



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell.
Ihr Bildungskompass



Jetzt buchen!
**Weiterbildungen
& Web-Seminare!**

ab Seite 10

**Tagungsräume
für Ihre Firmen-
Veranstaltungen**
ab Seite 104

**Wir schulen vor Ort!
Mobile Akademie
„on tour“**
ab Seite 100

2023

1972 – 2022

50 Jahre

Bank für Kirche und Caritas eG



*Wir danken
Ihnen für Ihr
Vertrauen.*



Stadtführungen in Paderborn

mehr sehen – mehr wissen!



- ▶ 20 unterschiedliche Führungen für jeden Anlass
- ▶ zum Wunschtermin buchbar
- ▶ Öffentliche Führungen jeden Samstag um 11 Uhr
- ▶ sowie von Mai bis Oktober jeden Sonntag um 14 Uhr
- ▶ und weitere Sondertermine



Buchungen und weitere Auskünfte:

Tourist Information Paderborn · Telefon: 05251 8812980

E-Mail: tourist-info@paderborn.de · www.paderborn.de/fuehrungen

Das „IN VIA-Gefühl“!



Während unserer **Präsenzveranstaltungen** verwöhnen wir Sie mit einer **abwechslungsreichen Küche** in unserem Culinarium – gerne berücksichtigen wir **besondere Kostformen**

Bei uns erwartet Sie eine angenehme **Arbeits- & Lernatmosphäre** vor Ort sowie ein gelungener Mix aus **Präsenz- und Digitalveranstaltungen** – individuell nach Ihrem Bedarf

Auf Wunsch erhalten Sie eine **persönliche Begleitung**, Beratung und Coaching durch unsere **qualifizierten Lehrgangseleitungen** – Sprechen Sie uns an!

Eine **Übernachtung** mit Frühstücksbuffet in unserem **IN VIA Hotel ***** und die Nähe zum **Dom** mit seinem **Paderquellgebiet** runden Ihren Aufenthalt ab

Interessante Themen bieten **Abstand** vom Arbeitsalltag, fördern Ihre **Motivation** und unterstützen einen inspirierenden **Austausch** mit Kolleg*innen



Akademie Paderborn
erfahren.vielfältig.aktuell.
Ihr Bildungskompass



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

Wir sind optimistisch!

Warum denn ausgerechnet jetzt werden uns einige fragen.

Die letzten 3 Jahre waren nicht nur herausfordernd für uns als Akademie.

Wir hatten auch viele Chancen zur Veränderung, die wir zielführend genutzt haben.

So hat die notwendige Digitalisierung viele neue Möglichkeiten eröffnet, Bildungsangebote vielfältiger zu gestalten.

Wir haben zahlreiche klassische Angebote erweitert und angepasst, so dass dabei eine sinnvolle Mischung aus Präsenz in unserer Akademie und digitalem Lernen entstanden ist.

So haben unsere Leitungslehrgänge wie z.B. **zur Betriebswirtin/zum Betriebswirt im Sozial- und Gesundheitswesen** oder **Einrichtungsleitung in Kurzzeitpflege und vollstationären Pflegeeinrichtungen** nun einige Abschnitte, die Sie bequem digital von zu Hause absolvieren können. Das spart Zeit und Reisekosten.

Neue Seminare wie **Beauftragte*r für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit, „Haltung Zeigen!“-Argumentationstraining gegen diskriminierende Äußerungen** oder **Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor** bieten wir komplett digital an. Sie erkennen diese Web-Seminare durch einen kleinen Button in unserem Programm.

Doch keine Sorge! Wir begrüßen Sie nach wie vor gerne in unserer Akademie mit dem gewohnten fachlichen, räumlichen und kulinarischen Service. Eine Sache ist bei allen Veränderungen geblieben: SIE stehen im Mittelpunkt unserer Arbeit und unseres umfangreichen Bildungsprogramms. Mit immer wieder neuen und aktuellen Themen möchten wir SIE in Ihrem beruflichen Alltag unterstützen.

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 100) an.

All inclusive sind bei allen Präsenzveranstaltungen die kulinarischen Genüsse in unserem Restaurant „Culinarium“.

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 *Ihre Manon Lange-Wagner*
Geschäftsführer 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



Patrizia 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 Reiseplan
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 30. August 2022.
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. 01751 962042,
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, 16, 18, 92, 102, 104, 108)
- > iStock.com (82, 89, 101)
- > adobestock.com (fotolia) (22, 103)
- > Björn Lülff (4-10, 20, 24, 26, 44, 48-55, 68, 71,
72, 76-80, 90, 100, 102-105, 111)
- > IN VIA Akademie & (Bildungs)partner (6, 42, 47,
66, 68, 106, 110-112)
- > rhw management (106)
- > Andrea Wnendt (71,106)

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|---|----|--|-----|
| Editorial | 5 | Bildung 4.0 | 89 |
| Kunden- und Veranstaltungsservice..... (Kontakt & Ansprechpartner) | 6 | Fachbereich Soziale Arbeit..... | 90 |
| Bildungsreferentinnen der IN VIA Akademie..... | 8 | Weiterbildungen | 92 |
| | | Seminare..... | 94 |
| Bildungsangebot | | IN VIA Akademie „kompakt“ | |
| Fachbereich Pflege und Gesundheit..... | 10 | Über uns | 99 |
| Weiterbildungen | 16 | Mobile Akademie | 100 |
| Seminare..... | 27 | IN VIA Hotel | 102 |
| Schule für Pflege und Gesundheit Paderborn | 42 | IN VIA Akademie unterwegs | 106 |
| Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung | 44 | Stiften und Spenden..... | 108 |
| Bildungspartner VKA Paderborn | 47 | IN VIA Verlag | 108 |
| Weiterbildungen | 48 | IN VIA Bildungsnetzwerk | 109 |
| Seminare..... | 56 | Im Überblick – IN VIA Bildungspartner..... | 110 |
| Projekt KomBiNa | 68 | IN VIA Kapelle | 111 |
| IN VIA Akademie Lehr- und Eventküche | 71 | | |
| Fachbereich Management | 72 | Service | |
| Weiterbildungen | 76 | Fördermöglichkeiten | 107 |
| Seminare..... | 82 | Allgemeine Geschäftsbedingungen..... | 112 |
| | | Faxformular | 114 |



Mitglied im
Caritasverband

IN VIA Hotel
Paderborn
Tel.: 05251/290831
www.INVIAHotel.de

Hotel Paderborn
richtig.gut.untergebracht



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-Öcotrophologin
- > 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 2908-58



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



Diana Osterloh

- > Staatlich geprüfte Altenpflegerin
- > Palliativ Care Pflegefachkraft (DGP)
- > Algesiologische Fachassistentin (Deutsche Schmerzgesellschaft e.V.)
- > Studiengang B.A. Berufspädagogik für Gesundheitsberufe – Fachrichtung Pflege

Im Fachbereich Pflege und Gesundheit zuständig für den Themenbereich Gerontopsychiatrie.

Allgemeine Pflege und Betreuung sowie Fortbildungen für Betreuungskräfte/Alltagsbegleiter*innen/Präsenzkräfte.

d.osterloh@invia-akademie.de
Tel. 05251 2908-50



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.bonger@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 Wirtschaftsweise 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



Sabrina Plückebaum

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

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

s.plueckebaum@invia-akademie.de
Aktuell ist Frau Plückebaum in Elternzeit

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



Identnummer 20091587

Bei uns erhalten Sie Punkte für die Registrierung beruflich Pflegenden!

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

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



- > 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 |
| Behandlungspflege nach § 37.2 SGB V, LG 1+2 für stationäre oder ambulante Pflegeeinrichtungen | 23 |
| Systemisches Coaching mit Profil – Zertifizierte Weiterbildung zum Coach (DGfC) | 78 |
| Palliative Care Pflegefachkraft DGP | 20 |
| Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase nach § 132g SGB V | 21 |
| Berufspädagogische Weiterbildung 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 |
| Betreuungsdienstleitung in stationären Einrichtungen der Altenhilfe | 19 |
| 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 Kolleg*innen auch bleiben | 27 |
| Strategisches Pflegegradmanagement, Personalbemessung und Dienstplangestaltung für Führungskräfte | 27 |
| Vorbehaltene Tätigkeiten in der Pflege – Chance und Herausforderung zugleich | 27 |
| Strategietag – Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase nach § 132g SGB V | 27 |
| Risikomanagement in der Pflegeplanung – Umgang mit der Risikomatrix leicht gemacht! | 27 |
| Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen | 27 |
| Das Personalbemessungsinstrument (PeBeM) durchschauen und gelassen die ersten Schritte gehen | 28 |
| Update-Seminar Expertenstandards | 28 |
| Das persolog Profil® Mitarbeiterführung – Einführung in das Persönlichkeitsprofil | 28 |
| Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung | 28 |
| Teambildung- und Entwicklung | 28 |
| Mit stationärer Tourenplanung die Versorgungsqualität verbessern und die Mitarbeiterzufriedenheit steigern | 28 |
| Beschwerdemanagement – So gehen Sie mit Beschwerden richtig um! | 29 |
| Die Pflegevisite | 29 |
| Gut vorbereitet auf die neue Qualitätsprüfung im ambulanten Dienst – QPR | 29 |

| | |
|--|----|
| Gruppen- und Einzelbetreuungsangebote im Betreuungsdienst der stationären Altenhilfe fachgerecht planen | 29 |
| Indikatoren zur Beurteilung der Ergebnisqualität in Einrichtungen der stationären Altenhilfe | 29 |
| Die Betreuungsvisite | 29 |
| Web-Seminar: Sketchnotes – Denn ein Bild bleibt im Kopf | 30 |
| Das NBI und die strukturierte Informationssammlung für Betreuungsdienstleitungen in der stationären Altenhilfe | 30 |
| Führen und leiten mit ethischen Werten – in die Zukunft gehen mit wertschätzendem Führungsstil | 30 |
| QPR, Qualitätsprüfungen nach MuG und Indikatoren für Betreuungsdienstleitungen der stationären Altenhilfe | 30 |
| Controlling in Einrichtungen des Sozialwesens und Pflegesatzverhandlungen | 30 |
| Medizin für Nichtmediziner*innen – Grundlagenseminar | 30 |
| Das Geheimnis erfolgreicher Zusammenarbeit von Pflege- und Betreuungsteams | 31 |
| Erfolgreicher Widerspruch gegen den abgelehnten Pflegegrad | 31 |
| Ernährungsmanagement – Hand in Hand in der Seniorenverpflegung | 60 |
| Fit für die digitale Transformation – gemeinsam und innovativ den Wandel gestalten | 97 |
| Auftragsklärung und Zielfokussierung im Beratungskontext | 94 |
| Beauftragte*r für Pandemiemanagement“ | 63 |

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

| | |
|--|----|
| Recht in der Pflege – „Da steh ich ja mit einem Bein im Gefängnis“ | 31 |
| Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Generation X,Y, Z (Jährliche Pflichtfortbildung) | 31 |
| Pflegefachfrau/Pflegefachmann für Schmerzmanagement in der Pflege (nach neuem Curriculum) | 31 |
| Portkatheterversorgung in der Pflege – Sicherheit im Umgang mit Portsystemen | 31 |
| Update-Seminar für Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe | 32 |
| Umgang mit Sexualität in Einrichtungen der Altenhilfe und Prävention sexualisierter Gewalt | 32 |
| Umgang mit „schwierigen“ Angehörigen – Gegner oder Kooperationspartner? | 32 |
| Recht in der Pflege – Selbstbestimmung, Patientenverfügung und Betreuungsverfügung | 32 |
| Aromapflege – Professioneller Einsatz ätherischer Öle in der Pflege | 32 |
| Aggressionen und Gewalt in der Welt der Pflege | 32 |
| Hygiene auf dem neusten Stand | 33 |
| Die neuen Expertenstandards „Mundgesundheit“ und „Hautpflege“ | 33 |
| Web-Seminar: Beauftragte*r für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit | 33 |
| Web-Seminar: Update-Seminar für Beauftragte für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit | 33 |
| Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Haftungs- und Delegationsrecht (Jährliche Pflichtfortbildung) | 33 |
| Modernes Schmerzmanagement in der Pflege – Umgang mit chronischen und akuten Schmerzen gemäß der Expertenstandards | 33 |
| Refresher-Tag für Schmerzexpert*innen/Algesiologische Fachassistenzkräfte | 34 |
| PATRAS – Mobilität & Sturzprophylaxe, Bewegung älterer Menschen erhalten & fördern | 34 |
| Autonomie zum Lebensende – Umgang mit Suizidalität und Todeswünschen | 34 |
| Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis | 60 |
| Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende | 60 |
| Fingerfood – Essen als basale Stimulation | 60 |
| Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten | 61 |
| Spezielle Diätetik – Wenn nichts mehr geht | 61 |
| Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung – Esskultur – Service | 62 |

| | |
|---|----|
| Mahlzeiten sind Beziehungsangebote – Beiträge der Hauswirtschaft zum Expertenstandard | 62 |
| „Souverän durch den Sturm!“ Selbstfürsorge für Fachkräfte in herausfordernden Zeiten | 97 |
| Schwächen in Stärken verwandeln – Reframing macht's möglich! | 97 |
| Vom Frust zur Lust – gelingende Kommunikation in wertschätzender Atmosphäre | 94 |
| Wachen, wenn andere schlafen | 34 |

Fokus Krankenhaus

| | |
|---|----|
| Pflegefachfrau/Pflegefachmann für Schmerzmanagement in der Pflege (nach neuem Curriculum) | 31 |
| Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Generation X,Y, Z (Jährliche Pflichtfortbildung) | 31 |
| Grundkurs Integrative Validation nach Richard® | 34 |
| Expertenstandard Beziehungsgestaltung in der Pflege bei Menschen mit Demenz | 34 |
| Sterbebegleitung und Palliative Care für Menschen mit Demenz | 36 |
| Menschen mit geistiger Behinderung und Demenz – Schwerpunkt Betreuung und Begleitung | 35 |
| Grundkurs Basale Stimulation Teil I | 35 |
| Medizin für Nichtmediziner*innen – Grundlagenseminar | 35 |
| Medizinische Terminologie für Nichtmediziner*innen | 35 |
| Ethische und gerontopsychiatrische Fallgespräche | 36 |
| Qualifizierung zur PEPP-Kodierfachkraft | 35 |
| Psychiatrie für Nichtmediziner*innen | 36 |
| Trauernde Menschen achtsam begleiten | 38 |
| Update-Seminar für Palliative Care Fachkräfte | 38 |

Gerontopsychiatrische Pflege und Psychiatrie

| | |
|--|----|
| Menschen mit geistiger Behinderung und Demenz – Schwerpunkt Betreuung und Begleitung | 35 |
| Grundkurs Integrative Validation nach Richard® | 34 |
| Expertenstandard Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz | 35 |
| Psychiatrie für Nichtmediziner*innen | 36 |
| Sterbebegleitung und Palliative Care für Menschen mit Demenz | 36 |
| Update-Seminar für Gerontopsychiatrische Fachkräfte – Im Chaos für Ordnung sorgen | 36 |
| Grundkurs Basale Stimulation Teil I | 35 |
| Ethische und gerontopsychiatrische Fallgespräche | 36 |
| Update-Seminar für gerontopsychiatrische Fachkräfte – Schwerpunkt Marte Meo® | 36 |
| Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen | 60 |
| „Die Welt in die Hände bringen“ – Einsatz von Fühlobjekten in der Betreuung demenziell erkrankter Menschen | 63 |
| Wachen, wenn andere schlafen | 34 |

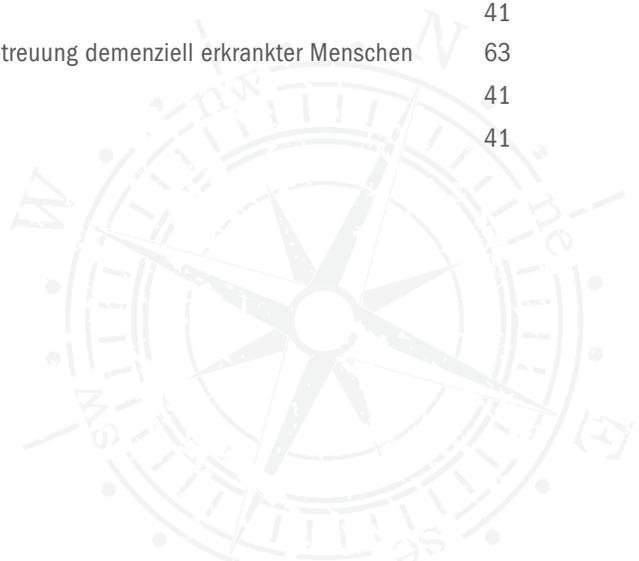
Palliative Care und Hospizarbeit

| | |
|---|----|
| Führen und Leiten für Koordinator*innen ambulanter Hospizdienste | 36 |
| Vertiefungstag Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase nach § 132 g SGB V | 37 |
| Sterbebegleitung und Palliative Care für Menschen mit Demenz | 36 |

| | |
|---|----|
| Menschen mit geistiger Behinderung in der letzten Lebensphase einfühlsam begleiten | 37 |
| Umgang mit Sterben, Tod und Trauer – Einführungsseminar | 37 |
| Palliative Care in der Pflegeassistenz und Betreuung (DGP) | 37 |
| Palliative Praxis – Am Ende geht es um den Menschen (DGP) | 37 |
| Koordination von Hospizdiensten – Basisseminar für die ambulante Hospizarbeit | 37 |
| Update-Seminar für Hospizkoordinator*innen – Fokus: Umgang mit Todeswunsch und Suizidalität | 38 |
| Vertiefungstag Gesundheitliche Versorgungsplanung für die letzte Lebensphase nach § 132 g SGB V | 38 |
| Kommunikation in der Sterbebegleitung | 38 |
| Trauernde Menschen achtsam begleiten | 38 |
| Update-Seminar für Palliative Care Fachkräfte | 38 |
| Autonomie zum Lebensende – Umgang mit Suizidalität und Todeswünschen | 34 |

Angebote für Betreuungskräfte, Präsenzkkräfte, Alltagsbegleiter*innen

| | |
|--|----|
| Kommunikation mit Haut und Hand | 38 |
| Worte sind die halbe Medizin | 39 |
| 10-Minuten-Aktivierung® | 39 |
| Betreuungsangebote für männliche Senioren entwickeln | 39 |
| Tagesstrukturierung bei demenziell erkrankten Menschen | 39 |
| Märchen und Geschichten in der Betreuung von Menschen mit Demenz gezielt einsetzen | 39 |
| Kompetent kommunizieren – Umgang mit Konflikten | 39 |
| Frisch auf den Tisch – Tischdekorationen mit Bewohner*innen herstellen | 40 |
| Kreative Betreuungsangebote für den Sommer planen und durchführen | 40 |
| Im Wald und auf der Heide – Neue kreative Aktivierungsangebote entwickeln | 40 |
| Betreuungsangebote für immobile Menschen planen und durchführen | 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 |
| Betreuungskräfte dokumentieren richtig | 41 |
| Kraut und Rüben – Garten- und Naturbegleitung als jahreszeitliche Sinnesanregungen nutzen | 41 |
| Malen mit Demenz – Erinnerungsarbeit und Lebensfreude | 41 |
| Musik und Bewegung in der Tagesgestaltung | 41 |
| „Die Welt in die Hände bringen“ – Einsatz von Fühlobjekten in der Betreuung demenziell erkrankter Menschen | 63 |
| Umgang mit belastenden Situationen im Arbeitsalltag | 41 |
| Rückenschonendes und kräftesparendes Bewegen leicht gemacht! | 41 |



AUCH ALS
E-BOOKS
ERHÄLTlich!



Sigrid Ratz
Nähen mit und für Menschen mit Demenz
Hauswirtschaft, Natur und Kunst –
eine Brücke in die Welt der Demenz
ISBN 978-3-95409-060-0
152 Seiten, Klappenbroschur
21,90 Euro

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.



Margot Dasbach (Hrsg.)
Erfolgreiches Verpflegungsmanagement
Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis
ISBN 978-3-95409-064-8
352 Seiten, broschiert
2. überarbeitete und aktualisierte Auflage
29,90 Euro

Wie lassen sich die Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung innovativ und effizient meistern? Das Autorenteam rund um Herausgeberin Prof. Dr. Margot Dasbach zeigt auf, wie Ziele für einen modernen Verpflegungsbetrieb formuliert werden, und gibt einen Überblick über die unterschiedlichen Verpflegungs- und Bewirtschaftungssysteme.

FACHBÜCHER
Hauswirtschaft



Jetzt bestellen:

(079 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:

In 2023 → 26.-28.01.2023 | 23.-25.02.2023 | 23.-25.03.2023
20.-22.04.2023 | 13.-15.07.2023 | 27.-29.07.2023
03.-05.08.2023 | 19.-21.10.2023
Aktuelle Themen unter www.invia-akademie.de

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

1. Abschnitt : 26. Januar 2023, 9:30 Uhr bis 28. Januar 2023, 14:00 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 839-23-PL-A | 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 Teilnehmer*innen hat unser
IN VIA Hotel günstige Angebote
(siehe Seite 112)



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

www

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



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

Integrierte Leitungsqualifizierung für Pflegefachkräfte (ILQP®)

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

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

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

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

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

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

PROGRAMMVERANTWORTUNG

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

DOZENT*IN

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

1. Abschnitt: 27. November 2023, 8:30 Uhr bis 1. Dezember 2023, 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.

Termine → 21.-24.11.2023 | 09.-12.01.2024 | 13.-16.02.2024
 19.-22.03.2024 | 23.-26.04.2024 | 04.-07.06.2024
 02.-05.07.2024 | 20.-23.08.2024 | 24.-27.09.2024
 29.-31.10.2024

SPECIAL OFFER !

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

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47

s.klein@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Nicole Osterholz

> Ute Schmidt

> Claudia Soppart

> und Weitere

1. Abschnitt: 21. November 2023, 8:45 Uhr bis 24. November 2023, 16:15 Uhr
 Die Termine der weiteren Abschnitte stehen oben im Textbereich!

Seminar-Nr.: 602-23-1P | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Examierte Pflegefachkräfte in stationären Einrichtungen der Altenhilfe



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Betreuungsdienstleitung in stationären Einrichtungen der Altenhilfe

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

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

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

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

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

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

Abschnitte → 20.-23.06.2023 | 15.-18.08.2023
16.-20.10.2023 | 20.-24.11.2023

WWW

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



PROGRAMMVERANTWORTUNG
& LEHRGANGSLEITUNG

Susanne Klein

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

DOZENT*IN

> Susanne Büssenschütt
> Dirk Käser
> Nicole Osterholz
> und Weitere

1. Abschnitt: 20. Juni 2023, 10:30 Uhr bis 23. Juni 2023, 16:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte stehen oben im Textbereich!
Seminar-Nr.: 603-23-1P | Gebühr: 2.800,00 €

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

Palliative Care Pflegefachkraft (DGP)



Weiter-
bildung
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 Portalkatheterversorgung. Darüber hinaus wird wahlweise Supervision zur Festigung der neuen Rolle als Palliative Care Pflegefachkraft angeboten.

Zertifiziert durch die Dt. Gesellschaft für Palliativmedizin (DGP)

Der Lehrgang entspricht den gesetzlichen Vorgaben des § 39a des SGB V und gliedert sich in vier 5-tägige Seminarblöcke und zwei Abschlusstage. Er umfasst insgesamt 168 Stunden und schließt im Sommer 2024 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

Termine: auf Anfrage

Die Termine finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 826-23-1P | Gebühr: 1.890,00 €

Zielgruppe: Fachkräfte in der Pflege und Begleitung Sterbender mit Berufserfahrung

SPECIAL OFFER !

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

WWW

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



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

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 22.11.2023 bis 24.11.2023 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 2024 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

HINWEIS!

Bitte beachten Sie auch den vorgeschalteten Strategietag für Einrichtungsleitungen und Trägervertreter*innen zu Vorüberlegungen und Fragen der Einführung und Implementierung der Gesundheitlichen Versorgungsplanung nach § 132g SGB V i.d. Einrichtungen.

Weitere Informationen unter www.invia-akademie.de oder durch Anne Kraßort, Tel. 05251-290830

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Anne Kraßort

Tel. 05251 2908-30

a.krassort@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

> Britta C. Eichholtz

> Heinz Ruland

DOZENT*IN

> Meike Schwermann

> Mechthild Köhne

> Dr. med. Maike Genkinger

> und Weitere

1. Abschnitt: 16. Oktober 2023, 10:30 Uhr bis 19. Oktober 2023, 16:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 811-23-1P | 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

Praxisanleiter*in in der Pflege



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Diese berufspädagogische Weiterbildung ist eine gemeinsame Veranstaltung des Brüderkrankenhauses St. Josef Paderborn und der IN VIA Akademie.

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

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

Gemäß der DKG-Empfehlung für die Weiterbildung zur Praxisanleitung vom 19.03.2019.

Inhalte:

- Modul 1: Grundlagen der Praxisanleitung (100 Stunden)
- Modul 2: Im Tätigkeitsfeld der Praxisanleitung professionell handeln (100 Stunden)
- Modul 3: Persönliche Weiterentwicklung fördern (100 Stunden)

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.

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Kerstin Bonge

Tel. 05251 2908-60

k.bonge@invia-akademie.de

Vivian Seidensticker

Tel. 05251 702 1933

v.seidensticker@bk-paderborn.de

SPECIAL OFFER !

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

1. Abschnitt: 23. Mai 2023, 9:00 Uhr bis 26. Mai 2023, 16:30 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 501-23-1P | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Pflegefachkräfte in der Alten-, Behindertenhilfe oder Krankenpflege



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 Anlei- tungs- und Beratungsprozessen. Sie erhalten aktuelles Wissen zu den Themengebieten Qualitäts- und Projektmanagement sowie der Implementierung von Standards.

WWW

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



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. September 2023, 9:00 Uhr bis 1. Oktober 2023, 16:30 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 502-23-1P | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Pflegefachkräfte

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Behandlungspflege nach § 37.2 SGB V

Leistungsgruppe 1+2 für stationäre oder ambulante Pflegeeinrichtungen

Im Lehrgang erlernen Sie alle notwendigen Fähigkeiten, die den Forderungen des Landesrahmenvertrages NRW entsprechen. Die Inhalte werden in 186 Unterrichtseinheiten (je 45 Minuten) Theorie und Praxis vermittelt.

Die Kombination aus Präsenz- und Onlineunterricht und Selbstlernphasen ermöglicht ein flexibles Lernen. Die Qualifizierung findet berufsbegleitend statt. Neben der Vertiefung anatomischer/physiologischer Kenntnisse liegt ein Schwerpunkt in der Vermittlung praktischer Fertigkeiten. Lehrgangsdauer: 186 UE

INHALTE !

- > Rechtliche Grundlagen der Behandlungspflege
- > Blutdruckmessung
- > Blutzuckermessung
- > Injektionen. sc.
- > Versorgung mit einem suprapubischen Dauerkatheter (SPK)
- > Umgang mit einer perkutanen endoskopischen Gastrostomie (PEG)
- > und Weitere

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Susanne Klein

Tel. 05251 2908-47

s.klein@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

> Thorsten Schmitz

NEU

Termine: 1. März 2023, 9:00 Uhr bis 3. März 2023, 16:30 Uhr
Lehrgangsabschluss: 14. Juni 2023, 09:00 Uhr bis 16. Juni 2023 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 627-23-1 P | Gebühr: 2.890,00 €

Zielgruppe: Personen, die bereits über eine Ausbildung oder Qualifizierung verfügen: Kinder- und Kinderkrankenpflegehelfer*innen, Altenpflegehelfer*innen, Pflegeassistent*innen mit einjähriger Berufserfahrung, u.ä.

