



Wissensmanagement  
und Kommunikation



Arbeitsmarkt  
und Gesellschaft



## KI – Assistentin im Büro

KoHW-Beitrag Altenpflegemesse 10.04.2025

# KI – Definition

- Künstliche Intelligenz (KI):

Das Können einer Maschine, menschliche Fähigkeiten wie logisches Denken, Lernen, Planen und kreatives Schaffen zu imitieren.

(Quelle: Europäische Parlament )

# KI – Allgemeine Anwendungsbeispiele

- Internet-Suchmaschinen
- Soziale Medien
- Sprachassistenten
- E-Commerce
- Finanzwesen
- Produktion und Fertigung
- Bild- und Spracherkennung
- Kundenservice

# KI – Möglichkeiten im HW-Büro mit Chatbots

# KI in der HW nutzen z.B. per Chatbot


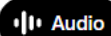
- ChatGPT Plus
- ChatGPT
- Neuroflash
- Zendesk
- Gemini
- Microsoft Copilot
- Workativ
- Claude
- Jasper Chat
- Chat Spot
- Copy.ai
- Khanmigo









# Verschiedene Chatbots

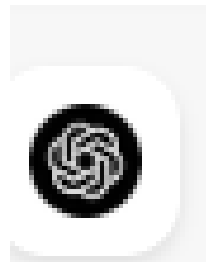
## Wie kann ich dir helfen?

Stelle irgendeine Frage

Anhängen  Starte Reasoning für  Audio

Erstelle eine Zusammenfassung  Analysiere Daten  Überrasche mich  Sammle Ideen




Hilf mir beim Schreiben  Analysiere Bilder  Erstelle einen Plan  Gib mir Tipps

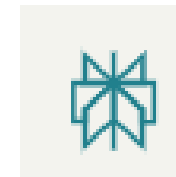


ChatGPT

## Was möchten Sie wissen?

Stellen Sie Ihre Frage ...

Auto   

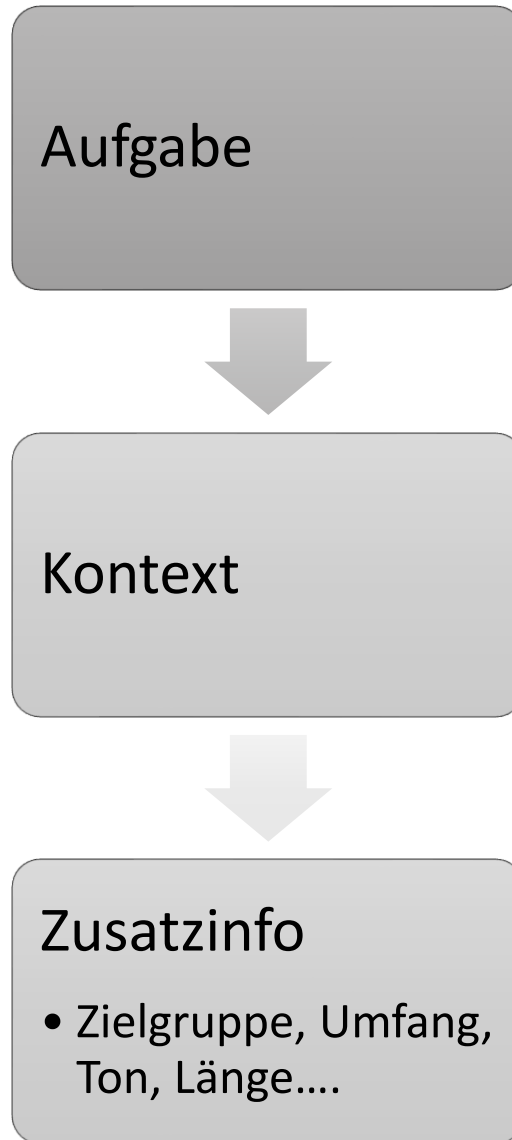


Perplexity

# Büro-Arbeiten erledigen per KI

- den richtigen Prompt setzen (= Auftrag formulieren)
- Je mehr Informationen im Prompt, desto besser das Ergebnis.
- Die KI lernt→
  - gute Ergebnisse bestätigen;
  - schlechte Ergebnisse kommentieren;

# Prompts setzen



# Prompts setzen

## Aufgabe

- Erstelle mir ein Programm für eine Mitarbeiter-Schulung zum Thema „Arbeitssicherheit“

## Kontext

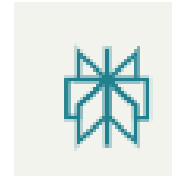
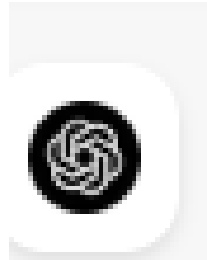
- Es handelt sich um die jährliche Schulung. Das Thema „Arbeiten mit Handschuhen“ und die TRSG sollen behandelt werden

## Zusatzinfo

- Die Schulung wendet sich an Reinigungskräfte, das Programm soll inhaltlich auf 1 h Schulungsdauer angepasst sein.



# Beispiele zeigen



Erstelle mit ein Programm für eine Mitarbeiterschulung zum Thema Arbeitssicherheit; Umfang der Schulung 1 h; Es handelt sich um die jährliche Schulung. Das Thema „Arbeiten mit Handschuhen und die TRSG sollen behandelt werden. Zielgruppe REinigungskräfte

Gerne erstelle ich dir ein Konzept für eine 1-stündige Mitarbeiterschulung zum Thema Arbeitssicherheit für Reinigungskräfte, mit Fokus auf das Arbeiten mit Handschuhen und den Technischen Regeln für Gefahrstoffe (TRGS).

## **Schulungsprogramm: Arbeitssicherheit – Arbeiten mit Handschuhen und TRGS**

**Zielgruppe:** Reinigungskräfte

**Dauer:** 1 Stunde

**Themen:** Arbeiten mit Handschuhen, Technische Regeln für Gefahrstoffe (TRGS)

**Ziel der Schulung:**

- Sensibilisierung für die Bedeutung von Handschuhen bei der Arbeit.
- Wissen vermitteln über die TRGS und deren Bedeutung im Arbeitsalltag.

### **1. Begrüßung und Einführung (5 Minuten)**

- **Begrüßung** der Teilnehmer und Vorstellung des Schulungsthemas.



Erstelle mir ein Programm für eine Mitarbeiter-Schulung zum Thema „Arbeitssicherheit“  
Es handelt sich um die jährliche Schulung. Das Thema „Arbeiten mit Handschuhen“ und die TRGS sollen behandelt werden  
Die Schulung wendet sich an Reinigungskräfte, das Programm soll inhaltlich auf 1 h Schulungsdauer angepasst sein

(technische Regeln für Gefahrstoffe):

### **Schulungsprogramm: Arbeitssicherheit für Reinigungskräfte**

Dauer: 1 Stunde

#### **1. Begrüßung und Einführung (5 Minuten)**

- Vorstellung des Referenten
- Überblick über die Agenda
- Betonung der Wichtigkeit von Arbeitssicherheit

#### **2. Grundlagen der Arbeitssicherheit (10 Minuten)**

- Allgemeine Sicherheitsregeln am Arbeitsplatz
- Häufige Gefahrenquellen in der Reinigungsbranche
- Bedeutung persönlicher Schutzausrüstung (PSA)

#### **3. Arbeiten mit Handschuhen (20 Minuten)**

- Arten von Schutzhandschuhen für verschiedene Reinigungsaufgaben
- Richtige Auswahl von Handschuhen basierend auf Tätigkeit und Chemikalien
- Demonstration: Korrektes An- und Ausziehen von Handschuhen
- Pflege und Aufbewahrung von Handschuhen
- Wann Handschuhe gewechselt werden müssen

#### **4. TRGS - Technische Regeln für Gefahrstoffe (15 Minuten)**

- Kurze Einführung in die TRGS
- Relevante TRGS für Reinigungskräfte (z.B. TRGS 401 für Hautgefährdung)
- Sicherer Umgang mit Reinigungsmitteln und Chemikalien
- Lesen und Verstehen von Sicherheitsdatenblättern

#### **5. Praktische Übungen (5 Minuten)**

- Kurzübung: Identifizierung von Gefahrensymbolen auf Reinigungsmitteln
- Diskussion: Typische Situationen, in denen Handschuhe besonders wichtig sind

#### **6. Fragen und Antworten (5 Minuten)**

- Offene Fragerunde für die Teilnehmer

#### **7. Zusammenfassung und Abschluss (5 Minuten)**

- Wiederholung der Hauptpunkte
- Hinweis auf weiterführende Informationen und Ansprechpartner
- Feedback-Bogen austeilen

Ergebnis anderer Chatbot

# Ergebnis überprüfen und nachbearbeiten

- Erstelle mir einen vegetarischen Speiseplan für ein Woche in Tabellenform

# Ergebnis überprüfen und nachbearbeiten

Hier ist dein vegetarischer Essensplan für eine Woche als Tabelle:  
Guten Appetit! 😊

Tag	Vorspeise	Hauptgericht	Nachspeise
<b>Montag</b>	Tomatensuppe mit Basilikum	Gemüse-Lasagne	Joghurt mit Honig & Nüssen
<b>Dienstag</b>	Griechischer Salat mit Feta	Kichererbsen-Curry mit Reis	Obstsalat mit Minze
<b>Mittwoch</b>	Kürbissuppe mit Ingwer	Spinat-Ricotta-Cannelloni	Schokoladenmousse
<b>Donnerstag</b>	Bruschetta mit Tomaten & Basilikum	Ratatouille mit Polenta	Apfel-Crumble mit Zimt
<b>Freitag</b>	Gurkensalat mit Dill-Dressing	Falafel mit Hummus & Fladenbrot	Panna Cotta mit Beeren
<b>Samstag</b>	Karotten-Ingwer-Suppe	Gemüsepfanne mit Tofu & Reis	Mango-Lassi
<b>Sonntag</b>	Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen	Gnocchi in Spinat-Gorgonzola-Sauce	Tiramisu



## Anderer Chatbot erstellt mit gleichem Prompt einen Tagesplan

Tag	Frühstück	Mittagessen	Abendessen	Snack/Dessert
Montag	Joghurt mit Müsli und frischen Früchten	Blumenkohlsuppe	Gemüsecurry mit Reis	Kichererbsensalat
Dienstag	Vollkornbrot mit Avocado und Tomaten	Rote Linsen Bolognese	Ofengemüse mit Kräuterquark	Zucchini-Brownies
Mittwoch	Smoothie mit Banane, Spinat und Mandelmilch	Pellkartoffeln mit Quark	Spinat mit Kartoffeln und Ei	Bananenbrot mit Schokolade
Donnerstag	Haferflocken mit Apfel und Zimt	Eierkuchen	Kaiserschmarrn	Linsensalat
Freitag	Vollkornbrötchen mit Käse und Gurke	Vegetarische Frikadellen	Pizza Margherita	Versunkener Apfelkuchen
Samstag	Rührei mit Vollkornbrot	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse	Gemüselasagne	Tomate-Mozzarella-Salat
Sonntag	Pancakes mit Ahornsirup und Beeren	Chili sin Carne	Spinatknödel mit Käsesauce	New York Cheesecake



- Passe den Plan an für eine Senioreneinrichtungen mit leichter verdaulichen und traditionelleren Gerichten:

-

Hier ist dein überarbeiteter Essensplan, angepasst für Senioreneinrichtungen mit leichter verdaulichen und traditionelleren Gerichten:

zu ähnlich mit Dienstag?  
ein „weißer Tag“

Tag	Vorspeise	Hauptgericht	Nachspeise
<b>Montag</b>	Gemüsesuppe mit Kräutern	Kartoffelbrei mit Rahmspinat & Spiegelei	Grießbrei mit Kompott
<b>Dienstag</b>	Möhrensalat mit Apfel	Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf	Vanillepudding mit Sahne
<b>Mittwoch</b>	Hühnerbrühe	Gemüsefrikadellen mit Kartoffeln & Rahmsoße	Apfelmus mit Zimt
<b>Donnerstag</b>	Tomatensuppe mit Croutons	Milchnudeln mit Apfelstückchen	Joghurt mit Honig & Mandeln
<b>Freitag</b>	Gurkensalat mit Dill-Dressing	Gemüse-Kartoffel-Gratin	Erdbeerquark
<b>Samstag</b>	Blumenkohlsuppe	Linseneintopf mit Karotten & Kartoffeln	Rote Grütze mit Vanillesoße
<b>Sonntag</b>	Rote-Bete-Salat mit Walnüssen	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Kaiserschmarrn mit Apfelmus

zu mächtig?



