



# Fachwirt/in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL)

» 13 Module mit trägerinterner Prüfung und Zertifikat

incl. IHK Zertifikatsprüfung  
Betriebswirtschaftliches Management  
Hauswirtschaft

IHK

Gastronomisches  
Bildungszentrum Koblenz

*Klöber*  
K A S S E L

Wissen für die  
Hauswirtschaft.

„Wer immer tut, was er schon kann,  
bleibt immer das, was er schon ist.“

Henry Ford

## Liebe Interessentin, lieber Interessent,

Fernlehrgänge erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Sie bieten sichere und nachhaltige Wissenserweiterung. KlöberKASSEL bietet seit über 10 Jahren erfolgreich Fernlehrgänge für die Hauswirtschaft an. Die Flexibilität dieser Lernform sowie die persönliche Betreuung mithilfe interaktiver Kommunikationsmittel machen Fernlehrgänge für Berufstätige besonders attraktiv. Sie bestimmen, zu welcher Zeit Sie lernen, ob morgens, mittags oder abends, im Wohnzimmer, bei schönem Wetter im Park oder Ihrem Lieblingscafé. Diese Flexibilität macht es Ihnen einfacher, die Weiterbildung mit Ihrem Privatleben und Ihrem Beruf bestmöglich miteinander zu vereinen.

Alle Lehrgänge sind von der Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU) geprüft und zugelassen. So ist sichergestellt, dass die Fernlehrgänge festgelegten Qualitätsstandards entsprechen.

### Die Vorteile des Fernlernens liegen auf der Hand:

- selbstbestimmtes Lernen
- eigenes Lerntempo
- freie Zeiteinteilung
- kompatibel mit Familienverpflichtungen
- keine / geringe Reisekosten
- keine Fehlzeiten
- nachhaltiges Lernen

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen den Fernlehrgang **Fachwirt/in für hauswirtschaftliches Management** inclusive der **IHK Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft** aus unserem aktuellen Fernlernangebot vor.

Ich unterstütze Sie gerne bei der Entscheidung für den passenden Fernlehrgang und beantworte Ihre offenen Fragen, kontaktieren Sie mich für ein persönliches Gespräch.

Ihre



Marie Christine Klöber  
Geschäftsführerin

KlöberKASSEL  
Wissen für die Hauswirtschaft.  
Leuschnerstraße 62a  
34134 Kassel  
www.kloeber-kassel.de

E-Mail: [fernlernen@kloeber-kassel.de](mailto:fernlernen@kloeber-kassel.de)  
Telefon: 0561 - 58 58 03 58

## Fachwirt/in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL) incl. IHK Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft



es freut uns, dass Sie sich für diesen umfassenden Fernlehrgang interessieren. Er bietet Ihnen eine konsequente Aufbauqualifizierung.

Es ist unserer Überzeugung geschuldet, dass etwas angeboten werden muss, um das Knowhow in Sachen Betriebswirtschaft für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte anzukurbeln.

Der Fernlehrgang orientiert sich konsequent an der hauswirtschaftlichen Praxis, zeichnet sich durch eine ganzheitliche Sicht von hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen aus und ermöglicht Ihnen damit ein zielgruppenorientiertes und wirtschaftliches Handeln im Arbeitsalltag. Das Angebot erweitert das hauswirtschaftliche Berufsprofil um neue Kompetenzen, die eine Fachbereichsleitung ermöglichen.

Sie lernen die wesentlichen Grundlagen des hauswirtschaftlichen Managements kennen. Hauswirtschaftliches Prozessmanagement in Bezug auf mitarbeiter- und kundenbezogene Prozesse sowie Textil-, Reinigungs- und Hygienemanagement bilden einen weiteren Schwerpunkt.

Sie erwerben die nötige Sicherheit bei der Auswahl von Führungsinstrumenten und können sie durch Ihre neue Fachkompetenz zielführend einsetzen. Mit dem Wissen der zu berücksichtigenden rechtlichen Forderungen und der erworbenen Methodenkompetenz können Sie qualitätssichernde Maßnahmen selbstständig entwickeln und im betrieblichen Alltag umsetzen. Der Fernlehrgang schließt mit einer schriftlichen Prüfung und der mündlichen Präsentation der Projektarbeit ab.

Mit der IHK Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft kann KlöberKASSEL einen Abschluss anbieten, der so bislang auf dem hauswirtschaftlichen Bildungsmarkt nicht angeboten werden konnte.

Sie werden beim Lernen, den Hausübungen und der Projektarbeit individuell und persönlich betreut. Der Lehrgang besteht aus 13 Modulen, die Ihnen ein umfassendes Fachwissen bieten.

Sie werden praxisnah in den Lehrgang eingebunden und fachlich begleitet. Eine persönliche Betreuung und Begleitung durch die Referent\*innen / Tutor\*innen runden den Lernerfolg ab. Die Teilnahme ist auch mit einer Hör- oder Körperbehinderung möglich.

