



KLÜH AKADEMIE

FORT- UND WEITERBILDUNG 2022



VORWORT

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

wir freuen uns, Ihnen in diesem Jahr zum 9. Mal einen neuen Schulungskatalog präsentieren zu können. Die Schulungskonzepte der Akademie haben wir entsprechend den Bedürfnissen der letzten 2 Jahre angepasst und bieten weiterhin, neben den Präsenzs Schulungen, auch Online-schulungen via Zoom an.

Um während der Präsenzs Schulungen für Ihren bestmöglichen Schutz zu sorgen, bleibt die Akademie weiterhin mit einem leistungsfähigen Luftreinigungsgerät ausgestattet, welches während der Seminare für beste Raumluftqualität sorgt. Vorhandene Bakterien und Viren (insbesondere auch Covid-19-Viren) in der Luft können so um 99,9% reduziert werden. Alle angebotenen Onlineschulungen finden über Zoom statt. Das Tool ist im Unternehmen etabliert, ist einfach und intuitiv zu bedienen und wurde in den vergangenen 2 Jahren von allen Teilnehmer*innen und Dozent*innen als gut und praktikabel empfunden.

Wichtig war es uns auch, in die Konzeption der Schulungsangebote die Anregungen aus dem Management, die Erkenntnisse aus den Auswertungsbögen der Seminarteilnehmer*innen sowie die Hinweise aus den jährlichen Mitarbeitergesprächen einzubeziehen.

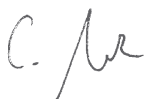
Auch in diesem Jahr bleibt die Klüh Akademie durch den TÜV Austria zertifiziert. Dies ermöglicht eine gleichbleibend hohe Qualität der angebotenen Maßnahmen und der eingesetzten Dozent*innen.

Für die Seminare des Schulungskatalogs 2022 gelten die schon bekannten Regeln: Anmeldungen müssen grundsätzlich von Teilnehmenden und Vorgesetzten unterschrieben werden (die Anmeldeformulare finden Sie wie gewohnt auf den letzten Seiten des Schulungskatalogs oder im Intranet (klüh:connect). Da die Anzahl der Teilnehmenden für die einzelnen Maßnahmen begrenzt ist, empfehlen wir Ihnen, uns so früh wie möglich Ihre Anmeldung zu übersenden.

Die Klüh Akademie kann auch für das neue Schulungsjahr 2022 wieder auf zahlreiche hochklassige interne und externe Trainer*innen zurückgreifen, die es uns ermöglichen, für Sie ein attraktives Schulungsprogramm zu gestalten. Neu im Programm sind zwei Schulungen aus dem Angebot der Firma Haufe. Mehr dazu finden Sie auf den Seiten 15 und 16. Auch unsere langjährige Trainerin Frau Rita Strackbein hat das Schulungsangebot auf unsere Bedürfnisse angepasst und bietet Ihnen nun eine Schulung zum Thema „Mitarbeiter*innen führen und motivieren in schwierigen Zeiten“ an. Weitere Infos zur Schulung finden Sie auf Seite 12.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern des Schulungskataloges 2022 und freuen uns schon darauf, Sie demnächst in der Klüh Akademie begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen
Klüh Service Management GmbH



Christian Frank
Geschäftsführer



Rüdiger Wolf
Personalleiter



INHALTSVERZEICHNIS

03 – Vorwort 06 – Verzeichnis Trainer*innen

01

SPARTENÜBERGREIFENDE SEMINARE

MANAGEMENTKOMPETENZ

- 10 – Advanced Leadership
- 11 – Leadership-Programm
- 12 – Mitarbeiter führen und motivieren in schwierigen Zeiten
- 13 – Grundlagen der Personalführung
- 14 – Vom*von der Mitarbeiter*in zur Führungskraft
- 15 – Schwierige Mitarbeiter*innen führen
- 16 – Psychologie der Gesprächsführung
- 17 – Personalwirtschaft/Arbeitsrecht
- 18 – Datenschutzgrundverordnung
- 19 – Betriebliches Eingliederungsmanagement/Krankenstandsmanagement
- 20 – Betriebsverfassungsrecht 1
- 21 – Betriebsverfassungsrecht 2

SOZIALE KOMPETENZ

- 22 – Zeitmanagement
- 23 – Zeit- und Selbstmanagement – Online
- 24 – Train the Trainer
- 25 – Effektive Besprechungen leiten
- 26 – Professionelles Moderieren von Workshops und Meetings – Online
- 27 – Kommunikationstraining – als Präsenz- und Onlineschulung
- 28 – Konfliktmanagement – als Präsenz- und Onlineschulung

