



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 2 Wochen 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!
Bei Fragen steht Ihnen unser Kundenservice gerne zur Verfügung:



+43 664 605 28 428



@ akademie@hollu.com



Hier geht's direkt zu
www.hollu.com/akademie