Fachkraft für Gerontopsychiatrie

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

Weiter-
bildung
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 20. März 2023 und endet am 10. April 2024. Insgesamt beinhaltet sie 410 Unterrichtseinheiten, die sich auf mehrere 2-5-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

Diana Osterloh

Tel. 05251 2908-50

d.osterloh@invia-akademie.de

DOZENT*IN

- > Sabine Dziallas-Loick
- > Dr. med. Gerhard Nübel
- > Dr. Stephan Kostrzewa
- > Nicole Osterholz
- > Manuela Ahmann
- > und Weitere

1. Abschnitt: 20. März 2023, 9:00 Uhr bis 22. März 2023, 16:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 901-23-1P | Gebühr: 4.690,00 €

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

INTERESSANTE SEMINARE!

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

> **919-23-0P** Update-Seminar für gerontopsychiatrische Fachkräfte
- Im Chaos für Ordnung sorgen

> **918-23-1P** Update-Seminar für gerontopsychiatrische Fachkräfte
- Schwerpunkt Marte Meo®

Weitere Informationen unter
www.invia-akademie.de

WWW

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



SPECIAL OFFER !

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

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 Präsenzzeit (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.

Weitere Termine → 26.-30.06.2023 – Reflexionstag am 28.09.2023
09.-13.10.2023 – Reflexionstag am 16.01.2024

INTERESSANTES SEMINAR!

Hygiene auf dem neuesten
Stand – AufbauSeminar

Verschiedene Termine in 2023

Weitere Informationen auf
Seite 33 oder unter
www.invia-akademie.de

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-58

m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Harald Geese

DOZENT*IN

> Prof. Dr. Manfred Wolff

> Ingmar Swart

> M. Christine Klöber

> Sascha Holitschke

1. Abschnitt: 23. Januar 2023, 8:45 Uhr bis 27. Januar 2023, 15:15 Uhr

Der Reflexionstag findet am 4.05.2023 statt.

Seminar-Nr.: 204-23-1P | Gebühr: 740,00 €

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

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Das Qualitätsmanagement (QM) verantwortet nach § 112 SGB XI in Einrichtungen der Altenhilfe die Sicherung und Weiterentwicklung der Pflegequalität. Die Maßstäbe für die Beurteilung sind definiert und die Einrichtungen weisen mit einem ausgewählten QM-System nach, dass sie diese Verpflichtungen erfüllen.

Die Qualitätsmanagementbeauftragten (QMB) müssen als Stabsstelle sowohl die Prozesse der Pflegequalität organisieren und dokumentieren als auch die Umsetzung dessen mit allen Mitarbeitenden kommunizieren. Ein Spagat, der hohe Anforderungen an sie stellt. Die Seminarreihe qualifiziert für die Aufgaben der QMB, indem QM-Standards und QM-Prüfkriterien praxisnah vermittelt werden.

Die Seminarreihe gliedert sich in zwei Präsenzabschnitte und vier digitale Termine.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14

h.weber@invia-akademie.de

DOZENT*IN

> Claudia Soppart

> Ralf Wilberg

1. Termin: 23. Februar 2023, 9:30 Uhr bis 25. Februar 2023, 13:00 Uhr

Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 798-23-LM | Gebühr: auf Anfrage

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

Diese Update-Qualifizierung richtet sich an examinierte Pflegefachkräfte, die nach längerer beruflicher Auszeit wieder in den Beruf der Pflegefachkraft in der amb. oder stationären Pflege einsteigen (möchten). Eine solche Entscheidung hängt von vielen Faktoren ab. Wir bieten unsere Unterstützung in Form eines persönlichen Beratungs- und Coachingprozesses an - verbunden mit einem zweitägigen Update-Seminar und individualisierter Weiterbildung in Modulen.

PROGRAMMVERANTWORTUNG & LEHRGANGSLEITUNG

Kerstin Bonge

Tel. 05251 2908-60

k.bonge@invia-akademie.de

Termin: 18. September 2023, 9:00 Uhr bis 19. September 2023, 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 526-23-OP | Gebühr: auf Anfrage

Zielgruppe: Examinierte Pflegefachkräfte nach längerer beruflicher Auszeit

THEMEN :

- > QM als Managementaufgabe
- > QM-Systeme- und Ansätze, integrierte QM-Systeme
- > Erfassen von Prozessdaten, Risiko- und Fehlermanagement
- > Intensivtraining als Vorbereitung auf die Qualitätsprüfung (QPR)

SPECIAL OFFER !

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

WWW

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





Einarbeitung mit Gefühl – Damit neue Kolleg*innen auch bleiben

Termine: 10.01.2023 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-22-3Pz1 | **Gebühr:** 210,00 €

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!

Strategisches Pflegegradmanagement, Personalbemessung & Dienstplangestaltung für Leitungskräfte

Termine: 26.01.2023 – 9:30 Uhr bis 28.01.2023 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 836-23-0P | **Gebühr:** 540,00 €

Seminarleitung: Ralf Wilberg

Zielgruppe: Einrichtungsleitungen, Fachkräfte im Gesundheits-/Sozialwesen aus kaufmännischen Berufen oder der Verwaltung und andere Interessierte

Aus ökonomischer Sicht hat das Pflegegradmanagement 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 dem neuen Personalbemessungsverfahren, auf Höherstufungspotentialen, Personalressourcen, optimale Vorbereitung von Prüfungssituationen und überzeugenden Argumentationen. Ein weiterer Schwerpunkt ist die zeitgemäße, flexible Dienstplangestaltung.

Vorbehaltene Tätigkeiten in der Pflege – Chance und Herausforderung zugleich

Termine: 22.02.2023 – 9:00 Uhr bis 23.02.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 626-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €

Seminarleitung: N.N

Zielgruppe: Pflegefachkräfte aus allen Bereichen der Gesundheitswirtschaft

NEU

Das neue Pflegeberufgesetz trat am 1. Januar 2020 in Kraft. Es beschreibt erstmals gesetzlich festgelegte Vorbehaltsaufgaben für Pflegefachpersonen.

Die Erhebung und Feststellung des individuellen Pflegebedarfs, die Organisation, Gestaltung und Steuerung des Pflegeprozesses sowie dessen Evaluation und Analyse sowie die Sicherung und Entwicklung der Pflegequalität.

Welche Kompetenzen benötigen Sie, um diese Aufgaben bestmöglich zu meistern?

Strategietag – Gesundheitliche Versorgungs- planung für die letzte Lebensphase

Termine: 2.03.2023 – 10:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Seminar-Nr.: 812-23-0P | **Gebühr:** 160,00 €

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

Risikomanagement in der Pflegeplanung – Umgang mit der Risikomatrix leicht gemacht!

Termine: 9.03.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 623-23-0P | **Gebühr:** 220,00 €

Seminarleitung: Manuela Ahmann

Zielgruppe: Führungs- und Pflegefachkräfte in der ambulanten und (teil-) stationären Pflege, PDLs, WBLs, QMs, PFK,

NEU

Viele Einrichtungen der Altenhilfe setzen das Strukturmodell erfolgreich um. Immer neuere und höhere Anforderungen in den Bereichen des Risikomanagement, der Umsetzung der Expertenstandards und der Qualitätsanforderungen machen es nötig, die eigenen Kenntnisse in Sachen Strukturmodell regelmäßig auch upzudaten!

Dieses Seminar soll Ihnen helfen, den hohen fachlichen Ansprüchen und Anforderungen auch im Kontext zu den Qualitätsprüfrichtlinien auf aktuellem Stand gerecht zu werden.

Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen

Termine: 23.03.2023 – 9:30 Uhr bis 25.03.2023 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 835-23-0P | **Gebühr:** 520,00 €

Seminarleitung: Karl Huelmann | Ralf Wilberg

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

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

Sie erwerben Grundkenntnisse über 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.

Das Personalbemessungsinstrument (PeBeM) durchschauen und gelassen die ersten Schritte gehen

Termine: 25.03.2023 – 9:15 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 613-23-0P | **Gebühr:** 260,00 €
Seminarleitung: Claudia Soppart

Weitere Termine unter:
www.invia-akademie.de

Zielgruppe: Trägervertreter*innen, Einrichtungsleitungen, Verantwortliche Pflegefachkräfte (PDL), Qualitätsmanagementbeauftragte, Wohnbereichsleitungen/Teamleitungen, Leitungskräfte im Sozialen Dienst, Multiplikatoren, Interessierte

In Pflegesatzverhandlungen für vollstationäre SGB XI-Einrichtungen werden ab dem 01.07.23 die Personalanhaltswerte nach § 113c SGB XI zugrunde gelegt. Sie lernen das zukünftige Personalbemessungsinstrument (PeBeM) entsprechend der Veröffentlichungen von Prof. Dr. Heinz Rothgang im Detail kennen. Sie wissen, welche Qualifikationsniveaus es gibt. Darüber hinaus erhalten Sie Anregungen, zu Aspekten, was Sie jetzt schon als Leitungskraft in Ihrer Einrichtung planen und durchführen können.

NEU

Update-Seminar Expertenstandards

Termine: 30.03.2023 – 9:30 Uhr bis 31.03.2023 – 17:00 Uhr
Seminar-Nr.: 610-23-0P | **Gebühr:** 330,00 €
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.

Das persolog Profil® Mitarbeiterführung – Einführung in das Persönlichkeitsprofil

Termine: 12.04.2023 – 10:00 Uhr bis 14.04.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 605-23-0P | **Gebühr:** 570,00 €
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.

Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung

Termine: 20.04.2023 – 8:45 Uhr bis 21.04.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-22-6Pz1 | **Gebühr:** 640,00 €

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, 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 13.06.2023 statt.

Teambildung- und Entwicklung

Termine: 3.05.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 620-23-0P | **Gebühr:** 220,00 €
Seminarleitung: Kerstin Liekmeier

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus der Gesundheitswirtschaft

Um gutes Personal zu halten, muss die Mitarbeitermotivation erhöht und eine starke Bindung zum Unternehmen erreicht werden. Dabei kommt der Führungskraft und ihrer Haltung eine besondere Rolle zu. Sie muss von der Personalrekrutierung bis zum Qualifikationsmix, alles bedenken. Teambildung- und Entwicklung erfordert Empathie, gute Kommunikation und Führungsstärke.

In diesem Seminar, werden Methoden vorgestellt, die dem Team dabei helfen, eine eigene Identität zu entwickeln, Visionen zu definieren und daraus konkrete Ziele abzuleiten.

Mit stationärer Tourenplanung die Versorgungsqualität verbessern und die Mitarbeiterzufriedenheit steigern

Termine: 5.06.2023 – 9:00 Uhr bis 6.06.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 625-23-0P | **Gebühr:** 330,00 €
Seminarleitung: Christoph J. Rieper

Zielgruppe: Pflegedienstleitungen, Wohnbereichsleitungen, QMB, interessierte Pflegefachkräfte

Die stationäre Tourenplanung ist sicherlich kein Allheilmittel gegen die Personalknappheit aber sie ist ein probates Mittel, um die kommende Personalbemessung nach § 113c SGB XI innerhalb der Einrichtung gut zu planen. Sie berücksichtigt die erforderlichen Qualifikationsstufen zur Leistungserbringung sowie die individuellen Bewohner*innenbedürfnisse und bringt Transparenz für alle beteiligten Mitarbeitenden.

NEU

NEU



Beschwerdemanagement – So gehen Sie mit Beschwerden richtig um!

Termine: 6.06.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 624-23-0P | **Gebühr:** 220,00 €

Seminarleitung: Manuela Ahmann

Zielgruppe: Führungs- und Pflegefachkräfte in der ambulanten und (teil-)stationären Pflege, Mitarbeiterinnen und -arbeiter des Sozialen Dienstes und in Beratungseinrichtungen, Betreuungskräfte, Mitarbeiter aus Hauswirtschaft, Küche und Verwaltung

Beschwerden sind in Unternehmen und bei Mitarbeitenden unbeliebt. Für Probleme des unzufriedenen Kunden ist oft keiner zuständig oder der Bearbeitungsweg zu kompliziert/aufwendig. Beschwerden sollten als Chance des Unternehmens betrachtet werden! Durch den richtigen Umgang können zufriedene Kunden gewonnen und die Dienstleistungsqualität gesteigert werden. Mit der Einrichtung eines aktiven Beschwerdemanagements kann dieser richtige Umgang strategisch geplant, eingesetzt und überwacht werden!

NEU

Die Pflegevisite

Termine: 14.06.2023 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 602-22-7Pz2 | **Gebühr:** 210,00 €

Seminarleitung: Nicole Osterholz

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

Der MD fordert die Pflegevisite als Maßnahme der internen Qualitätssicherung im Bereich Pflege. Aus Sicht des Qualitätsmanagements ist die Pflegevisite ein wichtiges Instrument, die Ergebnisqualität der Versorgung und Betreuung von Bewohner*innen zu erheben und auszuwerten.

Es gibt sie wirklich, die praxisnahe Pflegevisite, mit der sich der Pflegeprozess nachhaltig steuern und weiterentwickeln lässt. Mit ihr kann ich in kürzester Zeit Kontakt zu vielen Bewohner*innen aufnehmen und die verantwortlichen Pflegekräfte vor Ort individuell fördern und fordern.

Gut vorbereitet auf die neue Qualitätsprüfung im ambulanten Dienst – QPR

Termine: 17.06.2023 – 9:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Seminar-Nr.: 616-23-0P | **Gebühr:** 260,00 €

Seminarleitung: Claudia Soppart

Zielgruppe: Pflegefach- und Leitungskräfte aus dem ambulanten Dienst

Auch für ambulante Pflegedienste soll es laut dem Pflegegestaltungsgesetz II ein neues Prüfsystem geben. Geplant ist, dass das neue Prüfsystems in diesem Jahr starten soll. Sicher ist, dass das neue Prüfsystem die Notendarstellung im Internet ablösen wird und das es an das bereits in Kraft getretene Prüfsystem der stationären Pflege angelehnt sein wird.

Sie bekommen einen Überblick über die aktuellen Änderungen der Prüfkriterien der aktuellen QPR.

Gruppen- und Einzelbetreuungsangebote im Betreuungsdienst der stationären Altenhilfe fachgerecht planen

Termine: 15.08.2023 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 603-23-2Pz1 | **Gebühr:** 210,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

Zielgruppe: Betreuungsdienstleitungen im stationären Bereich der Altenhilfe, : Dipl. Sozialarbeiter*innen, Dipl. Pädagogen*innen, Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger*innen, Ergotherapeuten*innen. Andere Berufsgruppen auf Anfrage

Die Angebote der sozialen Betreuung sind eingebunden in die Planung des gesamten Leistungsprozesses und orientieren sich an den Bewohner*innen. Dies bedeutet, dass bei der Planung und Durchführung der Angebote, Bedürfnisse und Fähigkeiten der Bewohner*innen, mit und ohne Demenzerkrankungen unter Einbeziehung der Biografie berücksichtigt werden.

Wie gelingt eine gute Betreuungsplanung im Zusammenspiel aller, am Pflegeprozess beteiligten Mitarbeitenden?

NEU

Indikatoren zur Beurteilung der Ergebnisqualität in Einrichtungen der stationären Altenhilfe

Termine: 17.08.2023 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 602-22-8Pz2 | **Gebühr:** 210,00 €

Seminarleitung: Lidija Touili

Zielgruppe: Wohnbereichsleitungen, Qualitätsmanagementbeauftragte, Multiplikatoren, interessierte Pflegefachkräfte aus Einrichtungen der Altenhilfe

Einrichtungen der Altenhilfe müssen als internes Qualitätssicherungsinstrument zweimal jährlich die Indikatoren von allen Bewohner*innen erfassen und in eine Matrix eingeben. Jede Einrichtung erhält eine Rückmeldung zu ihrer Verortung im Vergleich zu anderen Einrichtungen. Um die Indikatoren richtig einzugeben und um die darauf folgende Plausibilitätsprüfung zu bestehen, kann der Umgang mit den Indikatoren in diesem Seminar geübt werden.

Die Betreuungsvisite

Termine: 18.08.2023 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 603-23-2Pz2 | **Gebühr:** 210,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

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

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.

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

Termine: 11.10.2023 – 17:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Seminar-Nr.: 917-23-1P | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Irmhild Köhler

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte; Dozent*innen, andere Interessierte



Sie peppen Besprechungen oder Unterricht gerne mit visuellen Darstellungen auf? Oder suchen Sie eine Methode, um sich Vieles auf einen Blick zu merken oder übersichtlich darzustellen? Sketchnotes sind eine optimale Lösung.

Probieren Sie doch mal was Neues! 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

Das NBI und die strukturierte Informationssammlung für Betreuungsdienstleitungen in der stationären Altenhilfe

Termine: 18.10.2023 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 603-23-3Pz1 | **Gebühr:** 420,00 €

Seminarleitung: Barbara Karger

Zielgruppe: Betreuungsdienstleitungen, Pflegefachkräfte, Ergotherapeut*innen, Sozialpädagog*innen und Interessierte

Bei der Pflegeeinstufung ist die geplante, individuelle Leistung der Betreuung und Aktivierung des/der Bewohners*in, wichtig für den Pflegegrad. Insbesondere die Module 3 und 6 finden dabei Berücksichtigung. In der Veranstaltung erfahren Sie, welche Informationen für das Neue Begutachtungsinstrument (NBI) benötigt werden, wie Sie diese optimal dokumentieren und wie Sie Maßnahmen für die Gruppen- oder Einzelbetreuung aus dem NBI ableiten.

Welche Informationen sind wichtig und wie können diese Informationen in die Strukturierte Informationssammlung (SIS) einfließen?

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

Termine: 19.10.2023 – 9:30 Uhr bis 21.10.2023 – 14:00 Uhr

Seminar-Nr.: 834-23-0P | **Gebühr:** 540,00 €

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 Führens und Leitens vor dem Spiegel ihrer ethischen Werte als Grundorientierung zu reflektieren.

QPR, Qualitätsprüfungen nach MuG und Indikatoren für Betreuungsdienstleitungen der stationären Altenhilfe

Termine: 20.10.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 603-23-3Pz2 | **Gebühr:** 210,00 €

Seminarleitung: Barbara Karger

Zielgruppe: Betreuungsdienstleitungen, Dipl. Sozialarbeiter*innen, Dipl. Pädagogen*innen, Pflegefachkräfte, Heilerziehungspfleger*innen, Ergotherapeuten*innen, Qualitätsmanagementbeauftragte, Multiplikatoren, Interessierte

NEU

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

Controlling in Einrichtungen des Sozialwesens und Pflegesatzverhandlungen

Termine: 9.11.2023 – 9:00 Uhr bis 11.11.2023 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 838-23-0P | **Gebühr:** 520,00 €

Seminarleitung: Clemens Johannigmann

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

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

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

Medizin für Nichtmediziner*innen – Grundlagenseminar

Termine: 21.11.2023 – 10:30 Uhr bis 22.11.2023 – 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 808-23-0P | **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



Das Geheimnis erfolgreicher Zusammenarbeit von Pflege- und Betreuungsteams

Termine: 22.11.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 603-23-4Pz2 | **Gebühr:** 210,00 €

Seminarleitung: Nicole Osterholz

Zielgruppe: Betreuungsdienstleitungen in stationären 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!

Erfolgreicher Widerspruch gegen den abgelehnten Pflegegrad

Termine: 25.11.2023 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 619-23-0P | **Gebühr:** 260,00 €

Seminarleitung: Claudia Soppart

Zielgruppe: Seminar für Teilnehmende, die bereits das Seminar: Intensivtraining zur Einstufungsbegutachtung besucht haben, Pflegefach- und Leitungskräfte

Die Teilnehmenden lernen, Gutachten zur Pflegegradermittlung auf inhaltliche Plausibilität und auf Einhaltung der Vorgaben aus den Begutachtungsrichtlinien zu überprüfen. Die Referentin liefert Insiderinformationen zu typischen Fehlern, die Gutachtern und Gutachterinnen unterlaufen. Damit können Teilnehmende kritische Sachverhalte punktgenau im Widerspruchsschreiben für den Bewohner/die Bewohnerin/Klienten/Klientin/Betreuer/Betreuerin formulieren.

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

Termine: 7.03.2023 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 602-22-5Pz1 | **Gebühr:** 210,00 €

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.

Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Generation X, Y, Z Jährliche Pflichtfortbildung – Onlineteilnahme möglich

Termine: 28.03.2023 – 9:00 Uhr bis 30.03.2023 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 504-23-0P | **Gebühr:** 390,00 €

Seminarleitung: Dr. Ute Lukas

Zielgruppe: Praxisanleiter*innen in den Pflegeberufen



Die Vertiefungstage richten sich an Praxisanleiter*innen in der Pflege. Die Seminarinhalte umfassen vertiefende berufspädagogische, fachdidaktische und pflegefachliche Themen.

Das Seminar entspricht der jährlichen Fortbildungsverpflichtung nach § 4 Absatz 3 Satz 1 PflAPrV für Praxisanleitungen nach dem PflBG. Es enthält im Wesentlichen berufspädagogische und berufsfachliche Inhalte. Die berufspädagogischen Anteile umfassen mehr als 12 Fortbildungsstunden.

Weiterer Termin unter:
www.invia-akademie.de

Pflegefachfrau/Pflegefachmann für Schmerzmanagement – Schmerzexpert*innen

Termine: 19.04.2023 – 8:45 Uhr bis 21.04.2023 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 801-23-1P | **Gebühr:** auf Anfrage

Seminarleitung: Eveline Löseke

Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Arzthelfer*innen/Medizin. Fachangestellte, Physiotherapeut*innen

Fortbildung in 4 Abschnitten nach neuem Curriculum der Dt. Schmerzgesellschaft.

Vertiefen und erweitern Sie Ihr Wissen zum modernen Schmerzmanagement entsprechend des Expertenstandards Schmerzmanagement und darüber hinaus.

2. Abschnitt: 08. - 10.5.2023

3. Abschnitt: 14. - 16.6.2023

4. Abschnitt: 16. - 19.8.2023

Portkatheterversorgung in der Pflege – Sicherheit im Umgang mit Portsystemen

Termine: 26.04.2023 – 13:00 Uhr bis 19:15 Uhr

Seminar-Nr.: 826-22-3Pz2 | **Gebühr:** 140,00 €

Seminarleitung: Dagmar Kämper | Eveline Löseke

Zielgruppe: Pflegefachkräfte in der ambulanten und stationären Pflege

Es werden die wichtigen medizinischen, hygienischen und pflege-relevanten 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: 2.05.2023 – 9:00 Uhr bis 3.05.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 527-23-OP | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Magnus Beck
Zielgruppe: Beratende Pflegefachkräfte in Einrichtungen der Eingliederungshilfe



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 Bundes-teilhabegesetzes auf den neuesten Stand gebracht. Sie erhalten fundierte Updates zu unterschiedlichen für die Eingliederungshilfe relevanten Pflegestandards. Innerhalb des Seminars haben Sie die Möglichkeit sich mit anderen Beratenden Pflegefachkräften auszutauschen und von den unterschiedlichen Erfahrungen Ihrer Kolleg*innen zu profitieren.

Umgang mit Sexualität in Einrichtungen der Altenhilfe und Prävention sexualisierter Gewalt

Termine: 11.05.2023 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 832-23-OP | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Janine Bröckling
Zielgruppe: Fach- & Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Das Bedürfnis nach Nähe, Zärtlichkeit oder Sexualität ist ein Grundbedürfnis aller Menschen. Die Pflege zeichnet sich durch viele körpernahe Interaktionen aus, so dass die Reflexion von Nähe und Distanz ein wichtiges Thema ist wie auch die Prävention von sexuell motivierten Übergriffen auf Pflegekräfte & Bewohner*innen.

In diesem Seminar setzen Sie sich mit der Bedeutung sexueller Bedürfnisse auseinander. Sie reflektieren Möglichkeiten der Prävention, den Umgang mit Grenzüberschreitungen sowie Möglichkeiten wie Sexualität in Pflegeeinrichtungen gelebt werden kann. Es geht um Wissen und Handlungskompetenz im Umgang mit sexualisierter Gewalt, Lösungsstrategien für alle Beteiligten.

Umgang mit „schwierigen“ Angehörigen – Gegner oder Kooperationspartner?

Termine: 10.08.2023 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 824-23-OP | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Dr. Stephan Kostrzewa
Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Fachkräfte aus dem Sozialen Dienst, Heilerziehungspfleger*innen, Ergotherapeut*innen u. andere Interessierte



Werden Angehörige in die Betreuung und Pflege integriert, entstehen oft Konflikte. Das vorliegende Seminar sensibilisiert Mitarbeitende für die Perspektive der Angehörigen. Diese sollten als „Patient*innen 2. Ordnung“ gesehen und angesprochen werden. Hierzu gilt es ihre Bedürfnislage zu erkennen, um eine verstehende Haltung entwickeln zu können. So vermittelt das Seminar Gesprächsmodelle und professionelle Angebote, mit denen Mitarbeitende empathisch auf die Belange und Belastungen der Angehörigen eingehen können, um sie als Kooperationspartner zu gewinnen.

Recht in der Pflege – Selbstbestimmung, Patientenverfügung und Betreuungsverfügung

Termine: 18.08.2023 – 8:45 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-22-8Pz3 | **Gebühr:** 210,00 €
Seminarleitung: Günter 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, jeder Zeit auf dem Laufenden zu sein.

Aromapflege – Professioneller Einsatz ätherischer Öle in der Pflege

Termine: 28.08.2023 – 10:30 Uhr bis 29.08.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 804-23-OP | **Gebühr:** 350,00 €
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.



Aggressionen und Gewalt in der Welt der Pflege

Termine: 19.09.2023 – 10:30 Uhr bis 20.09.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 602-22-9Pz1 | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: Nicole Osterholz
Zielgruppe: Fach- und Hilfskräfte aus der Pflege und Betreuung

Was benötigen Pflege- und Betreuungskräfte, um mit der existenten Gewalt gut umgehen zu können? Wie kann ich als Pflegekraft professionell reagieren oder vorbeugend agieren, um mir den Idealismus und die Freude am Beruf zu erhalten?

Themenfelder: Analyse der Fehlerquellen im Umgang mit FEM, rechtliche, medizinische und pflegefachliche Grundlagen für den Entscheidungsprozess, Gewalt & Aggressionen bewusst wahrnehmen, Übungen zu Nähe & Distanz.

Dieses Seminar ist Teil des bestehenden, „Pflegestärkungsprogramms“ von Nicole Osterholz.





Hygiene auf dem neusten Stand

Termine: 23.02.2023 – 8:45 Uhr bis 24.02.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 259-23-0P | **Gebühr:** 300,00 €

Seminarleitung: Harald Geese

Zielgruppe: Hygienebeauftragte aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft

Weitere Termine unter www.invia-akademie.de

Als Hygienebeauftragte in den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft werden Sie in immer vielfältigere Aufgabenbereiche des Hygienemanagements eingebunden. Wir ermöglichen Ihnen die Vertiefung und Weiterentwicklung Ihrer Kenntnisse. Sie werden über neue gesetzliche Bestimmungen und Veränderungen informiert. Durch den praxisorientierten Aufbau der Veranstaltung erlangen Sie Sicherheit im Umgang mit hygiene relevanten Anforderungen und deren zielgerichtete Umsetzung. Sie können Ihre aktuellen Fragen aus der Praxis mit den Fachdozenten klären sowie sich mit Kolleg*innen intensiv austauschen.