PERSÖNLICHE WEITERQUALIFIZIERUNG

- 29 – Grundlagen der Rhetorik
- 30 – Rhetorik-Aufbaukurs
- 31 – Sicheres Auftreten im beruflichen Alltag
- 32 – Richtiges Verhalten am Arbeitsplatz – kleiner Knigge für Azubis
- 33 – Telefontraining für Azubis
- 34 – Professionelle Telefonate führen
- 35 – Projektmanagement
- 36 – Verkaufserfolg durch persönliche Wirkung

EDV-SEMINARE

- 37 – MS Word
 - MS Excel Grundkurs
 - MS Excel Aufbaukurs
- 38 – MS Excel Grund- und Aufbaukurs Onlineschulung per Zoom
- 39 – MS PowerPoint
 - MS Outlook
- 40 – Professionelle Korrespondenz für E-Mail und Brief
- 41 – Bewerbermanagement-Workshop
- 42 – ProFakt
- 43 – CAS genesisWorld
- 44 – Cockpit
- 45 – Budgetschulung

BETRIEBLICHES GESUNDHEITS-MANAGEMENT

- 46 – Work-Life-Balance Workshop
- 47 – Fokus statt Multitasking
- 48 – Leistungsstark und dynamisch durchstarten
- 49 – Umgang mit Sucht und psychischen Störungen im betrieblichen Alltag
- 50 – Bodyweight Training – fit ohne Geräte
- 51 – Resilienz
- 52 – Achtsamkeit
- 53 – Eco Safety Training
- 54 – Erste Hilfe-Grundlehrgang
- 55 – Erste Hilfe-Auffrischung

SONSTIGES

- 56 – Fuhrparkschulung – Online
- 57 – Einblicke in die Welt der Klüh-IT- Onlineschulung per Zoom

02

FACHSEMINARE CLEANING/CLINIC SERVICE

- 60 — Grundlagenschulung 1
- 61 — Grundlagenschulung 2
- 62 — Grundlagenschulung 3
- 63 — Staatl. geprüfte*r Desinfektor*in, Grundlehrgang
- 64 — Staatl. geprüfte*r Desinfektor*in, Aktualisierungslehrgang
- 65 — ProBest – die elektronische Bestellung von Reinigungsmaterial
- 66 — BWL und Controlling
- 67 — Digiclean®
- 68 — Fachwirt*in für Reinigungs- und Hygienemanagement
- 69 — Geprüfte*r Vorarbeiter*in (FA)
- 70 — Fortbildung zur zertifizierten Objektleitung (BIV)
- 72 — Geprüfte*r Geselle*in Gebäude-reinigung, Vorbereitungslehrgang
- 73 — Meisterkurs Gebäudereinigung, Vorbereitungslehrgang
- 74 — Grundseminar für Sicherheitsbeauftragte Cleaning/Clinic Service
- 75 — Gefährdungsbeurteilungen
- 76 — E-Learning – Unterstützung von Lehr-/Lernprozessen
- 77 — Service-Manager (FA)
- 78 — Deutsch als Fremdsprache

03

FACHSEMINARE CATERING

- 82 — DigiRev und DigiSupply
- 84 — Desserts und Süßspeisen
- 85 — Barista-Workshop
- 86 — SelfCookingCenter® 5 Senses Basis-Seminar
- 87 — FRIMA VarioCooking Center®
- 88 — Qualifizierung ICA Küchenassistent*in
- 89 — Diätverpflegungshelfer*in (IHK)

- 90 — Qualifizierung zum*zur ICA Prozess-Manager*in
- 91 — IHK-Zertifikatslehrgang „Catering Management“
- 92 — Qualifizierung zum*zur Teamleiter*in Gastronomie (IHK)
- 93 — Qualifizierung zur kfm. Betriebsleitung Gastronomie (IHK)
- 94 — Weiterqualifizierung zur kfm. Bereichsleitung Gastronomie (IHK)
- 95 — Trainee-Programme
- 96 — Grundseminar für Sicherheitsbeauftragte Catering
- 97 — Arbeitsschutz für Nachwuchsführungskräfte
- 98 — Arbeitsschutz in Großküchen

04

FACHSEMINARE SECURITY

- 102 — Telefontraining für Empfang und Telefonzentrale
- 103 — Dienstbegleitende Weiterbildung Security
- 104 — Fernlehrgang „Geprüfte Schutz- und Sicherheitskraft“ (IHK)
- 105 — Vorbereitung zur Sachkundeprüfung § 34a Gewerbeordnung
- 106 — Unterweisung zum*zur Brandschutz- helfer*in nach ASR A2
- 107 — Ausbildung zum*zur Sicherheitsbeauftragten in der Sicherungsdienstleistung
- 108 — Ausbildung zum*zur Sicherheitskontrollleur*in (Teil A + Teil B)
- 109 — E-Learning – Unterstützung von Lehr-/Lernprozessen durch digitale Medien oder Werkzeuge
- 111 — Anmeldebogen