

SEMINAR FÜR KÜCHENHYGIENE – JETZT ANMELDEN!

Geballtes Praxiswissen vermittelt das eintägige hollu Akademie Seminar für Küchenhygiene: sichere Reinigung und Desinfektion, Hygiene-Checks, lückenlose Dokumentation und vieles mehr! Schützen Sie die Gesundheit Ihrer Mitarbeitenden und Gäste und investieren Sie in den Werterhalt Ihrer Materialien.

Die HACCP-Vorgaben definieren verpflichtende Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge, deren Methoden sowie Intervalle sind selbst im hektischen Küchenalltag verlässlich einzuhalten. Im Seminar erfahren Sie wesentliche Grundlagen im Umgang mit Nahrungsmitteln – vom Anlieferungs- bis zum Ausgabeprozess. Darunter theoretisches Wissen rund um Normen, Mikrobiologie, Rechtliches sowie Praxis-Know-how in Sachen Reinigung & Desinfektion und Arbeitssicherheit.

Das nächste Seminar für Küchenhygiene findet am 03.11.2023 in der hollu Erlebniswelt Graz statt. Auf Wunsch gestaltet hollu auch individuelle HACCP- & GHP-Kurse an Ihre Bedürfnisse angepasst – entweder als Präsenzschulung oder online über die Smart Learning Plattform NOAhow.

Jetzt Platz sichern auf: www.hollu.com/akademie!

HYGIENEPROZESSE SICHER GESTALTEN

Der digitale Prozessmanager NOA unterstützt Sie dabei, die Hygienesicherheit in Ihrem Betrieb deutlich zu erhöhen. Tägliche Reinigungs- und Desinfektionsabläufe sind klar definiert, mit einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitungen hinterlegt und nachvollziehbar dokumentiert.

Jetzt entdecken auf www.noa.online



MEHR INFORMATIONEN

hollu Systemhygiene GmbH
hollu Campus 1, 6170 Zirl

☎ +43 50979

@ info@hollu.com

🖱 www.hollu.com

© hollu Systemhygiene GmbH | 08/2023 | Irrtümer, Satz- & Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten. Symbolbilder.

Im Sinne der besseren Lesbarkeit werden personenbezogene Bezeichnungen nur in der männlichen Sprachform angeführt. Dies impliziert keinesfalls eine Benachteiligung der weiteren Geschlechter (w/d), sondern soll im Sinne der sprachlichen Vereinfachung als geschlechtsneutral zu verstehen sein.