

HYGIENEMANAGEMENT FÜR HOUSEKEEPING, WELLNESS UND SPA

Kursnummer: 5111

19.04.2021

Zeitraum: ganztägig von 9:00bis 18:00 Uhr

Abschluss: Teilnahmebescheinigung

Lernform: Vollzeit

Dauer: 9 Stunden

Ort: IHK-Akademie Mittelfranken - Rothenburg, Kreuzerstr. 8, 91541
Rothenburg

Preis: 320,00 (inkl. Seminarunterlagen, Tagungsgetränke und Mittagessen)

BESCHREIBUNG

Die meisten Hotels werben mit Parkplätzen, einem schnellen Wlan, oder der Designerlampe für das Hotel. Geld wird mit dem Bett verdient insofern man die Ansprüche der Kunden erfüllt.

Neue Technologien und neue Materialien erfordern auch mehr Fachwissen im Housekeeping. Die Anforderungen der Gäste steigen und die Abgrenzung zum Mitbewerber wird immer schwieriger. Gut, wenn man mit neuen Ideen und Schwerpunkten etwas dagegen setzen kann.

ZIELGRUPPE

Housekeeping, Hausdame, Sub-Unternehmen der Hotelbetriebe

Voraussetzung: Keine

INHALTE

- Gesetzliche Anforderung im Housekeeping
- Chemische Grundlagen / Neue Technologien / Gefahrenstoffe
- Wellnessbereich, Fitnessbereich, Sauna
- Kosmetik- und Massagen und entsprechende Anforderungen
- Zimmer für Allergiker & Bettenmanagement
- Schädlinge: Von Spinnen bis zu Ratten / Schädlings-Monitoring
- Problemlösungen (Schimmel), Teppiche, Gerüche oder Silikonfugen
- Eigenkontrolle als Absicherung / Legionellen Management
- Neue Materialien / Antibakteriell arbeiten und Kosten sparen
- Reinigungspläne & Desinfektionspläne erstellen
- Arbeitskleidung / Hautschutz / Schutzhandschuhe
- Lappensystem und Farbsysteme
- Sprachen – IFSG
- Dokumentation und erstellen eines HACCP Systems

Unser Referent

Thomas Zydeck ist Unternehmer, Sachverständiger für Betriebs- und Anlagenhygiene sowie Autor von „Die neue Lebensmittelverordnung (LMIV)“ in Kooperation mit der DIHK sowie „Was der Gastwirt wissen muss“