



Alle Bilder: Adobe Stock Lizenziert

## Küche

- Care - Verpflegung im Wandel:  
*Bedeutung, Trends & Angebote*  
Regional, saisonal, klimaschonend -  
die Klinikküche von morgen  
*Abfallmessung, Absatzwege/Netzwerk*  
*Gemeinschaftsgastro, Bio/Regio Coaching*  
*Nachhaltige Klinikverpflegung, Praxisbeispiel*  
*Bio Coaching aktuell, Mitarbeiterverpflegung*  
*Maßnahmen zur Steigerung der Umsätze bzw.*  
*Attraktivität, Nudging in der Klinikverpflegung*  
*Umgang mit neuen Generationen und*  
*Zusammenführung mit älteren Generationen*
- Teilautomation des  
Speisenverteilungsbandes
- Erfahrungsbericht in der Praxis
- Zukunftsfähige Technik- und Energie-  
versorgung in der Krankenhausküche
- Check HACCP mit KI-Unterstützung  
im Tablettwagen  
Der digitale und ressourceneffiziente  
GN-Behälter der Zukunft
- Aktuelle gesundheitspolitische  
Rahmenbedingungen - Praxisbericht

## Technik

- Sicherheitsstandards kritische  
Infrastruktur-NIS 2
- Alarm und Einsatzplanung im Krankenhaus
  - Schwerpunkt Rechte und Pflichten  
der Beteiligten, Umgang mit der BOS-  
Anlage im Krisenfall als Redundanz  
zum Telefonnetz (Funkdisziplin)
  - Spannungsbogen Resilienz –  
wer übernimmt die Kosten?
- Building „X“ in Verbindung  
mit dem Gesundheitswesen
- Raumakustik und Immissionsschutz  
im Gebäude und in Bezug auf die  
angrenzende Bebauung
  - Emissionskataster als zwingende Vor-  
leistung für ein gelungenes Bauvorhaben
  - Raumakustik – Einfluss auf das Wohl-  
befinden von Personal und Patient
- Hitzeschutzkonzepte und klimaresiliente  
Klinikmodernisierung

## Wirtschaft

### Hauswirtschaft/Wäscherei

- Aktuelle Herausforderungen  
im Führungsalltag  
- führen von verschiedenen  
Generationen und Persönlichkeiten
- Selbstpflege und Selbststärkung  
in herausfordernden Zeiten
- Wirtschaftlichkeitsaspekte  
bei Leasing-, Fremd- oder  
EigenwäscheVorstellung des BHUK  
*(Bundesverband für Hygiene und*  
*Krankenhausreinigung)* und  
neuste Einblicke in die Digitalisierung  
im Bereich Wäsche und Reinigung
- Vorstellung des BHUK-  
Digitalisierungs-Leitfadens

### Gemeinsame Vorträge für alle drei Gruppen am 28. Oktober:

- Aktuelle Gesundheits- und Krankenhauspolitik
- Entscheidungen treffen in unsicheren Zeiten

## 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 dieses Jahr für alle Bereiche statt im



Meiser Design Hotel  
Neue Allee 4, 91550 Dinkelsbühl  
[www.hotel-frankenland.de](http://www.hotel-frankenland.de)  
(Fotos: Meiser Design Hotel)

## Unterbringung

Alle Teilnehmer werden im Seminarhotel untergebracht. Der Übernachtungspreis inkl. Frühstück ist im Gesamtpreis enthalten.

## Kosten

einschließlich Unterkunft in Einzelzimmern und Verpflegung **1.190 €**

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

**21. September 2026**

ausschließlich online über unsere Homepage an unter:

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

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Bei Fragen erreichen Sie uns unter der Telefonnummer 089 290830-61 bzw. via E-Mail unter [komp@bkg-online.de](mailto:komp@bkg-online.de)

## Stornierungen

Bei **Abmeldung nach dem 08.10.2026** ist eine **Stornogebühr von 100 €**, bei **Abmeldung nach dem 15.10.2026** ist der **volle Betrag** zu entrichten.

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

Die Buchung hausintern auf eine andere Person zu übertragen ist jedoch auch kurzfristig kostenfrei möglich.



## Seminar für leitende Krankenhaus-Mitarbeiter:innen

im  
Küchen-, Technik- und Wirtschaftsbereich



**26. - 28.10.2026**  
in Dinkelsbühl