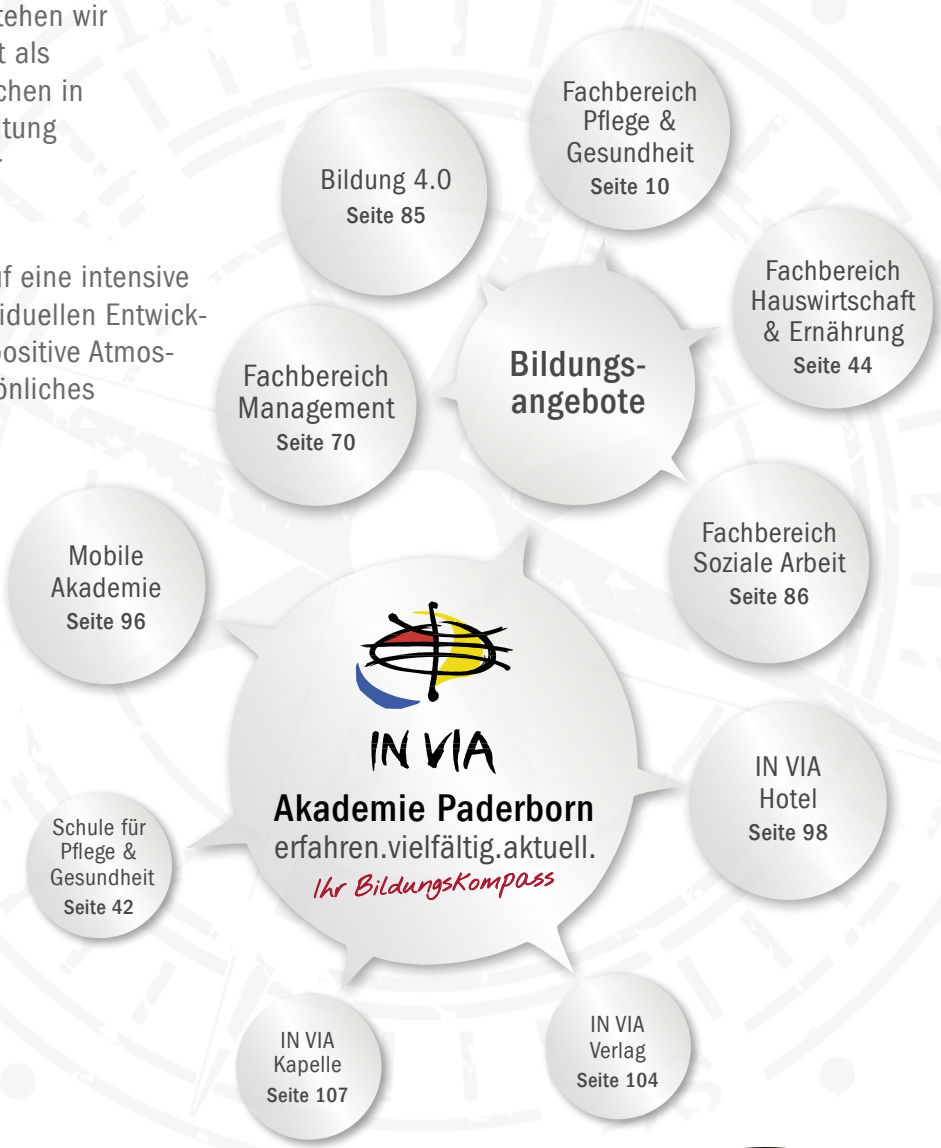
Wertevermittlung ist in der pädagogischen Arbeit mit Eltern und Kindern zunehmend ein Thema, aber auch die Arbeit mit den vorhandenen Ressourcen der Familien. Für eine gelingende Zusammenarbeit mit den Eltern ist es wichtig, die eigene Haltung und Rolle als Grundlage der Arbeit zu klären, sowie die Bedeutung von Wertebasis und Leitbildern in der Einrichtung. Aber auch das Bewusstsein der Familien für ihre Werte und Stärken zu wecken.

Kompetenz in Bildung, Beratung und Forschung

ERFAHREN. VIELFÄLTIG. AKTUELL.

Auf der Basis des christlichen Menschenbildes verstehen wir unsere Bildungsarbeit als Begleitung von Menschen in der bewussten Gestaltung und Entwicklung ihrer beruflichen Existenz.

Wir legen viel Wert auf eine intensive Begleitung Ihrer individuellen Entwicklungsprozesse, eine positive Atmosphäre sowie ein persönliches Miteinander.



Mitglied im Netzwerk der Fort- und Weiterbildungsanbieter in der Caritas
www.caritas-netzwerk.de

CaritasAkademien.de

Mitglied im Verbund der Caritas-Akademien
www.caritas-akademien.de

Zertifiziert durch Gütesiegel Weiterbildung 1708 - 184

Das Qualitätsmanagement der IN VIA Akademie basiert auf den Prinzipien des EFQM:
2020 wurde die IN VIA Akademie nach den Richtlinien des Gütesiegelverbundes re-zertifiziert.

Mobile Akademie

Unsere Mobile Akademie „on tour“!

EINRICHTUNGSBEZOGEN.
TEAMORIENTIERT.
WIRTSCHAFTLICH.

Organisations- & Personalentwicklung durch bedarfsorientierte Angebote

> Verknüpfung von Unternehmenszielen und Bildungsbedarf
> Bearbeitung von spezifischen Themen
> Anpassung an Ihre Rahmenbedingungen

Teamentwicklung durch gemeinsames Lernen & verbindlichen Ergebnistransfer

> Bezug zu den Vorkenntnissen der Mitarbeitenden
> Reflexion der bisherigen Praxis in einem geschützten Raum
> Verständigung auf gemeinsame Standards

Hohe Fachlichkeit durch qualifizierte Dozent*innen

> Vermittlung von fundiertem und praxiserprobtem Wissen
> Beratungskompetenz zu kritischen Fragestellungen
> Erfahrung in der Durchführung von Inhouse-Schulungen

Zeit- und Kosteneffizienz

> Reisekosten für Mitarbeitende entfallen
> freie Terminwahl
> Sie bestimmen den Ort der Inhouse-Veranstaltung

„Gehen Sie mit uns – Seien Sie dynamisch und flexibel."

Zwei Wege führen zum Ziel!

> **Sie wissen was Sie brauchen und beauftragen uns, die Schulung mit fachlich qualifizierten Dozent*innen durchzuführen.**

> **Die Beraterinnen und Berater der IN VIA Akademie kommen zu Ihnen und stecken gemeinsam mit Ihnen die Ziele der Schulung ab. Daraus folgen die Feinabstimmungen zu Themen, Teilnehmenden und Terminen.**

(Innerhalb Ihrer eigenen geschützten Räume können kontroverse Themen offen diskutiert und vertrauliche Informationen bewahrt werden. Wir nutzen die Erfahrung und Kreativität Ihrer Mitarbeitenden bis hin zu Ihrer gesamten Organisation, um optimale Lösungen für Ihre Bedarfe zu entwickeln und in ein konkretes Handlungskonzept zu überführen).

Eine kleine Auswahl gern gebuchter Themenbereiche:

PFLEGE & GESUNDHEIT

+ Management im Gesundheitswesen
+ Betreuungsarbeit
+ Behindertenhilfe
+ Gerontopsychiatrische Pflege
+ Palliative Care und Hospizarbeit
+ Praxisanleitung

MANAGEMENT

+ Teamentwicklung und Perspektivarbeit
+ Krisen- und Konfliktmanagement
+ Ablauforganisation und Schnittstellenmanagement
+ Projekt- und/oder Prozessorganisation
+ Eingruppierung AVR
+ Gesundheits- und Stressprävention

HAUSWIRTSCHAFT & ERNÄHRUNG

+ Kommunikation und Teamentwicklung
+ Prozessmanagement und Konzeptentwicklung
+ Gesetze und Verordnungen
+ Ernährung, Verpflegung und Service
+ Hygienemanagement
+ Reinigungs- und Wäschemanagement

SOZIALE ARBEIT

+ Umgang mit herausforderndem Verhalten
+ Präventionsarbeit
+ Inklusive Praxiskonzepte
+ Perspektiven der Digitalisierung

Diese Themen werden ergänzt durch die Bandbreite unseres Jahres-programms!

