

Gut, besser, am besten: Qualitätsverbesserungsinstrumente für die Hauswirtschaft



**REFERENT/IN:
Carola Reiner**

Hauswirtschaftliche
Betriebsleitung,
Qualitätsbeauftragte für
Dienstleistungsbetriebe,
Fachwirtin für Reinigungs-
und Hygienemanagement,
Beraterin, Gründerin von CCR
Unternehmensberatung

TERMIN/ ZEIT:

15.07.2020
9:00-17:00 Uhr

KURSNR.: 065/2020

ORT:

Stuttgart

PREIS:

Normalpreis: 265,- €

Frühbucher 240,- €
bis einschl. 16.05.2020

CVS-Mitarbeitende: 230,- €

Situation:

Qualitätskontrollen gehören zum hauswirtschaftlichen Alltag. Sie dienen der Transparenz, der Orientierung und der Reflexion. Um jedoch tatsächlich zu einer Qualitätsverbesserung führen zu können, gilt es, sie systematisch auszuwerten und bei Fehlern Ursachenforschung zu betreiben. Hierfür bleibt im Alltag meist wenig bis keine Zeit. Mithilfe von gezielt eingesetzten Instrumenten und Methoden geht dies einfacher und schneller.

Inhalt:

Im Seminar werden daher praxistaugliche Qualitätsprüfungs-, Qualitätsmessungs- und Auswertungsinstrumente und -methoden vorgestellt und anhand von Fallbeispielen aus Hauswirtschaft und Küche bearbeitet.

- Qualitätsprüfungs- und -messinstrumente für Hauswirtschaft und Küche
- Kundenbefragungen und Hauswirtschaftsvisite
- Qualitätszirkel und interne Audits
- Vorbereitung auf Audits und externe Prüfungen
- Qualitätssicherung bei der Zusammenarbeit mit externen Dienstleistern

Ziel:

Sie lernen Methoden zur Durchführung und Auswertung von Qualitätskontrollen in Hauswirtschaft und Küche sowie Möglichkeiten zur Definition und Umsetzung von daraus folgenden Maßnahmen kennen.

Methoden:

Impulsvortrag, Fallbeispielbearbeitung, Einzel- und Gruppenarbeiten

Zielgruppe:

hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte,
Hauswirtschaftsleitungen, Objektleitungen, Küchenleitungen