**Sie lernen fürs Leben.**

## Ablauf

---

### Lehrbriefe

Der Fernlehrgang besteht aus 13 Modulen. Als reine Fernlernmodule werden 11 Module angeboten. Das heißt, Sie erhalten die Lehrbriefe postalisch zugesendet und erarbeiten sich die Thematik selber, in Ihrem eigenen Tempo. Sie erhalten durch die Lehrbriefe aktuelles Theorie- und Faktenwissen, neue Impulse und methodische Ansätze, um nach Abschluss der Weiterbildung das erlernte Wissen anwenden zu können. Die Lehrbriefe sind modular aufeinander aufgebaut und in sich abgeschlossen. Der Lernstoff ist so bemessen, dass er in den vorgesehen Bearbeitungsintervallen aufgenommen und gedanklich verarbeitet werden kann. Aufgrund des einheitlichen Aufbaus fällt eine Orientierung in den einzelnen Lehrbriefen leicht und vereinfacht das Erschließen der Lerninhalte.

### Präsenzmodule

Der Fernlehrgang beinhaltet zwei Präsenzmodule. Die je zweitägigen Module werden jeweils einmal jährlich angeboten und Sie können in jedem Stadium des Lehrgangs teilnehmen. Wir empfehlen allerdings frühestens eine Teilnahme nach Beendigung des zweiten Moduls. Die Präsenzmodule finden in der IN VIA Akademie in Paderborn statt. Die jeweiligen Termine werden rechtzeitig bekanntgegeben.

### Lernplattform

Während des Lehrgangs haben Sie Zugriff auf die KlöberKassel Lernplattform ILIAS. Sie können über die Lernplattform Ihre Unterlagen einsehen, Zusatzmaterialien erhalten, Wissensfragen und Antworten downloaden sowie ihre Hausarbeiten hochladen.

### Webinare

Der Fernlehrgang beinhaltet 3 vertiefende Webinare zu den Themen Rechtsgrundlagen, Projekt- und Risikomanagement, an denen die Teilnehmenden verpflichtend teilnehmen müssen. Die Inhalte sind jedoch nicht prüfungsrelevant. Die Webinarthemen werden jährlich an drei frei wählbaren Terminen angeboten.

### Wissenscheckfragen

Zur Überprüfung Ihres Lernerfolges werden zu jedem Lehrbrief Wissenscheckfragen beantwortet. Ihre Selbstkontrolle erfolgt durch entsprechende Antwortübersichten. Die Beantwortung der Wissensfragen regt die Selbstreflexion an und bereiten Sie auf die schriftliche Prüfung vor.

### Hausarbeit

Die zu den Modulen anzufertigenden Hausarbeiten stellen den Praxistransfer sicher. Über die Hausarbeiten wird das theoretische Fachwissen anhand konkreter Fragestellungen praxisrelevant vertieft. Die Hausarbeiten werden zur Korrektur eingesendet und es erfolgt eine fachspezifische Rückmeldung und Bewertung. Diese Rückkopplung mit den Tutoren bildet eine Sicherheitsbrücke zum erlernten Wissen. Die Ergebnisse der Hausarbeiten fließen in die Prüfungsnote ein.

## Ablauf

---

### Projektarbeit

Die am Ende des Lehrgangs einzureichende Projektarbeit steht im Kontext zu den Lehrgangsinhalten und Hausarbeiten. Das Thema ist frei wählbar, muss jedoch eine Transferleistung mit betriebswirtschaftlichem Schwerpunkt haben. Die Projektarbeit dient der weiteren Vertiefung der Inhalte und Verknüpfung der Module sowie des Praxistransfers. Die Projektarbeit wird am Prüfungstag präsentiert und ist Bestandteil der Prüfungsnote.

### Zeitlicher Rahmen und Ablauf des Fernlehrgangs

Der Lehrgang startet mit der Zusendung des ersten Lehrbriefes. Zu jedem Modul wird eine Hausarbeit erstellt, die nach fünf Wochen eingereicht werden muss. Nach Eingang der Hausarbeit wird der nächste Lehrbrief versendet. Am Ende des Lehrgangs wird die Projektarbeit erstellt. Die Zeit zwischen Einsendung der Projektarbeit und Prüfung gilt als Prüfungsvorbereitungszeit. Die Gesamtlaufzeit des Lehrgangs beträgt ca. 16 Monate. Im Einzelfall kann die Dauer davon abweichen.