Sie haben Interesse an Inhouse-Veranstaltungen der Mobilen Akademie exklusiv für und in Ihrer Einrichtung?

Kontaktieren Sie uns!

Tel. 05251 2908-38
Fax 05251 2908-29
info@invia-akademie.de

Sabrina Plückebaum
Schwerpunkt:
Pflege & Gesundheit

Helga Weber
Schwerpunkt:
Management, Hauswirtschaft & Soziale Arbeit

Weitere Infos finden Sie aktuell unter
www.invia-akademie.de/mobile-akademie

IN VIA Hotel ★★★

„Wir begrüßen Sie in unserem Hotel mit neuster Tagungstechnik und bestem Service getreu dem Motto – bei uns ist Ihre Veranstaltung in besten Händen!"

Edeltraud Glahn,
Leiterin IN VIA Hotel

Ihr barrierefreies Tagungshotel

RICHTIG. GUT. UNTERGEBRACHT.

Im Herzen Paderborns steht
unser traditionsreiches Haus –
Ihr Lernort und komfortables Hotel!

Paderborn ist besonders – nicht nur weil hier der kürzeste Fluss Deutschlands, die Pader entspringt – sondern auch wegen seiner ausdrucksvollen mittelalterlichen Wahrzeichen, wie der Dom und das Rathaus. Von diesen und anderen Altstadt-Attraktionen sind die Wege zum IN VIA Hotel kurz und fußläufig.

Folgen Sie den Spuren Karls des Großen in der Kaiserpfalz oder erkunden Sie die Schönheit der Stadt. Das Tagungshotel, nur einen Kilometer vom Hauptbahnhof entfernt, ist ein guter Ausgangspunkt für Stadtschwärmer, Kulturliebhaber und Kneipenbummler.

Zugleich hat unser Hotel einen führenden Namen unter den Tagungsquartieren der Stadt! Unsere Tagungsräume sind ausgestattet mit Whiteboards oder UHD-Großmonitoren sowie aktueller Tagungstechnik.

Zum ungezwungenen Abschluss des Tages gehen Gruppen gerne in eigener Regie auf gastronomische Entdeckungstour oder sie entscheiden sich für ein geführtes Programm, das vor der Hoteltür startet – etwa einen stimmungsvollen Rundgang im Abendlicht durch die Paderborner City. Jogger finden unweit des Hotels attraktive Reviere wie zum Beispiel vom Paderquellgebiet zum Padersee.

Auch die Radler kommen auf ihre Kosten, gerne können Sie in unserem Hotel Fahrräder und E-Bikes mieten oder ihr eigenes Fahrrad mitbringen.

KONTAKT

IN VIA Hotel

Margit Bengs
Leiterin Rezeption

Giersmauer 35
33098 Paderborn

Tel. 05251 2908-31
Fax 05251 2908-68

rezeption@inviahotel.de
www.invia-hotel.de

BETT & BIKE
Fahrradfreundlicher Gastbetrieb

DEHOGA
Deutsche Hotelklassifizierung mit 3 Sternen

WIR SIND AUSGEZEICHNET!
Mit dem Traveller Review Award 2021 von Booking.com

SERVICE-QUALITÄT-DEUTSCHLAND STUFE 1

9 Gründe für eine Tagung im IN VIA HOTEL ★★★

IHRE VORTEILE

+ 64 moderne, komfortable Zimmer, davon
+ 6 behindertenfreundliche Zimmer und
+ 4 behindertengerechte Zimmer
+ Telefon
+ 24 Stunden Check-in
+ kostenfreies High-Speed WLAN
+ Sky Sender frei
+ Bistro (in Selbstbedienung) rund um die Uhr geöffnet
+ zentrale Lage – in der Stadtmitte mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten

Weitere Informationen zum Hotel finden Sie unter
www.invia-hotel.de

UNSER TIPP

Genießen Sie die Pausen und die freie Zeit in unserem Bistro mit Selbstbedienung.

