



Seminar 07

## Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung

### Ziele des Seminars:

Konsequente und umfassende Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung dient zum Schutz der Essensteilnehmer und ist gleichzeitig auch ein „Aushängeschild“ jeder Einrichtung.

Es gibt zahlreiche Gesetze und Verordnungen, die in diesem Bereich einzuhalten sind. Unser Seminar zeigt Ihnen die wesentlichen Grundlagen auf und gibt konkrete Umsetzungshilfen für die Arbeit in Kantinen, stationären Einrichtungen, Kitas und Schulen sowie bei Mahlzeitendiensten.

### Zielgruppe:

(Küchen/Kantinen-) MitarbeiterInnen in der Gemeinschaftsverpflegung, Mahlzeitendienst-MitarbeiterInnen

### Inhalte des Seminars:

- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- HACCP-Eigenkontrollsystem
- Infektionsschutzgesetz

### Leistungen:

Seminarunterlagen, Verpflegung während des Seminars, Teilnahmezertifikat. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne eine Übernachtung.

### Seminarort & Termin:

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH,  
Bargkoppelweg 57, 22145 Hamburg;  
18. April 2018, 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr.

### Teilnahmegebühr:

56,- € inklusive aller oben beschriebenen Leistungen. **Für unsere Kunden bieten wir dieses Seminar als kostenlosen Service an.**



Ihre Referentinnen:

#### Salena Biskup

Oecotrophologin (FH), Fachberatung und Schulungen im Bereich Ernährung und Diätetik im Außendienst, umfassende Berufspraxis im Bereich der Lebensmittel-Hygiene

#### Ann-Katrin Bareiter

Master of Science Ernährungswissenschaften, langjährige Erfahrung in der Betreuung von Kunden in der Sozial-Verpflegung, Eltern-Infoabende zur Kinderernährung, Beratung im Bereich Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien