



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

Weitere Themen sind derzeit noch in der Abstimmung

Technik

- Kombination Projektsteuerung und BIM
- 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

Aktueller Stand der Planung: 30. Juni 2025
Änderungen vorbehalten

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

– Änderungen vorbehalten –

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

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*) erfolgen.



Seminar für leitende Krankenhaus- Mitarbeiter:innen

im
Küchen-, Technik- und
Wirtschaftsbereich



27. - 29.10.2025