



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

- Krankenhaus Alarm- und Einsatzplanung
(KHAEP)
- Resilienz in der Krankenhausplanung –
Perspektiven aus der
Betriebsorganisations- und
Medizintechnikplanung
- Betreiberpflichten Brandmeldeanlage
- Sicherheitsstandards - physischer Schutz
kritischer Infrastruktur, rechtlicher
Hintergrund
- Bestand statt Neubau – Strategien für die
Modernisierung laufender
Krankenhausbetriebe
- Building X in Verbindung mit dem
Gesundheitswesen
- Themensammlung für das Folgejahr

Wirtschaft

Hauswirtschaft/Wäscherei

- Aktuelle Herausforderungen
im Führungsalltag
- führen von verschiedenen
Generationen und Persönlichkeiten
- Selbstpflege und Selbststärkung
in herausfordernden Zeiten
- Wirtschaftlichkeitsaspekte
bei Leasing-, Fremd- oder Eigenwäsche
Vorstellung 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.meiser-hotels.de/design
(Fotos: Meiser Design Hotel)

Unterbringung

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

Kosten

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

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-krankenhausemitarbeiterinnen-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 kom@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 kom@bkg-online.de) erfolgen.

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



Bayerische
Krankengesellschaft e.V.

Verband des
Klinikmanagements
Deutschlands e. V.



Seminar für
leitende
Krankenhaus-
Mitarbeiter:innen

im
Küchen-, Technik- und
Wirtschaftsbereich



26. - 28.10.2026
in Dinkelsbühl