


Uhrzeit	Raum 1	Raum 2	Raum 3	Uhrzeit	Raum 4	Raum 5
9.00 bis 10.00	„Gefahrstoffe in der Hauswirtschaft - Was fordert das neue Gefahrstoffrecht vom einzelnen Betrieb?“ Simone Berger, FIGR Metzingen	"Burnout – eine Gefahr für Mitarbeiter und Führungskräfte" Elisabeth Hiepp, Technikerschule Kaufbeuren	"Qualität in der Wäschepflege" Inge Habel, Technikerschule Kaufbeuren	9.30 bis 10.30	„Stress - kann Essen glücklich machen?“ Dr. Elisabeth Bischofberger, Technikerschule Kaufbeuren	Workshop "Locker lassen" Martina Zollitsch, AOK Kaufbeuren-Ostallgäu
10.30 bis 11.30	"Gesunde Mitarbeiter, aber wie?" Julia Baumann, Heinzelmannstift., Kaufbeuren Barbara Schaffenrath, Beraterin für betriebliche Gesundheitsförderung, AOK Bayern	"Motivation am Arbeitsplatz" Birgit Albrecht, Training und Coaching, Kammlach	"Sicher zum Erfolg mit modernen Umgangsformen" Wulf Treiber, Haus der bayerischen Landwirtschaft, Herrsching	11.00 bis 12.00	Technikerschule aktuell "In 2 oder 3 Jahren zur/zum staatlich geprüfte/n Techniker/in für Hauswirtschaft u. Ernährung" Sabine Herz, Technikerschule Kaufbeuren	Workshop "Tai Chi, ein Weg zu mehr körperlichem und seelischem Gleichgewicht" <i>Lina Hörl, TAI CHI-Schule, Landsberg</i>
12.00 bis 13.00	„Gefahrstoffe in der Hauswirtschaft - Was fordert das neue Gefahrstoffrecht vom einzelnen Betrieb?“ Simone Berger, FIGR Metzingen	"Motivation am Arbeitsplatz" Birgit Albrecht, Training und Coaching, Kammlach	"Burnout – eine Gefahr für Mitarbeiter und Führungskräfte" Elisabeth Hiepp, Technikerschule Kaufbeuren	13.00 bis 14.00	"Gute Mitarbeiter – suchen und finden" Anne Lünsmann, Personalmanagement München	Workshop "Tai Chi, ein Weg zu mehr körperlichem und seelischem Gleichgewicht" Lina Hörl, TAI CHI - Schule, Landsberg
13.30 bis 14.30	"Gesunde Mitarbeiter, aber wie?" Julia Baumann, Heinzelmannstift Kaufbeuren Barbara Schaffenrath, Beraterin für betriebliche Gesundheitsförderung- AOK Bayern	"Sanitärreinigung effektiv und umweltverträglich" Margit Fieger, Technikerschule Kaufbeuren	"Sicher zum Erfolg mit modernen Umgangsformen" Wulf Treiber, Haus der bayerischen Landwirtschaft, Herrsching	14.30 bis 15.30	Technikerschule aktuell "In 2 oder 3 Jahren zur/zum staatlich geprüfte/n Techniker/in für Hauswirtschaft u. Ernährung" Sabine Herz, Technikerschule Kaufbeuren	„Stress - kann Essen glücklich machen?“ Dr. Elisabeth Bischofberger, Technikerschule Kaufbeuren

kurzfristige Änderungen vorbehalten!



TS Kongress

„Fortbildungstag für Fach-
und Führungskräfte im Großhaushalt“

Freitag,
23. März 2012

von 08:00 - 15:30 Uhr

„Unsere Mitarbeiter – das
Kapital für den erfolgreichen
Großhaushalt“

Ihre TS



Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft
Fachrichtung Hauswirtschaft und Ernährung
Heinzelmannstraße 14, 87600 Kaufbeuren

Tel.: 08341 9002-0,

E-Mail: [poststelle@technikerschule-
kaufbeuren.bayern.de](mailto:poststelle@technikerschule-
kaufbeuren.bayern.de)

Internet: www.technikerschule-kaufbeuren.de

1. Vorträge

- ⌘ **Gefahrstoffe in der Hauswirtschaft -
Was fordert das neue Gefahrstoffrecht
vom einzelnen Betrieb?**
Simone Berger, FIGR Metzingen
- ⌘ **Motivation am Arbeitsplatz**
Birgit Albrecht, Training und Coaching,
Kammlach
- ⌘ **Burnout – eine Gefahr für Mitarbeiter
und Führungskräfte**
Elisabeth Hiepp, Technikerschule Kaufbeuren
- ⌘ **Stress – kann Essen glücklich machen?**
Dr. Elisabeth Bischofberger, Technikerschule
Kaufbeuren
- ⌘ **Gesunde Mitarbeiter, aber wie?**
Julia Baumann, Heinzelmännstift Kaufbeuren
Barbara Schaffenrath, Beraterin für
betriebliche Gesundheitsförderung, AOK
- ⌘ **Sicher zum Erfolg mit modernen
Umgangsformen**
Wulf Treiber, Haus der bayerischen
Landwirtschaft, Herrsching
- ⌘ **Technikerschule aktuell
In 2 oder 3 Jahren zur/zum staatlich
geprüften Techniker/in für Haus-
wirtschaft und Ernährung**
Sabine Herz, Technikerschule Kaufbeuren
- ⌘ **Gute Mitarbeiter suchen und finden**
Anne Lünsmann, Personalmanagement
München
- ⌘ **Sanitärreinigung effektiv und
umweltverträglich**
Margit Fieger, Technikerschule Kaufbeuren
- ⌘ **Qualität in der Wäschepflege**
Inge Habel, Technikerschule Kaufbeuren

2. Workshops

- ⌘ **Locker lassen**
Martina Zollitsch, AOK Kaufbeuren-Ostallgäu
- ⌘ **Tai Chi, ein Weg zu mehr körperlichem und
seelischem Gleichgewicht**
Lina Hörl, TAI CHI Schule, Landsberg

3. Ausstellungen

- ⌘ Projekt: Verpflegung für Berufstätige
(Studierende 1. Schuljahr)
- ⌘ Projekt: Hygieneplan für eine Kindertagesstätte
(Studierende 2. Schuljahr)
- ⌘ Informationen zur Technikerschule Kaufbeuren

4. Informationsstände

- ⌘ AOK-Die Gesundheitskasse.
- ⌘ Berufsverband Hauswirtschaft
- ⌘ FIGR, Metzingen
- ⌘ Kiehl, Odelzhausen
- ⌘ Marco, Kempten
- ⌘ Solution Glöckner, Ludwigshafen
- ⌘ Vermop, Wertheim
- ⌘ HoGaKa, Ulm

Für die Veranstaltung fällt eine Teilnehmer-
gebühr von 20,-- €/Person an, die am 23. März
2012 bar zu bezahlen ist. In dieser Pauschale
sind Speisen und Getränke bereits enthalten.
Schüler und Auszubildende erhalten einen
Vorzugspreis von 5,-- €.