



KLÜH AKADEMIE

FORT- UND WEITERBILDUNG 2021



VORWORT

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

wir freuen uns besonders, Ihnen in diesem Jahr den neuen Schulungskatalog der Klüh Akademie präsentieren zu können. Ein aufwühlendes halbes Jahr liegt hinter uns. Es war mit vielen Ungewissheiten, Entbehrungen und Umstellungen verbunden. Gerade in turbulenten Zeiten ist es besonders wichtig, auf die Gesundheit unserer Mitarbeiter*innen zu achten. Demnach haben wir für Sie in diesem Jahr den Fokus auf Gesundheitsthemen gelegt. Neu im Programm sind unter anderem die Seminare Resilienz und Achtsamkeit.

Corona hat uns auch gelehrt, dass die Digitalisierung im Schulungsbereich eine immer wichtigere Rolle spielen wird. Aus diesem Grund haben wir zum ersten Mal „virtuelle Liveschulungen“ mit ins Programm aufgenommen. Um eine gute Qualität der Schulungen zu gewährleisten, bitten wir alle Teilnehmenden um einen regen Austausch und um Feedback. Eine weitere Neuerung in der Klüh Akademie ist ein innovativer Luftreiniger. Dieser sorgt während der Seminare für beste Raumluftqualität. Feinstaub, Bakterien und Viren (auch Covid-19) können so um 99,9% reduziert werden.

Die Zertifizierung der Klüh Akademie durch den TÜV Austria hat sich inzwischen als Standard etabliert. Auch in diesem Jahr wurde die Re-Zertifizierung erfolgreich absolviert. Hierdurch wurde die gleichbleibend hohe Qualität der von der Klüh Akademie angebotenen Maßnahmen und der eingesetzten Trainer*innen somit erneut vom TÜV Austria bestätigt.



Für die Seminare des Schulungskatalogs 2021 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 Zahl der Teilnehmenden für die einzelnen Maßnahmen begrenzt ist, empfehlen wir Ihnen, uns so früh wie möglich Ihre Anmeldung zu übersenden. Die Vergabe der Seminarplätze erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen. Sie können sich ab sofort für alle Maßnahmen anmelden, auch wenn diese erst zum Ende des Jahres 2021 stattfinden.

Auch in diesem Jahr kann die Klüh Akademie wieder auf zahlreiche hochklassige interne und externe Trainer*innen zurückgreifen, die es uns ermöglichen, für Sie ein attraktives Schulungsprogramm zu gestalten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Durchblättern des neuen Schulungskataloges 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*innen führen und motivieren im komplexen Umfeld
- 13 — Grundlagen der Personalführung
- 14 — Vom*von der Mitarbeiter*in zur Führungskraft
- 15 — Personalwirtschaft/Arbeitsrecht
- 16 — Datenschutzgrundverordnung
- 17 — Betriebliches Eingliederungsmanagement/Krankenstandsmanagement
- 18 — Betriebsverfassungsrecht 1
- 19 — Betriebsverfassungsrecht 2

SOZIALE KOMPETENZ

- 20 — Zeit- und Selbstmanagement – Modul 1
- 21 — Zeit- und Selbstmanagement – Modul 2
- 22 — Zeit- und Selbstmanagement per Zoom
- 23 — Train the Trainer
- 24 — Effektive Besprechungen leiten
- 25 — Professionelles Moderieren von Workshops und Meetings per Zoom
- 26 — Kommunikationstraining
- 27 — Konfliktmanagement

PERSÖNLICHE WEITERQUALIFIZIERUNG

- 28 — Grundlagen der Rhetorik
- 29 — Rhetorik-Aufbaukurs
- 30 — Sicherer Umgang mit Geschäftspartnern (Business-Knigge)
- 31 — Richtiges Verhalten am Arbeitsplatz – kleiner Knigge für Azubis
- 32 — Telefontraining für Azubis
- 33 — Professionelle Telefonate führen
- 34 — Projektmanagement
- 35 — Verkaufserfolg durch persönliche Wirkung

EDV-SEMINARE

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

BETRIEBLICHES GESUNDHEITSMANAGEMENT

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

SONSTIGES

- 55 — Fuhrparkschulung
- 56 — Einblicke in die Welt der Klüh-IT-Onlineschulung per Zoom

02

FACHSEMINARE CLEANING/CLINIC

- 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 Gebäudereinigung, Vorbereitungslehrgang
- 73 – Meisterkurs Gebäudereinigung, Vorbereitungslehrgang
- 74 – Grundseminar für Sicherheitsbeauftragte Cleaning/Clinic
- 75 – Gefährdungsbeurteilungen
- 76 – E-Learning – Unterstützung von Lehr-/Lernprozessen
- 77 – Service-Manager (FA)
- 78 – Deutsch als Fremdsprache

03

FACHSEMINARE CATERING

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

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

04

FACHSEMINARE SECURITY

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