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.

Unsere verschiedenen Angebote für bis zu 120 Personen verfügen über alles, was Ihre erfolgreichen Koonzeptionen vorantreibt.

Zuverlässige Organisation und freundlicher Service sind für uns ebenso selbstverständlich wie das Eingehen auf Ihre speziellen Wünsche.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen im IN VIA Hotel sehr viele unterschiedliche Möglichkeiten zur Ver-fügung. Gerne bereiten wir die Räume nach Ihren Vorgaben vor.

Sollten Sie darüber hinaus weitere Wünsche haben, sprechen Sie uns an – wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes erlebnisorientiertes Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung.

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
+ moderne Lehrküche
+ Kapelle

RICHTIG. GUT. GENIESSEN.

Lassen Sie sich in unserem Culinarium verwöhnen.

Mit abwechslungsreichen Menüs versorgen wir unsere Gäste auf hohem kulinarischen Niveau. Zwischen den verschiedenen Veranstaltungen oder Meetings verwöhnen wir Sie mit frischem Kaffee aus fairem Handel, einer fein sortierten Auswahl an Tee und auf Wunsch einem täglich wechselnden Angebot an herzhaften Snacks sowie Kuchen und Kleingebäck aus unserer hauseigenen Küche.

Mit abwechslungsreichen, der Jahreszeit angepassten Gerichten und regionalen Spezialitäten bieten wir Ihnen zu den verschiedenen Tageszeiten ein vielfältiges Angebot in Buffetform.

UNSER HINWEIS

Fragen Sie auch nach unseren Catering-Angeboten für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern.

Event-Kochen in unserer Lehrküche

Egal ob Business- oder privates Event ... immer gilt: Gemeinsamkeit beim Kochen verbindet auf leckere und genussvolle Art. Unsere moderne Lehrküche ist perfekt für wunderbare Kocherlebnisse mit der Familie, Freunden, Geschäftspartnern, Mitarbeitenden oder anderen Kochfans.

„Damit Ihr Event ein Erfolg wird – stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite"

Renate Nolte, Küchenleitung

Unser neues Duo der Instandhaltung

Technisches Knowhow trifft auf Hotel- und Akademiealltag

Thomas Deniz ist der neue Leiter der Haustechnik. Zusammen mit Thorsten Giebken steht für ihn das Wohl unserer Gäste im Vordergrund.

Unser IN VIA Haustechniker Team ist für die Betreuung des Hotels und der Akademie sowie der Außenanlagen zuständig. Sie kümmern sich um die Erhaltung der Funktionalität und um Reparaturen aller Art in den Hotelzimmern, den Veranstaltungsräumen und allen öffentlichen Bereichen.

Modernste Medientechnik lässt das Lernen und Tagen zum Erlebnis werden.

„Egal an welcher Stelle der Schuh drückt, wir sorgen für schnelle Abhilfe"

Thomas Deniz, Leiter Haustechnik

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 **10%** (auf Antrag und Nachweis)

Individuelle Fördermöglichkeiten durch öffentliche Stellen von Bund und Ländern

So fördert der Bund Ihre Weiterbildung

1. Bildungsprämie

Ausführliche Informationen finden Sie unter: **www.bildungspraemie.info** oder unter der kostenlosen Hotline 0800 2623000.

2. Begabtenförderung und berufliche Bildung für junge Fachkräfte unter 25 Jahren:
Ausführliche Informationen finden Sie unter: **www.bmbf.de/foerderungen/bekanntmachung-1199.html**

3. Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG; Aufstiegs-BAföG)**:**
Ausführliche Informationen finden Sie unter: **www.aufstiegs-bafoeg.de**

4. Förderung über die Deutsche Rentenversicherung:

Weitere Informationen erhalten Sie bei der zuständigen Beratungsstelle der Deutschen Rentenversicherung vor Ort oder über **www.deutsche-rentenversicherung-bund.de**

So fördern die Bundesländer Ihre Weiterbildung

Bildungsschecks bzw. Qualifizierungsschecks

Bitte beachten Sie die Fördermöglichkeiten der einzelnen Bundesländer – auch für Berufsrückkehrende sowie Selbständige – und informieren Sie sich über deren Vorgaben in Ihren Beratungsstellen oder bei der Arbeitsagentur am Wohnort. Für **NRW** unter: **www.mags.nrw/bildungsscheck**

Was noch geht: Steuern sparen mit Bildung

Bildung 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.

Bildungsurlaub

Beschäftigte haben einen gesetzlichen Anspruch auf Weiterbildung während ihrer Arbeitszeit.
Ausführliche Informationen finden Sie unter: **www.bildungsurlaub.de/home.html**

Sie können unsere Arbeit unterstützen

Ihre Spende fördert und erhält die Arbeit der IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH. Sie unterstützen damit die Förderung lebenslangen Lernens von Menschen, die im Sozial- und Gesundheitswesen tätig sind.

SPENDEN
fördern & unterstützen

Die IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH ist vom Finanzamt Paderborn als gemeinnützig anerkannt.

Für jede finanzielle Unterstützung erhalten Sie eine Spendenbescheinigung für das Finanzamt.

BANKVERBINDUNG

Empfänger:	IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH
Bank:	Bank für Kirche und Caritas eG, Paderborn
IBAN:	DE19 4726 0307 0016 0303 00
BIC:	GENODEM1BKC

Bitte geben Sie im Verwendungszweck Ihren Namen und Anschrift sowie das Wort „Spende“ an.

STIFTUNGSFONDS
Meinwerk-Institut

2007 wurde die „IN VIA-Stiftung – Wege für mehr Zukunft: Stiftungsfonds Meinwerk-Institut“ gegründet.

Die Stiftung ist unselbständig (Treuhandstiftung) in Trägerschaft der rechtsfähigen LIGA Bank-Stiftung.

Durch eine Zustiftung erhöhen Sie das Stiftungskapital. Diese führt zu einer Aufbesserung der Zinserträge, die jährlich ausgeschüttet werden.

Diese Zahlung bietet Ihnen Steuervorteile.
Für jede Zustiftung erhalten Sie ebenfalls eine Spendenbescheinigung für das Finanzamt.

BANKVERBINDUNG

Empfänger:	IN VIA Stiftung – Wege für mehr Zukunft
Bank:	LIGA Bank eG
IBAN:	DE68 7509 0300 0007 1009 49
BIC:	GENODEF1M05
Verwendungszweck:	Zustiftung Stiftungsfonds Meinwerk-Institut

Ansprechpartnerin:

Jutta Becker, Kaufmännische Leitung
Tel. 05251/2908-35
j.becker@invia-akademie.de

Wir sind vernetzt mit Bundes- und Landesorganisationen:

Netzwerk der Fort- und Weiterbildungsanbieter in der Caritas
www.caritas-netzwerk.de

Arbeitsgemeinschaft katholisch-sozialer Bildungswerke in der Bundesrepublik Deutschland e.V.
www.aksb.de

Landesarbeitsgemeinschaft für katholische Erwachsenen- und Familienbildung in Nordrhein-Westfalen e. V.
www.lag-kefb-nrw.de

Verbund der Caritas-Akademien
www.caritas-akademien.de

Arbeitskreis der Bildungsstätten und Akademien in NRW
www.aba-nrw.de

Wir sind anerkannt und gefördert von:

Förderung behindertengerechter Gästezimmer und Tagungsmöglichkeiten
www.aktion-mensch.de

Bundesarbeitsgemeinschaft Katholische Jugendsozialarbeit (BAG KJS) e.V.
www.bagkjs.de

Förderung aus dem Kinder- und Jugendplan Förderung von Bildungsveranstaltungen
www.bmfsfj.de

EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

Ministerium für Schule und Bildung des Landes Nordrhein-Westfalen

Die Fort- und Weiterbildungsangebote der IN VIA Akademie sind nach dem Weiterbilungsgesetz (WBG) des Landes NRW anerkannt und gefördert.
www.schulministerium.nrw.de

Helfen mit Profil

Der Caritasverband für das Erzbistum Paderborn e.V. hält für seine Gliederungen und korporativen Mitglieder sechs Kernleistungen vor: Beraten, Informieren, Vertreten, Koordinieren, Beaufsichtigen und Bilden.

personalentwicklung@caritas-paderborn.de
www.helfenmitprofil.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

Unsere Zukunft hat ein Gesicht

Die Bundesarbeitsgemeinschaft Katholische Jugendsozialarbeit (BAG KJS) e.V. ist ein Zusammenschluss von bundeszentralen Organisationen und Landesarbeitsgemeinschaften. 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 | www.jugendsozialarbeit.news

Menschen stärken. Weiterbilden an der KatHO NRW.

Die KatHO NRW steht für praxisorientierte Lehre und Forschung sowie für Persönlichkeit und Professionalität, die sich auf dem Weltbild des christlichen Glaubens gründen.

www.katho-nrw.de

Vielfältige Möglichkeiten in der Altenhilfe

Der Verein Katholischer Altenhilfeeinrichtungen e.V. (VKA) ist ein moderner Komplexanbieter in der Altenhilfe mit bedarfsgerechten Angeboten im Erzbistum Paderborn. Beim VKA kommt der individuellen Förderung große Bedeutung zu – orientiert an den Potenzialen und beruflichen Vorlieben der Mitarbeiter. Vielfältige Einsatzbereiche im VKA ermöglichen dies.

www.vka-pb.de

Vivendi – die Software für das Sozialwesen.

Connext ist spezialisiert auf die Softwareentwicklung für das Sozialwesen. Unsere Software Vivendi umfasst alle Werkzeuge, die Sie für das reibungslose Management Ihrer ambulanten und stationären Einrichtungen benötigen: Klientenmanagement, Pflege- und Betreuungsmanagement, Personalmanagement inkl. Dienstplanung sowie Rechnungswesen und Controlling.

www.connext.de

„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 2908-31
rezeption@inviahotel.de

Die BBT-Gruppe – entschieden für Menschen

In der Schule für Pflege und Gesundheit Paderborn mit 420 Ausbildungsplätzen vereinen die BBT-Gruppe und die IN VIA Akademie Paderborn ihre Erfahrungen, Stärken und Kompetenzen für die generalistische Pflegeausbildung.

Die BBT-Gruppe gehört mit über 100 Einrichtungen zu den großen christlichen Trägern von Krankenhäusern und Sozialeinrichtungen in Deutschland. Über 14.000 Mitarbeitende versorgen jährlich mehr als 700.000 Patienten ambulant und stationär und bieten in den verschiedenen Wohn- und Betreuungsangeboten der BBT-Gruppe über 2.400 Menschen eine bessere Teilhabe am gesellschaftlichen Leben.

