

FAX: 07931 9917-202

Küchenleitung

Seiten:3

03.05.17

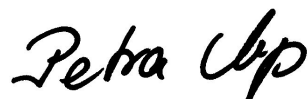
### **Einladung zur Fortbildung Hauswirtschaft**

Sehr geehrte Küchenleitung,

im Rahmen unserer Veranstaltungsreihe für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte laden wir Sie herzlich ein zu unserer aktuellen Fortbildung Hauswirtschaft (siehe beigefügte Information) ein.

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen telefonisch unter 0431 53738-24 gern zu Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihre *PariSERVE*



Petra Arp  
Hauswirtschaftsmanagement

# **Hygienemanagement auf den Punkt gebracht**

## **Wenn soziale Einrichtungen kochen**

Als hauswirtschaftliche Fach- und Führungskraft in sozialen Einrichtungen müssen Sie tagtäglich vielfältige Aufgaben im Arbeitsfeld "Hygiene" bewältigen. Dazu benötigen Sie Grundkenntnisse in der Mikrobiologie, der Lebensmittelhygiene und der Hygiene bei der Reinigung und der Textilpflege.

In dem Seminar werden konkrete Arbeitshilfen für die Lebensmittelhygiene in sozialen Einrichtungen vermittelt. Das erleichtert Ihnen das Lebensmittelhygienekonzept bedarfsgerecht in Ihrer Einrichtung weiterzuentwickeln. Sie erhalten ein Übersicht über die einschlägigen Gesetze, können Hygienekonzepte besser Ihrem effektiven Bedarf entsprechend entwickeln, Hygienestandards erstellen und Mitarbeiter für die notwendigen Hygienemaßnahmen sensibilisieren und schulen.

Im Seminar führen wir eine Belehrung nach § 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz durch. Mit der Teilnahme erfüllen Sie die gesetzlichen Auflagen und müssen erst in zwei Jahren wieder an der Belehrung teilnehmen.

### **Schwerpunkte**

- 📖 Übersicht über Rechtsvorschriften in der Lebensmittelhygiene
- 📖 Lebensmittelhygienekonzept mit Basishygiene, GHP und HACCP bedarfsgerecht weiterentwickeln
- 📖 Hygiene: Übersicht über mikrobiologische Grundlagen
- 📖 Spezielle Hygienemaßnahmen
- 📖 Wiederholungsbelehrung nach §§42f IFSG

<b>Zielgruppe</b>	Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte
<b>Termine</b>	Mittwoch, 11. Oktober 2017 in Stuttgart
<b>Uhrzeit</b>	10.00 bis 17.00 Uhr
<b>Kosten</b>	100,00 € für Mitglieder der <i>PariSERVE</i> -Einkaufsgemeinschaft 200,00 € für Mitgliedsorganisationen des Paritätischen 300,00 € für Nichtmitglieder Preise inklusive Seminarverpflegung und Umsatzsteuer
<b>Anmeldung</b>	Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich. Bitte beachten Sie unsere AGB. E-Mail: <a href="mailto:info@pariserve.de">info@pariserve.de</a> / Fax: 0431 53738-999
<b>Referent</b>	Sascha Kühnau
<b>Veranstalter</b>	<i>PariSERVE</i>

## ***Ihre Fax-Antwort an PariSERVE***

**0431 53738-999**

Für Rückfragen:

Petra Arp

Hauswirtschaftsmanagement

Telefon: 0431 53738-24

[p.arp@pariserve.de](mailto:p.arp@pariserve.de)

[www.pariserve.de](http://www.pariserve.de)

---

- Ja, ich melde mich verbindlich zum Seminar „**Hygienemanagement auf den Punkt gebracht**“ am **Mittwoch, 11. Oktober 2017 in Stuttgart** an.

Unsere Einrichtung ist Mitglied im Paritätischen

- Ja                       Nein

Ich bin Kunde der PariSERVE-Einkaufsgemeinschaft

- Ja                       Nein

Name:

---

Funktion:

---

Name der Einrichtung:

---

Adresse:

---

Telefon / Telefax:

---

E-Mail:

---

Rechnungsanschrift (falls abweichend von obiger Adresse):

---

- Leider kann ich an der Veranstaltung nicht teilnehmen, möchte aber über weitere Fortbildungen von *PariSERVE* in meiner Nähe informiert werden.
- Ich möchte regelmäßig aktuelle Informationen über die Dienstleistungen und Veranstaltungen von *PariSERVE* erhalten.