### Abschlussprüfung

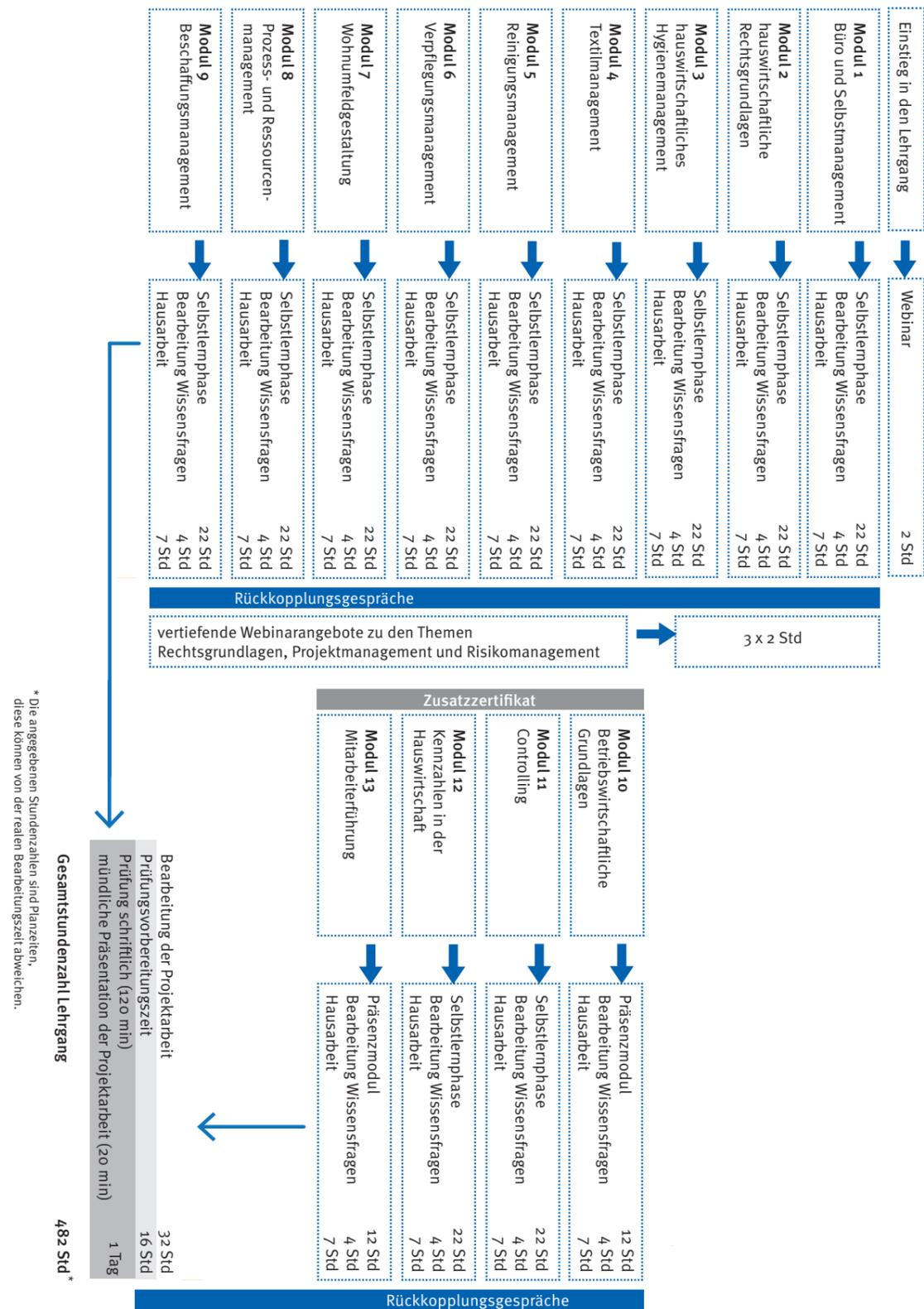
Mit der Prüfung werden die zu erreichenden Lernziele abgeprüft, um den Abschluss Fernlehrgang Fachwirt/in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL) incl. IHK Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft zu erlangen.

Das Prüfungsergebnis setzt sich aus den Ergebnissen der Hausarbeiten, der schriftlichen Prüfung und mündlichen Präsentation der Projektarbeit zusammen. Am Prüfungstag findet eine schriftliche Prüfung von 120 Minuten mit 60 Fragen, die sich aus den Wissenscheckfragen der Lehrbriefe zusammensetzen, statt. Im Anschluss folgt eine 20 minütige mündliche Präsentation der Projektarbeit. Die Präsentation findet vor mindestens zwei Prüfenden unter Beteiligung der IHK Koblenz statt. Die Prüfung ist bestanden, wenn Sie mindestens 50 % der zu erzielenden Punkte erreicht haben. Die Prüfungsordnung beschreibt die Stufen der erfolgreichen Teilnahme.

### Zahlungsmodalitäten

Solange keine andere Vereinbarung besteht, ist der Betrag in Monatsraten zahlbar. Die erste Rate ist nach Ablauf der Widerrufsfrist fällig. Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen nach Erhalt der ersten Lehrgangsunterlagen ohne Angabe von Gründen den Vertrag zu widerrufen. Nicht enthalten in der Teilnehmergebühr sind anfallende Fahrt- und Übernachtungskosten. KlöberKASSEL ist nach § 4 Nr 21 UStG ordnungsgemäß von der Umsatzsteuer befreit.

# Ablaufplan



# Inhalte

## 1. Büro- und Selbstmanagement

### Inhalte

- Effektive Planung und Organisation des Arbeitstages
- Effiziente Informationsvor- und -nachbereitung
- Zeitbewusstsein und Prioritäten setzen
- Bürologistik, Aktenführung, Ablagesysteme und PC-Ordnung
- Gestaltung einer Ausarbeitung

### Lernziele

- Sie erhalten das Wissen, um die Notwendigkeit einer sinnvollen und stringent geführten Büroorganisation zu erkennen.
- Sie lernen Ihr persönliches Zeitmanagement kennen und erarbeiten Ihre eigene Planungsstruktur zur späteren betrieblichen Anwendung.
- Sie können sich als Führungskraft im betrieblichen Alltag abgrenzen und entsprechende Prioritäten setzen.

## 2. Rechtsgrundlagen

### Inhalte

- Rechtsgrundlagen für die hauswirtschaftlichen Arbeitsbereiche
- Lesen und Interpretieren von Rechtsnormen
- Stellenwert von Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien, Empfehlungen
- Einzelne Rechtsnormen im Überblick
- Begriffsbestimmungen
- Pflichtschulungen und Dokumentation

### Lernziele

- Sie erhalten eine Übersicht der wesentlichen hauswirtschaftsrelevanten Rechtsgrundlagen
- Sie festigen das Arbeiten mit normativen Rechtsgrundlagen.
- Die Hierarchieebenen der relevanten Rechtsgrundlagen sind Ihnen vertraut.
- Sie können in Bezug auf die Umsetzungspflichten Ableitungen treffen.
- Sie wissen, was Sie nachweislich unterweisen und schulen müssen.
- Sie kennen die unterschiedlichen hauswirtschaftlichen Prüfbehörden.

