

Recht und Gesetz für die Hauswirtschaft

Worauf es in der Praxis ankommt

Gesetze, Verordnungen und andere normative Regelungen verändern sich schneller, als manchem lieb ist. Nicht selten hat man in der Hetze des Alltags den Überblick verloren und handelt nicht mehr rechtskonform. Bei vielen Verantwortlichen in der Hauswirtschaft hinterlässt dies ein Gefühl der Verunsicherung.

In diesem Seminar erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen Überblick über die wesentlichen rechtlichen Forderungen in Bezug auf Hygiene, Arbeitsschutz und Mitarbeiterführung. Die wichtigsten Inhalte der entsprechenden Verordnungen und Richtlinien werden speziell für den hauswirtschaftlichen Bereich zusammengestellt und Interpretationsmöglichkeiten diskutiert. Im Vordergrund steht die praktische Umsetzung der verschiedenen Vorschriften im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag.

Schwerpunkte

- X** Infektionsschutzgesetz
- X** Trinkwasserverordnung
- X** Lebensmittelhygienerecht – ein Überblick
- X** Biostoff- und Gefahrstoffverordnung
- X** Gesetze und weitere Verordnungen zum Arbeitsschutz
- X** RKI-Richtlinien und wichtige aktuelle DIN-Normen

| | |
|---------------------|--|
| Zielgruppe | Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte |
| Termine | Dienstag, 30. Januar 2018 in Kiel Mittwoch, 11. April 2018 in Hannover Montag, 18. Juni 2018 in München Donnerstag, 04. Oktober 2018 in Köln Mittwoch, 07. November 2018 in Kiel |
| Uhrzeit | 09.30 bis 17.00 Uhr |
| Kosten | 100,00 € für Mitglieder der <i>PariSERVE</i> -Einkaufsgemeinschaft 200,00 € für Mitgliedsorganisationen des Paritätischen 300,00 € für Nichtmitglieder Preise inklusive Seminarverpflegung und Umsatzsteuer |
| Anmeldung | Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich. Bitte beachten Sie unsere AGB. E-Mail: info@pariserve.de / Fax: 0431 53738-999 |
| Referent | Sascha Kühnau |
| Veranstalter | <i>PariSERVE</i> |