Unsere christliche Mission: Praktizierte Nächstenliebe.

www.bbtgruppe.de

„So viel Hilfe wie nötig – So viel Selbst wie möglich"

Neben der klassischen Altenpflege widmet sich die Stiftung den Fachbereichen der Gerontopsychiatrie und der Pflege und Betreuung von an Multipler Sklerose und Apallischem Syndrom erkrankten Menschen. Eine Tagespflege, Betreutes Wohnen, eine Wohngruppe für Senioren sowie niederschwellige Angebote wie z. B. Essen auf Rädern ergänzen das Leistungsspektrum.

www.reichsbund-freier-schwestern.de

Tagen und Wohnen im IN VIA Hotel ★★★

Gäste unserer Bildungsveranstaltungen genießen Vorteile in unserem Hotel!

IHR AKADEMIEPREIS

Übernachtung mit Frühstück

74,00 €

High-Speed WLAN
Kostenfrei auf allen Zimmern verfügbar

Inklusive
Mittagessen, kalte- und warme Veranstaltungsgetränke

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 Homepage www.invia-akademie.de oder schriftlich per E-Mail und Fax anmelden. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Das Programm mit Anreiseplan erhalten Sie rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn.

Veranstaltungspreis
Im Veranstaltungspreis sind das Mittagessen und die Veranstaltungsgetränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser und Apfelschorle) enthalten. Für nicht in Anspruch genommene Leistungen während der Veranstaltung erfolgt keine Erstattung.

Rechnungsstellung
Die Rechnung ist nach Rechnungsstellung ohne Abzug fällig.

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.

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 geben Sie Ihr Einverständnis zu unseren AGB.

Paderborn, 6. Juli 2021

Sofern Sie kein Jahresprogramm mehr von uns erhalten möchten, können Sie sich einfach bei uns per Mail abmelden, unter info@invia-akademie.de.

ERLEBEN SIE DIE VIELFALT
DER CARITAS TAGUNGSZENTREN UND GÄSTEHÄUSER

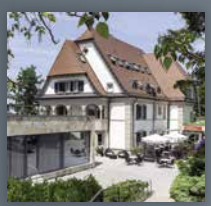
Sie suchen das passende Ambiente für Tagungen und Seminare oder eine landschaftlich reizvolle Umgebung für einen erholsamen Urlaub? Unter den Tagungszentren und Gästehäusern der Caritas bietet sich Ihnen deutschlandweit eine große Auswahl an individuellen Standorten – von urban bis naturnah. In allen Häusern finden Sie eine Kapelle oder einen Raum der Stille sowie moderne Konferenzausstattung. Sie finden in jeder Einrichtung Komfort und Gastfreundschaft vor, die nach den „Q"-Kriterien zertifiziert sind, um die Bedürfnisse unserer Gäste in vollem Umfang zu erfüllen. Überzeugen Sie sich selbst und seien Sie unser Gast. **Wir freuen uns auf Sie.**

KLOSTER HOLZEN HOTEL GMBH
Klosterstr. 1
86695 Allmannshofen
www.kloster-holzen.de
info@kloster-holzen.de
0049 (0)8273 99590

CARITAS-AKADEMIE KÖLN-HOHENLIND
Werthmannstr. 1a
50935 Köln
www.caritas-akademie-koeln.de
info@caritas-akademie-koeln.de
0049 (0)221 46860-0

MALTESER KOMMENDE EHRESHOVEN
Ehreshoven 27
51766 Engelskirchen
www.malteser-kommende.de
kommende@malteser.org
0049 (0)2263 800-0

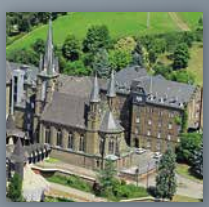
IN VIA HOTEL ***
Giersmauer 35
33098 Paderborn
www.inviahotel.de
rezeption@inviahotel.de
0049 (0)5251 2908-31



CARITAS TAGUNGSZENTRUM **S
Wintererstr. 17-19
79104 Freiburg
www.caritas-akademie.de/tagungszentrum
tagungszentrum@caritas.de
0049 (0)761 200180-1

KATHOLISCHE AKADEMIE REGENSBURG
Ostengasse 27, 93049 Regensburg
www.katholischeakademie-regensburg.de
empfang@katholischeakademie-regensburg.de
0049 (0)941 5696-30

