

Lebensmittelhygiene Masterclass

Expertenwissen und Führungskompetenz in der Praxis

Zielgruppe: Führungskräfte in Hotellerie und Gastronomie

Dauer: 2 Tage (je 9-17 Uhr); **Wo:** Hamburg

Inhalte:

- **Aktuelle rechtliche Vorgaben**
Anforderungen an die Lebensmittelhygiene: Was muss umgesetzt werden und wie gelingt dies in der Praxis?
- **Umfeld-, Personal-, Produkt- und Produktionshygiene**
Ganzheitliche Ansätze für sichere Lebensmittelverarbeitung.
- **Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene**
Verständnis der Grundlagen für sichere Abläufe und Produkte.
- **Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)**
Allergene und Nährwerte: Risiken mündlicher Aussagen und rechtliche Anforderungen.
- **Reinigung und Desinfektion**
Effektive Hygienemaßnahmen und deren Bedeutung im Lebensmittelbereich.
- **Gewerbliche Spülmaschinen (GSM)**
Optimale Spülergebnisse durch richtige Anwendung und Wartung.
- **HACCP-Konzept**
Übersicht eines klaren und umsetzbaren Plans, der Rechtssicherheit für alle Beteiligten bietet.
- **Gefahrenanalyse und Risikobewertung**
Kompakte Einführung in praxisorientierte Methoden.
- **Kennzahlen als Führungsinstrument**
Transparente Kommunikation gegenüber Team und Management.
- **Teambildung und -führung:** Wie Sie ein stabiles und motiviertes Team führen
- **Mitarbeitermotivation:** Strategien, um Ihr Team zu inspirieren und zu fördern.
- **Kommunikation:** klar, verständlich und überzeugend.
- **Umgang mit Gästereklamationen:** Professionelle Reaktion auf Beschwerden und kritische Situationen

Mehrwert:

- Fundiertes Wissen über Hygieneanforderungen und deren praktische Umsetzung.
- Effektive Führungs- und Schulungskompetenzen im Lebensmittelbereich.
- Erhöhung der Prozesssicherheit und Zufriedenheit von Gästen und Mitarbeitern.

Ihre Investition:

- Regulär: 459 Euro / Person (netto)
- Als DEHOGA Mitglied: 359 Euro / Person (netto)

Hier geht's zu den verfügbaren Terminen:

<https://www.ben-bader-academy.de/termine/>