

# SEMINAR FÜR KÜCHEN- HYGIENE

6712

Die HACCP-Verordnungen geben klare Anforderungen an die Hygiene in der Küche vor und definieren somit auch verpflichtende Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge, deren Methoden und Intervalle. Sie erfahren im Seminar alle Fakten zu Herausforderungen und Problemen im Umgang mit Nahrungsmitteln vom Anlieferungs- bis zum Ausgabeprozess. Speziell zu den neuen Richtlinien wie Rezeptkarten wird vertieftes Fachwissen weitergegeben.

## IHRE VORTEILE

- Bereichsspezifische Hygienemaßnahmen
- Hygiene-Checks & Dokumentation
- Arbeitsplatzgestaltung

## DAUER & KOSTEN

- **Kursdauer:** 1 Tag
- **Kosten:** € 380,00 exkl. MwSt.
- **Teilnehmerzahl:** mind. 6 Personen, max. 15 Personen
- **Fachliche Voraussetzungen:**
  - Interesse am Fachbereich der Reinigung

## ZIELGRUPPEN



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

## KURSinHALTE

- Rechtliche Grundlagen
- Praktische Durchführungen
- Reinigungspläne
- Normen
- Mikrobiologie
- Arbeitssicherheit
- Werterhalt
- Lebensmittelhygiene
- Fachbegriffe

## KURSORT & TERMINE

Diesen Kurs bieten wir an folgenden Akademie-Standorten an:

**hollu Zentrale Zirl** – 6170 Zirl, Salzstraße 6

**hollu Erlebniswelt Graz** – 8042 Graz, St.-Peter-Gürtel 8

**hollu Express-Shop Wolfers** – 4493 Wolfers, Leopold-Werndl-Straße 3

- Für Terminanfragen steht Ihnen das Team der hollu Akademie gerne zur Verfügung.

## JETZT GLEICH ANMELDEN!

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz! Bei Fragen wenden Sie sich an unseren Kundenservice:

 [hollu.com/akademie](https://www.hollu.com/akademie)

 +43 664 605 28 428

 [akademie@hollu.com](mailto:akademie@hollu.com)