

Update HACCP und Lebensmittelhygiene

Den Herausforderungen durch Hintergrundwissen im Alltag gerecht werden

Zielgruppe: Führungskräfte im Gastrobereich

Dauer: 1 Tag (9-17 Uhr); **Wo:** Hamburg

Inhalte:

- **News aus dem Bereich Gastronomie und Hotellerie** – neue Konzepte und Herausforderungen im Alltag
- **Hygieneanforderungen - Aufdeckung** von Schwachstellen und Einsatz von Kennzahlenmanagement
- **Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene** - Hintergrundwissen und Umsetzung in der Praxis
- **Was bedeutet HACCP Konzeption in der Gastronomie oder im Hotel** – einfaches, klares Konzept, jedoch Rechtssicherheit für alle Beteiligten
- **Gefahrenanalyse & Risikobewertung** - Kurz und prägnant: Was bedeutet dies in der Gastronomie, was in der der Gemeinschaftsverpflegung
- **Mitarbeiterschulungen-** Pflichtschulungen mit Inhalten und Turnus

Mehrwert:

- Tiefgehendes Wissen über Hygieneanforderungen und Mikrobiologie
- Effektive Führungs- und Schulungskompetenzen im Lebensmittelbereich
- Erhöhung der Prozesssicherheit und Zufriedenheit von Gästen und Mitarbeitern

Ihre Investition:

- Regulär: 279 Euro / Person (netto)
- Als DEHOGA Mitglied: 199 Euro / Person (netto)

Hier geht's zu den verfügbaren Terminen:

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