HOTEL KLOSTERGARTEN ***S
Klostergarten 1
47623 Kevelaer
www.hotel-klostergarten.eu
info@hotel-klostergarten.eu
0049 (0)2832 9250-100



ROSA FLESCH – HOTEL UND TAGUNGSZENTRUM **S
Margaretha-Flesch-Str. 12
56588 Waldbreitbach
www.rosa-flesch-tagungszentrum.de
info.rtf@marienhaus.de
0049 (0)2638 813020

Anzeige

BESUCHEN SIE UNS AUF
WWW.CARITAS-GAESTEHAEUSER.DE

caritas

ANMELDUNG *PER FAX* [05251 2908-29]

IN VIA

.....
[VERANSTALTUNGSTITEL]

☐ **[FIRMENANMELDUNG]**
☐ **[PRIVATANMELDUNG]**
← **Bitte ankreuzen!**

..... [TERMIN]

..... [SEMINAR-NR.]

PERSÖNLICHE DATEN

..... [VORNAME]

..... [NACHNAME]

..... [GEBURTSDATUM]*
* zur Zertifikatserstellung und aus steuerrechtlichen Gründen notwendig

..... [BERUF UND BERUFLICHE TÄTIGKEIT]

..... [STRASSE UND HAUSNUMMER]

..... [PLZ UND ORT]

..... [E-MAIL]

..... [TELEFON | MOBILNUMMER]

DATEN DER EINRICHTUNG | FIRMA

..... [NAME DER EINRICHTUNG | FIRMA]

..... [STRASSE UND HAUSNUMMER]

..... [PLZ UND ORT]

..... [E-MAIL]

..... [TELEFON | MOBILNUMMER]

..... **[E-MAIL FÜR DIGITALE RECHNUNGSSTELLUNG ODER ABWEICHENDE RECHNUNGSANSCHRIFT]**

Ich nehme zur Kenntnis, dass im Zusammenhang mit meiner Anmeldung personenbezogene Daten für die Teilnehmerverwaltung gespeichert werden. Diese Daten unterliegen den Bestimmungen der Datenschutzgesetze, insbesondere dem KDG. Meine Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: https://www.invia-akademie.de/allgemeines/datenschutz/. Mit dieser Anmeldung treten die AGB der IN VIA Akademie in Kraft, in denen auch die Rücktrittsbedingungen geregelt sind.

.....

☐ **Die Datenschutzhinweise habe ich zur Kenntnis genommen.**
Bitte ankreuzen, ist zur verbindlichen Anmeldung erforderlich!

☐ **Ich buche zusätzlich: Übernachtung mit Frühstück**

..... [DATUM UND UNTERSCHRIFT]

IN VIA Akademie/Meinwerk-Institut gGmbH, Giersmauer 35, 33098 Paderborn, T 05251 2908-38, F 05251 2908-29, E-Mail info@invia-akademie.de
Registergericht Paderborn HRB 10379, Geschäftsführer: Jörg Meyer

KIRWALD

Natürlich Wohnen seit 1932

AUSSERGEWÖHNLICH. ANDERS.

Exklusive Marken, Maßtischlerei, Innenarchitektur, Wohnaccessoires, Geschenke.

WohnRaum

Natürlich einrichten

Telefon: 05251 - 24419
E-Mail: info@kirwald-pb.de

IdeenRaum

Schönes für Ihr Zuhause!

Telefon: 05251 - 1844812
E-Mail: ideenraum@kirwald-pb.de

Kötterhagen 3b - c | 33098 Paderborn (in der Volksbankpassage)
Mo. - Fr. 10:30 - 18:30 Uhr | Sa. 10:00 - 18:00 Uhr

www.kirwald-pb.de

Anzeige

EVOLUTIONÄR

Von Code bis Computer

Anzeige

25

1996 2021
Heinz Nixdorf
MuseumsForum
25 Jahre

HNF