



KLÜH AKADEMIE

FORT- UND WEITERBILDUNG 2024



VORWORT

Liebe Mitarbeiterinnen und liebe Mitarbeiter,

in Ihren Händen halten Sie den Katalog der Klüh Akademie für das Jahr 2024 oder vielleicht lesen Sie diesen online. Ein erfolgreiches Jubiläumsjahr 2023 liegt hinter uns. Die Zahl der Anmeldungen im 10. Jahr hat im Vergleich zu den Vorjahren stark zugenommen und viele Veranstaltungen konnten wieder in Präsenz durchgeführt werden.

Qualifiziertes Personal ist gerade in Zeiten von Fachkräftemangel ein hohes Gut! Um Branchenstandards besser zu erfüllen, setzen wir auf Innovationen und Prozessoptimierungen. Nur so können wir auf Dauer wettbewerbsfähig bleiben. Dies gelingt uns durch die zahlreichen angebotenen und erfolgreich absolvierten Aus- und Weiterbildungen. Ein angesehener Abschluss wirkt sich nachhaltig auf die Zufriedenheit und Bindung unserer Mitarbeitenden und damit auf die gesamte Unternehmensleistung aus.

Im Rheinland gilt die Redewendung: „Beim ersten Mal haben wir es ausprobiert, beim zweiten Mal ist es schon Tradition und beim dritten Mal Brauchtum!“ Einige von Ihnen wissen, worüber wir sprechen. In 2023 starteten wir eine neue Veranstaltungsserie. An drei Terminen konnten wir Fach- und Führungskräfte aus den Niederlassungen und Mitarbeitende aus den Verwaltungen in Düsseldorf zum Onboarding willkommen heißen. Wir freuen uns über die vielen positiven Rückmeldungen zu den Veranstaltungen, welche wir in 2024 fortsetzen werden.

Brauchtum hat immer etwas mit Gemeinschaft zu tun und auch diese pflegen wir in der Klüh Akademie. Daher unser Entschluss für 2024, weniger online und wieder mehr Präsenz. Für eine Onlineschulung muss kein Koffer gepackt werden und der Zeitaufwand hält sich in Grenzen. Sie ersetzt aber kein persönliches Treffen und ein gutes Gespräch. Der persönliche Austausch mit Kollegen und Kolleginnen in unserer digitalen Welt wird immer wichtiger und schafft Verständnis und Akzeptanz über die gesamte Klüh-Gruppe hinweg.

Die Klüh Akademie wurde in diesem Jahr durch den TÜV Austria wieder erfolgreich zertifiziert. Die gleichbleibend hohe Qualität der angebotenen Maßnahmen und der eingesetzten Dozenten und Dozentinnen wurde erneut bestätigt.


Wie gewohnt, finden Sie auf den letzten Seiten des Schulungskatalogs oder im Intranet (klüh:connect) die Anmeldeformulare. Bitte holen Sie die Genehmigung Ihres*Ihrer Vorgesetzten mit Ihrer Anmeldung ein und senden Sie das Formular an akademie@klueh.de. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, so bitten wir um frühzeitige Anmeldung.

Wir freuen uns darauf, Sie in diesem Jahr zu unseren vielseitigen Seminaren, Workshops und Kursen in der Klüh Akademie in Düsseldorf oder online begrüßen zu dürfen, die sich sowohl auf Ihre fachliche als auch auf Ihre persönliche Weiterentwicklung fokussieren.

Ergreifen Sie jetzt Ihre Gelegenheit und sichern Sie sich Ihren Platz in unserer Klüh Akademie!

Mit freundlichen Grüßen

Klüh Service Management GmbH



Christian Frank
Geschäftsführer



Viktoria Kaiser
Personalleiterin



INHALTSVERZEICHNIS

03 — Vorwort

04/05 — Teilnahmevoraussetzungen

01



SPARTENÜBERGREIFENDE SEMINARE

MANAGEMENTKOMPETENZ

- 12 — Advanced Leadership
- 13 — Leadership-Programm
- 14 — Grundlagen der Personalführung
- 15 — Vom/Von der Mitarbeitenden zur Führungskraft
- 16 — Psychologie der Gesprächsführung
- 17 — Personalwirtschaft/Arbeitsrecht
- 18 — Datenschutzgrundverordnung
- 19 — Betriebliches Eingliederungsmanagement/Krankenstandsmanagement
- 20 — Betriebsverfassungsrecht 1
- 21 — Betriebsverfassungsrecht 2
- 22 — Einfach Visualisieren
- 23 — Führen ohne Vorgesetztenfunktion **NEU**
- 24 — Feedbacks professionell geben und nehmen **NEU**