## 3. Hygienemanagement

### Inhalte

- Ziele und Nutzen des Hygienemanagements
- Grundlagen zu Reinigungs- und Desinfektionsleistungen
- Arbeitsschutz für Mitarbeitende
- Schädlingsarten, Monitoring und Korrekturmaßnahmen
- Hygienekonzepte, Handbuch, Hygienestandards und -team
- Risiko- und Ausbruchsmangement
- Abfallmanagement

### Lernziele

- Sie lernen die wichtigsten Schädlingsarten kennen.
- Sie haben Basiswissen über Desinfektionsmittel und deren sicheren Einsatz.
- Sie lernen Unterschiede zwischen einem Hygienekonzept und einem Hygienehandbuch kennen.
- Sie sind in der Lage, Hygienrisiken abzuschätzen und entsprechende Maßnahmen einzuleiten oder anzuweisen.
- Sie erhalten Grundinformationen über die Anforderungen an die Abfallentsorgung.

## Inhalte

---

### 4. Textilmanagement

#### Inhalte

- Textil- und Wäschegrundlagen
- Professionelles Wäschemanagement
- Prozesse im Textilmanagement
- Konzepte für die Wäschedienstleistungen
- Textileinkauf und Entscheidungsaspekte
- Wäschereitechnologie
- Hygienemodell RABC
- Wasch- und Desinfektionsverfahren
- Textilkennzeichnung

#### Lernziele

- Sie lernen Steuerungsinstrumente in der Wäscheversorgung kennen und anwenden.
  - Sie können selbständig Analysen des Wäschekreislaufs durchführen, auswerten und Maßnahmen einleiten.
  - Sie können die betriebswirtschaftlichen Vor- und Nachteile der verschiedenen Textilien Aufbereitungsmöglichkeiten abwägen.
  - Sie kennen die Möglichkeiten der zeitgemäßen Kleidungskennzeichnung.
  - Sie können Angebotsaufforderungen erstellen.
  - Sie wissen, wie Sie die Qualität von Textilien bewerten können.
- 

### 5. Reinigungsmanagement

#### Inhalte

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Reinigungsgrundlagen
- Auswahl und Anwendung von Desinfektionsmitteln
- Konzepte und Prozesse im Reinigungsmanagement

#### Lernziele

- Sie erhalten einen Überblick über zeitgemäße Reinigungsgrundlagen und Techniken und können diese für den betriebsnotwendigen Einsatz auswählen.
  - Sie können im Betriebsalltag kritische Situation erkennen und in Bezug auf den Mitarbeiterschutz entsprechend handeln.
  - Sie lernen die Unterschiede zw. Reinigungs- und Desinfektionsleistungen kennen und wissen, wann Reinigungs- und wann Desinfektionsleistungen nötig sind.
  - Sie können Reinigungschemikalien material-spezifisch sicher auswählen und zur Anwendung bringen.
  - Einfache Kennzahlen für den Reinigungsbereich sind Ihnen vertraut, Sie wissen wie diese gebildet und sinnvoll eingesetzt werden.
  - Sie kennen zeitgemäße Reinigungsmethoden
  - Sie können Leistungs- und Raumverzeichnisse erstellen.
- 

## Inhalte

---

### 6. Verpflegungsmanagement

#### Inhalte

- Grundlagen für Verpflegungsdienstleistungen
- Einkauf und Lagerhaltung im Lebensmittelbereich
- Betriebs-, Produktions- und Lebensmittelhygiene
- Konzepte und Prozesse im Verpflegungsmanagement
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen im Verpflegungsmanagement
- Kennzahleneinsatz im Verpflegungsmanagement

#### Lernziele

- Sie sind mit den Inhalten eines Verpflegungskonzept vertraut.
  - Sie lernen die gesetzlichen Grundlagen in der Lebensmittel- und Küchenhygiene kennen.
  - Sie können selbständig Analysen durchführen, auswerten und entsprechende Maßnahmen einleiten.
  - Die Grundlagen der Arbeitsorganisation und -planung sind Ihnen bewusst.
- 

### 7. Wohnumfeldgestaltung

#### Inhalte

- Grundlagen der Wohnumfeldgestaltung
- Anforderungen und Ziele an eine bewohnerorientierte Wohnatmosphäre
- Gestaltung von Wohneinheiten
- Wirkung von Licht und Farbe
- Materialauswahl
- Sicherheitsaspekte, Brandschutz
- Tischkultur und Pflanzenauswahl
- Planungsgrundlagen für Wohngruppenküchen

#### Lernziele

- Sie können ein Wohnumfeldkonzept erstellen.
  - Sie wissen, welchen Einfluss Licht und Farbe auf Menschen und Räume haben.
  - Sie kennen normative Brandschutz und Sicherheitsaspekte.
  - Sie können Elemente einer bewohner-/gästeorientierten Tischkultur umsetzen.
-

