

Altenheim

**BUNDESKONGRESS
HAUSWIRTSCHAFT**



**Das Jahrestreffen
für Hauswirtschafts-Profis und
Management in der Altenhilfe**

22. und 23. November 2022
in Hannover

**Fit für die Zukunft:
Nachhaltig und
kostenbewusst**

Altenheim
Lösungen fürs Management

www.kongress-hauswirtschaft.de





Altenheim Bundeskongress Hauswirtschaft

Das Jahrestreffen für Hauswirtschafts-Profis und Management in der Altenhilfe

Fit für die Zukunft: Nachhaltig und kostenbewusst
22. und 23. November in Hannover

Kompaktes Praxiswissen | Experten-Vorträge und Intensiv-Workshops | Austausch und Vernetzung

Das Thema Nachhaltigkeit wird - nicht nur mit Blick auf die aktuelle Energiekrise - immer wichtiger und nimmt an Fahrt auf: Die Preise steigen, und Lieferengpässe machen die Lage nicht gerade einfacher. Nachhaltigkeit ist ein bedeutender Faktor, wenn es um die Wirtschaftlichkeit Ihrer Einrichtung geht, aber auch dann, wenn sich Mitarbeitende und Bewohner:innen wohl fühlen sollen.

Die Hauswirtschaft ist auch ein wichtiger Marketingfaktor für Ihre Einrichtung und bietet wirtschaftliche Potenziale. Wie Sie die Potenziale und Chancen nutzen, erfahren Sie auf diesem Kongress unter dem Motto **Fit für die Zukunft: Nachhaltig und kostenbewusst. Und weil das im besten Fall Hand in Hand mit der Einrichtungsleitung gelingt, richtet sich der Kongress auch an die Heimleitungen.**

Der Altenheim Hauswirtschafts-Kongress 2022 zeigt den Profis in der Hauswirtschaft als auch den Einrichtungsleitungen auf, wie sie die zukünftigen Herausforderungen meistern können – zur Zufriedenheit der Bewohner:innen und Mitarbeitenden.

Sie erfahren, welche Erkenntnisse die Hauswirtschaft aus dem Krisenmanagement in Corona-Zeiten ziehen sollte und welche Instrumente für die betriebswirtschaftliche Steuerung relevant sind. Sie erlangen Einblick, wie Sie Lebensmittelabfälle und damit auch die Kosten reduzieren können. Zudem zeigt ein weiteres Praxisbeispiel, wie wichtig die multiprofessionelle Zusammenarbeit für ein erfolgreiches Ernährungskonzept in der Care Gastronomie ist.

Sichern Sie sich Ihr spezielles **Management-Wissen für die eigene Handlungssicherheit.** Fachvorträge, vertiefende Workshops und der intensive Austausch mit Referent:innen und Branchenkolleg:innen garantieren Ihnen einen Wissenszuwachs, der Sie bei Ihren anspruchsvollen Aufgaben nachhaltig unterstützt.

Ich freue mich auf Sie in Hannover.



Herzlich,
Ihre Ina Füllkrug,
Redakteurin Altenheim, Vincentz Network

Ihre Referent*innen



Mark Hemming



Markus Jogerst-Ratzka



M. Christine Klöber



Thomas Kornblum



Horst Michaelis



Xenia Romadina



Martina Schäfer



Veronika Schaper



Elisabeth Scharfenberg



Herbert Thill

Ihr Networking-Abend

Lassen Sie den ersten Tag bei einem gemeinsamen Abendessen in schöner Atmosphäre am Maschsee ausklingen. Vertiefen Sie die Kontakte des Tages mit Ihren Branchenkolleg:innen im angenehmen Ambiente. Bitte vermerken Sie Ihre Teilnahme auf der Anmeldung.

Teilnehmerkreis

Hauswirtschaftsleitungen | Mitarbeiter der Hauswirtschaft | Geschäftsführer | Heimleiter
Trägervertreter | alle Interessierten, die sich für die Entwicklung des Fachbereiches Hauswirtschaft in der Altenhilfe engagieren

Programm 22.11.2022

ab 9.00 Uhr

Registrierung der Teilnehmer:innen und Begrüßungskaffee

9.50 Uhr

Begrüßung und Moderation durch Ihre Fachredaktion Altenheim

*Ina Füllkrug,
Redakteurin, Vincentz Network*

10.00 Uhr

Key-Note

Über Geschmack lässt sich streiten – gesunde Ernährung als Herausforderung für die Hauswirtschaft

*Elisabeth Scharfenberg,
Vorstand Korian Stiftung für Pflege und würdevolles Altern, Berlin*

10.30 Uhr

Corona, Kostensteigerungen und die Zukunft

Auf welche Herausforderungen die Hauswirtschaft Antworten finden sollte
*Mark Hemming,
Geschäftsführer Kaufleuten Unternehmensberatung GmbH,
Osnabrück*

11.15 Uhr

Kaffeepause und Networking

11.45 Uhr

Lebensmittelverschwendung entgegen
Kosten reduzieren und dabei die Qualität steigern. Wie das gelingen kann, zeigt ein Praxisbericht.

*Thomas Kornblum,
Zentraler Hauswirtschaftsleiter,
WH Care Holding GmbH, Garbsen*

12.30 Uhr

Die Hauswirtschaft als Retterin der Altenpflege?

Erfahrungen aus einem Pflegeprojekt im ländlichen Bereich
*Horst Michaelis,
Bereichsgeschäftsführung Ambulant Wohnen, Pflege & Kinder, Stiftung Mensch, Meldorf*

13.00 Uhr

Verleihung Altenheim Hauswirtschafts-Preis 2022
Nachhaltig hauswirtschaften!

*Ina Füllkrug, Redakteurin Altenheim,
Martina Schäfer, Jurymitglied und Vorstandsmitglied Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh),
Michael Arendes, Miele Professional*

13.15 Uhr

Mittagsessen – Networking und Austausch

14.15 Uhr

Hauswirtschaft als Motor für Nachhaltigkeit

Praktikable Ansätze für Pflegeeinrichtungen
*Xenia Romadina,
Fachbereich Hauswirtschaft & Ernährung,
IN VIA Akademie, Paderborn*

15.00 Uhr

Modernes Textilmanagement
Zeitgemäß, kostenbewusst und nachhaltig – kein Widerspruch

*M. Christine Klöber,
hauswirtschaftliche Betriebsleiterin,
Personalökonomin, KlöberKASSEL
Wissen für die Hauswirtschaft*

15.30 Uhr

Kaffeepause und Networking

16.00 Uhr

Best Practice

Das multidisziplinäre Ernährungsteam: Weg von alter Routine - hin zur zeitgemäßen Pflege
*Veronika Schaper,
Diplom-Ökotrophologin,
Seniorenheim Riepenblick, Hameln*

16.30 Uhr

Multiprofessionalität aus Sicht der Küche

Veränderungen zulassen in der Gestaltung der Mahlzeiten
*Herbert Thill,
Küchenmeister, Beratung & Konzept,
smoothfood CareGastronomie, Edertal*

17.00 Uhr

Ende Vorträge Tag 1

18.30 Uhr

Gemeinsames Abendessen (optional)

Programm 23.11.2022

9.00 Uhr

Key-Note

Lebeheim statt Pflegeheim. Die Hauswirtschaft macht den Unterschied!
*Markus Jogerst-Ratzka,
Gründer und ehem. Geschäftsführer vom Seniorenhaus Renchen*

Im Anschluss: Drei parallel laufende Workshops zur Auswahl, jeweils von 9.30 – 11.30 Uhr und 12.00 – 14.00 Uhr mit Kaffeepause um 11.30 Uhr

Workshop 1

Die Hauswirtschaftsleitung und das Verantwortungsprofil der Zukunft

*Mark Hemming,
Geschäftsführer, Kaufleuten GmbH,
Osnabrück*
Damit Hauswirtschaft zukunftsfähig bleibt, braucht es betriebswirtschaftliches Know-how: Wareneinkauf, Kennzahlen, Pflegesatzkalkulation, Verpflegungssätze und Kostenkalkulation im Sinne der Refinanzierung.

Workshop 2

Zeitgemäße Ernährungskonzepte wirksam umsetzen

*Veronika Schaper, Seniorenheim Riepenblick und Herbert Thill,
Beratung & Konzept,
smoothfood CareGastronomie*
Wie kann eine Senioreneinrichtung ein Ernährungskonzept entwickeln, das im Sinne der Bewohner wirklich „gelebt wird“, um Mangelernährung entgegenzuwirken? Sie erhalten Anregungen für Speisen und Zwischenmahlzeiten, die den Bewohner:innen schmecken, das Wohlbefinden steigern und mit geringem Aufwand in jeder Küche zubereitet werden können.

Workshop 3

Modernes Textilmanagement: Klar strukturiert und nachhaltig

*Martina Schäfer,
Jurymitglied und Vorstandsmitglied Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft*
Ein guter Wäschekreislauf ist von klaren Strukturen abhängig. Wir klären, wie ein reibungsloser Ablauf zwischen allen Abteilungen gelingt und wie Nachhaltigkeit optimiert werden kann.

14.00 Uhr

Ende Tag 2

Altenheim Hauswirtschafts-Preis
powered by Miele

Miele

Anmeldung

Hiermit melde ich mich/melden wir unsere/n Mitarbeiter/in verbindlich zur Teilnahme an:

- Altenheim Bundeskongress Hauswirtschaft 22. und 23. November 2022 für EUR 499,-
- Altenheim Bundeskongress Hauswirtschaft nur 22. November 2022 für EUR 379,-

Teilnahmegebühren ab 11. Oktober 2022:

- Altenheim Bundeskongress Hauswirtschaft 22. und 23. November 2022 für EUR 559,-
- Altenheim Bundeskongress Hauswirtschaft nur 22. November 2022 für EUR 439,-

- Gemeinsames Abendessen am Maschsee in Hannover. Am 22. Nov. 2022 inkl. Getränke für EUR 50,-

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% Mehrwertsteuer. Die Teilnahmebedingungen und Bestimmungen zum Datenschutz erkenne ich an.

Bitte wählen Sie ihre favorisierten Workshops für den 23.11.2022 aus:

09.30 - 11.30 Uhr

- Workshop 1
- Workshop 2
- Workshop 3

12.00 - 14.00 Uhr

- Workshop 1
- Workshop 2
- Workshop 3

Veranstalter

Vincenz Network GmbH & Co. KG
Veranstaltungsdienste
Plathnerstraße 4c
30175 Hannover



Teilnehmer (bitte in Druckbuchstaben)

1. Teilnehmer: Name, Vorname, Funktion

2. Teilnehmer: Name, Vorname, Funktion

1. Teilnehmer: E-Mail (für Versand der Teilnehmerinfos)

2. Teilnehmer: E-Mail (für Versand der Teilnehmerinfos)

Telefon (tagsüber) für eventuelle Rückfragen

Rechnungsempfänger (ggf. Stempel)

Datum, Unterschrift

M

So geht Ihre Anmeldung noch schneller: veranstaltungen@vincenz.net | www.kongress-hauswirtschaft.de | F +49 511 9910-199

Teilnahmeinformationen

Termin und Ort

Altenheim Bundeskongress Hauswirtschaft
22. und 23. November 2022, Hannover

Teilnehmerkreis

Hauswirtschaftsleitungen, Betriebsleiter, Mitarbeiter der Hauswirtschaft, Geschäftsführer, Heimleiter, Trägervertreter

Teilnahmegebühren

In den Teilnahmegebühren enthalten sind die Teilnahme an den Vorträgen (1. Tag) und zwei der insgesamt drei Workshops (2. Tag), die Kongressunterlagen (Download), das Teilnahmezertifikat, die Tagungsgetränke, die Kaffeepausen und das Mittagessen. Alle Preise (siehe Anmeldeformular) verstehen sich zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Anmeldung

Sie können für diese Veranstaltung beide Kongress-Tage buchen oder nur am 1. Kongress-Tag teilnehmen. Die Plätze für die Workshops am 2. Tag sind begrenzt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt und schriftlich bestätigt. Nach Erhalt der Teilnahmebestätigung/Rechnung ist die Teilnahmegebühr bis spätestens vier Wochen vor der Veranstaltung zu überweisen – später eingehende Anmeldungen sind sofort nach Erhalt der Teilnahmebestätigung/Rechnung zu begleichen.

Rücktritt

Bei Stornierungen bis vier Wochen vor der Veranstaltung werden die Teilnahmegebühren zurückerstattet. Bei Absagen nach diesem Zeitpunkt wird eine Stornierungsgebühr in Höhe von 40 % der Rechnungssumme erhoben. Bei Stornierung weniger als zwei Wochen vor der Veranstaltung oder bei Nichtteilnahme ohne vorherige Stornierung ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Es ist jederzeit möglich, eine Ersatzperson zu benennen.

Stornierungen und Änderungen sind schriftlich mitzuteilen und werden vom Veranstalter bestätigt. Etwaige Rückerstattungen erfolgen nach der Veranstaltung. Vincenz Network behält sich vor, Veranstaltungen abzusagen. In diesem Zusammenhang ggf. anfallende Stornogebühren Dritter (z.B. für Bahn- oder Flugtickets) werden nicht erstattet.

Datenschutz

Vincenz Network erstellt im Rahmen der Veranstaltung eine Teilnehmerliste, die folgende Informationen enthält: Name der Einrichtung, Teilnehmername, berufliche Funktion des Teilnehmers, Adresse (Straße, PLZ, Ort) der Einrichtung. Diese Teilnehmerliste wird allen Teilnehmern und Sponsoren/Ausstellern der Veranstaltung zur Verfügung gestellt, welche diese auch für postalische Werbezwecke nutzen möchten. Ein Widerspruch gegen die Veröffentlichung der Daten und der Weitergabe für Werbezwecke ist jederzeit bis 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn möglich. Der Widerspruch muss schriftlich an den Veranstalter erfolgen. Mit Ihrer verbindlichen Anmeldung erklären Sie sich einverstanden, dass während der Veranstaltung ggf. Film-, Bild-, Wort- und Tonaufzeichnungen von Ihnen entstehen. Diese Aufnahmen dürfen von Vincenz Network oder beauftragten Parteien unter Berücksichtigung aller gesetzlichen Rahmenbedingungen uneingeschränkt genutzt werden.

Hotelreservierung

Für eine bequeme Teilnahme mit kurzen Wegen steht Ihnen im Veranstaltungshotel ein begrenztes Zimmerkontingent zur Verfügung. Bitte buchen Sie daher ggf. rechtzeitig Ihr Zimmer. Die Hotelrechnung begleichen Sie am Abreisetag direkt im Hotel. Ein Vertragsverhältnis über Hotelleistungen kommt ausschließlich zwischen Ihnen und dem Hotel zustande. Als Teilnehmer werden Sie gebeten, die Zimmerreservierung direkt unter dem Stichwort: „Vincenz Network“ vorzunehmen.

Veranstaltungshotel

Abrufkontingent bis 26. September 2022
Courtyard by Marriott Hotel Hannover Maschsee
Arthur-Menge-Ufer 3
30169 Hannover

Für Ihre direkte Zimmerbuchung:

T 0511 / 36 600-0
F 0511 / 36 600-555
laura.schmitz@baum-hotels.de
www.marriott.de

Übernachtung im Einzelzimmer: EUR 154,-
inkl. Frühstück und Mehrwertsteuer

Altenheim Bundeskongress Hauswirtschaft:
Kompaktes Praxiswissen, Experten-Vorträge und
Intensiv-Workshops, Austausch und Vernetzung.
Hier holen Sie sich praxisnahe Lösungen und
maximalen Wissenstransfer!