SOZIALE KOMPETENZ

- 25 — Zeit- und Selbstmanagement
- 26 — Train the Trainer
- 27 — Interkulturelle Kompetenzentwicklung **NEU**
- 28 — Professionelles Moderieren von Workshops und Meetings
- 29 — Kommunikationstraining
- 30 — Konfliktmanagement

PERSÖNLICHE WEITERQUALIFIZIERUNG

- 31 — Grundlagen der Rhetorik
- 32 — Rhetorik-Aufbaukurs 1
- 33 — Rhetorik-Aufbaukurs 2
- 34 — Future Skills im Job **NEU**
- 35 — Richtiges Verhalten am Arbeitsplatz – kleiner Knigge für Azubis
- 36 — Telefontraining für Azubis
- 37 — Professionelle Telefonate führen
- 38 — Projektmanagement

- 39 — Verkaufserfolg durch persönliche Wirkung
- 40 — Business Kommunikation auf Englisch

EDV-SEMINARE

- 41 — MS Word
 - MS Excel Grundkurs
 - MS Excel Aufbaukurs
- 42 — MS PowerPoint
 - MS Outlook
- 43 — Professionelle Korrespondenz für E-Mail und Brief
- 44 — ProFakt
- 45 — CAS Genesisworld
- 46 — Cockpit

BETRIEBLICHES GESUNDHEITSMANAGEMENT

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

SONSTIGES

- 56 — Fuhrparkschulung – Online
- 57 — Fahrsicherheitstraining
- 58 — Onboarding

02

FACHSEMINARE CLEANING/CLINIC SERVICE

- 62 — Grundlagenschulung 1
- 63 — Grundlagenschulung 2
- 64 — Grundlagenschulung 3
- 65 — Staatl. geprüfte*r Desinfektor*in, Grundlehrgang
- 66 — Staatl. geprüfte*r Desinfektor*in, Aktualisierungslehrgang
- 67 — ProBest – die elektronische Bestellung von Reinigungsmaterial
- 68 — Fachkraft zur Hygienesicherheit nach DIN 13063
- 69 — Digiclean®
- 70 — Fachwirt*in für Reinigungs- und Hygienemanagement
- 71 — Geprüfte*r Vorarbeiter*in (FA)
- 72 — Fortbildung zur zertifizierten Objektleitung (BIV)
- 74 — Geprüfte*r Geselle*in Gebäudereinigung, Vorbereitungslehrgang
- 75 — Meisterkurs Gebäudereinigung, Vorbereitungslehrgang
- 76 — Grundseminar für Sicherheitsbeauftragte Cleaning/Clinic Service
- 77 — Gefährdungsbeurteilungen
- 78 — E-Learning – Unterstützung von Lehr-/Lernprozessen
- 79 — Service-Manager (FA)
- 80 — Deutsch als Fremdsprache

03

FACHSEMINARE CATERING

- 84 — DigiSupply
- 85 — Grundlagenschulung
- 86 — Desserts und Süßspeisen
- 87 — Barista-Workshop
- 88 — Rational Live
- 89 — Diätverpflegungshelfer*in (IHK)
- 90 — Qualifizierung zum*zur ICA Prozess-Manager*in

- 91 — Qualifizierung zum*zur Teamleiter*in Gastronomie (IHK)
- 92 — Qualifizierung zur kfm. Betriebsleitung Gastronomie (IHK)
- 93 — Weiterqualifizierung zur kfm. Bereichsleitung Gastronomie (IHK)
- 94 — Deutsch in der Gastronomie
- 95 — Erfolgreicher Umgang mit Reklamationen
- 96 — Spezialist*in für Hygienemanagement (IHK)
- 97 — Vorbereitung auf die externe Abschlussprüfung
- 98 — Basisseminar für Sicherheitsbeauftragte

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