- Bitte übersetzte den Plan ins Türkische

# Ergebnis überprüfen und nachbearbeiten

Hier ist der übersetzte Speiseplan auf Türkisch:

Gün	Başlangıç	Ana Yemek	Tatlı
<b>Pazartesi</b>	Sebze çorbası (otlarla)	Patates püresi, kremalı ıspanak ve sahandanda yumurta	İrmik tatlısı ve komposto
<b>Salı</b>	Havuç salatası (elmalı)	Karnabahar ve patates graten	Vanilyalı pudring (krema ile)
<b>Çarşamba</b>	Sebze suyu çorbası (yumurtasız)	Sebzeli mücver, patates ve krema sosu	Tarçınlı elma püresi
<b>Perşembe</b>	Domates çorbası (krutonlu)	Sütlü makarna (elmalı)	Bal ve bademli yoğurt
<b>Cuma</b>	Dereotlu salatalık salatası	Sebzeli patates graten	Çilekli yoğurt
<b>Cumartesi</b>	Karnabahar çorbası	Mercimek yemeği (havuç ve patates ile)	Vanilya soslu kırmızı meyve tatlısı
<b>Pazar</b>	Cevizli pancar salatası	Peynirli spätzle (kavrulmuş soğan ile)	Elma püresiyle Kaiserschmarrn



# Umgang mit Chatbots – Ihre Verantwortung

- Als Verfasserin oder Verfasser eines Textes sind Sie verantwortlich:
  - Chatbots machen Fehler → überprüfen Sie Aussagen z.B. zu Studien und Statistiken
  - Geben Sie den Hinweis: Dieser Text wurde mithilfe von „Chatbot x“ erstellt.
  - Beachten Sie die DSGVO
    - Personenbezogene Daten von Dritten (z.B. Namen, Adressen, ...) dürfen ohne Zustimmung bei Chatbots (z.B. Chat GPT) nicht eingegeben werden.
    - Verboten ist auch die Eingabe von Betriebs- oder Geschäftsgeheimnissen (Vorsicht z.B. beim Erstellen von Arbeitszeugnissen...)

# Ideenpool

- Chat GPT kann
- Arbeitsanweisungen übersetzen
- Texte verfassen
- Pläne erstellen
- Checklisten erstellen
- Briefe schreiben
- Instagram-Posts vorbereiten



## 👉 Arbeitssicherheit geht uns alle an! 🌱

Für unsere Reinigungskräfte, die täglich mit unterschiedlichsten Materialien und Reinigungsmitteln arbeiten, ist der Schutz der Haut besonders wichtig. Besonders, wenn die Haut mit den Jahren empfindlicher wird, sollte der Handschuheneinsatz selbstverständlich sein. 🙌

### Warum sind Handschuhe so wichtig?

- **Schutz vor schädlichen Chemikalien:** Reinigungsmittel können die Haut reizen oder sogar langfristig schädigen.
- **Vermeidung von Schnittwunden und Verletzungen:** Scherben, scharfe Kanten oder Reinigungsutensilien können leicht zu Verletzungen führen.
- **Erhalt der Hautgesundheit:** Die Haut wird mit der Zeit empfindlicher, und Handschuhe schützen vor Austrocknung und Rissen.

**Tipps:** Wähle hochwertige, gut sitzende Handschuhe, die dir Bewegungsfreiheit und Komfort bieten! 🙌

**Sicherheit am Arbeitsplatz ist keine Option – sie ist Pflicht! ✨**

#Arbeitssicherheit #Handschuhe #Reinigungskräfte #Hautschutz #GesundheitAmArbeitsplatz  
#Sauberkeit #SicherheitZuerst #Arbeitsplatz #Schutz #Reinigung

## Unsere Kontaktdaten:

### **Kompetenzzentrum Hauswirtschaft**

Falkenhof 3

 91746 Weidenbach

 +49 9826 5081-3001

[poststelle@kohw.bayern.de](mailto:poststelle@kohw.bayern.de)

Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft ist eine Einrichtung im Geschäftsbereich des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus .