



Alle Bilder: Adobe Stock Lizenziert

## Küche

- Speiseversorgung für Wahlleistungs-patient:innen- Anforderungen und mögliche Zusatzelemente
- Robotik in der Krankenhausküche
- Vergaberecht – Tipps und Wege zur Lebensmittelausschreibung
- aktuelle gesundheitspolitische Rahmenbedingungen
- Abtauchen in die Welt der modernen Gartechnologien
- Tofu statt Tatar - Wie pflanzenbetonte Ernährung in Kliniken alle Nährstoffbedarfe abdecken kann
- Lecker, gesund, pflanzlich: das Healthy Hospital Food Programm - inkl. Praxisbericht und Verkostung

## Technik

- Krankenhaus 4.0 – Warum Projektmanagement ohne BIM zum Risiko wird
- OP-Belüftungssysteme im Vergleich: Anforderungen, Wirksamkeit und Kosten
- Brandschutz im Krankenhaus – Verantwortlichkeiten
- Smart. Grün. Vernetzt. Neue Wege in der Krankenhausplanung
- Die Stadt Haßfurt auf dem Weg zu einer Versorgung mit 100% erneuerbaren Energien
- Weiterentwicklung der krankenhausspezifischen Energieversorgung – Wirtschaftlich, nachhaltig und zukunftssicher
- Logistik im Krankenhaus heute und zukünftig – Wie kann eine gute Logistik die Patientenversorgung sicherstellen
- 

## Wirtschaft

### Hauswirtschaft/Wäscherei

- Green Cleaning – umweltbewusste und nachhaltige Gebäudereinigung im Krankenhaus
- Kommunikationskompetenz im Arbeitsalltag – Grundregeln gelingender Kommunikation – Umgang mit negativen Emotionen
- Gesprächsführung ist mehr als unterhalten – Unterstützende Wirkung der Körpersprache und Stimme
- Robotik im Klinikbereich – Was ist möglich – was wird möglich sein?
- Nachhaltigkeit im Bereich der Wäscheversorgung – In der Klinik möglich?
- Reinigung und Flächendesinfektion – Forderungen der Gesundheitsämter

### Gemeinsame Vorträge für alle drei Gruppen am 29. Oktober:

- Aktuelle Gesundheits- und Krankenhauspolitik
- „Mut machen – wo Türen zugehen, gehen auch welche auf“.  
*Moritz Brückner, Mitglied im Team Deutschland bei den Paralympics 2024 und Rollstuhlrugby-Nationalmannschaft*

## Zielgruppe

Leitende Mitarbeiter:innen im Technik-, Küchen- und Wirtschaftsbereich der Krankenhäuser, insbesondere technische Leiter:innen/Techniker:innen, Küchenleiter:innen/Diätassistent:innen, Wäscherei-/Hauswirtschaftsleiter:innen sowie deren Stellvertreter:innen.

## Seminarort

Das Seminar findet für alle Bereiche statt im



Hotel Frankenland  
Frühlingstr. 11  
97688 Bad Kissingen  
Tel. 0971 81-0  
Fax 0971 81-2709  
www.hotel-frankenland.de

(Foto: Hotel Frankenland)

## Unterbringung

Alle Teilnehmer werden im Seminarhotel untergebracht.

## Kosten

einschließlich Unterkunft in Einzelzimmern und Verpflegung **990,00 €**

Bitte vereinbaren Sie besondere Wünsche (Unterkunft, Verpflegung, Reservierung PKW-Stellplatz) erst nach dem Anmeldeschluss direkt mit dem Hotel.

## Anmeldung

Bitte melden Sie sich möglichst umgehend, spätestens jedoch bis zum

**22. September 2025**

ausschließlich online über unsere Homepage an unter:

<https://www.bkg-online.de/aktuelles/termine-und-veranstaltungen/seminar-fuer-leitende-krankenhausmitarbeiterinnen-im-technik-kuechen-und-wirtschaftsbereich>

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Bei Fragen erreichen Sie uns unter der Telefonnummer 089 290830-21 bzw. via E-Mail unter [kom@bkg-online.de](mailto:kom@bkg-online.de)

## Stornierungen

Bei **Abmeldung nach dem 09.10.2025** ist eine **Stornogebühr von 100 €**, bei **Abmeldung nach dem 16.10.2025** ist **der volle Betrag** zu entrichten.

Die **Abmeldung** muss **schriftlich** (*per E-Mail an [kom@bkg-online.de](mailto:kom@bkg-online.de)*) erfolgen.



Seminar für  
leitende  
Krankenhaus-  
Mitarbeiter:innen

im  
Küchen-, Technik- und  
Wirtschaftsbereich



27. - 29.10.2025