Die neuen Expertenstandards „Mundgesundheit“ und „Hautpflege“

Termine: 11.10.2023 – 9:00 Uhr bis 12.10.2023 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 622-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €

Seminarleitung: Manuela Ahmann

Zielgruppe: Pflegefachkräfte in der stationären und ambulanten Pflege

Die zweitägige Veranstaltung gibt einen Überblick über die beiden neuen Expertenstandards. Ziel der Veranstaltung ist die Umsetzung des Expertenstandard „Erhaltung und Förderung der Mundgesundheit in der Pflege“ nach den Vorgaben des DNQP, im praktischen Alltag sowie das Kennenlernen des Expertenstandards „Hautpflege“, der am 17.02.2023 in Osnabrück der Fachöffentlichkeit vorgestellt wird. Seien Sie von Anfang an dabei!

NEU

Web-Seminar: Beauftragte*r für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit

Termine: 17.10.2023 – 8:45 Uhr bis 18.10.2023 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 802-23-0P-D | **Gebühr:** 170,00 €

Seminarleitung: Torsten Schmitz

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



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.

Web-Seminar: Update-Seminar für Beauftragte für Medizinprodukte und Medizinproduktesicherheit

Termine: 17.04.2023 – 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr

Seminar-Nr.: 803-23-0P-D | **Gebühr:** 85,00 €

Seminarleitung: Torsten Schmitz

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

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

Vertiefungstage Praxisanleitung – Fokus Haftungs- & Delegationsrecht Jährliche Pflichtfortbildung

Termine: 7.11.2023 – 9:00 Uhr bis 9.11.2023 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 508-23-0P | **Gebühr:** 390,00 €

Seminarleitung: Günter Köhne

Zielgruppe: Praxisanleiter*innen in den Pflegeberufen

Weitere Termine & Schwerpunkte unter: www.invia-akademie.de

Das Seminar gilt als Pflichtfortbildungsnachweis für Praxisanleiter*innen für den Fortbildungszeitraum 2023

Die Vertiefungstage richten sich an Praxisanleiter*innen in der Pflege. Die Seminarinhalte umfassen vertiefende berufspädagogische, fachdidaktische und pflegefachliche Themen.

Das Seminar entspricht der jährlichen Fortbildungsverpflichtung nach § 4 Absatz 3 Satz 1 PfiAPrV für Praxisanleitungen nach dem PfiBG. Es enthält im Wesentlichen berufspädagogische und berufsfachliche Inhalte. Die berufspädagogischen Anteile umfassen mehr als 12 Fortbildungsstunden.

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

Termine: 24.10.2023 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 805-23-0P | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: Eveline Löseke

Zielgruppe: Pflegefachkräfte, Arzthelfer*innen/Medizin. Fachassistentenkräfte, Physiotherapeut*innen

Umgang mit chronischen und akuten 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.

Refresher-Tag für Schmerzexpert*innen/ Algesiologische Fachassistenzkräfte

Termine: 9.11.2023 – 10:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Seminar-Nr.: 806-23-OP | **Gebühr:** 180,00 €

Seminarleitung: Eveline Löseke

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

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

Weitere Informationen erhalten Sie
unter: www.invia-akademie.de

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

Termine: 10.11.2023 – 9:00 Uhr bis 11.11.2023 – 17:15 Uhr

Seminar-Nr.: 828-23-OP | **Gebühr:** 280,00 €

Seminarleitung: Dr. rer. medic. Heinke Michels

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

In diesem Seminar wird mit den Teilnehmenden in Theorie und Praxis ein altersgerechtes Kraft- und Balancetraining zum Erhalt/ zur Wiedererlangung der Mobilität und zur aktiven Sturzprophylaxe von (hoch-)betagten Menschen erarbeitet. Das Seminar basiert auf den Erkenntnissen aus dem Expertenstandard zur Erhaltung der Mobilität sowie aus dem Paderborner Trainingsprogramm für Senioren*innen (PATRAS).

Ein Fachbuch ist in der Gebühr enthalten.

Autonomie zum Lebensende - Umgang mit Suizidalität und Todeswünschen

Termine: 23.11.2023 – 8:45 Uhr bis 24.11.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 811-23-2Pz1 | **Gebühr:** 310,00 €

Seminarleitung: Anne Kraßort

Dozenten: Dr. Johannes A. Kudera | Daniel Robbert

Zielgruppe: Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen und andere Interessierte

NEU

Anfang 2020 erklärte das BVerfG das Verbot der geschäftsmäßigen Förderung der Selbsttötung gemäß § 217 StGB für verfassungswidrig. Künftig wird ein gesetzlicher Rahmen vorgegeben, wie der Umgang mit Suizidalität und Todeswünschen geregelt wird. Zunehmend werden Mitarbeitende in der Praxis darauf angesprochen. Dies wirft Fragen auf wie: Gibt es Vorgaben, wie gehen wir damit um, welche Haltung kommunizieren wir, welche Gefühle und Unsicherheiten können auftreten? Dieses Seminar bietet Ihnen Klarheit, gute Argumentationslinien und praktikable Lösungsansätze für die Praxis.

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

Termine: 28.11.2023 – 10:30 Uhr bis 29.11.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 840-23-OP | **Gebühr:** 270,00 €

Seminarleitung: Hildegard Krüger

Zielgruppe: Pflegefachkräfte und -assistenzkräfte aus Tag- und Nachtdienst

In der Altenhilfe ist inzwischen ein großer Teil 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. Das Seminar dient auch als jährliche Auffrischungsqualifizierung für Betreuungskräfte.

Grundkurs Integrative Validation nach Richard®

Termine: 19.04.2023 – 9:00 Uhr bis 20.04.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 901-23-2Pz1 | **Gebühr:** 340,00 €

Seminarleitung: Gabriele Schmakeit

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

Die IVA schafft eine Gesprächseröffnung. Das Ziel ist eine wertschätzende Umgangs- und Kommunikationsweise, die die Ressourcen eines verwirrten Menschen in den Vordergrund stellt. Erlernen Sie in diesem zweitägigen Seminar Grundlagen und Details zur Anwendung der IVA in der täglichen Pflege- und Betreuungspraxis.

Dieses Seminar entspricht dem Baustein A Int. Validation nach N. Richard.

Sie erhalten ein zusätzliches Zertifikat vom Institut IVA im Wert von 15 €. Diese ist im Seminarpreis enthalten.

Expertenstandard Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz

Termine: 16.06.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 901-23-4Pz1 | **Gebühr:** 220,00 €

Seminarleitung: Manuela Ahmann

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

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 personzentrierten 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.



Menschen mit geistiger Behinderung und Demenz – Schwerpunkt Betreuung und Begleitung

Termine: 20.10.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 901-23-7Pz1 | **Gebühr:** 220,00 €
Seminarleitung: Dr. Mariana Kranich

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

Die Zahl der Menschen mit geistiger Behinderung mit höherem Lebensalter steigt stark an. Mit zunehmendem Alter steigt auch ihr Risiko, an Demenz zu erkranken. Deshalb vermitteln wir Ihnen spezielle pädagogische und pflegefachliche Kompetenzen zum Umgang mit Demenz

Diese und andere Fragen werden umfassend bearbeitet.



Grundkurs Basale Stimulation Teil I

Termine: 9.11.2023 – 9:00 Uhr bis 10.11.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 901-23-8Pz1 | **Gebühr:** 420,00 €
Seminarleitung: Kersten Runge

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

Die Begleitung von pflegebedürftigen, hochbetagten Menschen, ihre Schwächen und Stärken zu erkennen und ihnen angemessen zu begegnen, stellt eine verantwortungsvolle und manchmal kräftezehrende Aufgabe dar. Lernen Sie, wie Sie wahrnehmungsbeeinträchtigte Menschen mit dem Konzept der Basalen Stimulation hilfreich unterstützen können.

Das Seminar findet im Rahmen der Weiterbildung Fachkraft für Gerontopsychiatrie statt. Dieser zertifizierte Grundkurs besteht aus drei Seminartagen. Der dritte Tag findet am 05.12.2023 statt.

Medizin für Nichtmediziner*innen – Grundlagenseminar

Termine: 21.11.2023 – 10:30 Uhr bis 22.11.2023 – 18:00 Uhr
Seminar-Nr.: 808-23-0P | **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: 6.12.2023 – 10:30 Uhr bis 7.12.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 809-23-0P | **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.

Qualifizierung zur PEPP-Kodierfachkraft

Termine: 24.04.2023 – 9:00 Uhr bis 28.04.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 810-23-0P | **Gebühr:** 1.390,00 €

Seminarleitung: Susanne Müller

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

Das pauschalierende Entgeltsystem in Psychiatrie und Psychosomatik (PEPP) stellt eine standardisierte Abrechnungsgrundlage dar, die seit 2018 für alle Leistungserbringer verpflichtend ist. Zunehmend werden daher Kodierfachkräfte mit dieser Aufgabe betraut, und tragen damit auch zu einer Entlastung des ärztlichen und therapeutischen Personals bei. Dieser Kurs qualifiziert Sie/ Ihre Mitarbeiter*innen 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.

Expertenstandard Beziehungsgestaltung in der Pflege von Menschen mit Demenz

Termine: 16.06.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 901-23-4Pz1 | **Gebühr:** 220,00 €

Seminarleitung: Manuela Ahmann

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

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 personenzentrierten 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.

Weiterer Termin unter:
www.invia-akademie.de

Psychiatrie für Nichtmediziner*innen

Termine: 11.09.2023 – 10:30 Uhr bis 12.09.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 807-23-0P | **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 Berührungspunkten erlangt.

Sterbebegleitung und Palliative Care für Menschen mit Demenz

Termine: 14.09.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 901-23-6Pz1 | **Gebühr:** 220,00 €

Seminarleitung: Dr. Stephan Kostrzewa

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

Die Hospizarbeit und Palliativversorgung widmet sich eher dem orientierten Tumorpatienten. Menschen mit Demenz werden nur zögerlich im Rahmen von Hospizarbeit, Palliative Care und Palliativmedizin thematisiert. Welche Anforderungen an eine gute Palliativversorgung und Sterbebegleitung bei Menschen mit Demenz gefordert sind, werden in diesem Seminar thematisiert. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf Symptomlinderung und Angehörigenintegration.

Dieses Seminar dient auch als jährliche Palliative Care Auffrischungsveranstaltung.

Update-Seminar für Gerontopsychiatrische Fachkräfte – Im Chaos für Ordnung sorgen. Systemische Grundprinzipien für die gerontopsychiatrische Fachkraft

Termine: 26.09.2023 – 9:00 Uhr bis 27.09.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 919-23-0P | **Gebühr:** 340,00 €

Seminarleitung: Nicole Osterholz

Zielgruppe: Pflegefachkräfte in stationären und ambulanten Einrichtungen, Personal in gerontopsychiatrischen Einrichtungen

Wenn Bewohner*innen/Gäste zumindest gefühlt selbstbestimmt ihr Leben leben dürfen, das mag chaotisch wirken! Um so wichtiger ist es, drumherum für Ordnung zu sorgen. Vertiefen Sie in diesem Update die Fähigkeit, Unruhen im Einrichtungsalltag zu orten, zu deuten & umzukehren.

Der eine oder andere Lösungsansatz mag Ihnen vielleicht schon bekannt vorkommen. Das Wissen um systemische Grundprinzipien, die für diese Prozesse relevant sein könnten, werden aufgefrischt und vertieft.

Ethische und gerontopsychiatrische Fallgespräche

Termine: 7.12.2023 – 9:00 Uhr bis 8.12.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 901-23-9Pz2 | **Gebühr:** 310,00 €

Seminarleitung: Markus Giesbers

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

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.

Update-Seminar für Gerontopsychiatrische Fachkräfte – Schwerpunkt Marte Meo® – Grundlagen unterstützender Kommunikation & Entwicklungsförderung – Basiskurs „Anwender“

Termine: 18.04.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 918-23-1P | **Gebühr:** 340,00 €

Seminarleitung: Burkhard Wilm

Zielgruppe: Pflegefachkräfte in stationären und ambulanten Einrichtungen, Personal in gerontopsychiatrischen Einrichtungen

Die Marte Meo Anwender Fortbildung führt Sie in die Grundlagen unterstützender Kommunikation und Entwicklungsförderung ein. Die Methode bewährt sich heute vor allem auch in der Pflege von alten und demenziell veränderten Menschen. Überall, wo die Begegnung von Mensch zu Mensch durch Hemmnisse oder Hemmschwellen erschwert wird, kann mit Marte Meo eine Verbesserung bewirkt werden. In vielen Fällen gelingt es, mit Marte Meo wirksam zu helfen, weil es einen positiven Bezug auf die vorhandenen Stärken und Fähigkeiten gibt. Der 2. Seminartag findet am 09.05.2023 statt.

Führen und Leiten für Koordinatoren*innen ambulanter Hospizdienste

Termine: 6.03.2023 – 10:30 Uhr bis 10.03.2023 – 12:30 Uhr

Seminar-Nr.: 816-23-1P | **Gebühr:** 1.090,00 €

Dozent*in: Ute Schmidt | Matthias Krieg | Alf Spröde | Brigitte Badke und weitere

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

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

Das Seminar entspricht § 39a des SGB V für die Förderung ambulanter Hospizarbeit. Abschnitt 2 vom 22.05. - 26.05.2023



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

Termine: 8.03.2023 – 10:30 Uhr bis 18:15 Uhr
Seminar-Nr.: 813-23-0P | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Meike Schwermann
Zielgruppe: Berater*innen für die Gesundheitliche Versorgungsplanung nach § 132 g SGB V

Austausch von neuen Entwicklungen sowie vorhandenen Erfahrungen mit Prozessen und Strukturen

Was wünschen sich Menschen für ihre letzte Lebensphase? Wie gelingt die Einführung der Gesundheitlichen Versorgungsplanung? Wie wird dokumentiert was Menschen sich für ihre letzte Lebensphase wünschen? Wie gehen wir künftig mit dem Wunsch nach assistiertem Suizid um? Wie wird sichergestellt, dass im Ernstfall nach dem festgelegten Willen gehandelt wird? Wie gehen Sie mit Herausforderungen in diesem Kontext um? Diesen und anderen Fragen werden wir nachgehen.

Weiterer Termin unter:
www.invia-akademie.de

Menschen mit geistiger Behinderung in der letzten Lebensphase einfühlsam begleiten

Termine: 29.08.2023 – 10:30 Uhr bis 30.08.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 822-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Britta Christiane Eichholtz
Zielgruppe: Pädagogische und pflegerische Fach-, Assistenz- und Betreuungskräfte sowie Ehrenamtliche in der Behindertenhilfe



„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?

Umgang mit Sterben, Tod und Trauer – Einführungsseminar

Termine: 30.08.2023 – 10:30 Uhr bis 31.08.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 817-23-0P | **Gebühr:** 280,00 €
Seminarleitung: Anna Scheilke
Zielgruppe: Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Palliative Care, Hospizarbeit, Betreuung, im pastoralen Dienst und andere Interessierte

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

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

Termine: 25.09.2023 – 10:30 Uhr bis 27.09.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 818-23-1P | **Gebühr:** 590,00 €
Seminarleitung: Monika Riepe
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst



Einfühlsam und sicher in der Begleitung Sterbender

Auch Assistenz- und Betreuungskräfte begleiten schwer kranke und sterbende Menschen. Oft sind sie nicht ausreichend darauf vorbereitet, haben wenige Kompetenzen für Sterbebegleitungen und für die Reflexion von Erfahrungen bleibt kaum Zeit. Dieses Seminar bietet die Möglichkeit, grundlegende Kompetenzen weiter zu entwickeln und Sicherheit im Umgang mit schwer kranken und sterbenden Menschen zu erhalten.

Anerkennung von 2 Tagen als jährliche Pflichtfortbildung für zusätzliche Betreuungskräfte (Alltagsbegleiter*innen oder Präsenzkkräfte) nach § 53c SGB XI. Abschnitt 2: 14. – 15.11.2023

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

Termine: auf Anfrage und ggf. nach Wunsch
Seminar-Nr.: 827-23-0P-A | **Gebühr:** auf Anfrage
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

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

Koordination von Hospizdiensten – Basisseminar für die ambulante Hospizarbeit

Termine: 16.10.2023 – 10:30 Uhr bis 20.10.2023 – 14:00 Uhr
Seminar-Nr.: 815-23-0P | **Gebühr:** 580,00 €
Seminarleitung: Anne Kraßort
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, Fundraising, 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.

Update-Seminar für Hospizkoordinator*innen

Termine: auf Anfrage

Seminar-Nr.: 841-23-0P | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Bernhard Eder

Zielgruppe: Fachkräfte in der ambulanten Hospizarbeit

Anfang 2020 erklärte das Bundesverfassungsgericht das Verbot der geschäftsmäßigen Förderung der Selbsttötung gemäß § 217 StGB für verfassungswidrig. Künftig wird ein gesetzlicher Rahmen vorgegeben, wie der Umgang mit Suizidalität und Todeswünschen geregelt wird. Zunehmend werden auch in der amb. Hospizarbeit Ehrenamtliche darauf angesprochen. Dies wirft Fragen auf wie: Gibt es Vorgaben, wie gehen wir damit um, welche Haltung kommunizieren wir, welche Gefühle und Unsicherheiten können auftreten?

Dieses Seminar bietet Ihnen fachlichen Austausch, Klarheit und gute Argumentationslinien.

Weitere Infos unter:
www.invia-akademie.de

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

Termine: 19.10.2023 – 10:30 Uhr bis 18:15 Uhr

Seminar-Nr.: 814-23-0P | **Gebühr:** 170,00 €

Seminarleitung: Britta Christiane Eichholtz | Heinz Ruland

Zielgruppe: Berater*innen für die Gesundheitliche Versorgungsplanung nach § 132 g SGB V

Austausch von neuen Entwicklungen sowie vorhandenen Erfahrungen mit Prozessen und Strukturen

Was wünschen sich Menschen für ihre letzte Lebensphase? Wie gelingt die Einführung der Gesundheitlichen Versorgungsplanung in den Einrichtungen? Wie wird schriftlich festgehalten was Menschen sich für ihre letzte Lebensphase wünschen? Wie gehen wir künftig mit dem Wunsch nach assistiertem Suizid um? Wie wird sichergestellt, dass im Ernstfall nach dem festgelegten Willen gehandelt wird? Wie gehen Sie mit Herausforderungen in diesem Kontext um?

Diesen und anderen Fragen werden wir an dem Vertiefungstag nachgehen.

Weiterer Termin unter:
www.invia-akademie.de

Kommunikation in der Sterbebegleitung

Termine: 25.10.2023 – 10:30 Uhr bis 26.10.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 820-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €

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: 29.11.2023 – 10:30 Uhr bis 30.11.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 821-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €

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?

Update-Seminar für Palliative Care Fachkräfte

Termine: auf Anfrage

Seminar-Nr.: 819-23-0P | **Gebühr:** 320,00 €

Seminarleitung: Eveline Löseke

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

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

Neben Neuigkeiten aus der Palliative Care aus medizinischer und pflegerischer Sicht werden unterschiedliche Schwerpunkte wie z.B. die Betreuung schwerstkranker und sterbender Menschen im hohen Lebensalter im Fokus stehen.

Weitere Infos unter:
www.invia-akademie.de

Kommunikation mit Haut und Hand

Termine: 16.03.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 903-23-0P | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

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

auch für
Betreuungs-
kräfte
B+

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 wohl-tuenden, muskelentspannenden Berührung behandelt und mit Praxisübungen verinnerlicht. Menschen, die an Demenz erkrankt sind, kann man mit wohlwollenden Berührungen positiv erreichen. Diese richtig einzusetzen erfordert Fingerspitzengefühl und Beobachtungsfähigkeit. Mit viel Input und Selbsterfahrung nähern Sie sich diesem Thema.



Worte sind die halbe Medizin

Termine: 21.03.2023 – 9:30 Uhr bis 22.03.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 514-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €
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 steht die Anwendung heilsamer Sprache im Fokus.

auch für
Betreuungs-
kräfte

10-Minuten-Aktivierung®

Termine: 29.03.2023 – 10:30 Uhr bis 30.03.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 829-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €
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.

auch für
Betreuungs-
kräfte

Betreuungsangebote für männliche Senioren entwickeln

Termine: 29.03.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 914-23-0P | **Gebühr:** 190,00 €
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.

Tagesstrukturierung bei demenziell erkrankten Menschen – Sicherheit und Orientierung schaffen

Termine: 12.04.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 916-23-0P | **Gebühr:** 190,00 €
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.

auch für
Betreuungs-
kräfte

Märchen und Geschichten in der Betreuung von Menschen mit Demenz gezielt einsetzen

Termine: 18.04.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 910-23-0P | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: Anne Grothe
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

Häufig sind Märchen älteren und demenziell veränderten Menschen noch aus Jugend und Kindheit vertraut. Der Einsatz von Märchenarbeit kann Sicherheit schaffen in dem von Unsicherheiten geprägten Alltag. Außerdem sprechen sie die Gefühlsebene an, die bei vielen Menschen mit Demenz noch lange erhalten bleibt. Somit hilft der Einsatz von Märchen im Betreuungsalltag dabei, diese Menschen zu erreichen und deren Wohlbefinden zu steigern.

Erlernen und erproben Sie in diesem Seminar unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten für Ihre Berufspraxis!

auch für
Betreuungs-
kräfte

Kompetent kommunizieren – Umgang mit Konflikten

Termine: 25.04.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 516-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Verena Fröhlich
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege, Ehrenamtliche 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.

Frisch auf den Tisch - Tischdekorationen mit Bewohner*innen herstellen

Termine: 3.05.2023 – 9:00 Uhr bis 4.05.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 908-23-0P | **Gebühr:** 340,00 €

Seminarleitung: Susanne Büssenschütt

Zielgruppe: Betreuungskräfte, Präsenzkkräfte, 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“.

auch für
Betreuungs-
kräfte

Kreative Betreuungsangebote für den Sommer planen und durchführen

Termine: 16.05.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 911-23-0P | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Anne Grothe

Zielgruppe: Betreuungskräfte in der Altenhilfe, Fach- und Assistenzkräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

Auch die Sommerzeit lädt zum Basteln ein. In diesem Seminar lernen Sie vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten kennen. Ziel dabei ist die körperliche und geistige Aktivierung von Senior*innen. Fokussiert wird auch die bedarfsgerechte Gestaltung von Betreuungsangeboten für Menschen mit Demenz. Somit kann Überforderung vorgebeugt werden und die positiven Wirkungen auf Wohlbefinden und Selbstwertgefühl von Menschen mit Demenz gesteigert werden.

auch für
Betreuungs-
kräfte

Im Wald und auf der Heide – Neue kreative Aktivierungsangebote entwickeln

Termine: 18.08.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 909-23-0P | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Anne Grothe

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

Der Wald war und ist ein Ort um sich zu erholen. Blätterrauschen, Bachgemurmel sowie der Wind in den Wipfeln sind bekannte Geräusche. Aber es ist auch ein Bereich, der zum Überleben diente (Brennholz machen, Bucheckern/Nüsse sammeln). Die Natur war früher wesentlich präsenter als heute und lieferte Nützliches wie Beeren und Kräuter. Im Seminar erstellen Sie waldige kreative Dinge aus Naturmaterialien (Mossgärtlein, Blätterturm, Weidenwebrahmen) und entwickeln Ideen zur Integration in den Betreuungsalltag.

Betreuungsangebote für immobile Menschen planen und durchführen

Termine: 15.08.2023 – 9:00 Uhr bis 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 912-23-0P | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Anne Grothe

Zielgruppe: Betreuungskräfte in der Altenhilfe, Fach- und Assistenzkräfte in der Altenpflege oder im Sozialen Dienst

Auch immobile oder bettlägerige Menschen haben Anspruch auf adäquate Beschäftigung und Betreuung. Dieses Seminar bietet Ihnen praxisbezogene Ideen und Anleitungen, um diese Menschen zu aktivieren und sie bedürfnisgerecht zu betreuen.

auch für
Betreuungs-
kräfte

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

Termine: 16.08.2023 – 9:00 Uhr bis 17.08.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 904-23-0P | **Gebühr:** 340,00 €

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!

auch für
Betreuungs-
kräfte

So richtig nett kann's sein im Bett – Aktivierung für und mit immobile(n) Menschen Von und mit Ute Schmidt-Hackenberg

Termine: 29.08.2023 – 10:30 Uhr bis 30.08.2023 – 16:15 Uhr

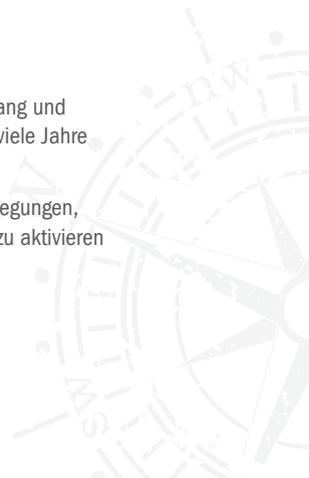
Seminar-Nr.: 830-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €

Seminarleitung: Ute Schmidt-Hackenberg

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

Immobilie 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.





Betreuungskräfte dokumentieren richtig

Termine: 22.09.2023 – 9:30 Uhr bis 17:00 Uhr
Seminar-Nr.: 607-23-0P | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Michaela Werth
Zielgruppe: Betreuungskräfte in der Altenhilfe

auch für
Betreuungs-
kräfte

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.

Kraut und Rüben – Garten und Naturbegleitung als jahreszeitliche Sinnesanregungen nutzen

Termine: 11.10.2023 – 9:00 Uhr bis 12.10.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 902-23-0P | **Gebühr:** 340,00 €
Seminarleitung: Susanne Büssenschütt
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Präsenzkkräfte, 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!

auch für
Betreuungs-
kräfte

Malen mit Demenz – Erinnerungsarbeit und Lebensfreude

Termine: 7.11.2023 – 9:00 Uhr bis 8.11.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 831-23-0P | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Ute Schmidt-Hackenberg
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

In diesem Seminar steht nicht die „große Kunst“ 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 amerspüren der Gegenstände ihre Fähigkeiten erfahren und trainieren.

Musik und Bewegung in der Tagesgestaltung

Termine: 5.05.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 524-23-0P | **Gebühr:** auf Anfrage
Seminarleitung: Gunda Hoßbach
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Präsenzkkräfte, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst

auch für
Betreuungs-
kräfte

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.

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

Termine: auf Anfrage
Seminar-Nr.: 920-23-0P | **Gebühr:** auf Anfrage
Seminarleitung: Jürgen Prüßner
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Ergotherapeuten, Fach- und Assistenzkräfte in der Pflege und im Sozialen Dienst, Ehrenamtliche

auch für
Betreuungs-
kräfte

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, fördernd und für alle Beteiligten kräftesparend zu gestalten.

Umgang mit herausfordernden Verhaltensweisen - Seminar für Betreuungskräfte

Termine: 19.10.2023
Seminar-Nr.: 922-23-0P | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: Sabine Dziallas-Loik
Zielgruppe: Betreuungskräfte, Alltagsbegleiter*innen, Präsenzkkräfte, Hilfskräfte in der Pflege oder im Sozialen Dienst

auch für
Betreuungs-
kräfte

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 meistern. Sie lernen die Grundlagen über herausfordernde Verhaltensweisen, deren Entstehung und Ursachen sowie Interventions- bzw. Präventionsmaßnahmen kennen. Das Seminar ist sehr praxisnah gestaltet.



**Schule für Pflege und
Gesundheit Paderborn**

Eine Ausbildung – viele Perspektiven

RICHTIG. GUT. AUSGEBILDET.

Ausbildung zur Pflegefachfrau | zum Pflegefachmann

In der Schule für Pflege und Gesundheit Paderborn bieten wir auf der Basis von Kompetenzen und Erfahrungen 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.

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.

Neugierig geworden?

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

**UNSER
HINWEIS**

Ausbildungsstart ist jeweils
im April und Oktober.

Bewerbungen werden
gerne angenommen!



**Bräderkrankenhaus
St. Josef Paderborn**



**Akademie
Paderborn**

IN VIA

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

Matthias Hansjürgens | Tel. 052 51 702-1930 | m.hansjuergens@pflegeschule-paderborn.de

Vivian Seidensticker | Tel. 052 51 702-1930 | v.seidensticker@pflegeschule-paderborn.de

neue caritas

So bleiben Sie

in Verbindung!



Anzeige

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

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.

www

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



auch für
**Betreuungs-
kräfte**

B+

Bitte achten Sie
auf diesen Button

Diese Seminare sind besonders
empfehlenswert für:

- Pflegeassistenten*innen
- Präsenzkkräfte
- Alltagsbegleiter*innen
- Betreuungskräfte



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

WEITERBILDUNGEN

| | |
|--|----|
| Diätetisch geschulte Fachkraft, diätetisch geschulte/r Koch/Köchin/DGE | 48 |
| Der Heimkoch/Die Heimköchin, Fachkraft für Ernährungsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie (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 |
| Sehen – Riechen – Schmecken – Tun! Kompetenzen für Leben, Alltag und Umwelt der Kinder fördern! | 55 |

SEMINARE

Führen, Leiten und Kommunikation

| | |
|---|----|
| Rollenwechsel – von der Kolleg*in zur Führungskraft | 56 |
| Konflikte als Chance | 56 |
| „Arbeiten mit Sinn“ – Systemische Ansätze in der Mitarbeiterführung | 56 |
| Personalgewinnung und -entwicklung in der Hauswirtschaft | 56 |
| Veränderungsprozesse gestalten | 56 |
| Mitarbeiterführung, Organisation und Kommunikation | 56 |
| System der beruflichen Rolle – Kompetenzen feststellen und Teilhabepanung erstellen | 57 |
| 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 |

Management

| | |
|---|----|
| Havarie- und Krisenmanagement im Verpflegungs- und Hauswirtschaftsbereich | 57 |
| Hauswirtschaft ist überall! – Professionelles Marketing | 58 |
| Pflichtschulungen - alles außer langweilig! | 58 |
| Wo steht's geschrieben, dass ich... - Antworten geben die Rechtsgrundlagen! | 58 |
| Kostensteuerung im Verpflegungsbereich | 58 |
| Grundlagen der Kostenkalkulation in der Hauswirtschaft | 58 |
| Web-Seminar: Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor | 58 |
| Web-Seminar: Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor – Vertiefung | 59 |
| Nachhaltigkeitsmanagement: praxisorientiert für alle hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche | 59 |

| | |
|--|----|
| Hauswirtschaft: kreativ und ideenreich für eine nachhaltige Entwicklung | 59 |
| Hauswirtschaftliche Prozesse professionell und nachhaltig managen – Lager- und Abfallmanagement gehören dazu | 59 |

Ernährung, Verpflegung und Service

| | |
|--|----|
| Die Heimküche der Zukunft – Menschen kompetent verpflegen | 59 |
| Professionelle Menüplanung für Einrichtungen der Altenhilfe | 59 |
| Ernährungsmanagement – Hand in Hand in der Seniorenverpflegung | 60 |
| Diätetik-Auffrischung – Auf dem neusten Stand bleiben | 60 |
| Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis | 60 |
| Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende | 60 |
| Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen | 60 |
| Fingerfood – Essen als basale Stimulation | 60 |
| Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten | 61 |
| Spezielle Diätetik – „Wenn nichts mehr geht“ | 61 |
| Diäten – sinnvoll oder unsinnig? Einführung in die Diätverpflegung | 61 |
| Diabetesmanagement für alle Altersgruppen – von 0 bis 100 | 61 |
| Allergien und Ernährung – Hypersensitivitäten sind auf dem Vormarsch | 61 |
| Die neue Art zu Kochen und zu Backen – Allergenfrei | 61 |
| Pflanzliche Ernährung in Gesundheitseinrichtungen | 62 |
| Was kommt heute auf den Tisch! Genussvolle, kreative, klimafreundliche Küche in der Gemeinschaftsgastronomie | 62 |
| Zimt und Koriander neben Eisbein mit Sauerkraut: Verpflegungsangebote kultursensibel gestalten | 62 |
| Anrichten und Präsentieren – Servicekultur in der Gemeinschaftsgastronomie | 62 |
| Mahlzeit – mehr als satt werden! Ernährung – Esskultur – Service | 62 |
| Mahlzeiten sind Beziehungsangebote – Beiträge der Hauswirtschaft zum Expertenstandard | 62 |
| „Die Welt in die Hände bringen“ – Einsatz von Fühlobjekten in der Betreuung demenziell erkrankter Menschen | 63 |
| DGE-Qualitätsstandards für Kindertageseinrichtungen und Schulen – Up-Date und Neuerungen: | 63 |

Hygienemanagement

| | |
|--|----|
| Hygiene auf dem neusten Stand | 63 |
| Beauftragte*r für Pandemiemanagement | 63 |
| Hygieneassistent*in | 63 |
| Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften | 63 |
| Lebensmittelhygiene aktuell | 64 |
| RKI – Empfehlungen, die man kennen sollte | 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 |
| Hygienebeauftragte/r für die Bereiche Kita und OGS | 64 |





Das Leben in Vielfalt und Gemeinschaft auf Basis gemeinsamer Werte ist Inspiration.



Verband katholischer
Altenhilfe | Paderborn

Informationen zum
VKA Paderborn:
www.vka-pb.de



Vielfältige Möglichkeiten in der Altenhilfe

Der Verband katholischer Altenhilfe ist ein moderner, regionaler Komplexanbieter in der Altenhilfe im Erzbistum Paderborn.

Rund 2.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen sich täglich für unsere Bewohnerinnen und Bewohner der stationären und teilstationären Einrichtungen sowie unserer Wohngemeinschaften ein.

Immer mit dem Ziel vor Augen, dass sich diese bestens versorgt fühlen. Darüber hinaus kommen wir mit unseren mobilen Pflegediensten direkt zu Ihnen nach Hause.

Reinigungs- und Wäschereimanagement

| | |
|---|----|
| Reinigungs- und Hygieneorganisation als Führungsaufgabe | 65 |
| Kostensteuerung im Wäschereibereich | 65 |
| Grundlagen des Reinigungsmanagements | 65 |
| Bildungstag Hauswirtschaft – Reinigung | 65 |
| Bildungstag Hauswirtschaft – Wäscherei | 65 |

Ausbildung

| | |
|--|----|
| Prüfungsvorbereitungen für Auszubildende | 65 |
|--|----|

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

Weiter-
bildung
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 Speiserversorgung. Sie erwerben fundiertes Fachwissen über medizinische Indikationen und den damit verbundenen spezifischen Diäten. Sie erhalten Fachwissen zur Anatomie, Ernährungsmedizin, Ernährungslehre und Diätetik.

Ihr erworbenes Wissen setzen Sie in unserer Lehrküche durch die Zubereitung abwechslungsreicher und schmackhafter Mahlzeiten um. Dabei sind die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere, wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte 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 diätetisch 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: 18. Oktober 2023, 10:30 Uhr bis 25. Oktober 2023, 16:15 Uhr
Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 203-23-1H | Gebühr: 3.450,00 € inkl. Prüfung und DGE-Zertifikat

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

SPECIAL OFFER !

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



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat



Der Heimkoch/Die Heimköchin, Fachkraft für Ernährungsmanagement in der Gemeinschaftsgastronomie (IHK)

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
- > Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsgastronomie
- > Gestaltung von Veränderungsprozessen
- > 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!

LEHRGANGSLEITUNG

Herbert Thill und
Manon Lange-Wagner

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

DOZENT*IN

> M. Christine Klöber
> Ester Pauly
> Marion Freddy Krämer

1. Abschnitt: 4. September 2023, 10:00 Uhr bis 8. September 2023, 15:15 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 202-23-1H | Gebühr: 3.790,00 € inkl. Prüfung und IHK-Zertifikat

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

www

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



Verpflegungsbetriebswirt*in (IHK)

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.: 274-23-1H | Gebühr: auf Anfrage

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

IHK
Weiter-
bildung

SPECIAL OFFER !

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

WWW

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

Weiterbildung
mit
Zertifikat

..... **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

DOZENT*IN

> **Christa Anna Fischer**

> **Holger Nickel**

Termine: 8. - 10. Mai 2023

Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

1 Seminar-Nr.: 201-23-1H | Gebühr: auf Anfrage

2 Seminar-Nr.: 201-23-1Hz1 | 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

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 individuell gewähltes Projekt durch. Der Zertifikatslehrgang schließt mit einer trägerinternen Prüfung zum/r „Fachwirt*in für Hygiene- und Reinigung in sozialen Einrichtungen“ ab.

Dieser Lehrgang ist von der Zentralstelle für Fernunterricht geprüft und zugelassen und wurde von der Agentur für Arbeit als 100% förderfähige Maßnahme eingestuft.

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

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

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Xenia Romadina

Tel. 05251 2908-57

x.romadina@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG & ANSPRECHPARTNERIN KlöberKASSEL

M. Christine Klöber

c.kloeber@kloeber-kassel.de

Termine: 21. März 2023, 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Die Termine der weiteren Module finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 207-23-1H-L | 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.

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

SPECIAL OFFER !

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

WWW

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





Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

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!

LEHRGANGSLEITUNG

M. Christine Klöber und
Xenia Romadina

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

DOZENT*IN

> Annette Rave
> Dorothe Bertlich-Baumeister
> Torsten Merker

Termine: 26. September 2023, 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 208-23-1H | Gebühr: 1.790,00 €

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 Lehrgangswochen mit insgesamt 48 Stunden Präsenzzeit (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

Harald Geese

DOZENT*IN

> M. Christine Klöber

Termine: 23. Januar 2023, 8:45 Uhr bis 27. Januar 2023, 15:15 Uhr

Der Reflexionstag findet am 4. Mai 2023 statt.

Weitere Termine finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 204-23-1P | Gebühr: 740,00 € inkl. Reflexionstag

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

SPECIAL OFFER !

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



NEU

Sehen – Riechen – Schmecken – Tun! Kompetenzen für Leben, Alltag und Umwelt der Kinder fördern!



Mit
KJP-
Zuschuss

Eine Kita ohne Hauswirtschaft ist undenkbar. So wie zu Hause strukturieren die tagtäglichen Versorgungsaufgaben den Alltag der Kinder in den Kitas. Was dabei noch viel zu wenig genutzt wird: Mit den Mahlzeiten, den Routinen und Abläufen, die Sauberkeit und Ordnung wiederherstellen oder dem Kräuterbeet und der Nachhecke wird hauswirtschaftliches Wissen vermittelt.

Für Kita-Kinder sind die hauswirtschaftlichen Versorgungsstrukturen wichtige Beobachtungs-, Erfahrungs- und Lernorte. Genauso wie die Personen, die für diese Aufgaben zuständig sind, die Lernen im Alltag und für den Alltag im unmittelbaren praktischen Tun unterstützen. Dieses Zusammenspiel von pädagogischen und hauswirtschaftlichen Themen bildet den Fokus der Fortbildung. Warum also nicht beide Berufsgruppen mit ihren unterschiedlichen fachlichen Schwerpunkten gemeinsam in eine Fortbildung einladen, um die Aufgaben des Alltags für die pädagogische Arbeit neu zu entdecken. Genau das ist das Ziel dieser Fortbildung.

In Kooperation mit dem Wissenschaftlichen Zentrum für Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgungssysteme (ELVe) der Hochschule Fulda hat die IN VIA Akademie eine Weiterbildung entwickelt, in der die Versorgungsaufgaben des Alltags im Mittelpunkt stehen.

Ziel der Weiterbildung ist es, die tagtäglichen Versorgungsaufgaben für die Umsetzung des Bildungs- und Erziehungsplans zu erschließen. Die Weiterbildung nutzt die Möglichkeiten der Hauswirtschaft, die auf ganz eigene Art Lernorte für das Leben sind, Mitbestimmung und Teilhabe stärken und vielfältige Möglichkeiten in sich tragen, die Vielfalt und Einzigartigkeit von Wohn- und Lebensräumen zu erfahren.

Themenschwerpunkte des Basismoduls sind:

- > Hauswirtschaft in der Kita: Den Alltag mit seinen Versorgungsaufgaben für die pädagogische Arbeit neu entdecken
- > Hauswirtschaftliche Alltagskompetenzen: wichtige Schlüssel für gelingendes Leben, die vom ersten Lebenstag an einfach da sind und wirken
- > Versorgung im Alltag: hauswirtschaftliche und pädagogische Perspektiven
- > Essen und Trinken: ein wichtiger Lernprozess im Heranwachsen von Kindern
- > Kinder, die Welt der Lebensmittel und Mahlzeiten in der Kita – Förderndes und Unterstützendes
- > Sicherung von Hygiene und Infektionsschutz: Kinder haben besondere Bedarfe

Mit diesem Basismodul erhalten Sie eine Einführung in die spannende Welt der Hauswirtschaft und ihre Bedeutung für Kleinkinder. Sie erhalten Einblicke in die Vielfalt der Möglichkeiten des Lernens im gelebten Alltag und im praktischen Tun.

WWW

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



PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-50

m.lange-wagner@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Xenia Romadina

DOZENT*IN

> Edith Gätjen

> Martina Feulner

Termine: 24. Oktober 2023, 9:30 Uhr bis 26. Oktober 2023, 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 209-23-1H-K | Gebühr: 280,00 €

Zielgruppe: Pädagogische und hauswirtschaftliche Mitarbeiter*innen
in Kindertageseinrichtungen

Rollenwechsel – von der Kolleg*in zur Führungskraft

Termine: 23.01.2023 – 10:30 Uhr bis 24.01.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 264-23-0H | **Gebühr:** 320,00 €
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.

Konflikte als Chance

Termine: 6.09.2023 – 10:00 Uhr bis 7.09.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 265-23-0H | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: Marion Freddy Krämer
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

Wo Menschen aufeinandertreffen, können Konflikte entstehen. Sie sind nicht die Ausnahme, sondern die Regel. Deshalb gehört der Umgang mit Konflikten zu unserem (Berufs)Alltag und die Schlüsselkompetenzen und Techniken zur erfolgreichen Konfliktlösung sind ein wichtiger Teil der Mitarbeiterführung. Ein konstruktiver Umgang mit Konflikten in Ihren Unternehmen oder in Ihrer Abteilung haben großen Anteil an einer wertschätzenden Arbeitsatmosphäre. Denn ein positives Betriebsklima ist die wichtigste Voraussetzung für die Mitarbeiterbindung und damit eine langfristige Mitarbeiterentwicklung.

NEU

“Arbeiten mit Sinn“ – Systemische Ansätze in der Mitarbeiterführung

Termine: 19.04.2023 – 10:00 Uhr bis 20.04.2023, 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 273-23-1H | **Gebühr:** 490,00 €
Seminarleitung: Marion Freddy Krämer
Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

Arbeit ist ein großer Teil unseres Lebens, wir verbringen viele Stunden damit. Erleben wir einen Sinn in unserer Tätigkeit, werden wir mit mehr Engagement und Überzeugung und damit auch mit einer höheren Leistungsbereitschaft die Aufgaben angehen und Krisen leichter bewältigen. In dieser zweitägigen Veranstaltungsreihe erarbeiten und vertiefen Sie Ihr Wissen über Bedürfnisse und Erwartungen von Menschen an Ihren Arbeitsplatz und an Ihre Aufgaben. Sie lernen verschiedene Techniken zur Arbeitsmethodik und Methoden der erfolgreichen Kommunikation kennen. Der zweite Termin gibt Ihnen die Möglichkeit Ihre Arbeitsstrategien weiterzuentwickeln.

Personalgewinnung und –entwicklung in der Hauswirtschaft

Termine: 8.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 215-23-0H | **Gebühr:** 210,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte der Hauswirtschaft

NEU

In hauswirtschaftlichen Abteilungen liegt der Altersdurchschnitt bei über 55 Jahren. Dienstleister finden keine Mitarbeitenden, um in den Einrichtungen vereinbarte Leistungen zu erbringen. Dies ist die neue Realität mit der sich hauswirtschaftliche Führungsverantwortliche auseinandersetzen müssen. Die Möglichkeiten der Arbeitsanpassung für die alternden Mitarbeitenden, Ideen zur betrieblichen Gesundheitsförderung und praktikable Hilfestellungen sind die Schwerpunkte der Veranstaltung.

Wie sieht eine zeitgemäße Personalentwicklung aus, welche Möglichkeiten es gibt, um freie Stellen zu bewerben – diese Fragen werden gemeinsam erörtert.

Veränderungsprozesse gestalten

Termine: 20.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 202-22-3Hz1 | **Gebühr:** 200,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Führungskräfte der Hauswirtschaft

Gesellschaftlicher und demographischer Wandel tragen zu Veränderungen auch im hauswirtschaftlichen Bereich bei. Die Veränderungsprozesse zu gestalten, ist für Führungskräfte eine der wichtigsten Aufgaben und Herausforderungen. Denn oft stoßen wir bei Veränderungsprozessen auf Widerstand seitens der Mitarbeiter*innen und sie sind zum Scheitern verurteilt.

Sie bekommen strategisches Know-how und Instrumente, wie Sie die Veränderungsprozesse professionell begleiten und langfristig umsetzen können.

Mitarbeiterführung, Organisation und Kommunikation

Termine: 5.07.2023 – 9:30 Uhr bis 6.07.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 212-23-0H | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft, Führungskräfte/Teamleitungen

Mitarbeitende sind das höchste Gut im Betrieb. Welche Voraussetzungen müssen geschaffen werden, um sie auch in schwierigen Zeiten gut zu führen, mit ihnen zu kommunizieren und sie zu motivieren? Anhand praxisorientierter Beispiele geben wir Antworten auf diese Fragen. Sie werden sich der eigenen Verantwortung für eine wertschätzende Führung und Kommunikation bewusst und reflektieren Ihre persönlichen Führungskompetenzen. Zusätzlich werden Moderations- und Präsentationstechniken vorgestellt, damit Sie selbst zielführend mitarbeiterorientierte und innerbetriebliche Schulungsmaßnahmen durchführen können.



System der beruflichen Rolle – Kompetenzen feststellen und Teilhabeplanung erstellen

Termine: 16.01.2024 – 10:30 Uhr bis 17.01.2024 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 201-23-7H | **Gebühr:** 320,00 €

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: 10.10.2023 – 10:30 Uhr bis 11.10.2023 – 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 201-23-5H | **Gebühr:** 320,00 €

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.

Inklusion – Unterstützung bei Selbstbestimmung und Teilhabe

Termine: 9.10.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 269-23-0H-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: 19.06.2023 – 10:30 Uhr bis 20.06.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 201-23-2H | **Gebühr:** 320,00 €

Seminarleitung: Manon Lange-Wagner

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: 21.06.2023 – 10:30 Uhr bis 22.06.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 201-23-3H | **Gebühr:** 320,00 €

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.

Havarie- und Krisenmanagement im Verpflegungs- und Hauswirtschaftsbereich

Termine: 30.08.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 220-23-0H | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft, Hygienebeauftragte

NEU

Risiko-, Notfall- und Ausbruchmanagement sind Aufgaben für Hygienebeauftragte, so denkt man im ersten Moment. Doch Hauswirtschafts- und Küchenleitungen sind für ihre Bereiche genauso einzubinden wie andere Bereichsverantwortliche. In einschlägigen Rechtsnormen wird auf das Vorhandensein schlüssiger Havariepläne für Ausbruchsgeschehen und Krisen verwiesen. Wie schnell sich ein Ereignis zu einer plötzlichen Krise zuspitzen kann, hat die Pandemie gezeigt. Trotz der Forderungen nach Krisen- und Notfallplanungen standen viele Einrichtungen und ihre Verantwortlichen vor einer fast unlösbaren Aufgabe. Wir machen Sie vertraut mit Hintergrundinformationen und den jeweiligen Forderungen.

Hauswirtschaft ist überall! – Professionalität darstellen

Termine: 26.04.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 201-22-4Hz1 | **Gebühr:** 200,00 €

Seminarleitung: M. Christine 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!

Pflichtschulungen – alles außer langweilig!

Termine: 7.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 214-23-0H | **Gebühr:** 210,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Führungskräfte der Hauswirtschaft

NEU

Gutes und informatives Schulen der Mitarbeiter*innen steht alljährlich auf dem Programm. Wir starten mit einer aktuellen Schulungsübersicht der geforderten durchzuführenden Pflichtschulungen. Sie erfahren wie die Begriffe Belehrung, Unterweisung, Schulung zu verstehen sind und wie Sie durchgeführte Schulungen einfach dokumentieren können. Wie Sie mitarbeiterorientierte Schulung selbst zielgruppengerecht planen und gestalten können, ist ein weiterer inhaltlicher Schwerpunkt. Organisatorische Überlegungen, damit alle geforderten Schulungen auch bedacht werden, runden den Seminartag ab.

Wo steht's geschrieben, dass ich... – Antworten geben die Rechtsgrundlagen!

Termine: 13.06.2023 – 10:30 Uhr bis 14.06.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 218-23-0H | **Gebühr:** 320,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Für Führungskräfte ist es notwendig auf dem aktuellen Stand der an sie gestellten rechtlichen Anforderungen zu bleiben. Jedoch möchte man sich am liebsten nicht mit diesem vermeintlich trockenen Thema näher beschäftigen. Arbeitsrecht und Arbeitnehmerschutz, Hygiene- und Lebensmittelrechtsgrundlagen, bis hin zu fachspezifischen Regelungen, alles soll bei der Arbeitsorganisation und Durchführung der hauswirtschaftlichen Leistungen bedacht und eingehalten werden. Wenn man die Tipps kennt, wie man effektiv durch die hauswirtschaftlichen Rechtsgrundlagen kommt – ist es plötzlich gar nicht mehr so eine trockene Materie.

Kostensteuerung im Verpflegungsbereich

Termine: 24.05.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 217-23-0H | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus der Hauswirtschaft und aus dem Verpflegungsbereich

NEU

Seit Sommer 2022 sind die Preise im Lebensmittelbereich kontinuierlich gestiegen, wie ist es noch möglich nachhaltige Gesichtspunkte bei der Verpflegungsplanung zu berücksichtigen und den Kundenbedürfnissen gerecht zu werden? Wie soll das praktisch gehen? Gefragt ist planerische Professionalität, um alle Varianten zu durchdenken und die großen Herausforderung prozess- und ergebnisorientiert zu gestalten. Denn, Kostensteuerung im Verpflegungsbereich ist viel mehr als nur den Tagessatz zu kennen. Sie erhalten Informationen wie Sie die einzelnen Prozessschritte systematisch betrachten können, um Verbesserungspotentiale zu ermitteln.

Grundlagen der Kostenkalkulation in der Hauswirtschaft

Termine: 7.11.2023 – 10:30 Uhr bis 8.11.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 213-23-0H | **Gebühr:** 320,00 €

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.

Web-Seminar: Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor

Termine: 16.02.2023 – 14:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 249-23-0H-D | **Gebühr:** 110,00 €

Seminarleitung: Andreas Koch

Zielgruppe: Fach-, Führungs- und Leitungskräfte, Qualitätsbeauftragte, Interessierte

DIGITAL

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.



Web-Seminar: Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor – Vertiefung

Termine: 2.03.2023 – 14:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 250-23-0H-D | **Gebühr:** 110,00 €
Seminarleitung: Andreas Koch
Zielgruppe: Fach-, Führungs- und Leitungskräfte, Qualitätsbeauftragte, Interessierte



Nachhaltigkeit ist vielmehr als ein Konzept – Vertiefung. Lernen Sie weitere Vorteile und Erfolgsfaktoren von Nachhaltigkeit für den Betrieb von sozialen Einrichtungen kennen. Es werden die Themen nachhaltige Kommunikation und Lieferantenmanagement behandelt. Was ist wichtig zu beachten bei der nachhaltigen Kommunikation und wie setze ich es um? Wie bewerte ich meine Lieferanten in puncto Nachhaltigkeit und welche Einflussmöglichkeiten gibt es? Bluecontec hat zahlreiche Betriebe auf diesem Weg begleitet und gibt Ihnen praxisnahe Hinweise. Profitieren Sie vom Austausch mit anderen sozialen Einrichtungen.

Nachhaltigkeitsmanagement: praxisorientiert für alle hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche

Termine: 26.09.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 208-23-1z1 | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte in der Hauswirtschaft

Nachhaltiges Handeln in allen hauswirtschaftlichen Arbeitsbereichen ist kein kurzlebiger Modetrend, sondern in vielen Einrichtungen mittlerweile fester Bestandteil des Unternehmensleitbildes. Über die Auseinandersetzung mit einer nachhaltigen Wirtschaftsweise sichern sich die Verantwortlichen in der Hauswirtschaft einen echten Wettbewerbsvorteil. Wir geben Ihnen einen Überblick über nachhaltige Modelle und Konzepte in den hauswirtschaftlichen Bereichen. Sie erfahren und erarbeiten, wie Sie Nachhaltiges Handeln greifbar machen können. Wir zeigen Ihnen, wie Sie auf einfache Art und Schritt für Schritt nachhaltige Aspekte in die Tagesprozesse integrieren können.

Hauswirtschaft: kreativ und ideenreich für eine nachhaltige Entwicklung

Termine: 17.10.2023 – 9:30 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 221-23-0H | **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!

Hauswirtschaftliche Prozesse professionell und nachhaltig managen – Lager- und Abfallmanagement gehören dazu

Termine: 27.09.2023 – 10:30 Uhr bis 28.09.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 208-23-2z2 | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie

Wie kann die eigene Lagerhaltung optimiert werden und bringt das wirtschaftlich überhaupt etwas? Können Ausgaben durch ein kluges Abfallmanagement verringert und dabei noch nachhaltige Aspekte berücksichtigt werden? Wie können Sie Reinigungsprozesse effizienter gestalten und was können Sie in Sachen echter Nachhaltigkeit tun? Überall Ökolabels, doch was steht wirklich dahinter? Diesen Fragen und mehr gehen wir in dieser Veranstaltung nach. Gemeinsam entwickeln wir Strategien zur Umsetzung in Ihrer Einrichtung. Entfalten Sie zusammen mit uns das Potenzial Ihrer Hauswirtschaftsabteilung und damit Ihres Betriebes!

Die Heimküche der Zukunft – Menschen kompetent verpflegen

Termine: 12.09.2023 – 9:30 Uhr bis 13.09.2023 – 15:00 Uhr
Seminar-Nr.: 252-23-0H | **Gebühr:** 340,00 €
Seminarleitung: Herbert Thill | M. Christine 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, Personalentwicklung, Nachhaltigkeit und unterschiedlichen Verpflegungskonzepten beschäftigen. Außerdem erwarten Sie Raum zum Austausch, Vorstellung neuer Konzeptideen und innovative Rezepte in der Küchenpraxis unserer Lehrküche.

Professionelle Menüplanung für Einrichtungen der Altenhilfe

Termine: 20.11.2023 – 10:30 Uhr bis 21.11.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 202-23-2H1 | **Gebühr:** 300,00 €
Seminarleitung: Herbert Thill | M. Christine Klöber
Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler*innen, Küchenleitungen

An 365 Tagen im Jahr werden bis zu sechs Mahlzeiten täglich produziert und ausgegeben. Die richtige Menüplanung bedeutet effektivere Abläufe in einer Küche. Die wichtigsten Ressourcen wie Lebensmittel, Zeit und Finanzen können bei einer professionellen Menüplanung effizienter eingesetzt werden. Jedoch geschieht die wichtige Planungsarbeit, die zu einer Menüerstellung gehört, oft nebenbei. Sie lernen das Instrument der Menüplanung – auch per PC – richtig einzusetzen und so zur Qualitätsverbesserung sowie Effizienzsteigerung beizutragen.

Ernährungsmanagement – Hand in Hand in der Seniorenverpflegung

Termine: 13.06.2023 – 10:30 Uhr bis 14.06.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 241-23-0H | **Gebühr:** 290,00 €
Seminarleitung: Veronika Schaper
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.

Diätetik-Auffrischung – Auf dem neusten Stand bleiben

Termine: 13.02.2023 – 13:00 Uhr bis 16.02.2023 – 16:15 Uhr oder 9.10.2023 – 13:00 Uhr bis 12.10.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 224-23-0H oder 225-23-0H | **Gebühr:** 460,00 €
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 frisken Ihr diätetisches Grundwissen auf und stellen Ihnen die aktuellen Erkenntnisse über verschiedene Diäten - auch in der Küchenpraxis in unserer Lehrküche - vor. Sie aktualisieren und vertiefen Ihr Wissen anhand ausgewählter Themen, wie Diabetes mellitus, Reduktionskost und den aktuellen Stand der Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten.

Kau- und Schluckstörungen in Theorie und Praxis

Termine: 16.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder 16.11.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 222-23-0H oder 223-23-0H | **Gebühr:** 170,00 €
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 Betroffenen kommen kann. Dies hat maßgebliche Auswirkungen auf die Gesundheit und Lebensqualität.

Sie erfahren die Grundlagen über die Gefahren und Ursachen der Kau- und Schluckstörungen. Wir stellen Ihnen den Krankheitsverlauf, verschiedene Therapiemöglichkeiten, praktische Übungen und die Umsetzung konsistenzdefinierter Kost vor.



Ernährung in schwierigen Lebenslagen und am Lebensende



Termine: 24.05.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder 25.10.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 239-23-0H oder 240-23-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Veronika Schaper
Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft/Küche, Pflege und Betreuung

Schwierige Lebenslagen der Bewohner*innen erfordern eine angepasste Ernährungsversorgung, um den Krankheitsverlauf positiv zu beeinflussen, die Lebensqualität zu verbessern oder eine Mangelernährung zu verhindern. Wir geben Ihnen einen Überblick über die Besonderheiten der Ernährung bei Dekubitus, Krebserkrankungen sowie Kau- & Schluckstörungen. Sie erhalten eine Übersicht zu geeigneten Lebensmitteln sowie deren Darreichungsformen und lernen hierfür unterstützende Hilfsmittel kennen. Außerdem gehen wir der Frage nach, wie die Ernährung am Lebensende gestaltet werden kann.

Ernährung bei Demenz – Mit allen Sinnen essen



Termine: 14.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder 24.10.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 237-23-0H oder 238-23-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Veronika Schaper
Zielgruppe: Fachkräfte aus der Hauswirtschaft und Pflege, Assistenz- und Betreuungskräfte, Interessierte

Die Ernährung dementiell erkrankter Menschen stellt Mitarbeiter*innen der verschiedenen Bereiche immer wieder vor neue Herausforderungen, da für die Ernährung dieser Zielgruppe grundsätzlich keine krankheitsspezifischen Besonderheiten gelten. Sie sind gefragt, in den verschiedenen Phasen einer Demenz individuell auf die Ernährungs- und Trinkbedarfe einzugehen und eine angemessene Ernährungsunterstützung bestmöglich zu integrieren. Sie erhalten einen Überblick über eine optimale Ernährungsversorgung und vielfältige Beispiele für eine abwechslungsreiche Nahrungszubereitung und -darbietung.

Fingerfood – Essen als basale Stimulation

Termine: 3.05.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder 6.09.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 253-23-0H oder 254-23-0H | **Gebühr:** 200,00 €
Seminarleitung: Herbert Thill
Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler*innen, Mitarbeitende der Küche, Pflege und Betreuung



Fingerfood, die direkte Nahrungsaufnahme von der Hand in den Mund, bewahrt und fördert gerade bei motorisch eingeschränkten Menschen die Eigenständigkeit und wird somit zur Beziehungs- und Kommunikationsform. Um auf diese Weise Essen zu können, muss das Essen portionsgerecht angerichtet sein.

Wir zeigen Ihnen in Theorie und Küchenpraxis die Umsetzbarkeit eines Fingerfoodkonzeptes. Darüber hinaus erfahren Sie welche Speisen als Fingerfood geeignet sind und gewinnen kreative Rezeptideen.



Smoothfood – Die feine Art Essen zuzubereiten

Termine: 4.05.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr oder
7.09.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 255-23-0H oder 256-23-0H | **Gebühr:** 200,00 €
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“

Termine: 1.06.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 229-23-0H | **Gebühr:** 180,00 €
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: 16.10.2023 – 10:30 Uhr bis 17.10.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 230-23-0H | **Gebühr:** 290,00 €
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 kompakter 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 für alle Altersgruppen – von 0 bis 100

NEU

Termine: 23.02.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 231-23-0H | **Gebühr:** 180,00 €
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.

Allergien und Ernährung – Hypersensitivitäten sind auf dem Vormarsch

Termine: 14.11.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 228-23-0H | **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 Allergienkennzeichnung sowie zu den Möglichkeiten einer Ernährungstherapie.

Die neue Art zu Kochen und zu Backen – Allergenfrei

Termine: 24.04.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 257-23-0H | **Gebühr:** 200,00 €
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 allergiefreie Kost, täglich zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.

Pflanzliche Ernährung in Gesundheitseinrichtungen

Termine: 23.11.2023 – 8:45 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 258-23-0H | **Gebühr:** 200,00 €

Seminarleitung: Herbert Thill

Zielgruppe: Köchinnen/Köche, Hauswirtschaftler*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

Was kommt heute auf den Tisch! Genussvolle, kreative, klimafreundliche Küche in der Gemeinschaftsgastronomie

Termine: 19.06.2023 – 13:00 Uhr bis 20.06.2023 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 247-23-0H | **Gebühr:** 290,00 €

Seminarleitung: Dorothe Bertlich-Baumeister

Zielgruppe: Mitarbeitende aus Küche, Hauswirtschaft und Interessierte

Variationen aus der Vollwert-Ernährung sind in Küchen der Gemeinschaftsgastronomie eine genussvolle Ergänzung zum herkömmlichen Speisenangebot. Frische, möglichst saisonale und regionale 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.

NEU

Zimt und Koriander neben Eisbein mit Sauerkraut: Verpflegungsangebote kultursensibel gestalten

Termine: 1.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 246-23-0H | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Martina Feulner

Zielgruppe: Mitarbeiter*innen aus Küchen, Wohngruppen und Wohngemeinschaften

auch für
Betreuungs-
kräfte

Ob in der Großküche oder im gemeinsamen Kochen: Nicht nur die Vielfalt an Wünschen und Erwartungen, sondern auch Verpflegungs- und Essgewohnheiten werden für die Gestaltung des Speiseplanes und der Mahlzeiten immer wichtiger. Lösungen liegen nicht in Rezepten oder weiteren Menülinien, sondern im Umgang mit „anderen“ Kulturen. Ein wichtiges Stichwort ist: Kultursensibilität und Möglichkeiten und Wege der Umsetzung in Küche und Hauswirtschaft.

NEU

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

Termine: 28.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 227-23-0H | **Gebühr:** 170,00 €

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.

auch für
Betreuungs-
kräfte

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

Termine: 5.09.2023 – 10:30 Uhr bis 6.09.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 226-23-0H | **Gebühr:** 290,00 €

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.

auch für
Betreuungs-
kräfte

Mahlzeiten sind Beziehungsangebote – Beiträge der Hauswirtschaft zum Expertenstandard

Termine: 28.02.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 245-23-0H | **Gebühr:** 190,00 €

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 „Handwerkzeug“ des Expertenstandards entdecken wir Beziehungspotentiale in der Hauswirtschaft.



“Die Welt in die Hände bringen“ –

Einsatz von Fühlobjekten in der Betreuung demenziell erkrankter Menschen

Termine: 15.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 251-23-0H | **Gebühr:** 200,00 €

Seminarleitung: Wilfriede Schuchard

Zielgruppe: Alltagsbegleiter*innen, Altenpfleger*innen, Angehörige von an Demenz Erkrankten

auch für
Betreuungs-
kräfte

NEU

Demenziell erkrankte Menschen sind auf der Suche nach Sinnesanregungen. Das bekannte „nesteln“, zupfen an der Kleidung, wischen mit den Händen usw. ist ein Hinweis, dass sie Anregungen suchen, um sich selbst und ihre Umwelt zu spüren. Fühlobjekte schaffen taktile Reize, regen die Feinmotorik an und rufen Erinnerungen hervor. Durch ihre Vielfalt, und besonders durch ihre individuelle Anfertigung, werden Fühlobjekte zu positiv unterstützenden Therapiemitteln. Im Vordergrund steht jedoch die Beruhigung des Patienten. Das Zupfen an der Kleidung oder am Körper wird auf die Fühlobjekte übertragen und verschafft dem Erkrankten zusätzlich Sicherheit.

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

Termine: 7.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 232-23-0H-K | **Gebühr:** 30,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Zielgruppe: Fachkräfte aus Kita- und Grundschule, Küchen- und Hauswirtschaftskräfte, Interessierte

Mit
KJP-
Zuschuss

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 neunten DGE-Qualitätsstandards umsetzen können. Zusätzlich zeigen wir Ihnen die Möglichkeiten auf, wie Sie das Verpflegungsangebot attraktiver gestalten können.

Hygiene auf dem neusten Stand

Termine: 23.02.2023 – 8:45 Uhr bis 24.02.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 259-23-0P | **Gebühr:** 300,00 €

Seminarleitung: Harald Geese

Zielgruppe: Hygienebeauftragte aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft

Weitere Termine unter
www.invia-akademie.de

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.

Beauftragte*r für Pandemiemanagement

Termine: 24.05.2023 – 8:45 Uhr bis 25.05.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 267-23-0P | **Gebühr:** 300,00 €

Dozent*innen: M. Christine Klöber | Sascha Holitschke

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.

Hygieneassistent*in in Einrichtungen des Gesundheitswesens

Termine: 13.03.2023 – 8:45 Uhr bis 15.03.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 266-23-0P | **Gebühr:** 350,00 €

Dozent*innen: Harald Geese

Zielgruppe: Fachkräfte aus den Bereichen Pflege und Hauswirtschaft

Hygiene ist ein sehr wichtiger Bereich in allen Einrichtungen des Gesundheitswesens. Nicht nur während der Corona-Pandemie zeigt sich deutlich, wie herausfordernd Hygiene in Einrichtungen der Altenhilfe ist. In jeder Einrichtung sollten daher Hygieneassistent*innen zur Unterstützung der Hygienebeauftragten zur Verfügung stehen. Nach erfolgreicher Teilnahme an der 3-tägigen Veranstaltung ist jede*r Teilnehmer*in in der Lage, notwendige Maßnahmen zur Basishygiene zu erkennen und Abhilfe zu schaffen. Die Hygieneassistent*in weiß über mikrobiologische Grundlagen, Transmissionswege von Erregern und deren Schutzmaßnahmen, Desinfektionsmaßnahmen, ausgewählte Infektionskrankheiten, Aufbereitung von Medizinprodukten, aktuelle Gesetze und deren Regelungen Bescheid.

Lebensmittelhygiene in Wohnküchen und Hausgemeinschaften

Termine: 25.04.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 271-23-0H | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Xenia Romadina

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 gestalten. Dies sollte nicht an hygienischen Anforderungen scheitern. Die Umsetzung einer guten Lebensmittelhygienepaxis 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: 17.11.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 272-23-0H | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: Xenia Romadina

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.

RKI – Empfehlungen, die man kennen sollte

Termine: 29.08.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 219-23-0H | **Gebühr:** 190,00 €

Seminarleitung: M. Christine Klöber

Zielgruppe: Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte, Hygienebeauftragte

Die Umsetzung von Maßnahmen zur Basishygiene sind Grundpfeiler für die Prävention von Infektionen, so das Statement des Robert-Koch-Instituts. RKI-Empfehlungen existieren seit vielen Jahren und haben rechtsverbindlichen Charakter, wurden jedoch in der Vergangenheit häufig nur zur Kenntnis genommen. Für die hauswirtschaftlichen Arbeitsfelder sind die RKI-Empfehlungen Händedesinfektion, Flächendesinfektion (neu 2022), Infektionsprävention in Heimen von besonderer Bedeutung. Die Möglichkeiten und das Wissen, die diese Empfehlungen für die Hauswirtschaft bereithalten, stellen ein solides Fundament für die hauswirtschaftliche Hygiene dar.

Lebensmittelsicherheit mit der Branchenleitlinie für soziale Einrichtungen und Dienste

Termine: 18.09.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 244-23-0H | **Gebühr:** 190,00 €

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 wurde aktualisiert und grundlegend überarbeitet. Vorgestellt werden alle Neuerungen wie 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

Termine: 22.03.2023 – 15:00 Uhr bis 17:30 Uhr

Seminar-Nr.: 243-23-0H-D | **Gebühr:** 99,00 €

Seminarleitung: Martina Feulner

Zielgruppe: Hygieneverantwortliche in Küche und Hauswirtschaft

Nach mehr als 10 Jahren wurde die Leitlinie „Wenn in sozialen Einrichtungen und Diensten gekocht wird“ grundlegend überarbeitet.

Vorgestellt und erläutert werden die Neuerungen in der Leitlinie:

- > Die Trennung von Küchen und Kochsituationen
- > Neue und veränderte Temperaturen
- > Die Neubewertung der Basishygiene
- > Der eigenständige Sicherungsansatz für das Kochen mit Nutzer*innen u.v.m.



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

Termine: 11.10.2023 – 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Seminar-Nr.: 242-23-0H-D | **Gebühr:** 99,00 €

Seminarleitung: Martina Feulner

Zielgruppe: Mitarbeiter*innen 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.



Hygienebeauftragte*r für die Bereiche Kita und OGS

Termine: 12.04.2023 – 9:30 Uhr bis 13.04.2023 – 16:15 Uhr

oder 31.08.2023 – 9:30 Uhr bis 1.09.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 235-23-0H-K oder 236-23-0H-K | **Gebühr:** 99,00 €

Seminarleitung: Annette Rave

Zielgruppe: Fachkräfte aus Kita und Schule, Hygienebeauftragte

Eine gute Hygienepaxis dient in Kitas und Schulen als primäre Maßnahme zur Vorbeugung von Infektionen. Hygienebeauftragte haben die Aufgabe, ein Hygienekonzept zu erstellen und dieses in der Einrichtung zu überprüfen und stetig zu aktualisieren. Sie sind Bindeglied und Ansprechperson für Leitung, Team, Eltern und Aufsichtsbehörden. In Ihrer Funktion erfassen Sie kritische Prozesse und sorgen dafür, dass die Hygienepaxis in den täglichen betrieblichen Ablauf übernommen und gelebt wird. In der zweitägigen Veranstaltung erhalten Sie das notwendige und aktuelle Fachwissen, um diese Prozesse effektiv und qualitätssicher begleiten und umsetzen zu können.





Reinigungs- und Hygieneorganisation als Führungsaufgabe

Termine: 3.07.2023 – 10:30 Uhr bis 4.07.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 211-23-0H | **Gebühr:** 320,00 €
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.

Kostensteuerung im Wäschereibereich

Termine: 23.05.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 216-23-0H | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen in der Wäscherei

NEU

Trotz Kostensteigerungen im Textilbereich noch wirtschaftlich arbeiten. Kann das überhaupt noch gelingen? Es muss – auch wenn Qualität - Hygiene – Preissteigerungen und Kundenansprüche große Herausforderung an die Verantwortlichen für die Inhouse-Wäschereien stellen. Außer einem Überblick zu den rechtlichen Anforderungen an eine Inhouse-Wäscherei erhalten Sie Informationen wie Sie die einzelnen Prozessschritte systematisch betrachten und mögliche Schwachstellen darin identifiziert können.

Eine gemeinsame exemplarische Kostenberechnung vervollständigt das Wissen und befähigt Sie bei der Entwicklung von wichtigen Wäsche-Kennzahlen vor Ort.

Grundlagen des Reinigungsmanagements

Termine: 22.03.2023 – 10:30 Uhr bis 23.03.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 210-23-0H | **Gebühr:** 320,00 €
Seminarleitung: M. Christine Klöber
Zielgruppe: Fachkräfte der Hauswirtschaft, Führungskräfte/
 Teamleitungen der Reinigung

Professionell geplante und durchgeführte Reinigungen tragen entscheidend zur Qualitätssicherung und Verbesserung der Wertschöpfungskette in einer Einrichtung bei.

Sie erlangen umfassende Grundkenntnisse der modernen Gebäudereinigung, Materialkunde bis hin zur Arbeitsorganisation. Sie gewinnen Fachkenntnisse zu aktueller Reinigungstechnik und den entsprechenden Reinigungs- und Pflegemitteln.

Nachhaltigkeit bei Einkauf und Lagerführung sowie Basiswissen zum umweltorientierten Abfallmanagement vervollständigen das intensive Seminar.

Bildungstag Hauswirtschaft – Reinigung

Termine: 28.11.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 233-23-0H | **Gebühr:** 180,00 €
Seminarleitung: Annette Rave
Zielgruppe: Angelernte Mitarbeitende aus dem Reinigungsbereich

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: 29.11.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr
Seminar-Nr.: 234-23-0H | **Gebühr:** 180,00 €
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: 11.04.2023 – 13:00 Uhr bis 14.04.2023 – 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 248-23-0H-K | **Gebühr:** 120,00 €
Seminarleitung: Dorothe Bertlich-Baumeister
Zielgruppe: Auszubildende der Berufe Hauswirtschaft und Hotellerie



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 geübt. 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:

Die Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter*in: Grundlagen

27.02.2023 Online
Referentin: Anita Groh-Allgaier

Gut – besser – am besten: QM-Instrumente für die Hauswirtschaft

13.03.2023 Online
Referentin: Carola Reiner

Potenziale der Mitarbeitenden kennen und erfolgreich weiterentwickeln

5.07.2023 + 12.07.2023 Online
Referentin: Erna Grafmüller

Den richtigen Ton treffen

20.09.2023 Online
Referentin: Kristin Koschani-Bongers

Die Hauswirtschaftsvisite als Qualitätssicherungsinstrument

17.10.2023 in Frankfurt/Main
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

Anzeigen



**Ernährungsbildung mit allen Sinnen:
Die Initiative Ich kann kochen!**



Foto: Sarah Wiener Stiftung | photobank

Ich kann kochen! ist eine bundesweite Ernährungsinitiative der Sarah Wiener Stiftung und der BARMER. Ziel ist es, Kita- und Grundschulkindern für eine vielseitige Ernährung zu begeistern.

Die praxisnahen Fortbildungen und digitalen Lernangebote qualifizieren Pädagog:innen kostenfrei dafür, mit Kindern Lebensmittel zu entdecken und gemeinsam zu kochen. So wird Ernährungskompetenz gefördert und Krankheiten vorgebeugt. Wir ermutigen Pädagog:innen dazu, gemeinsam mit den Kindern regelmäßig in der Küche, im Klassenraum oder in der Kitagruppe auf Geschmacksreise zu gehen.

Die Sarah Wiener Stiftung führt zusammen mit der IN VIA Akademie und IN VIA Paderborn e.V. Ich kann kochen!-Fortbildungen durch.



Die Ernährungsinitiative von:



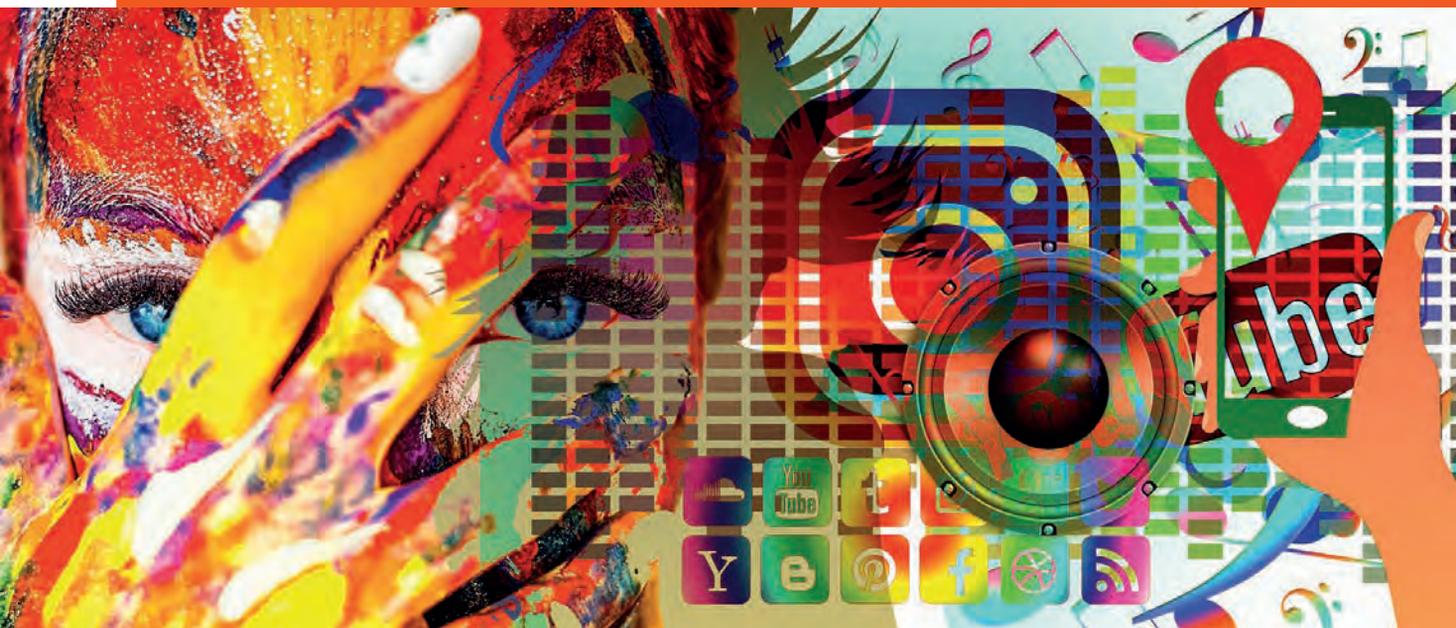
BARMER

Anmeldung & Informationen

www.sarah-wiener-stiftung.de
www.ichkannkochen.de
E-Mail: mitmachen@sw-stiftung.de

Die Sarah Wiener Stiftung

Die Sarah Wiener Stiftung setzt sich für eine vielseitige Ernährung von Kindern sowie das Kochen mit frischen Zutaten und den wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln ein. Mit unseren kostenfreien Bildungsprogrammen erleben Kinder den Bauernhof, die Küche und die Wertschöpfungskette von Lebensmitteln mit allen Sinnen.



Nutzen Sie die speziellen Fähigkeiten Ihrer Azubis und Nachwuchskräfte !

Kommunikationsfähigkeit ist eine der wichtigsten Kompetenzen. Das wird sich auch nicht ändern. Was sich jedoch ändert sind die Auszubildenden und Nachwuchskräfte. Sie gehören meist der Generation Z an und bringen häufig andere Kompetenzen mit als ihre Vorgänger*innen.

Wie können Sie dieses Unterschiede nutzen? Worin können und sollten Sie ihre Nachwuchskräfte stärken? In 1- oder 2-tägigen Sequenzen trainieren wir Ihre Auszubildenden, damit diese souverän und erfolgreich in Ihrer Einrichtung tätig werden und beraten Ihre Ausbilder*innen bei Bedarf. **Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!**



ANDREA WNENDT
Personalverantwortliche,
Ausbildlerin, Trainerin
Feldmarkstr. 23 a
33129 Delbrück
Mobil: 0157 71 41 57 67



MARC BOTZEN-VON GARREL
Ausbilder, Trainer, Mediator
Graf-Sporck-Str. 33
33129 Delbrück
Mobil: 0151 23 05 15 10

Unsere Coachingthemen sind:

KOMMUNIKATION
schwierige Gespräche

KOMMUNIKATION
gesagt - gehört - verstanden

KOMMUNIKATION
Feedback

TEAMTRAINING
erfolgreich und zufrieden
im Team agieren

**AUSZUBILDENDE &
NACHWUCHSKRÄFTE**
stärken



Kommunikation | Bildung | Nachhaltigkeit



IN VIA
Akademie



Kommunikations- und Bildungskonzept zum Nachhaltigkeitsmanagement und zur Nachhaltigkeitsbewertung in stationären Pflegeeinrichtungen

Zusammen mit drei weiteren Projektpartnern entwickeln wir ein innovatives Konzept zum effizienten Einsatz von Ressourcen in der stationären Altenpflege und dessen Erprobung in zehn Piloteinrichtungen. Das Projekt soll langfristig positive Veränderungen in Bezug auf soziale, ökologische und ökonomische Aspekte des Betriebes schaffen.

Folgende Ziele werden bis 2025 im Projekt verfolgt:

- > Reduktion des Energieverbrauchs und Abfallaufkommens sowie anderen Ressourcen um durchschnittlich mindestens 15%
- > Deutliche Verbesserung der Nachhaltigkeit (eine Bewertung des Verbesserungsgrades ist im Laufe des Vorhabens anhand der zu entwickelnden Nachhaltigkeitsindikatoren möglich.)
- > Förderung des Bewusstseins für Nachhaltigkeit durch Schulungen und Weiterbildungen verschiedener Zielgruppen in den Einrichtungen.

Machen Sie mit
und werden
Sie ein Teil
der Community!

Ausführliche Informationen
zum Projekt finden Sie unter
www.kombina.de



Lösungen für den effizienten Einsatz von Ressourcen
in der stationären Altenpflege.



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:

- Regelmäßige Netzwerktreffen per zoom (offen für alle Interessierten)
- Fortbildung
- Seminare
- Bücher



Schreiben Sie uns:

kontakt@bundesverband-hauswirtschaft.de

Wir freuen uns über Ihr Interesse!



www.bundesverband-hauswirtschaft.de



Mitglied werden!

Jetzt Mitglied werden im Bundesverband oder in einem der Landesverbände!





Erfolgreich hauswirtschaften.



■ staatlich zugelassene Fernlehrgänge mit trägerinterner Prüfung und Zertifikat

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

Fachwirt*in für Hygiene- und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen
ZFU Zulassung: 7353020

Fachwirt*in für hauswirtschaftliches Management incl. IHK Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft (IHK)
ZFU Zulassung: 726914

Hygienemanagementbeauftragte/r in der Hauswirtschaft
ZFU Zulassung: 7227711

Qualitätsmanagementbeauftragte/r in der Hauswirtschaft
ZFU Zulassung: 7227811



■ 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



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





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 genussstechnisch weiterentwickeln möchten.

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



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



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

Unsere Lehr- und Eventküche

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

KOCHEN. FEIERN. GENIEßEN.

Egal ob eine Lehrveranstaltung, ein Businessstreffen 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 Koch-event mit unserer Unterstützung! ”

RICHTIG. GUT. QUALIFIZIERT.



Management

Sie planen Ihren beruflichen Aufstieg und wollen sich systematisch dafür qualifizieren? Sie haben in Ihrer beruflichen Laufbahn die Karriereleiter erklommen und mehr Führungsverantwortung bekommen?

Der Fachbereich Management weist ein breites Angebotspektrum auf, um sich für Führungs- und Leitungsaufgaben zu qualifizieren. Betriebswirtschaftliches Wissen und Kompetenzen zur Personalführung sind die Kernthemen, Angebote zu Qualitäts- und Projektmanagement, Marketing, Organisationsentwicklung etc. bilden weitere Bausteine für eine solide Basis als Führungskraft im Sozial- und Gesundheitswesen. Unsere Lehrgänge sind in vielen Fällen modularisiert, sodass Sie Ihre Karriereplanung Ihrem individuellen Zeitplan anpassen können.

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 | 76 |
| Einrichtungsleitung/Heimleitung in Kurzzeitpflege und vollstationären Einrichtungen | 16 |
| Controlling in sozialen Organisationen | 77 |
| Personalfachwirt/Personalfachwirtin Caritas – In Kooperation mit dem DiCV Paderborn | 79 |
| Systemisches Coaching mit Profil – Zertifizierte Weiterbildung zum Coach (DGfC) | 78 |
| Management-Assistenz in sozialen Organisationen | 80 |

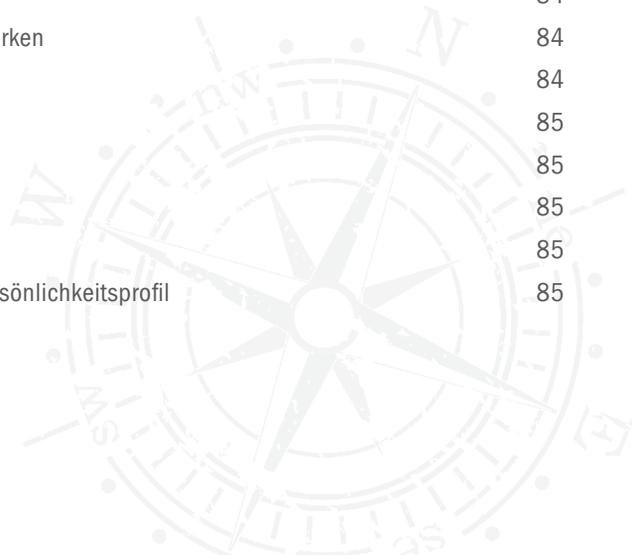
SEMINARE

Wirtschaftliche Steuerung

| | |
|--|----|
| Grundlagen der BWL – Teil 1: Besonderheiten von Non-Profit-Organisationen | 83 |
| Grundlagen der BWL – Teil 2: Betriebsorganisation und Prozesssteuerung | 83 |
| Controlling in Einrichtungen des Sozialwesens und Pflegesatzverhandlungen | 83 |
| Marketing für das digitale Zeitalter erfolgreich aufstellen – Seminarreihe | 81 |

Führen und Leiten

| | |
|--|----|
| Kommunikation als Führungsinstrument – Teil 1: Grundlagen einer Besprechungskultur | 83 |
| Kommunikation als Führungsinstrument – Teil 2: Konkrete Gesprächsformen, Ziele und Verfahren | 83 |
| Mitarbeitergespräche erfolgreich führen – Zusammenarbeit positiv gestalten | 83 |
| Teambildung und -entwicklung | 84 |
| Mitarbeiterführung – Lösungsorientierte Strategien entwickeln | 84 |
| Agiles Führen | 84 |
| Konflikte erkennen und souverän agieren | 84 |
| Konfliktrisiken identifizieren und präventive Veränderungen bewirken | 84 |
| Kommunikation in herausfordernden Situationen | 84 |
| Veränderungsprozesse ganzheitlich gestalten | 85 |
| Lernen im Team | 85 |
| Das Innere Team – Klarheit in täglichen Führungssituationen | 85 |
| Resilienz aus neurowissenschaftlicher Sicht | 85 |
| Das persolog Profil® Mitarbeiterführung – Einführung in das Persönlichkeitsprofil | 85 |



Organisationen entwickeln

| | |
|--|----|
| Projekte planen und steuern – Projektmanagement kompakt – Seminarreihe | 81 |
| Qualitätsmanagementprozesse steuern und begleiten – Seminarreihe | 82 |
| Systemische Organisationsentwicklung | 85 |
| Ein Konfliktmanagementsystem erfolgreich einführen | 86 |
| Beschwerdemanagement | 86 |
| Nachhaltigkeit konkret – Unternehmensziele setzen und Maßnahmen planen | 86 |

Personalmanagement und -wirtschaft

| | |
|--|----|
| Personal 4.0 | 86 |
| Personalwirtschaft – Aufgaben und Ziele | 86 |
| Personalentwicklung – Herausforderungen und Möglichkeiten | 86 |
| Personalführung – Mitarbeiter- und Zielorientierung verbinden | 87 |
| Systematik und Grundlagen der AVR – für neue Mitarbeiter*innen der Caritas | 87 |
| Vergütungs- und Entgeltregelungen der AVR Caritas | 87 |

Recht

| | |
|---|----|
| Allgemeines Arbeitsrecht in AVR Einrichtungen | 87 |
| Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen | 87 |

Büromanagement

| | |
|---|----|
| Erfolgreiches Büromanagement | 87 |
| Kommunikation und Rhetorik | 88 |
| Persönlichkeitstraining für die Assistenz | 88 |
| Kundenorientierung im Sekretariat | 88 |
| Arbeitsorganisation und Zeitmanagement | 88 |
| Changemanagement im Sekretariat begleiten | 88 |
| Praxisorientiertes Projektmanagement im Sekretariat | 88 |

Wirz

www.wirz-orthopaedieschuhtechnik.de



im Ükern

30

ORTHOPÄDIE SCHUH TECHNİK

30 JAHRE
Meisterjubiläum
Ingolf Wirz

EINLAGEN . SCHUHZURICHTUNGEN

ORTHOPÄDISCHE MAßSCHUHE . DIABETIKER-SCHUTZSCHUHE

BANDAGEN . KOMPRESSIONSSTRÜMPFE . REPARATUR

Heiersstraße 21 . 33098 Paderborn . TEL 0 52 51 - 69 39 149

MONTAG bis FREITAG 10-13 Uhr und 15-18 Uhr

Anzeige



Die größte Health Cloud Europas:

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

Anzeige

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

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 Organisieren betrieblicher Prozesse (u.a. Sozialökonomie, Sozialrecht, Organisationsentwicklung)
- > Steuern von Qualitätsmanagementprozessen, 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 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 dessen Dokumentation und Präsentation im Abschlusskolloquium.

Informieren Sie sich ausführlich über den Lehrgang bei unseren digitalen **Info-Meetings**, die wir einmal monatlich freitagvormittags durchführen.

LERNERGEBNISSE

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

HINWEIS!

50% der Lehrgangsgebühren können durch das Aufstiegs-BAFöG bei gegebenen Voraussetzungen gefördert werden.

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

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 Johannigmann
- > Mario Polzer
- > Norbert Reelsen
- > Kai-Uwe Schulz
- > Ralf Wilberg
- > Burkhard Wilm

Termine: 22. April 2023, 9:30 Uhr bis 24. April 2023, 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 702-23-LM | Gebühr: 9.990,00 €

bei Förderung mit Aufstiegs-BAFöG; 4.495,00 € Gesamtpreis

Weitere Termine
auf Anfrage

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

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

SPECIAL OFFER !

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

Controlling in sozialen Organisationen

Wirtschaftliche Abläufe auf einen Blick

Diese Weiterbildung befähigt Führungskräfte dazu, bestehende oder noch einzuführende betriebswirtschaftliche Planungs- und Steuerungselemente in ihrer Einrichtung zielorientiert an die Bedingungen der permanenten wirtschaftlichen (Umwelt-) Veränderungen anzupassen. So werden wirtschaftliche Abläufe in Ihrem Unternehmen transparenter, 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 Controllingssystem 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.

WWW

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



PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

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

LEHRGANGSLEITUNG

Clemens Johannigmann

Termine: auf Anfrage

Seminar-Nr.: 730-22-1M | Gebühr: auf Anfrage

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

Systemisches Coaching mit Profil – Werteorientiert Menschen beraten, begleiten und führen

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

Zertifizierte Weiterbildung nach den Standards der
Deutsche(n) Gesellschaft für Coaching e. V. (DGfC)

Eine profilierte Führung und Leitung in Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens, des Bildungsbereichs sowie von Unternehmen in der Wirtschaft richtet ihr professionelles Handeln an klar definierten Werten aus. Die Ressourcen und Potentiale von Mitarbeitenden werden erkannt, aktiviert und für eine dynamische Weiterentwicklung prozess- und zielgerichtet eingesetzt. Coaching-Kompetenz ist ein wesentlicher Faktor, die eigene Haltung im Beruf zu reflektieren und so das eigene Handeln wertorientiert auszugestalten. Als zeitgemäßes Beratungs- und Begleitungstool nimmt Coaching in der Berufswelt von heute einen fest etablierten Platz ein. Der systemische Ansatz von Coaching hilft nachweislich für eine ganzheitliche Sicht sowie für die Begleitung von Einzelpersonen, Teams und Abteilungen.

Als zertifizierter Coach (DGfC) können Sie mit dieser Weiterbildung ...

- > ein fundiertes Fachwissen im Bereich Systemisches Coaching erwerben,
- > eine praktische Methodenkompetenz für die Durchführung von Coaching aneignen,
- > ein ganzheitliches Verständnis von Beratungs- und Begleitungskompetenz für komplexe Abläufe und Prozesse in Organisationen und Unternehmen entwickeln,
- > Coaching als zeitgemäßes Beratungs- und Begleitungstool in der Führung von Mitarbeitenden, Teams und Abteilungen wirksam und nachhaltig 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 zusätzlichen Lehrcoaching-Einheiten. Die eingesetzten Methoden berücksichtigen analoge und digitale Lernformen und bieten neben Inputphasen (Lehrgespräche, Trainer-Demos) kreativen Raum für Einzel- und Gruppenarbeiten. Kollegiale Lerngruppen und Selbstlernphasen – unterstützt durch die Lernplattform ILIAS – vertiefen die in den Präsenzphasen erworbenen Kompetenzen.

PROGRAMMVERANTWORTUNG LEHRGANGSLEITUNG

Helga Weber

Dr. Thomas Günther

Tel. 05251 2908-14

h.weber@invia-akademie.de

Termine: 16. März 2023, 8:45 Uhr bis 19. März 2023, 12:45 Uhr
Lehrgangsabschluss: September 2024

Seminar-Nr.: 724-23-LM | Gebühr: 3.380,00 € zzgl. Gebühren für Lehrcoaching

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



WWW

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



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

SPECIAL OFFER !

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

Besondere Inhalte

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

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 Personalmanagements strukturiert und adressatenbezogen darstellen zu können.

Diese Weiterbildung wird seit 2011 nur in der IN VIA Akademie durchgeführt. Der Lehrgang umfasst 6 Pflichtmodule und 2 Wahlmodule und schließt mit einer Prüfung im Frühjahr 2024 ab. Die Teilnahme ist über mehrere Jahre möglich.

Bitte fordern Sie ausführliches Informationsmaterial an.

LEHRGANGSLEITUNG

Helga Weber

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

DOZENT*IN

- > Norbert Altmann
- > Elmar Fromme
- > Christian Schulz
- > Jessica Wolke
- > Katrin Osmani
- > Dominik Pott
- > Norbert Reelsen

Termine: 6. März 2023, 14:00 Uhr bis 20. März 2023, 12:00 Uhr
Weitere Termine auf Anfrage

Seminar-Nr.: 701-23-LM | Gebühr: 3.560,00 € zzgl. Gebühren für 2 Wahlmodule

Zielgruppe: Fachkräfte in der Personalverwaltung

Management-Assistenz in sozialen Organisationen

Weiter-
bildung
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 Absolvent*innen können:

- > fachtheoretisches Wissen über Instrumente zur Planung von Arbeitsabläufen anwenden,
- > praktische Fertigkeiten von Techniken und Methoden der Büroorganisation gezielt nutzen,
- > fachspezifische Kenntnisse bei den Tätigkeiten in der Projektassistenz anwenden,
- > die Arbeitsorganisation und die Zuarbeit zum/zur Vorgesetzten eigenständig organisieren,
- > Projekte im Sekretariat mit den Methoden des Projektmanagements selbstständig durchführen,
- > die Einrichtung und das Leitungssekretariat kundenorientiert repräsentieren.

Die Weiterbildung mit Zertifikat umfasst 8 Module, die Durchführung eines Praxisprojektes und dessen Präsentation in einem Kolloquium. Die Teilnahme ist über mehrere Jahre möglich.

Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.

PROGRAMMVERANTWORTUNG LEHRGANGSLEITUNG

Helga Weber

Antje Barmeyer

Tel. 05251 2908-14

h.weber@invia-akademie.de

Termine: 4. Mai 2023, 09:30 Uhr bis 5. Mai 2023, 16:00 Uhr

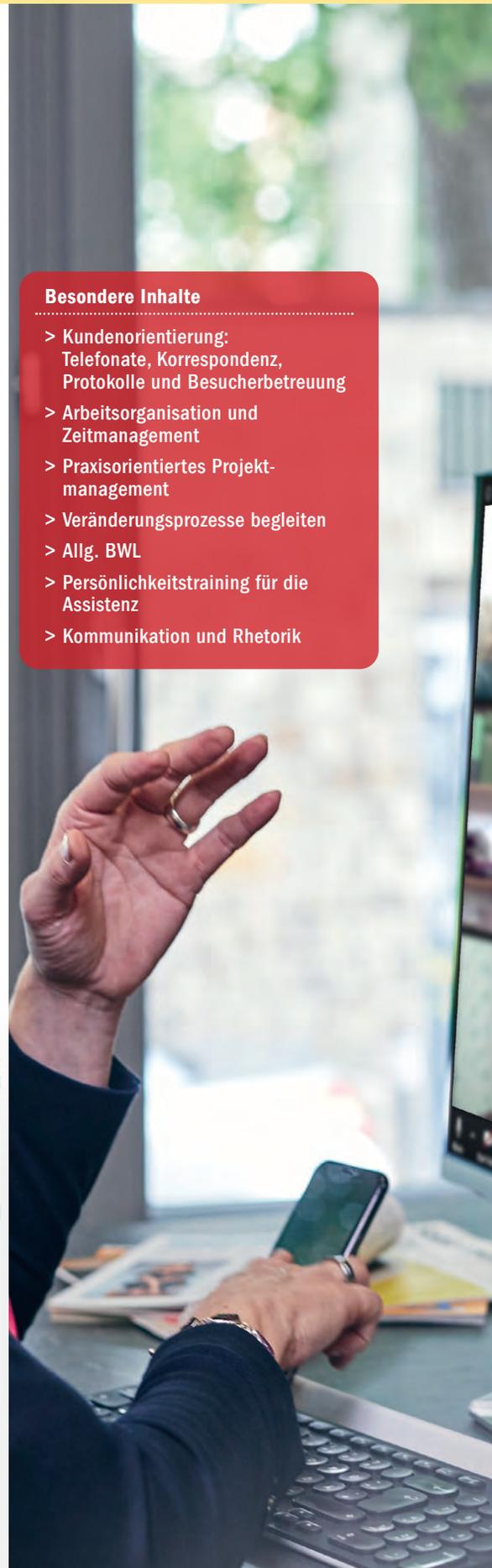
Weitere Termine auf Anfrage

Seminar-Nr.: 715-23-LM | Gebühr: 2.875,00 € zzgl. Gebühr für 1 Wahlmodul

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Besondere Inhalte

- > Kundenorientierung:
Telefonate, Korrespondenz,
Protokolle und Besucherbetreuung
- > Arbeitsorganisation und
Zeitmanagement
- > Praxisorientiertes Projekt-
management
- > Veränderungsprozesse begleiten
- > Allg. BWL
- > Persönlichkeitstraining für die
Assistenz
- > Kommunikation und Rhetorik





SPECIAL OFFER !

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

Marketing für das digitale Zeitalter erfolgreich aufstellen

NEU

Wer Marketing für eine Einrichtung oder ein Unternehmen betreibt, muss sich digital aufstellen. Mit der Zahl digitaler Kanäle nehmen auch die Herausforderungen und der Aufwand einer professionellen Kommunikation zu. „Nur nebenbei“ ist das nicht zu machen. Neben einem Überblick über die sich ständig wandelnde Medienlandschaft sind Kreativität, strategische Planung und handwerkliche Umsetzung gefragt. Welche digitalen Kanäle gibt es? Welche Rolle spielen die klassischen Medien im Marketing-Mix? Welche Strategie ist für Ihre Einrichtung oder Ihr Unternehmen passend? Und wie lässt sich dieses Wissen auch bei knappen Ressourcen erfolgversprechend umsetzen? Diese Fragen beantworten wir in unserer Seminarreihe, die sich in 2 Präsenzabschnitte und 4 digitale Termine gliedert.

Bitte fordern Sie ausführliches Informationsmaterial an.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14

h.weber@invia-akademie.de

LEHRGANGSLEITUNG

Mario Polzer

SEMINAR-
REIHE

1. Termin: 27. Juli 2023, 9:30 Uhr bis 29. Juli 2023, 13:00 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 797-23-LM | Gebühr: 1.580,00 €

Zielgruppe: Einrichtungsleitungen, Führungskräfte im Sozial- u. Gesundheitswesen

Projekte planen und steuern – Projektmanagement kompakt

NEU

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 dieser Seminarreihe entwickeln Sie Grundzüge für die Planung Ihres unternehmensspezifischen Konzepts zum Umgang mit Projekten und Veränderungen und bereiten es schrittweise praktisch vor.

Die Seminarreihe gliedert sich in 2 Präsenzabschnitte und 4 digitale Termine.
Bitte fordern Sie ausführliches Informationsmaterial an.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14

h.weber@invia-akademie.de

SEMINARLEITUNG

Burkhard Wilm

SEMINAR-
REIHE

1. Termin: 10. November 2022, 9:30 Uhr bis 12. November 2022, 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 799-22-LM | Gebühr: 1.600,00 €

Zielgruppe: Führungs- u. Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial u. Gesundheitswesen

WWW

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



Qualitätsmanagementprozesse steuern und begleiten

NEU

In Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens ist die Implementierung des Qualitätsmanagements (QM) seit Jahren verpflichtend, um die Qualität der Leistungen zu dokumentieren und die Finanzierung durch öffentliche Gelder abzusichern. Die Entscheidung für ein spezifisches QM-System ist in den meisten Fällen getroffen worden. Nach gut 15 Jahren „QM-Offensive“ steht in vielen Einrichtungen ein Generationswechsel an.

Die Qualitätsmanagementbeauftragten (QMB) müssen als Stabsstelle sowohl die Prozesse der Qualität organisieren und dokumentieren als auch die Anforderungen daran mit allen Mitarbeitenden kommunizieren. Ein Spagat, der hohe Anforderungen an sie stellt. Die Seminarreihe qualifiziert für die Aufgaben der QMB, indem QM-Standards theoretisch und QM-Prüfkriterien praxisnah vermittelt werden.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14

h.weber@invia-akademie.de

SEMINARLEITUNG

Ralf Wilberg

SEMINAR-REIHE

1. Termin: 23. Februar 2023, 9:30 Uhr bis 25. Februar 2023, 13:00 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 799-23-LM | Gebühr: 1.780,00 €

Zielgruppe: Führungs- u. Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial u. Gesundheitswesen

Konfliktmanagement – ein Schlüssel zur Mitarbeiterzufriedenheit

NEU

Konflikte beeinflussen nicht nur das Betriebsklima und die Beziehung zwischen Personen, Gruppen und Kunden, sondern haben auch Auswirkungen auf die Gesundheit der Mitarbeitenden und den Erfolg des Unternehmens. Verringerte Arbeitsleistung, Personalfuktuation, Burnout etc. Auch mit Blick auf den Fachkräftemangel kommt dem Konfliktmanagement, das sowohl die Konfliktlösung als auch die Konfliktprävention umfasst, eine besondere Bedeutung zu.

Ziele dessen sind: Konfliktherde und deren Ursachen zu erkennen und Maßnahmen der Konfliktlösung, der Konfliktreduktion sowie der Konfliktprävention zu entwickeln und umzusetzen.

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14

h.weber@invia-akademie.de

SEMINARLEITUNG

Eva Rosenauer

SEMINAR-REIHE

1. Termin: 5. Juni 2023, 9:30 Uhr bis 7. Juni 2023, 14:30 Uhr
Die Termine der weiteren Abschnitte finden Sie auf unserer Website!
Seminar-Nr.: 796-23-LM | Gebühr: 1.380,00 €

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte, Teamleitungen

SPECIAL OFFER !

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

HINWEIS !

Die Seminarreihe gliedert sich in 3 Präsenzabschnitte und 3 digitale Termine.

Bitte fordern Sie ausführliches Informationsmaterial an.

HINWEIS !

Die Seminarreihe »Konfliktmanagement« verbindet in 3 aufeinander aufbauenden Seminaren die Grundlagen der Konfliktbehandlung mit der Konfliktprävention.

WWW

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





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

Termine: 20.04.2023 – 9:30 Uhr bis 22.04.2023 – 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 702-23-1M | **Gebühr:** 525,00 €

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.

Grundlagen der BWL – Teil 2: Betriebsorganisation und Prozessteuerung

Termine: 11.05.2023 – 9:30 Uhr bis 13.05.2023 – 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 702-23-2M | **Gebühr:** 525,00 €

Seminarleitung: Clemens Johannigmann

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Die praxisbezogenen Themen der Betriebsorganisation und die Steuerung betriebswirtschaftlicher Prozesse werden in diesem auf »Grundlagen der BWL Teil 1« aufbauendem Seminar vermittelt. Ein Schwerpunkt liegt auf dem Risikomanagement und den dafür anwendbaren Instrumenten.

Controlling in Einrichtungen des Sozialwesens und Pflegesatzverhandlungen

Termine: 9.11.2023 – 9:00 Uhr bis 11.11.2023 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 838-23-0P | **Gebühr:** 520,00 €

Seminarleitung: Clemens Johannigmann

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

Aufgrund wachsender ökonomischer Ansprüche im Sozial- und Gesundheitswesen ist es Aufgabe der Einrichtungsleitungen, ihre personellen und finanziellen Budgets, selbstverantwortlich oder in Zusammenarbeit mit Geschäftsführungen bzw. Controllern, zu planen und ihre Einhaltung sicherzustellen. Dies ist Thema des Seminars mit einem Fokus auf die stationäre Altenhilfe. Darüber hinaus werden aktuelle Entwicklungen diskutiert wie beispielsweise Personalbemessungsverfahren, Weiterentwicklung der eigenen Einrichtung aus ökonomischer Sicht, etc.

Kommunikation als Führungsinstrument – Teil 1: Grundlagen einer Besprechungskultur

Termine: 3.08.2023 – 9:30 Uhr bis 5.08.2023 – 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 702-23-5M | **Gebühr:** 525,00 €

Seminarleitung: Miquel Aguado Padilla

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Die Führung von Menschen erfolgt im wesentlichen durch Gespräche. Die Anlässe, Funktionen und Formen sind unterschiedlich, das Ziel ist immer gleich: Auf der Sach- und der Beziehungsebene klar zu kommunizieren, damit das gewünschte Verhalten oder die konkrete Aufgabenstellung umgesetzt werden können.

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: 14.12.2023 – 9:30 Uhr bis 16.12.2023 – 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 702-23-9M | **Gebühr:** 525,00 €

Seminarleitung: Prof. Dr. Bernadette Grawe

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, Fachkräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Dieses Seminar ist die Fortsetzung von Teil 1 »Grundlagen einer Besprechungskultur«.

Aufbauend auf den Grundlagen 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.

Mitarbeitergespräche erfolgreich führen – Zusammenarbeit positiv gestalten

Termine: 12.10.2023 – 9:30 Uhr bis 14.10.2023 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 706-23-0M | **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.

Teambildung- und Entwicklung

Termine: 3.05.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 620-23-0P | **Gebühr:** 220,00 €

Seminarleitung: Kerstin Liekmeier

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus der Gesundheitswirtschaft

Um gutes Personal zu halten, muss die Mitarbeitermotivation erhöht und eine starke Bindung zum Unternehmen erreicht werden.

Dabei kommt der Führungskraft und ihrer Haltung eine besondere Rolle zu. Sie muss von der Personalrekrutierung bis zum Qualifikationsmix, alles bedenken. Teambildung und -entwicklung erfordert Empathie, gute Kommunikation und Führungsstärke.

In diesem Seminar werden Methoden vorgestellt, die dem Team dabei helfen, eine eigene Identität zu entwickeln, Visionen zu definieren und daraus konkrete Ziele abzuleiten.

Mitarbeiterführung: Lösungsorientierte Strategien entwickeln

Termine: 18.09.2023 – 9:30 Uhr bis 20.09.2023 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 712-23-0M | **Gebühr:** 460,00 €

Seminarleitung: Eva Rosenauer

Zielgruppe: Führungskräfte, 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. Machen Sie sich mit der lösungsorientierten Kommunikation vertraut, wirken Sie als Vorbild für Ihre Mitarbeiter*innen und vermitteln Sie die Vorteile dieses Kommunikationsstils.

Agiles Führen – mit den neuesten Erkenntnissen der Neurowissenschaft

Termine: 15.02.2023 – 9:30 Uhr bis 16.02.2023 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 716-23-0M | **Gebühr:** 450,00 €

Seminarleitung: Simon Gerhard Adema

Zielgruppe: Führungskräfte aller Ebenen, Teamleitungen

NEU

Agiles Führen ist eine auf zukunftsweisende Führung ausgerichtete Zielstrategie, um in Organisationen die immer höheren, komplexeren Zusammenhängen zu bewältigen. Ganzheitliches Führen von Menschen unter der Komplexität der Themen auch noch gut zu bewältigen, ist künftig eine noch anspruchsvollere Aufgabe.

Bisherige Denkmuster und Erfahrungen greifen oft nicht mehr, eine neue Sichtweise und Haltungen sind notwendig. Das Seminarkonzept bietet die Chance, das Wissen um die Führungskompetenzen mit den aktuellen neurowissenschaftlichen Aspekten der Führungsqualität zu ergänzen.

Konflikte erkennen und souverän agieren

Termine: 5.07.2023 – 9:30 Uhr bis 7.07.2023 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 709-23-0M | **Gebühr:** 460,00 €

Seminarleitung: Eva Rosenauer

Zielgruppe: Führungskräfte, 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 entwickeln sind die Hauptaspekte dieses Seminars.

Konfliktrisiken identifizieren und präventive Veränderungen bewirken

Termine: 27.09.2023 – 9:30 Uhr bis 29.09.2023 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 710-23-0M | **Gebühr:** 460,00 €

Seminarleitung: Eva Rosenauer

Zielgruppe: Führungskräfte, 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 herausfordernden Situationen

Termine: 20.03.2023 – 9:30 Uhr bis 21.03.2023 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 713-23-0M | **Gebühr:** 290,00 €

Seminarleitung: Michael Krakow

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Warum fällt es uns nicht selten schwer, in herausfordernden Situationen souverän und ergebnisorientiert zu kommunizieren. 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 Mechanismen, von neurologischen über psychologischen zu kommunikativen und erlangen dabei spannende Erkenntnisse. Über die Internalisierung von Wirkweisen geht unsere gemeinsame Reise zu einem angereicherteren Mindset, um schwierige Gespräche lösungsorientiert führen zu können.



Veränderungsprozesse ganzheitlich gestalten

Termine: 5.07.2023 – 9:30 Uhr bis 6.07.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 721-23-0M | **Gebühr:** 450,00 €
Seminarleitung: Simon Gerhard Adema
Zielgruppe: Führungskräfte, Teamleitungen

NEU

Wie entsteht der zündende Funke, um Veränderung anzunehmen?

Veränderung – und Changemanagement sind objektiv und funktional gut zu organisieren. Ein klares Konzept und schlüssige Prozesse – schon funktioniert es. „Wenn nur die Mitarbeiter*innen mitmachen würden.“ Kennen Sie diesen Gedanken auch? Angeordnete Veränderungen stoßen häufig auf Widerstände, die rational nicht aufzulösen sind. Das Vermeidungsverhalten von Menschen lässt sich jedoch erklären. Nutzen Sie die aktuellen neurowissenschaftlichen Erkenntnisse und entwickeln Sie Strategien, wie Sie Ihre Mitarbeiter*innen für Veränderung gewinnen können.

Lernen im Team – Warum wir neues Wissen oft nicht akzeptieren

Termine: 20.09.2023 – 9:30 Uhr bis 21.09.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 717-23-0M | **Gebühr:** 450,00 €
Seminarleitung: Simon Gerhard Adema
Zielgruppe: Führungskräfte, Teamleitungen

NEU

Das menschliche Gehirn ist wohl die komplexeste Struktur im Universum und auf Lernen „programmiert“. Lernen ist beides: ein extrinsisch und intrinsisch motivierter Prozess, in dem vermitteltes Wissen beim Einzelnen unterschiedlich ankommt. Diese Vielfalt ist grundsätzlich willkommen, wird jedoch problematisch, wenn Defizite in der Gesamtleistung eines Teams sichtbar werden. Diese Defizite können durch gemeinsame Lernprozesse kompensiert werden. Dabei geht es nicht um den Erwerb neuen Wissens, sondern um die Anpassung des vorhandenen in einen gemeinsamen Arbeitsablauf. – Welche Voraussetzungen braucht unser „Computer Gehirn“, um Freude am gemeinsamen Lernen zu haben, das die Zusammenarbeit auf ein anderes Niveau bringt.

Das Innere Team – Klarheit in täglichen Führungssituationen

Termine: 28.08.2023 – 9:30 Uhr bis 29.08.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 708-22-0M | **Gebühr:** 390,00 €
Seminarleitung: Prof. Dr. Bernadette Grawe
Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte

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.

Resilienz aus neurowissenschaftlicher Sicht betrachtet

Termine: 19.04.2023 – 9:30 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 718-23-0M | **Gebühr:** 450,00 €
Seminarleitung: Simon Gerhard Adema
Zielgruppe: Führungskräfte, Teamleitungen

NEU

Resilienz ist der Prozess, in dem Personen auf Probleme und Veränderungen mit Anpassung ihres Verhaltens reagieren. Das Thema ist nicht neu für soziale und pflegerische Berufe und es gibt zahlreiche Veröffentlichungen dazu. Neu an unserem Seminar ist, die Resilienz aus neurowissenschaftlicher Sicht zu betrachten. Zu verstehen, was in unserem Gehirn passiert, wenn wir in Belastungssituationen sind und was es braucht, um sich aus diesen zu lösen. Die Erkenntnisse und Erfahrungen geben einerseits Impulse für den eigenverantwortlichen Umgang mit Belastungen, andererseits Impulse für ein ganzheitliches Führungskonzept. Denn: Eine zukunftsweisende Führung geht wertschätzend mit Mitarbeiter*innen um und hat deren Ressourcen im Blick.

Das persolog Profil® Mitarbeiterführung – Einführung in das Persönlichkeitsprofil

Termine: 12.04.2023 – 10:00 Uhr bis 14.04.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 605-23-0P | **Gebühr:** 570,00 €
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.

Systemische Organisationsentwicklung

Termine: 21.09.2023 – 9:30 Uhr bis 23.09.2023 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 702-23-6M | **Gebühr:** 525,00 €
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 zukunfts-fähig 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.

Ein Konfliktmanagementsystem erfolgreich einführen

Termine: 27.11.2023 – 9:30 Uhr bis 29.11.2023 – 14:30 Uhr

Seminar-Nr.: 711-23-0M | **Gebühr:** 460,00 €

Seminarleitung: Eva Rosenauer

Zielgruppe: Einrichtungsleitungen, Qualitätsbeauftragte, Führungskräfte

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.

Beschwerdemanagement – So gehen Sie mit Beschwerden richtig um!

Termine: 6.06.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 624-23-0P | **Gebühr:** 220,00 €

Seminarleitung: Manuela Ahmann

Zielgruppe: Führungs- und Pflegefachkräfte in der ambulanten und (teil-)stationären Pflege, Mitarbeiterinnen und -arbeiter des Sozialen Dienstes und in Beratungseinrichtungen, Betreuungskräfte, Mitarbeiter aus Hauswirtschaft, Küche und Verwaltung

Beschwerden sind in Unternehmen und bei Mitarbeitenden unbeliebt. Für Probleme des unzufriedenen Kunden ist oft keiner zuständig oder der Bearbeitungsweg zu kompliziert/aufwendig. Beschwerden sollten als Chance des Unternehmens betrachtet werden! Durch den richtigen Umgang können zufriedene Kunden gewonnen und die Dienstleistungsqualität gesteigert werden. Mit der Einrichtung eines aktiven Beschwerdemanagements kann dieser richtige Umgang strategisch geplant, eingesetzt und überwacht werden!

NEU

Nachhaltigkeit konkret: Ziele setzen und Maßnahmen planen

Termine: 19.10.2023 – 9:30 Uhr bis 20.10.2023 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 714-23-0M | **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: 30.11.2023 – 9:30 Uhr bis 1.12.2023 – 16:30 Uhr

Seminar-Nr.: 707-23-0M | **Gebühr:** 370,00 €

Seminarleitung: Marcell Dürdodt

Zielgruppe: Personalleiter*innen, Fachkräfte in 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: 16.03.2023 – 13:00 Uhr bis 18.03.2023 – 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 701-22-1M | **Gebühr:** 440,00 €

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: 17.08.2023 – 9:30 Uhr bis 19.08.2023 – 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 701-23-4M | **Gebühr:** 440,00 €

Seminarleitung: Norbert Reelsen

Zielgruppe: Führungs- und Leitungskräfte, (angehende) Einrichtungsleitungen

Vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels und den wirtschaftlichen Gegebenheiten im Sozial- und Gesundheitswesen ist die Verknüpfung der Personalentwicklung (PE) mit der Organisationsentwicklung eine zentrale strategische Aufgabe. Die gezielte Förderung von Mitarbeiter*innen in Abstimmung mit den Bedarfen der Einrichtung ist eine Führungsaufgabe, die von der Personalabteilung in der Ablauforganisation mitverantwortet wird.

Bearbeitet werden Ziele und Methoden der PE sowie wichtige Instrumente und Maßnahmen.



Personalführung – Mitarbeiter- und Zielorientierung verbinden

Termine: 9.11.2023 – 13:00 Uhr bis 11.11.2023 – 12:45 Uhr
Seminar-Nr.: 701-23-6M | **Gebühr:** 440,00 €
Seminarleitung: Norbert Reelsen
Zielgruppe: Fachkräfte in der Personalverwaltung, Führungskräfte

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

Lernziele des Seminars sind:

- > Erwerb eines anwendungsbezogenen Grundlagenwissens aus der Führungstheorie,
- > die Entwicklung eines Verständnisses über die personenbezogenen Dienstleistungen in der Caritas,
- > die Anforderungen an Führungskräfte vor dem Hintergrund einer mitarbeiterorientierten Personalführung.

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

Termine: 28.03.2023 – 8:45 Uhr bis 30.03.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 703-23-0M | **Gebühr:** 460,00 €
Dozent*innen: Marianne Berendes | Jolanthe Schüler
 Elmar Fromme | Jessica Wolke
Zielgruppe: neue Mitarbeiter*innen im Personalmanagement, Führungskräfte

Die Richtlinien für Arbeitsverträge (AVR) in den Einrichtungen des Deutschen Caritasverbandes sind ein komplexes System von Regelungen und bilden für die Personalverwaltung die Basis für die tägliche Arbeit. In diesem Grundlagenseminar erhalten 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: 19.04.2023 – 9:00 Uhr bis 21.04.2023 – 14:15 Uhr
Seminar-Nr.: 701-22-2M | **Gebühr:** 640,00 €
Dozent*innen: Dominik Pott | Jessica Wolke
Zielgruppe: Fachkräfte in der Personalverwaltung, Führungs- und Leitungs-kräfte

Für Praktiker*innen in der Gehaltsabrechnung und Leitungs-kräften, die sich intensiver mit der AVR auseinandersetzen wollen, vermittelt dieses Seminar Sicherheit bei der Ein- und/oder Höhergruppierung von Mitarbeiter*innen und bei der Berechnung der Bezüge (Nettoentgelt, Berücksichtigung der Abzüge, Krankenbezüge, Weihnachtsgeld oder Jahressonderzahlungen, Zulagen und Zuschläge).

Das Seminar findet 3 Tage digital (s.o.) und 2 Tage in Präsenz statt: 27.04.2023 – 8:45 Uhr bis 28.04.2023 – 16:30 Uhr.
 Es ist nur als Ganzes buchbar.

Allg. Arbeitsrecht in AVR-Einrichtungen – Teil 1: Struktur des kirchlichen Arbeitsrechts

Termine: 26.06.2023 – 14:00 Uhr bis 30.06.2023 – 14:30 Uhr
Seminar-Nr.: 701-23-3M | **Gebühr:** 640,00 €
Dozent*innen: Norbert Altmann | Elmar Fromme | Christian Schulz
Zielgruppe: Mitarbeiter*innen aus der Personalverwaltung, Personalleiter*innen, Einrichtungsleitungen

Dienste und Einrichtungen der Caritas unterliegen sowohl dem allgemeinen Arbeitsrecht als auch dem »Tarifrecht« der Caritas, den AVR. Für die Personalarbeit ist daher die differenzierte Kenntnis beider Rechtsgebiete notwendig.

Folgende Inhalte werden in zwei Seminarwochen vermittelt: Arbeitsrechtliche Grundlagen, Struktur und Inhalt der AVR, Basiswissen »Kirchliches Arbeitsrecht« – von der Begründung bis zum Ende des Dienstverhältnisses, arbeitsrechtliche Sanktionen und Kündigung, Arbeitszeit und Urlaub, Mitarbeitervertretung (MAVO).

Bitte fordern Sie ausführliche Informationen an.

Sozialrecht im Sozial- und Gesundheitswesen

Termine: 23.03.2023 – 9:30 Uhr bis 25.03.2023 – 13:00 Uhr
Seminar-Nr.: 835-23-0P | **Gebühr:** 520,00 €
Dozent*innen: Karl Huelmann | Ralf Wilberg
Zielgruppe: Fach- und angehende Führungskräfte im Sozial- und Gesundheitswesen

Hier erhalten Sie einen Überblick über ausgewählte sozialrechtliche Schwerpunkte aus den diversen Büchern des SGB I bis XII. Sie erwerben Grundkenntnisse über 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 Betreuungsvertrags-gesetz (WVBVG) auf Bundesebene sowie ausgewählte Inhalte verschiedener Landesrahmenverträge mit dem Fokus auf die stationäre Altenhilfe.

Erfolgreiches Büromanagement

Termine: 2.06.2023 – 9:30 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 723-23-0M-D | **Gebühr:** 190,00 €
Seminarleitung: Antje Barmeyer
Zielgruppe: Führungskräfte, 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.



Kommunikation und Rhetorik – In Sekretariat und Verwaltung souverän auftreten

Termine: 27.01.2023 – 9:30 Uhr bis 29.01.2023 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-22-5M | **Gebühr:** 485,00 €

Seminarleitung: Jens Linke

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Wie können Sie wirkungsvoll kommunizieren? Wie können Sie in schwierigen Situationen den Überblick behalten und angemessen reagieren? Wie können Sie freundlich und souverän die eigenen Ziele erreichen?

In dem praxisorientierten Seminar stärken Sie Ihre Kommunikationskompetenz und trainieren den Einsatz von Rhetorik-Methoden.

Inhalte des Seminars sind:

- > Kommunikationsebenen und -regeln
- > Grundlagen und Einübung von Vortragstechnik
- > Umgang mit verschiedenen Medien
- > Gewinnung von Redesicherheit

Persönlichkeitstraining für die Assistenz

Termine: 9.03.2023 – 9:30 Uhr bis 10.03.2023 – 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-22-6M | **Gebühr:** 350,00 €

Seminarleitung: Antje Barmeyer

Zielgruppe: Fachkräfte aus Sekretariat und Verwaltung

Das Seminar ist ein Modul der Weiterbildung „Management-Assistenz in sozialen Organisationen“.

Ziel ist es, theoretische und praktische Aspekte zu vermitteln, die die professionelle Rolle im Sinne eines positiven Corporate Designs stärken. In das Modul werden Themen aus anderen Abschnitten der Weiterbildung einbezogen und mit einer Stärken-Schwächen-Analyse bearbeitet, um individuelle Lernziele und Verbesserungspotentiale zu ermitteln. Die persönlichen Kompetenzen sind Ausgangspunkt dieser Reflexion, Ziel ist jedoch die Erarbeitung eines arbeitsplatzspezifischen Rollenprofils.

Kundenorientierung im Sekretariat

Termine: 4.05.2023 – 9:30 Uhr bis 5.05.2023 – 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-23-1M | **Gebühr:** 350,00 €

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 Seminars sind:

- > verbindliches Verhalten im Kundenkontakt
- > Wirkung im Telefonkontakt
- > Sicherheit im Umgang mit schwierigen Gesprächssituationen
- > aktuelles Wissen zur zeitgemäßen Korrespondenz, zur Protokollführung und zu den Neueregeln der Rechtschreibung

Arbeitsorganisation & Zeitmanagement

Termine: 22.06.2023 – 9:30 Uhr bis 23.06.2023 – 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-23-2M | **Gebühr:** 350,00 €

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

Changemanagement im Sekretariat begleiten

Termine: 8.09.2023 – 9:30 Uhr bis 9.09.2023 – 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-23-3M | **Gebühr:** 350,00 €

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: 9.11.2023 – 9:30 Uhr bis 10.11.2023 – 16:00 Uhr

Seminar-Nr.: 715-23-4M | **Gebühr:** 350,00 €

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
- » 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

Immer mehr Menschen sind sehr gut mit digitalen Medien, smarter Technik und virtuellen Umgebungen vertraut. Dieses Know How lässt sich effektiv für die berufliche Weiterbildung nutzen!

BILDUNG 4.0 – ist für uns seit Jahren ein fester Bestandteil unserer Bildungsarbeit! Probieren Sie es aus!

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

DIGITAL



OPTIK JÜRGENS

Brillen & Kontaktlinsen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Krumme Grube 2 | 33098 Paderborn | Tel. 05251 27977
www.optik-jürgens.de

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:



Gefördert vom:



Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend

WEITERBILDUNGEN

| | |
|---|----|
| Rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation für Ausbilderinnen, Ausbilder und Mitarbeitende(ReZA) | 92 |
| HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining | 93 |
| Workshopreihe Methoden systemischer Praxis: „Angenommen es geschieht ein Wunder und Sie könnten Probleme in Lösungen verwandeln...“ | 94 |
| Systemisches Coaching mit Profil – Zertifizierte Weiterbildung zum Coach (DGfC) | 78 |

SEMINARE

Jugendsozialarbeit & Jugendberufshilfe

| | |
|--|----|
| Erfolgreiches Coaching von jungen Erwachsenen in den Arbeitsmarkt – Kompakt-Ausbildung zum „Matching-Coach“ | 95 |
| Beziehungsarbeit mit Jugendlichen und jungen Erwachsenen in Veränderungsphasen | 95 |
| Widerstand als Motivation: Praktische Ansätze für Schulsozialarbeit und Jugendberufshilfe | 95 |
| „Schwierige“ Jugendliche erfolgreich motivieren – „Cool ans Ziel“ | 95 |
| Systemsprenger*innen – Kinder und Jugendliche mit komplexem Hilfebedarf | 95 |
| Konfrontationsgespräche mit Eltern bei Kindeswohlgefährdung | 95 |
| Sexualpädagog. Arbeiten mit Kindern, Jugendlichen u. Erwachsenen mit Lernschwierigkeiten/geistiger Behinderung | 96 |
| Web-Seminar: Fachkräfte stärken – Jugendliche mit Lernschwierigkeiten durch aktive Medienarbeit fördern | 96 |
| Web-Seminar: Fragen zum Datenschutz – Vertrauen in der digital geprägten Jugendsozialarbeit | 96 |

Methodenkompetenz

| | |
|--|----|
| Web-Seminar: Hipp, hipp, hybrid – Online-Offline-Formate in der sozialen Arbeit gestalten | 96 |
| Web-Seminar: Digitale Räume nutzen, Begegnungen gestalten! | 96 |
| „Soziale Arbeit in der Zeit danach“ – Formate postpandemischer Interventionen für Pädagogik, Beratung & Therapie | 96 |
| „Notfallkoffer“ – Systemische Traumabegleitung | 97 |
| Kompaktseminar Systemische Fragetechniken – Eine gute Frage | 97 |
| Systemische Grundhaltung und wie wir miteinander auf Augenhöhe kommunizieren | 94 |
| Auftragsklärung und Zielfokussierung im Beratungskontext | 94 |
| Die Arbeit mit dem Genogramm – Überblick über komplexe Familienstrukturen | 94 |
| Vom Frust zur Lust – gelingende Kommunikation in wertschätzender Atmosphäre | 94 |
| Schwächen in Stärken verwandeln – Reframing macht's möglich! | 97 |
| „Souverän durch den Sturm!“ Selbstfürsorge für Fachkräfte in herausfordernden Zeiten | 97 |
| Präsentieren – überzeugen – begeistern! | 97 |
| Fit für die digitale Transformation – gemeinsam und innovativ den Wandel gestalten | 97 |

Migration und Integration

| | |
|--|----|
| Web-Seminar: „Haltung Zeigen!“ – Argumentationstraining gegen diskriminierende Äußerungen | 98 |
| Ich sehe nicht, was ich nicht weiß! Interkulturelle Kompetenzen | 98 |
| Inklusion- Unterstützen bei Selbstbestimmung und Teilhabe | 98 |
| Fördern und Qualifizieren von Menschen mit Beeinträchtigungen | 57 |
| „Wo Worte nicht reichen...“ – Geschlechtssensible gestaltpädagogische/-therapeutische Methoden | 98 |

Kinder, Jugendliche und Familien

| | |
|---|----|
| „Die Dunkelheit frisst mich auf.“ – Depressionen bei Mädchen* und Jungen* sowie jungen Erwachsenen | 98 |
| „Mütter stärken! - aber wie?“ – Unterstützung für einen „systemrelevanten Bereich“ in bewegten Zeiten | 98 |

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!

Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Manon Lange-Wagner

Tel. 05251 2908-58

m.lange-wagner@invia-akademie.de

DOZENT*INNEN

> Christa Anna Fischer

> Holger Nickel

Termine: 8. – 10. Mai 2023

Die Termine der einzelnen Abschnitte finden Sie auf unserer Website!

Seminar-Nr.: 201-23-1H | 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

www

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



Weiter-
bildung
mit
Zertifikat

HOT® – das HaushaltsOrganisationsTraining

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 Haushaltsführungs Kompetenzen.
- > 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

PROGRAMMVERANTWORTUNG

Helga Weber

Tel. 05251 2908-14

h.weber@invia-akademie.de

DOZENT*INNEN

> Martina Feulner

> Dr. Andrea Hötger

> Kerstin Liekmeier

> Eva Rosenauer

SPECIAL OFFER !

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

Termine: 4. September 2023, 13:00 Uhr bis 6. September 2023, 12:00 Uhr
Seminar-Nr.: 725-23-LS-K | Gebühr: 1.100,00 €

Zielgruppe: Familienpfleger*innen, pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte in familienunterstützenden Diensten, in Kinder- und Jugendhilfe, Suchtkrankenhilfe, Hilfen in besonderen Lebenslagen; Leitungsverantwortliche

BESONDERE INHALTE

- > HOT-Konzept, Ziele und Methoden
- > Professionelles Fallverstehen
- > Rolle als Helferin im System
- > Kooperation und Netzwerkarbeit
- > Kommunikation & Gesprächsführung

Workshopreihe Methoden systemischer Praxis

Angenommen es geschieht ein Wunder
und Sie könnten Probleme in Lösungen verwandeln...

NEU

Schwierige Gesprächs- und Beratungssituationen begegnen uns immer häufiger, die Komplexität der Beratungsprozesse wird immer anspruchsvoller, 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 der systemischen Arbeitsweise. Die Workshops bieten systemisches Handwerkszeug für gute Lösungen und Gruppenprozesse an und laden ein sich mit systemischer Grundhaltung auseinander zu setzen.

Die Zielgruppen sind: Fachkräfte aus pädagogischen, pflegerischen, therapeutischen und (sozial-)psychiatrischen Einrichtungen sowie alle interessierten Fach- und Führungskräfte im Gesundheits-/Sozialwesen.

Die 4 Workshops sind getrennt und einzeln voneinander buchbar!

Systemische Grundhaltung und wie wir miteinander auf Augenhöhe kommunizieren

Termine: 3.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 416-23-0S | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Anne Planz | Frank Zimmerer

Nutzen Sie diesen Workshop einerseits um Einblicke in die systemische Methodik zu bekommen, erweitern Sie Ihre Beratungsfähigkeiten durch die systemischen Interventionen und tauchen Sie ein in die Faszination, schwierige Kommunikationssituationen locker, leicht und lösungsorientiert zu gestalten.

Erfahren Sie in diesem Workshop, wie Sie mittels der systemischen Grundhaltung dem Druck entgehen können, dass ein Beratungserfolg nur von Ihnen abhängt und in einer begrenzten Zeit eintreten muss. Lernen Sie, die Verantwortung sowie die Expertise der Problemlösung bei Ihrem Klienten zu lassen.

Auftragsklärung und Zielfokussierung im Beratungskontext oder „Auf welche Weise kann ich Ihnen helfen, dass Sie Ihre Ziele besser erreichen können?“

Termine: 4.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 417-23-0S | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Anne Planz | Frank Zimmerer

Nutzen Sie diesen Workshop um zu lernen, wie leicht mit einer klaren Auftragsklärung und Zielplanung der rote Faden in der Behandlung gehalten werden kann, wie einer gefühlten Stagnation im Beratungsprozess schnell entgegengewirkt werden kann. Erkennen Sie, wann auch ein Ende des Beratungssetting erreicht ist und wie man dies auch gut kommunizieren kann.

Anhand von praktischen Fallbeispielen werden die Auftragsklärung und Zielplanung erfahrbar gemacht und damit experimentiert, sodass Ihnen die Methodik direkt im Anschluss an diesen Workshop zur Verfügung steht.

Die Arbeit mit dem Genogramm oder wie ich es schaffe, mit Leichtigkeit einen schnellen Überblick über komplexe Familienstrukturen zu bekommen

Termine: 22.09.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 418-23-0S | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Anne Planz | Frank Zimmerer

„Nahezu alle Menschen sind in Familiensystemen organisiert“
(Murray Bowen, 1978)

Die Genogrammarbeit ist eine bewährte Methode aus der Familientherapie und lässt sich für die Ressourcenorientierung in dem Beratungsprozess einsetzen und kann den Klient*innen die Lösungsfindung erleichtern.

Erfahren Sie was genau ein Genogramm ist, wie Sie damit arbeiten, wie Sie eigene Genogramme erstellen und wie Sie es im Beratungsprozess für Diagnostik und Intervention einsetzen können. Die erarbeiteten Methoden und Instrumente können Sie direkt in Ihrer Beratungspraxis umsetzen.

Vom Frust zur Lust – gelingende Kommunikation in wertschätzender Atmosphäre

Termine: 23.09.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 419-23-0S | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Anne Planz | Frank Zimmerer

Lernen Sie die Grundhaltung und Elemente systemischer, lösungsfokussierter Gesprächsführung für die Arbeit mit Kund*innen/ Klient*innen/Patient*innen oder mit Vorgesetzten und Mitarbeitenden kennen. Wie kann es gelingen eine Atmosphäre zu schaffen, in der Platz für Neues ist, in der sich alle Beteiligten wertgeschätzt fühlen? Wie gelingt es uns (als Initiatoren) neugierig und offen zu bleiben auch wenn das Thema verzwickelt und schwer erscheint? Wie hilft die Grundhaltung der Neutralität bzw. Allparteilichkeit dabei möglichst viele Kompetenzen der Gesprächsteilnehmenden hervorzulocken? Erleben Sie den motivierenden und wertschätzenden Effekt von den Methoden wie Reflecting Team, Reflecting Talk und Fishbowl.



Erfolgreiches Coaching von jungen Erwachsenen in den Arbeitsmarkt – Kompakt-Ausbildung zum „Matching-Coach“



Termine: 19.09.2023 – 10:30 Uhr bis 20.09.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 410-23-OS-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 der Begleitung Ihrer Klienten zu Selbstverantwortung? Wir unterstützen Sie dabei, die beruflichen Handlungskompetenzen Ihrer Klienten besser und klarer benennen zu können und bieten Ihnen ein praktisches Tool für berufliche Beratung an.

Beziehungsarbeit mit Jugendlichen und jungen Erwachsenen in Veränderungsphasen

Termine: 18.09.2023 – 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 411-23-OS | **Gebühr:** 170,00 €
Seminarleitung: Sandra Keisers

Zielgruppe: Fachkräfte aus pädagogischen Einrichtungen, der Kinder-Jugendhilfe und Schulsozialarbeit

Nicht nur die Pandemie war ein radikaler Veränderungsprozess in unserem privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Alltag. Die Auswirkung auf Bindung war vor allem im sozialen Arbeitsalltag spürbar. Es gibt keinen digitalen Halt für Heranwachsende, die über Corona-Zeiten hinaus noch vor ganz anderen analogen Herausforderungen stehen: Prekäre Verhältnisse, Drogenkonsum, drohende Jugendarbeitslosigkeit usw. Wenn wir diese Jugendliche in Umbruchphasen, veränderten Situationen kontaktieren, verstehen und mit sozialer Arbeit in Beziehung bringen möchten und/oder ein anschlussfähiges Hilfesystem etablieren, ist professionelle Bindungsarbeit der Schlüssel dafür.

Widerstand als Motivation: Praktische Ansätze für Schulsozialarbeit und Jugendberufshilfe

Termine: 18.10.2023 – 10:30 Uhr bis 19.10.2023 – 16:15 Uhr
Seminar-Nr.: 413-23-OS | **Gebühr:** 230,00 €
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.

„Schwierige“ Jugendliche erfolgreich motivieren „Cool ans Ziel“

Termine: 15.06.2023 – 9:00 Uhr bis 16.06.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 407-23-OS | **Gebühr:** 230,00 €
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 widerpenstige 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.

Systemsprenger*innen – Kinder und Jugendliche mit komplexem Hilfebedarf

Termine: 26.04.2023 – 9:00 Uhr bis 27.04.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 421-23-OS | **Gebühr:** 230,00 €
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.

Konfrontationsgespräche mit Eltern bei Kindeswohlgefährdung

Termine: 24.04.2023 – 9:00 Uhr bis 25.04.2023 – 16:30 Uhr
Seminar-Nr.: 420-23-OS | **Gebühr:** 230,00 €
Seminarleitung: Stephan Cinkl

Zielgruppe: Fachkräfte der Kinder- und Jugendhilfe

Eltern mit Kindeswohlgefährdung zu konfrontieren stellt eine Gratwanderung dar, weil einerseits im Sinne von Transparenz „Klartext“ gesprochen werden sollte, andererseits aber auch der Kontakt nicht abbrechen darf, weil sonst Hilfen schwer umzusetzen sind. Im Seminar werden Maximen wertschätzender Konfrontation vorgestellt. Schwerpunkt des Seminars ist das Üben von Konfrontationsgesprächen.

NEU

Sexualpädagogisches Arbeiten mit Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen mit Lernschwierigkeiten/geistiger Behinderung

Termine: 17.10.2023 – 10:30 Uhr bis 18.10.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 422-23-0S | **Gebühr:** 220,00 €

Seminarleitung: Susanne Hasel

Zielgruppe: Mitarbeiter*innen der Behindertenhilfe

Menschen mit geistiger Behinderung haben selbstverständlich auch eine Sexualität wie alle Menschen. Sexuaufklärung 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: Fachkräfte stärken – Jugendliche mit Lernschwierigkeiten durch aktive Medienarbeit fördern

Termine: 11.05.2023 – 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 427-23-0S-D | **Gebühr:** 60,00 €

Seminarleitung: Sandra Liebender

Zielgruppe: Fachkräfte aus sozialberuflichen und pädagogischen Arbeitsfeldern



Kinder und Jugendliche kennen digitale Medien als selbstverständlichen Teil ihres Alltags und gehen vertraut damit um. Dabei wissen sie häufig nicht deren Potential zur Erreichung ihrer individuellen Bedürfnisse sowie Überwindung von Lern- und Entwicklungsschwierigkeiten auszuschöpfen.

Mit einem stärken-orientierten Einsatz von digitalen Medien in der außerschulischen Bildungsarbeit, die Momente der Partizipation, Handlungsorientierung und das Projektlernen beinhalten, hat die Stiftung Digitale Chancen positive Erfahrung gesammelt, die in dieser Fortbildung vorgestellt werden.

Web-Seminar: Fragen zum Datenschutz – Vertrauen in der digital geprägten Jugendsozialarbeit

Termine: 16.03.2023 – 9:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Seminar-Nr.: 424-23-0S-D | **Gebühr:** 99,00 €

Seminarleitung: Dr. jur. Ulrike Stücker

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte, Fach- und Führungskräfte aus dem Bereich der Jugendsozialarbeit



Datenschutz ist Vertrauensschutz. Aber es bleiben häufig Fragen, wie z.B.: „Dürfen Sozialpädagogen im Rahmen der Arbeit anvertraute oder bekanntgewordene Geheimnisse an andere, ebenfalls schweigepflichtige Teammitglieder weitergeben?“

Die Fortbildung informiert über die Grundzüge des Datenschutzes in der Sozialen Arbeit und geht auf die speziellen Probleme ein. Ein Fokus liegt auf den veränderten Anforderungen im Kontext der Digitalisierung: Wo liegen die rechtlichen Grenzen für den Einsatz digitaler Medien? Was gilt es in der digitalen Kommunikation mit Klient*innen zu beachten?

Web-Seminar: Hipp, hipp, hybrid – Online-Offline-Formate in der sozialen Arbeit gestalten

Termine: 18.04.2023 – 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 426-23-0S-D | **Gebühr:** 60,00 €

Seminarleitung: Sophia Mellitzer

Zielgruppe: Fachkräfte aus sozialberuflichen und pädagogischen Arbeitsfeldern



Online-Seminare, Live-Streams, E-Beratung – in Zeiten von Corona-Lockdowns fanden viele Bildungsangebote in der sozialen Arbeit digital statt. Welche der neuen Formate sollen weitergeführt werden und warum? Was für Möglichkeiten gibt es, Online- und Offline-Settings sinnvoll miteinander zu verknüpfen?

In dieser Veranstaltung lernen Sie Beispiele für hybride Formate wie Workshops und Tagungen kennen und erhalten Einblick in grundlegende technische Überlegungen. Sie erfahren, was Sie bei der Konzeption, Moderation und der Aktivierung und Interaktion der Teilnehmenden beachten sollten.

Web-Seminar: Digitale Räume nutzen, Begegnungen gestalten!

Termine: 9.02.2023 – 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 425-23-0S-D | **Gebühr:** 60,00 €

Seminarleitung: Julia Behr

Zielgruppe: Fachkräfte aus sozialberuflichen und pädagogischen Arbeitsfeldern



Junge Menschen begegnen sich heute an den unterschiedlichsten Orten. Neben den klassischen Offline-Räumen wie Schule, Jugendzentrum, Sportverein u. ä. gibt es zahlreiche und vielfältige Online-Räume, an denen sie zusammenkommen, sich kennenlernen, austauschen und Zeit miteinander verbringen.

In dieser Veranstaltung erfahren Sie mehr zu den digitalen Begegnungsorten Jugendlicher, ihrer Bedeutung und Ausprägung. Gemeinsam überlegen wir, wie diese für die eigene pädagogische Praxis genutzt und gestaltet werden können bzw. sollten.

„Soziale Arbeit in der Zeit danach“ – Formate postpandemischer Interventionen für Pädagogik, Beratung und Therapie

Termine: 22.05.2023 – 13:00 Uhr bis 24.05.2023 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 401-23-0S | **Gebühr:** 300,00 €

Seminarleitung: Markus Dierkes

Zielgruppe: Fachkräfte aus pädagogischen Einrichtungen der Kinder-/Jugendhilfe und Schulsozialarbeit

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.



„Notfallkoffer“ – Systemische Traumabegleitung Interventionen zur „Erstversorgung“ von Menschen mit traumatischen Erfahrungen

Termine: 13.03.2023 – 13:00 Uhr bis 15.03.2023 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 403-23-0S | **Gebühr:** 300,00 €

Seminarleitung: Markus Dierkes

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte

Zurzeit sind Beratung, Therapie und Pädagogik 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, hilfreiche Ansätze und Instrumente, die Ihre Handlungsfähigkeit im beruflichen Alltag stärken.

Kompaktseminar Systemische Fragetechniken – Eine gute Frage

Termine: 30.01.2023 – 13:00 Uhr bis 1.02.2023 – 12:00 Uhr

Seminar-Nr.: 402-23-0S | **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.

Schwächen in Stärken verwandeln – Reframing machts möglich!

Termine: 17.11.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 415-23-0S | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Anne Planz | Frank Zimmerer

Zielgruppe: Fachkräfte aus pädagogischen, pflegerischen, therapeutischen und (sozial-)psychiatrischen Einrichtungen sowie alle interessierten Fach- und Führungskräfte im Gesundheits-/Sozialwesen.

Tauchen Sie ein in die Faszination schwierige Beratungen sinnvoll zu drehen! Die Nachfrage nach Kenntnissen und Fertigkeiten in systemischer Arbeitsweise steigt seit der Zulassung der systemischen Therapie als Kassenleistung. In diesem Workshop haben Sie die Möglichkeit sehr konkret und direkt systemisches Handwerkszeug, speziell die Methode des Reframing für sich nutzbar zu machen. Die Methode ist ein sehr schneller und nachhaltiger Weg um neue positive Perspektiven in schwierigen Gesprächs- und Beratungssituationen zu gewinnen. Stärken Sie Ihre Beratungskompetenzen durch die systemische Intervention des Reframing.

„Souverän durch den Sturm!“ Selbstfürsorge für Fachkräfte in herausfordernden Zeiten

Termine: 4.05.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 406-23-0S | **Gebühr:** 170,00 €

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.

Präsentieren – überzeugen – begeistern!

Termine: 20.09.2023 – 10:30 Uhr bis 21.09.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 412-23-0S | **Gebühr:** 230,00 €

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.

Fit für die digitale Transformation – gemeinsam und innovativ den Wandel gestalten: Impulse für soziale, pädagogische & pflegerische Arbeitsfelder

Termine: 15.11.2023 – 10:30 Uhr bis 16.11.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 414-23-0S | **Gebühr:** 230,00 €

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.



Web-Seminar: „Haltung Zeigen!“ Argumentations-training gegen diskriminierende Äußerungen

Termine: 20.02.2023 – 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Seminar-Nr.: 423-23-1S-D | **Gebühr:** 160,00 €

Seminarleitung: Serpil Maglicoglu

Zielgruppe: Fach- und Führungskräfte aus allen Branchen sowie (Ehrenamtliche) Mitarbeiter*innen, die ihre Argumentationskompetenz gezielt verbessern wollen.



Abwertende und ausgrenzende Äußerungen können uns überall begegnen: in der Familie, unter Freunden, in der Öffentlichkeit und im Netz und sie machen uns meist einfach nur sprachlos.

In diesem zweitägigen Training geht es darum, eine menschenverachtende Äußerung nicht unkommentiert im Raum stehen zu lassen, einzugreifen da, wo es wichtig ist, und sich und andere zu schützen, da wo es nötig ist und die eigene Meinung kund tun und Haltung Zeigen und zwar wertschätzend, respektvoll und mit Achtung vor dem Menschen, gleich wer vor einem steht.

2. Fortbildungstag: 27.02.23 von 11:00 bis 14:00 Uhr

Ich sehe nicht, was ich nicht weiß! Interkulturelle Kompetenzen

Termine: 28.09.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 404-23-0S | **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: 9.10.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 269-23-0H-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 die verschiedenen Formen der Behinderungen und lernen den Umgang im Alltag von diesen Menschen kennen. Sie sind in der Lage Menschen mit Behinderungen durch Selbstbestimmung und Teilhabe an der Gesellschaft zu unterstützen und zu begleiten.

„Wo Worte nicht reichen...“ Geschlechtssensible gestaltpädagogische/-therapeutische Methoden für die Arbeit mit weibl. und männl. (Flüchtlings-) Kindern und Jugendlichen und Filmprojekt „Wir sind alle Menschen“

Termine: 8.11.2023 – 9:30 Uhr bis 9.11.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 409-23-0S | **Gebühr:** 250,00 €

Seminarleitung: Heidrun Wendel

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte und alle Interessent*innen, die ihre gestaltpädagogischen/-therapeutischen Kenntnisse erweitern und/oder geschlechtssensible Gestaltpädagogik/-therapie kennenlernen wollen



Kinder und Jugendliche mit Migrationshintergrund haben oft einen anstrengenden Weg hinter sich. Sie haben ein erhöhtes Risiko für „psychosomatische“ Krankheiten und psychische Störungen jeder Art. Hier spielen Bindungspersonen eine große Rolle. Sie werden über Risiko- und Schutzfaktoren aufgeklärt sowie über den Neuaufbau von wertvollen Beziehungen. Sie erweitern Ihren methodischen Handwerkskoffer für die Arbeit mit sogenannten „auffälligen“ (z.B. ohne Eltern, psychischkranke Eltern(-teile), fremde Herkunft, Behinderung etc.) Kindern, Jugendlichen und jungen Erwachsenen.

„Die Dunkelheit frisst mich auf.“ – Depressionen bei Mädchen & Jungen sowie jungen Erwachsenen

Termine: 6.11.2023 – 9:30 Uhr bis 7.11.2023 – 16:15 Uhr

Seminar-Nr.: 408-23-0S | **Gebühr:** 250,00 €

Seminarleitung: Heidrun Wendel

Zielgruppe: Pädagogische Fachkräfte und alle Interessierten, die mit „auffälligen“ Menschen (Kindern und Jugendlichen sowie jungen Erwachsenen) arbeiten (wollen)

Mind. 12% aller Jungen und mind. 20% aller Mädchen leiden bis zur Volljährigkeit mindestens einmal unter einer Depression. Leider wird nur die Hälfte aller Erkrankungen erkannt. Dabei sind die Symptome eher unspezifisch: Ständige Traurigkeit, Antriebslosigkeit, Aggressivität, Unkonzentriertheit etc.

Im Verlauf der Pandemie hat sich die psychische Gesundheit von Kindern und Jugendlichen weiter verschlechtert. Wir informieren Sie über das Krankheitsbild, die häufigen Ursachen und stellen Behandlungsmöglichkeiten neben präventiven Schutzfaktoren vor.

„Mütter stärken! – Aber wie?“ – Unterstützung für einen „systemrelevanten Bereich“ in bewegten Zeiten

Termine: 30.03.2023 – 9:30 Uhr bis 16:45 Uhr

Seminar-Nr.: 405-23-0S | **Gebühr:** 170,00 €

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.

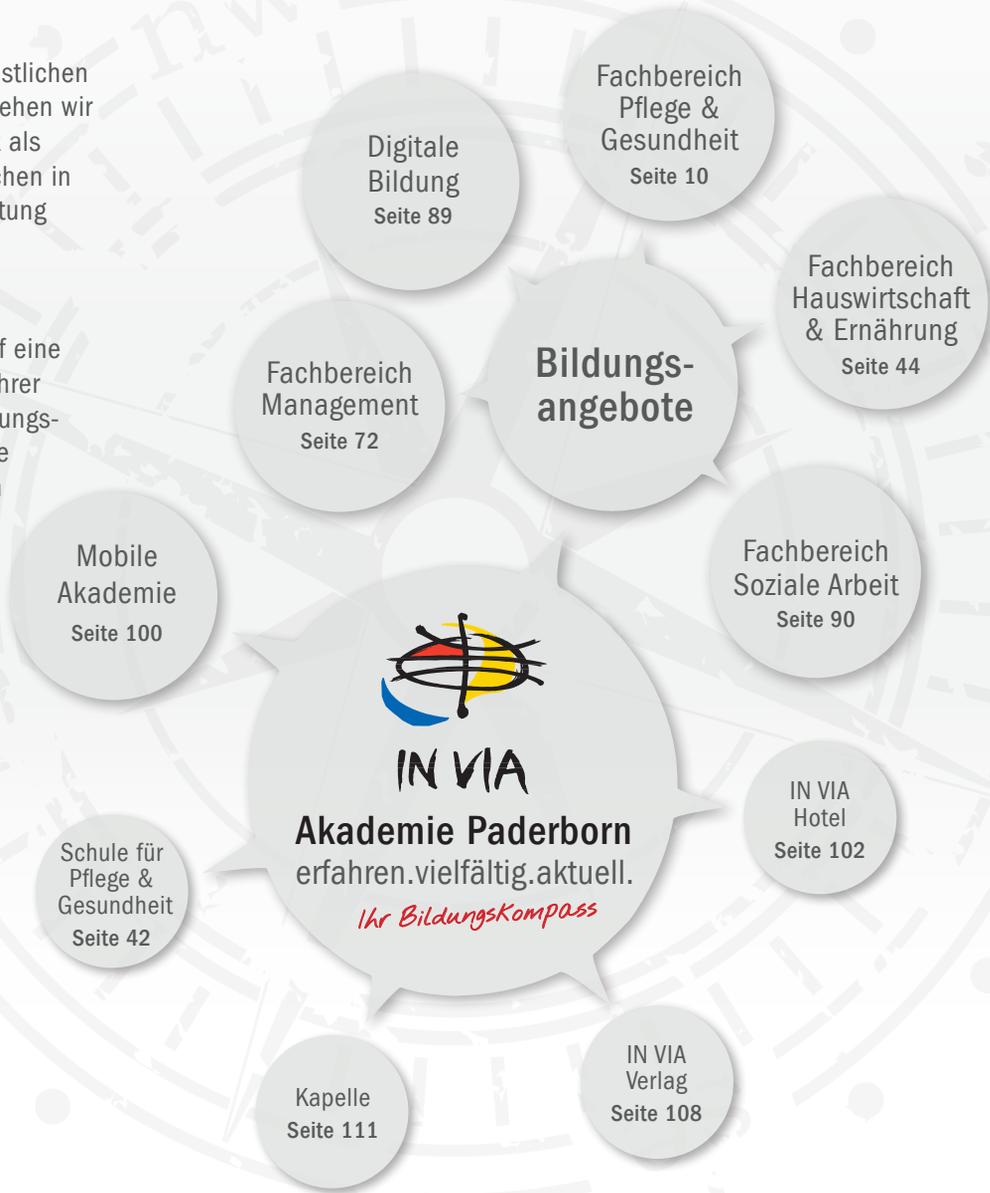
Ein ressourcenorientierter Ansatz in der fachlichen Begleitung soll die Mütter stärken und ihre Handlungskompetenz erhöhen. Dafür werden die Hintergründe beleuchtet, konzeptionelle Grundlagen und methodische Instrumente vorgestellt und trainiert.

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



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.

Unsere Mobile Akademie „on tour“!

*EINRICHTUNGSBEZOGEN.
TEAMORIENTIERT.
WIRTSCHAFTLICH.*



Lernen im Team als Weg zur Unternehmensentwicklung.

Gehen Sie mit uns – Seien Sie dynamisch und flexibel.

Das bringt Sie und Ihre Einrichtung weiter:

- > Themenschwerpunkte und Fragestellungen werden unternehmensintern bearbeitet.
- > Mitarbeiter*innen erhalten das spezifische Know-how für ihren Arbeitsplatz.
- > Neue Ansätze und Problemlösungen werden gemeinsam entwickelt und in die Praxis umgesetzt.
- > Anpassung an Ihre Dienstpläne – von Halbtagesveranstaltungen bis hin zu mehrtägigen Fachweiterbildungen.
- > Wirtschaftliche Vorteile durch Wegfall von Reisekosten und -zeit.



Susanne Klein
Schwerpunkt:
Pflege & Gesundheit



Helga Weber
Schwerpunkt:
Management, Hauswirtschaft & Soziale Arbeit

Sie haben Interesse an Inhouse-Veranstaltungen
der Mobilien Akademie exklusiv für und in Ihrer Einrichtung?

Kontaktieren Sie uns!

Tel. 05251 2908-38
Fax 05251 2908-29
info@invia-akademie.de

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



Nutzen Sie unsere Erfahrungen in der Konzeption passgenauer Angebote zur Verknüpfung von Bildungsbedarfen und Unternehmenszielen.

Profitieren Sie von der hohen Fachlichkeit und Beratungskompetenz unserer Dozent*innen

Eine kleine Auswahl gern gebuchter Themenbereiche:

PFLEGE & GESUNDHEIT

- + Management im Gesundheitswesen
- + Betreuungsarbeit
- + Behindertenhilfe
- + Gerontopsychiatrische Pflege
- + Palliative Care und Hospizarbeit
- + Praxisanleitung
- + Expertenstandards

MANAGEMENT

- + Teamentwicklung und Perspektivarbeit
- + Krisen- und Konfliktmanagement
- + Ablauforganisation und Schnittstellenmanagement
- + Projekt- und/oder Prozessorganisation
- + Zeitmanagement
- + Onboarding
- + Gesundheits- und Stressprävention

HAUSWIRTSCHAFT & ERNÄHRUNG

- + Kommunikation und Teamentwicklung
- + Prozessmanagement und Konzeptentwicklung
- + Nachhaltigkeit
- + 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 Jahresprogramms!



IN VIA Hotel ★★★



„Wir begrüßen Sie
in unserem Hotel mit
neuester Tagungstechnik
und bestem Service
getreu dem Motto -
bei uns ist Ihre
Veranstaltung
in besten Händen!“

Edeltraud Glahn,
Leiterin IN VIA Hotel



Ihr barrierefreies Tagungshotel

Im Herzen Paderborns steht
unser traditionsreiches Haus -
Ihr Lernort und komfortables Hotel!

RICHTIG. GUT. UNTERGEBRACHT.



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 Reception

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 Hotel-
klassifizierung
mit 3 Sternen



**WIR SIND
AUSGEZEICHNET!**
Mit dem Traveller
Review Award 2022
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 Koozeptionen 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 Verfügung. 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.

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.



UNSER HINWEIS

Fragen Sie auch nach unseren Catering-Angeboten für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern.

” „Damit Ihr Event ein Erfolg wird – steht Ihnen unser Team mit Rat und Tat zur Seite“



Erfahrungsaustausch mit Kolleg*innen in Regensburg und Freiburg

Die Geschäftsführer*innen und Akademieleitungen der Caritas-Akademien Deutschland treffen sich regelmäßig zum Erfahrungsaustausch und zur Weiterentwicklung innovativer, bundesweiter Konzepte.

Im Herbst 2021 fand das Treffen in der Katholischen Akademie für Berufe im Gesundheits- und Sozialwesen in Bayern e.V. in Regensburg statt. Neben der Tagung fand ein Ausflug zum Donaudurchbruch statt.



Im April 2022 stand der Besuch in der Fortbildungs-Akademie des Deutschen Caritasverbandes e.V. in Freiburg auf dem Programm – inklusive des Besuchs eines Weingutes.



Die IN VIA Akademie bei Microsoft Berlin

Microsoft Berlin ist richtig spannend. Wir haben hier unser Wissen um die Möglichkeiten von zukunftsweisenden virtuellem Lernen und dem Einsatz künstlicher Intelligenz vertieft. Einen hochinteressanten Nachmittag – gestaltet durch Andre Hansel (Manager of Program and Operations) erlebten wir gemeinsam mit unserer Generalsekretärin Barbara Denz und unseren Vorständinnen von IN VIA Deutschland Prof. Dr. Katrin Keller und Prof. Dr. Kathrin Bieler.



Altenpflegemesse im April 2022 in Essen

Auf einem Stand der Altenpflegemesse hat sich Bildungsreferentin Xenia Romadina zusammen mit den Projektpartnern des KombiNa-Projektes mit interessierten Besuchern zum Thema „Energieeffizienz und Nachhaltige Hauswirtschaft“ vernetzt.

Deutscher Hauswirtschaftskongress, das Branchenereignis im Mai 2022 – die IN VIA Akademie war dabei

Fast 400 Engagierte aus der Hauswirtschaft, aus Politik und Gesellschaft, aus Praxis und Wissenschaft diskutierten zwei Tage lang im Tagungshaus Schloss Herrenhausen in Hannover, wie man professionelle Hauswirtschaft zukunftsfähig machen kann.



Foto: rhw management

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. Das Weiterbildungsstipendium:

Begabtenförderung und berufliche Bildung für junge Fachkräfte unter 25 Jahren
Ausführliche Informationen unter: www.sbb-stipendien.de/weiterbildungsstipendium

3. Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG; Aufstiegs-BAföG):

Ausführliche Informationen finden Sie unter: www.aufstiegs-bafög.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. Der Bildungsscheck für Nordrhein-Westfalen (NRW): www.mags.nrw/bildungsscheck

Bildungsurlaub

Beschäftigte haben einen gesetzlichen Anspruch auf Weiterbildung während ihrer Arbeitszeit.
Ausführliche Informationen finden Sie unter: www.bildungsurlaub.de/home.html

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.

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.

MIT 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.



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 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.

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:

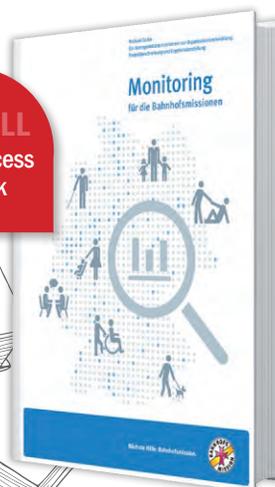
Jutta Becker, Kaufmännische Leitung
Tel. 05251/2908-35
j.becker@invia-akademie.de

Bücher aus unserem Verlagsprogramm



Verlagsprogramm, Infos zu den einzelnen Büchern und Bestellungen finden Sie über:
www.invia-akademie.de/verlag

AKTUELL
Open Access
E-Book



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.

Landesarbeitsgemeinschaft für katholische Erwachsenen- und Familienbildung in Nordrhein-Westfalen e.V.
www.lag-kefb-nrw.de

CaritasAkademien.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



Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend

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 Weiterbildungsgesetz (WBG) des Landes NRW anerkannt und gefördert.
www.schulministerium.nrw.de

Im Überblick – UNSERE BILDUNGSPARTNER

Caritasverband
für das Erzbistum
Paderborn e.V.



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

Weiterbildung an der katho

Erweitern Sie Ihr berufliches Profil. Mit unseren Seminaren, Zertifikatskursen und weiterbildenden Masterstudiengängen für soziale und pflegerische Berufe.

www.katho-nrw.de/weiterbildung



katho

Katholische Hochschule **Nordrhein-Westfalen**
Catholic University of Applied Sciences



Verband katholischer
Altenhilfe | Paderborn

Vielfältige Möglichkeiten in der Altenhilfe

Der Verband katholischer Altenhilfe Paderborn 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.

Connex ist Hersteller von Vivendi, der marktführenden Software für Einrichtungen im Sozial- und Gesundheitswesen. Über 300.000 Pflege- und Betreuungskräfte arbeiten mit der Fachsoftware für Klienten-, Pflege-/Betreuungs- und Personalmanagement. Mithilfe der integrierten Serviceplattform Vivendi Assist vernetzt Connex Einrichtungen, Institutionen, Dienstleister, Plattformen sowie das Internet der Dinge (IoT) und stellt digitale Dienste gebündelt, einfach und sicher zur Verfügung.

www.connex.de

connex
VIVENDI

” Hier finden Sie eine kleine Auszeit fern des Alltags - Ruhe und Zeit für sich selbst!“

EIN ORT DER STILLE & ANDACHT

RICHTIG. GUT. MEDITEREN.

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 rund 500 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



**Schule für Pflege und
Gesundheit Paderborn**



BBT-Gruppe

Mit Kompetenz und Nächstenliebe
im Dienst für die Menschen



Stiftung

**Reichsbund
Freier
Schwestern**

„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 Präsenz-
veranstaltungen genießen
Vorteile in unserem Hotel!

IHR AKADEMIEPREIS

Übernachtung
mit Frühstück

74,00 €



UNSER TIPP:

Geben Sie Ihren
Übernachtungs-
und Verpflegungs-
wunsch 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 Anreisepfad erhalten Sie rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn.

Veranstaltungspreis

Im Veranstaltungspreis sind das Mittagessen und die Veranstaltungstränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser und Apfelschorle) bei Präsenzveranstaltungen 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 Rechnungsbeitrages. 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, 12. Juli 2022

Sofern Sie kein Jahresprogramm mehr von uns erhalten möchten, können Sie sich einfach bei uns per Mail abmelden, unter info@invia-akademie.de.



KIRWALD

Natürlich Wohnen seit 1932



KLEINMÖBEL

PADERBORN-
ACCESSOIRES

DEKORATIVE
LEUCHTEN

GESCHENKE

POLSTERMÖBEL,
KISSEN, DECKEN

AUSSERGEWÖHNLICH. ANDERS.

Exklusive Marken, Maßfischlerei, 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

MEHR ERFAHREN MEHR VERSTEHEN MEHR GLAUBEN

Bestellen Sie für **4 Wochen**
Ihr **kostenfreies** Probeexemplar.
Die Lieferung endet automatisch.



**BESTELLUNGEN FÜR PRINT- UND E-PAPER
ONLINE UNTER:
WWW.DERDOM.DE/DER-DOM-ABONNEMENT
ODER PER TELEFON: 05251 / 1 53 - 204**

Anzeige **Der Dom**

KATHOLISCHES MAGAZIN IM ERZBISTUM PADERBORN



WELT-
GRÖSSTES
COMPUTER-
MUSEUM



EVOLUTIONÄR

Von Tontafel bis Twitter