



# ONLINEKURS HACCP & GHP

6740

Mehr denn je hat das Einhalten strikter Hygienemaßnahmen oberste Priorität, um einen sicheren Arbeitsalltag zu gewährleisten und die behördlichen Auflagen erfüllen zu können. Die Verordnungen geben klare Anforderungen an die Hygiene in der Küche vor und definieren somit auch verpflichtende Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge, deren Methoden und Intervalle. Bei flexibler Zeiteinteilung erwerben Sie in diesem Onlinekurs die wichtigsten Fakten zu Herausforderungen und Problemen im Umgang mit Nahrungsmitteln – vom Anlieferungs- bis zum Ausgabeprozess.

## IHRE VORTEILE

- Schulungsnachweis zur Erfüllung der Auflagen des Lebensmittelverbraucher-gesetzes
- Onlinekurs: zeitlich flexibel & örtlich ungebunden

## DAUER & KOSTEN

- **Kursdauer:** ab Freischaltung 28 Tage nutzbar
- **Kosten:** € 99,90 exkl. MwSt.
  - **ab 2 Personen:** € 84,90 exkl. MwSt.
  - **ab 5 Personen:** € 59,90 exkl. MwSt.
  - **ab 10 Personen:** € 49,90 exkl. MwSt.
- **Fachliche Voraussetzungen:**
  - Interesse am Fachbereich

## ZIELGRUPPEN



Hotellerie & Gastronomie



Bildung & Öffentliche Einrichtungen



Gebäudereiniger & Facility Management



Industrie & Gewerbe



Lebensmittel- & Getränkeindustrie

## KURSinHALTE

- Rechtlicher & historischer Hintergrund
- HACCP-gestützte Verfahren
- Mikroorganismen
- Gute Hygiene- & Gute Herstellungspraxis
- Personalhygiene



## TERMINE

- Sie können Ihren gebuchten Kurs jederzeit flexibel starten.

Dieser hollu Akademie Kurs wird über NOAhow angeboten.

## JETZT GLEICH ANMELDEN!

Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz auf [hollu.com/akademie!](https://www.hollu.com/akademie)  
Bei Fragen steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung:



+43 664 605 28 428



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



Hier geht's direkt zu [www.hollu.com/akademie](https://www.hollu.com/akademie)