

**Auszug zu**  
***„STIMMEN“***  
unserer Kund\*innen bzw. von Teilnehmenden zu  
unseren **Bildungsveranstaltungen**

Chronologisch und themenspezifisch ab 2019 angeführt  
Mehrfachnennungen wurden zusammengefasst.

**Was uns ausmacht:**

*„Die Schulung war sehr interessant, die Zeit war fast zu kurz.“*

*„Sehr interessante Gestaltung des Vortrages.“*

*„Frau Genseberger war sehr gut und verständlich, sowie fachlich sehr kompetent.“*

*„Mehr aber kürzere Pausen.“*

*„Danke für die umfangreiche, sehr informative Schulung. Sehr gut erklärt & verständlich.“*

*„Danke.“*

*„Alles Bestens.“*

*„Tolles Seminar.“*

**Teilnehmer\*in zu HACCP & Küchenhygiene - 2019.**

*„Sehr nett, höflich, hilfsbereit.“*

**Teilnehmer\*in zu Einrichtungs- und Umfeldhygiene ‚Special‘ -2019.**

*„Ich danke Ihnen für die interessanten Informationen.“*

*„Es war spitze.“*

*„Sehr viele gute Informationen.“*

*„Sehr lebensfroh, kompetent, sympathisch und dynamisch rübergebracht.“*

*„Danke der Tag ist wie im Flug vergangen und es war extrem interessant.“*

*„War ein sehr gelungenes Seminar.“*

**Teilnehmer\*in zu Hygienemanagement in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen-2019.**

*„Ich habe mich sehr wohlfühlt.“*

*„Weiter so.“*

*„Gute Veranstaltung, viel gelernt und zum Umsetzen bereit – Danke.“*

*„Danke für das tolle Mittagessen und in den Pausen.“*

*„Es war super.“*

**Teilnehmer\*innen zu ‚Risikomanagement in der Pflege‘ -2019.**

*„Vielen Dank für den interessanten Tag.“*

*„Vielen Dank für die ganzen Impulse.“*

*„Tolle Referentin, wie ein Computer, sehr kompetent und man kann Fragen stellen.“*

*„Sehr höflich und freundlich.“*

**Teilnehmer\*innen zur Bildungsreihe SID - Hygienemanagement -2019.**

*„Vielen Dank für einen schönen und herrlichen Tag. Herzlichkeit gepaart mit Fachkompetenz  
– was will man mehr?“*

**Teilnehmer\*in zu Datenschutz aktuell - Workshop - 2020.**

*„Ich habe das Seminar mit Freude absolviert und kann es nur weiterempfehlen.“*

**Teilnehmer\*in zu HACCP & Küchenhygiene - 2020.**

*„Mir hat die Fortbildung sehr gut gefallen. Ich kann für unseren Betrieb sehr viel mitnehmen.“*

**Teilnehmer\*in zu COVID-Beauftragte/r - 2020.**

*„Es war sehr spannend und mitreißend vorgetragen.“*

*„Wie immer gut und verständlich.“*

**Teilnehmer\*innen zu HACCP & Küchenhygiene - 2020.**

*„Vielen Dank für diese bereichernde Schulung und für die Professionalität.“*

*„Es gibt keine Verbesserungsvorschläge, es war perfekt.“*

*„Danke für die tolle Fortbildung. Sehr interessant und ich freue mich auf den Februar und werde weitere Fortbildungen besuchen.“*

*„Viele Informationen – Danke.“*

**Teilnehmer\*innen zu Hygienemanagement in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen-2020.**

*„Alles Bestens! Vielen Dank.“*

**Teilnehmer\*in zu Hygienemanagement in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen-2022.**

*„Danke, war eine sehr hilfreiche Fortbildung.“*

**Teilnehmer\*in zu HACCP & Küchenhygiene - 2023.**

*„Herzlichen Dank für Ihr Bemühen! Die Fortbildung war wirklich toll aufgebaut und ich konnte wahnsinnig viel lernen und verstehen lernen. Ich werde bestimmt in Zukunft immer wieder Ihre Fortbildungen besuchen, bitte schicken Sie mir gerne Ihre Infos zu.“*

*„Sehr strukturierter Ablauf, Pausen zw. den einzelnen Modulen und das das gesamte Programm zugesandt worden ist, gutes Zeitmanagement.“*

*„Die Unterlagen waren gut und leicht verständlich aufgebaut. Es war auch super die Fotos der Flipcharts der anderen Kursteilnehmer\*innen zu erhalten, weil sehr viele Punkten jeden betreffen.“*

**Teilnehmer\*innen aus der Bildungsreihe Führen in Notfällen und Krisen – BCM -2023.**

### **Special zur BCM-Bildungsreihe 2023**



**Claudia Prenner**

GF/HL

Haus St. Vinzenz Pflegeheim der  
Barmherzigen Schwestern vom Heiligen  
Vinzenz von Paul BetriebsGmbH

*Nach der Krise ist vor der Krise. Damit uns Krisen, wie jüngst die Covid-Krise nicht unvorbereitet treffen, sollten wir aus den Erfahrungen lernen und uns für möglichst viele Situationen vorbereiten, ganz nach dem Sprichwort von J.F. Kennedy „Einen Vorsprung im Leben hat, wer da anpackt, wo die anderen erst einmal reden.“*

*„Durch die Informationen aus den Fachvorträgen der HGe-Fortbildungsreihe „Führen in Krisen und Notfällen“ sowie dem Austausch mit den anderen Teilnehmer\*innen habe ich einen guten Leitfaden und Nachschlagewerke erhalten, um ein umfassendes hauseigenes Krisenkonzept zu erstellen, an dem nun kontinuierlich weitergearbeitet werden kann.“*



**Martin Schösser, MSc**

HL/PDL

GVB SWH Maishofen

*Eine hervorragende Fortbildung, um in Zukunft besser auf eventuell eintretende und sehr belastende Ereignisse vorbereitet zu sein.*

*Frontalvorträge und Gruppenarbeiten – ich konnte von erfahrenen Führungskräften und dem Austausch unter den Kolleg\*innen sehr viel Wissen lukrieren.*

*„Sehr gut, viel neues Wissen, man weiß was zu tun ist.“*  
*„Bei Rückfragen bei HGe-Competence wurde bis dato immer super weitergeholfen, danke.“*  
**Teilnehmer\*innen zu Hygienemanagement in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen - 2024.**

### **Was wir auch lernen durften...**

*„Längere Vortragszeit – Zeiteinteilung.“*  
**Teilnehmer\*in zu Einrichtungs- und Umfeldhygiene ‚Special‘ -2019.**

*„Zeitplanung besser im Auge behalten oder Themen kürzer zusammenfassen.“*  
*„Die Zeit war doch eher knapp.“*  
**Teilnehmer\*innen zu ‚Risikomanagement in der Pflege‘ -2019.**

*„Die Module sind super aufbereitet, aber bitte zwischen den Modulen nicht so hin und her springen.“*  
*„Kurze Pausen, Seminar eventuell an 2 Tagen.“*  
**Teilnehmer\*in zu Hygienemanagement in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen - 2019.**

*„Die 2 Mappen (Handbuch für Hygienemanagement – Info- und Arbeitsmappe) gleich als Handout dazugeben und dafür kann der Kurs mehr kosten.“*  
*„Eventuell 4 Stunden mehr.“*  
**Teilnehmer\*in zu Hygienemanagement in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen - 2020.**

*„Tipps für Maßnahmen in der praktischen Umsetzung.“*  
**Teilnehmer\*in zu Hygienemanagement in (elementar)pädagogischen Bildungseinrichtungen - 2021.**

*„Keine aufbauenden Fortbildungen an zwei aufeinanderfolgenden Tagen.“*  
**Teilnehmer\*in zu HACCP & Küchenhygiene\_Modul 2 und 3\_Januar 2023.**

*„Mehr praktische Übungen einbauen für die bessere Verständlichkeit.“*  
**Teilnehmer\*in zu HACCP & Küchenhygiene\_Modul 3\_Januar 2023.**

*„Keine Zuschaltung von Vortragenden online, es geht viel Information verloren.“*  
*„Durch Zufall auf die HGe gestoßen – ggf. social Media Auftritt in Betracht ziehen.“*  
**Teilnehmer\*in zur Bildungsreihe Führen in Notfällen und Krisen – BCM - 2023.**

**...und als solches sogleich aufgenommen und verbessert haben!**