## Inhalte

---

### 8. Prozessmanagement

#### Inhalte

- Qualitätsmodelle, Dokumentation und Handbücher
- Führungs-, Schlüssel- und Hilfsprozesse
- Planung und Beschreibung von hauswirtschaftlichen Prozessen
- Management von Ressourcen und Partnerschaften
- Chancen- und Risikomanagement
- Nachhaltigkeit
- Projektmanagement

#### Lernziele

- Ihnen ist die Notwendigkeit von messbaren hauswirtschaftlichen Qualitätszielen bewusst.
- Sie erwerben Faktenwissen zu den Prozessarten, der Prozesslandkarte und der Prozesssteuerung.
- Sie können hauswirtschaftliche Prozesse gestalten und grafisch darstellen.
- Sie können Wertschöpfungs-/Schlüsselprozesse und Hilfsprozesse definieren und daraus eine Prozesslandkarte entwickeln.
- Ihnen sind die Grundlagen des Prozesswesens vertraut.
- Sie können hauswirtschaftliche Prozesse gestalten und grafisch darstellen.
- Ihnen ist die Wichtigkeit der Steuerung begrenzter Ressourcen bekannt.
- Sie können ein hauswirtschaftliches Chancen- und Risikomanagement für die Hauswirtschaftliche Arbeit entwickeln.

---

### 9. Beschaffungsmanagement

#### Inhalte

- Einkaufsspezifische Situationsanalyse und Organisation des Beschaffungswesens
- Beschaffungsspezifische Begriffe
- Prozessoptimierung im Einkauf und Bestellwesen
- Erstellen von Angebotsaufforderungen und Vergabevorbereitung
- Lieferanten als strategische Partner
- Einkaufsgemeinschaften
- Budgetkontrolle
- Nachhaltiges Beschaffen und Lieferketten

#### Lernziele

- Sie können eine ABC-Analyse durchführen und Beschaffungsstrategien gestalten.
- Sie können einkaufs- und beschaffungsspezifische Bereichsbudgets aufstellen und steuern, das eigene Beschaffungsverhalten reflektieren und selbständig Verbesserungspotenziale einleiten.
- Sie können unter betriebswirtschaftlichen und qualitätssichernden Angebotsaufforderungen erarbeiten.
- Sie können das eigene Handeln auf die Bedeutung von guten Lieferantenbeziehungen abstimmen.
- Sie wissen wie Sie das Thema Nachhaltigkeit im Beschaffungsprozess berücksichtigen können.

## Inhalte

---

### 10. Präsenzseminar Betriebswirtschaftliche Grundlagen

#### Inhalte

- Betriebswirtschaftliche Begriffserläuterungen
- Bedürfnisse und Güter zur Befriedung von Bedürfnissen
- Entscheidungsprozess
- Prinzipien des Wirtschaftens
- Organisation, Strukturen und Prozesse in Unternehmen / Einrichtungen
- Analyseinstrumente für die strategische Planung
- Arbeiten mit Zielen

#### Lernziele

- Sie lernen wichtige Grundbegriffe des betriebswirtschaftlichen Arbeitens kennen und können dieses Wissen im betrieblichen Alltag nutzen.
- Sie lernen wie Entscheidungsprozesse ablaufen und können sie im Zusammenhang in Ihrem Fachbereich einsetzen.
- Sie lernen Analyseinstrumente für die strategische Planung kennen und können diese in Ihrem Arbeitsumfeld einsetzen.
- Sie wissen, um die Notwendigkeit des zielorientierten Arbeitens und können für Ihren Fachbereich Ziele definieren und zukunftsorientiert arbeiten.

---

### 11. Controlling

#### Inhalte

- Hauswirtschaftliche Zieldefinitionen: Was leistet Controlling?
- Grundzüge der Kosten- und Leistungsrechnung
- Berechnung von Dienstleistungs- und Produktionskosten
- Personalbedarfsermittlung
- Planung von Kostensteuerungsmaßnahmen

#### Lernziele

- Sie lernen, was unter dem Begriff Controlling verstanden wird und wissen wie es sinnvoll in Ihrem Arbeitsgebiet eingesetzt werden kann.
- Sie lernen die Grundzüge der Kosten- und Leistungsrechnung kennen, wissen wo Sie diese Kenntnisse in Ihrem Arbeitsbereich einsetzen und können eigene Leistungen kalkulieren.
- Sie lernen die Verschiedenen Arten von Kennzahlen kennen. Sie können selbständig Kennzahlen für Ihren Fachbereich ermitteln.

## Inhalte

---

### 12. Arbeiten mit Kennzahlen

#### Inhalte

- Chancen und Risiken von Kennzahlen
- Einsatzmöglichkeiten von Kennzahlen
- Vier Perspektiven der Kennzahlenuhr
- Kennzahlen für hauswirtschaftliche Teilleistungsbereiche

#### Lernziele

- Sie lernen Chancen und Risiken von Kennzahlen beim Einsatz von Kennzahlen kennen und können Abwägungen ableiten.
  - Sie können zwischen Arten und Klassen von Kennzahlen unterscheiden.
  - Sie wissen welche Arten von Kennzahlen für Leistungen benötigt werden und können diese definieren.
  - Sie erarbeiten sinnvolle hauswirtschaftliche Kennzahlen und können diese statistisch erheben.
- 

### 13. Präsenzseminar Führungskompetenz

#### Inhalte

- Führungskompetenzen und -stile
- Kommunikationsmodelle
- Wertschätzung, Motivation und Frustration
- Konfliktmanagement
- Personal- und Zielvereinbarungsgespräche
- Innerbetriebliche Fort- und Weiterbildung
- Moderations- und Präsentationstechniken
- Einarbeitungskonzept

#### Lernziele

- Sie erfahren unterschiedliche Führungsstrategien und Führungsverhalten und sind in der Lage, diese situativ anzuwenden.
  - Sie lernen verschiedene Kommunikationsmodelle kennen und können diese in der Praxis anwenden.
  - Sie lernen wesentliche Motivationsfaktoren kennen und wissen, wie man sie mitarbeiterorientiert nutzt.
  - Sie können das eigene Verhalten in Konfliktsituationen analysieren und entscheiden, welche Kommunikationsstrategien Sie einsetzen.
  - Sie wissen wie ein Einarbeitungs- und Weiterbildungskonzept erstellt wird.
  - Sie können Präsentationsmethoden und Moderationstechniken sicher einsetzen.
- 

## Referenten

---



#### M. Christine Klöber

Als staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin verfüge ich über jahrzehntelange Berufserfahrung in der Gesamthauswirtschaftsleitung, sowohl in sozialen Organisationen als auch in der freien Wirtschaft als Prokuristin. Seit 1996 arbeite ich als selbständige Unternehmensberaterin. Ich bin ausgebildete Auditorin, Desinfektorin und Fachwirtin für Reinigungs- und Hygienemanagement. 2018 habe ich das Studium Ökonomin für Personalmanagement abgeschlossen. Mit diesem Hintergrundwissen veröffentliche ich Fachreferate, gebe mein Expertenwissen in Radio und TV weiter, bin als Fachbuchautorin tätig, entwickle hauswirtschaftliche Bildungsangebote, halte Vorträge im hauswirtschaftlichen Bereich und unterstütze Sie mit kompetenter, individueller und praxisorientierter Beratung.



#### Ralf Klöber

Als gelernter Koch habe ich viele Jahre lang Praxiserfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung gesammelt und war als Restaurantleiter in der Gastronomie tätig. An der Hotelfachschule Heidelberg habe ich die Qualifikation Betriebswirt für das Hotel- und Gaststättengewerbe erworben. Nach meiner Ausbildung zum Personaltrainer bin ich in der Erwachsenenbildung tätig geworden. Meine Schwerpunkte sind Lebensmittelhygiene, HACCP-Eigenkontrollsysteme, Verpflegungskonzepte, kundenbewusstes Handeln in Dienstleistungsunternehmen, Demenz und zielgruppenspezifische Kommunikation. Diese Themen bearbeite ich in Seminaren, Vorträgen und Fachartikeln für verschiedene Fachzeitschriften.



#### Dr. Gabriele Mönicke

Als promovierte Wirtschaftswissenschaftlerin verfüge ich über umfangreiche Berufserfahrung in der freien Wirtschaft. Mit großer Leidenschaft bin ich seit über 20 Jahren als betriebswirtschaftliche Beraterin, Trainerin und als systemischer Coach tätig. Ich unterstütze KlöberKASSEL als Expertin für betriebswirtschaftliche Fragestellungen, Kennzahlen und Controlling sowie Veränderungsmanagement im Bereich Hauswirtschafts- und Küchenmanagement. Ich setze mich für das Prinzip der Gemeinwohl-Ökonomie ein, zu dem Werte wie Solidarität, Menschenwürde, Nachhaltigkeit und Transparenz zählen.

## Administration



### Nina Mohnkern

Nach dem Studium der Wirtschaftswissenschaften habe ich langjährige Erfahrungen in der Unternehmens- und Personalberatung gesammelt. Ich unterstütze KlöberKASSEL mit Analysen, Recherchen und Ausarbeitungen. Meine Schwerpunkte sind das interne Qualitäts- und Fortbildungsmanagement und die administrativen Betreuung der Fernlehrgangs- und Fortbildungsteilnehmer\*innen.

Für administrative Fragen rund um die Fernlehrgänge bin ich Ihre Ansprechpartnerin. Einige häufig gestellte Fragen möchte ich Ihnen schon hier beantworten.

## Fragen und Antworten

### Wie kann ich mich zum Fernlehrgang anmelden?

Senden Sie mir eine E-Mail mit Angabe des Lehrgangs, den Sie durchführen möchten und Ihrer postalischen Anschrift. Ich sende Ihnen einen Teilnehmervertrag zu. Erst mit der Rücksendung dieses Vertrags, wird die Anmeldung verbindlich und Sie erhalten Ihren Lehrgangsordner inklusive dem ersten Lehrbrief.

### Wie läuft der Fernlehrgang ab?

Dies ist von Lehrgang zu Lehrgang unterschiedlich. Daher lesen sie sich bitte die Beschreibung des favorisierten Fernlehrgangs durch. Entstehen darüber hinaus Fragen, kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail unter [fernlernen@kloeber-kassel.de](mailto:fernlernen@kloeber-kassel.de).

### Ich muss meine Anmeldung stornieren, wie geht das?

Sie haben ein 14-tägiges Widerrufsrecht nach Zusendung des ersten Lehrbriefes. In dieser Zeit können Sie kostenlos den Fernlehrgang stornieren. Beachten Sie hierzu die AGBs auf unserer Homepage.

### Ich zahle den Fernlehrgang privat, kann ich in Raten bezahlen?

Sie haben grundsätzlich die Möglichkeit den Fernlehrgang in monatlichen Raten zu bezahlen.

### Kann ich für den Fernlehrgang Zuschüsse beantragen?

Sie können je nach Bundesland Zuschüsse beantragen. Auf Bundes- und Landesebene werden unterschiedlichste Förderprogramme für die Weiterqualifizierung angeboten. Durch die Maßnahmennummer der Arbeitsagentur ist eine 100 % Förderung möglich. Lesen Sie mehr dazu auf Seite 16.

### Was passiert, wenn ich in Lernverzug komme?

Kein Problem. Wenn Sie mal eine Pause brauchen oder mit einer Hausübung in Verzug kommen, kann jederzeit eine Verlängerung der Bearbeitungszeit vereinbart werden.

## weitere KlöberKASSEL Fernlehrgänge

### Fachwirt/in für Hygiene und Reinigung in sozialen Einrichtungen (KlöberKASSEL)

Eine professionelle und kundenorientierte Reinigung ist eine Grundvoraussetzung, um das Kerngeschäft in sozialen Organisationen anbieten zu können. Um Versorgungssicherheit und hygienische Anforderungen zu gewährleisten, ist erfahrenes, geschultes und qualifiziertes Personal erforderlich. Der Fernlehrgang stellt das Fundament zur Fachkräfteentwicklung zur Verfügung, um den zukünftig wachsenden Bedarf und Anspruch der professionellen Hygiene und Reinigung. Dieser Lehrgang vermittelt die vielfältigen Kompetenzen, die für einen hohen Bewohnerschutz vor möglichen Infektionsereignissen, nötig sind. Der Fernlehrgang schließt mit einer trägerinternen Prüfung ab.

Dauer:	ca. 12 Monate, fester Starttermin einmal jährlich
Umfang:	5 Lehrbriefe, 5 Präsenzmodule, 10 Hausübungen, 3 Webinare
Kosten:	2.975,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7353020

### Geprüfte/r Hygienemanagement-Beauftragte/r für die Hauswirtschaft

Das Thema Hygienesicherung wird für den Küchen- und Hauswirtschaftsbereich von sozialen Einrichtungen, im Gesundheitswesen und in der Hotellerie immer vordringlicher. Es gilt, mögliche Hygienrisiken rechtzeitig zu erkennen und entsprechend vorbeugende Maßnahmen zu treffen. Durch den praxisorientierten Aufbau erlangen Sie Sicherheit in Bezug auf die hygienerelevanten gesetzlichen Anforderungen und deren Umsetzung in allen hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereichen. Der Fernlehrgang schließt mit einer trägerinternen Prüfung ab.

Dauer:	ca. 6 Monate ein Einstieg ist jederzeit möglich
Umfang:	6 Lehrbriefe, 5 Hausübungen, 3 Webinare
Kosten:	1.368,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7227711

### Geprüfte/r Qualitätsmanagement-Beauftragte/r für die Hauswirtschaft

Um den wachsenden Qualitätsanforderungen und ihrer Sicherung professionell begegnen zu können, benötigen hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte entsprechendes KnowHow. In dem sehr praxisorientiert aufgebauten Fernlehrgang werden die wesentlichen Grundlagen des Qualitätsmanagements bearbeitet. Mitarbeiter- und kundenbezogene Prozesse sind Schwerpunkte. Sie erwerben Sicherheit bei Auswahl und Einsatz von Qualitätsmanagementwerkzeugen. Der Fernlehrgang schließt mit einer trägerinternen Prüfung ab.

Dauer:	ca. 6 Monate ein Einstieg ist jederzeit möglich
Umfang:	6 Lehrbriefe, 5 Hausübungen, 3 Webinare
Kosten:	1.368,- €
ZFU Zulassungsnr.:	7227811

## Unsere Qualifikation und Fördermöglichkeiten

Seit mehr als 25 Jahren arbeitet KlöberKASSEL als Anbieter von hauswirtschaftlichen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen sowie als Beratungsdienstleister. Alle Lehrgänge sind von der Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU) geprüft und zugelassen. So ist sichergestellt, dass die Fernlehrgänge festgelegten Qualitätsstandards entsprechen.

Zur Förderung von Weiterbildungen gibt es auf Bundes- und Länderebene mehrerer Förderprogramme. Informieren Sie sich. Wir haben einige Fördermöglichkeiten für Sie zusammengestellt. Für ihre Aktualität können wir keine Gewähr übernehmen

Als Bundesprogramm gibt es seit 2008 die Bildungsprämie. Mit der Bildungsprämie übernimmt der Staat 50 Prozent der Veranstaltungskosten, max. jedoch 500,00 €. Die Bundesländer unterstützen die Bürgerinnen und Bürger mit eigenen Förderprogrammen. Weitere Informationen und Beratungsstellen in Ihrer Nähe finden Sie unter [www.bildungspraemie.info](http://www.bildungspraemie.info)

Voraussetzung für die Nutzung von Bildungsprämien ist eine persönliche, kostenlose Beratung durch eine staatlich anerkannte Beratungsstelle. Wichtig dabei ist es, die Beratung muss vor der Anmeldung zu einem Lehrgang erfolgen.

Die Rentenversicherung fördert im Rahmen der Beruflichen Rehabilitation, unter bestimmten Voraussetzungen Weiterbildungsmaßnahmen. Dazu erhalten Sie Infos unter [www.deutsche-rentenversicherung.de](http://www.deutsche-rentenversicherung.de)

Junge Menschen, unter 25 Jahren, können unter [www.bmbf.de/foerderungen](http://www.bmbf.de/foerderungen) eine Begabtenförderung beantragen.

Nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (Aufstiegs-BAföG) werden altesunabhängige Förderungen als Zuschuss oder zinsgünstiges Darlehen ermöglicht. Weitere Informationen unter [www.bmbf.de/de/weiterkommen-mit-dem-aufstiegs-bafoeg-879.html](http://www.bmbf.de/de/weiterkommen-mit-dem-aufstiegs-bafoeg-879.html) Dazu gehören auch Fachwirte.

Wenn Sie Ihre Weiterbildung privat finanzieren, können Sie diese Kosten sowie Reise- und Übernachtungskosten in Ihrer Steuererklärung geltend machen.

## Teilnehmerstimmen



FernstudiumCheck.de ist mit monatlich über 400.000 Seitenaufrufen Deutschlands bekanntestes Bewertungsportal für Fernstudien und Fernlehrgänge. Auch KlöberKASSEL ist dort registriert und unsere Teilnehmer\*innen können dort die Lehrgänge bewerten.

Folgende und weiter Erfahrungsberichte ehemaliger Fernlehrgangsteilnehmer\*innen finden Sie unter [www.fernstudiumcheck.de](http://www.fernstudiumcheck.de)

### Grundlagen für modernes Reinigungsmanagement

Dieses Fernstudium hat mich in die Lage versetzt, den Reinigungsbereich der sozialen Einrichtung, in der ich als Hauswirtschaftsleiterin tätig bin, von Grund auf neu zu organisieren. Moderne Grundlagen zur Erfassung des Bereiches, neues Reinigungssystem einrichten und an die Mitarbeiterinnen vermitteln, System und Mitarbeiterinnen führen und zukünftig aufrecht erhalten. Alles was ich gesucht habe! Danke!

Sehr gute Begleitung durch die Dozentinnen, sehr gutes Lernklima

**Elke**  
Fachwirtin für Hygiene- und Reinigungsmanagement in sozialen Einrichtungen

### Flexibel zu Hause lernen, super Kontakt zu den Dozenten

Der Fernlehrgang hat mich fachlich weitergebracht. Jeder Zeit konnte man sich bei Klöbers melden. Den Fernlehrgang kann man nur weiterempfehlen. Das positive ist, dass man lernen kann wenn man Zeit hat. Wenn eine Verlängerung von den 5 Wochen nötig ist, bekommt man diese auch.

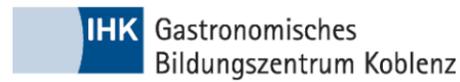
**Christiane**  
Fachwirtin für hauswirtschaftliches Management

## Alle Infos auf einen Blick



**KlöberKASSEL**  
**Wissen für die Hauswirtschaft.**  
Leuschnerstraße 62a  
34134 Kassel  
www.kloeber-kassel.de

Ansprechpartnerin: M. Christine Klöber  
fernlernen@kloeber-kassel.de  
Telefon: 0561 - 58 58 03 58



**IHK Koblenz**  
**Gastronomisches Bildungszentrum**  
Hohenfelder Straße 12  
56068 Koblenz  
www.gbz-koblenz.de

Ansprechpartnerin: Ester Pauly

<b>Lehrgang :</b>	<b>Fachwirt*in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL)</b> <b>incl. IHK Zertifikatsprüfung</b> <b>Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft</b>
<b>Kosten:</b>	3.588,00 € (zahlbar in 13 Raten à 276,00€)
<b>Referent*innen/ Tutor*Innen:</b>	M. Christine Klöber, Ralf Klöber, Dr. Gabriele Mönicke
<b>Dauer:</b>	ca. 16 Monate
<b>Umfang:</b>	13 Module (11 Module im Selbststudium / 2 Module als Präsenzmodul) 13 Hausübungen 3 Webinare Erstellung einer Projektarbeit 13 Wissens-Checks zur Selbstüberprüfung persönliche Betreuung
<b>Abschluss:</b>	trägerinterne Prüfung
<b>Einstieg:</b>	jederzeit möglich
<b>ZFU Zulassungsnr.:</b>	7269614

## Anmeldung

Sie können zur Anmeldung dieses Formular nutzen oder uns eine E-Mail mit Angabe Ihrer postalischen Anschrift an [fernlernen@kloeber-kassel.de](mailto:fernlernen@kloeber-kassel.de) senden. Sie erhalten nach Eingang der Anmeldung einen Teilnahmevertrag. Erst wenn dieser wieder unterschrieben bei uns eingeht, ist Ihre Anmeldung verbindlich.

Hiermit melde ich mich zur Teilnahme am Fernlehrgang **Fachwirt\*in für hauswirtschaftliches Management (KlöberKASSEL) incl. IHK Zertifikatsprüfung Betriebswirtschaftliches Management Hauswirtschaft** an:

### Anschrift:

Einrichtung

Vor- und Zuname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon

mobil

E-Mail

Datum / Unterschrift

Senden Sie das ausgefüllte Formular per Mail an: [fernlernen@kloeber-kassel.de](mailto:fernlernen@kloeber-kassel.de) oder postalisch an:

**KlöberKASSEL**  
**Wissen für die Hauswirtschaft.**  
**Leuschnerstr. 62 a**  
**34134 Kassel**





[www.kloeber-kassel.de](http://www.kloeber-kassel.de)