

Recht und Gesetz für die Hauswirtschaft

Worauf es in der Praxis ankommt

Gesetze, Verordnungen und andere normative Regelungen verändern sich schneller, als manchem lieb ist. Nicht selten hat man in der Hetze des Alltags den Überblick verloren und handelt nicht mehr rechtskonform. Bei vielen Verantwortlichen in der Hauswirtschaft hinterlässt dies ein Gefühl der Verunsicherung.

In diesem Seminar erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer einen Überblick über die wesentlichen rechtlichen Forderungen in Bezug auf Hygiene, Arbeitsschutz und Mitarbeiterführung. Die wichtigsten Inhalte der entsprechenden Verordnungen und Richtlinien werden speziell für den hauswirtschaftlichen Bereich zusammengestellt und Interpretationsmöglichkeiten diskutiert. Im Vordergrund steht die praktische Umsetzung der verschiedenen Vorschriften im hauswirtschaftlichen Arbeitsalltag.

Schwerpunkte

- ☞ Infektionsschutzgesetz
- ☞ Trinkwasserverordnung
- ☞ Lebensmittelhygienerecht – ein Überblick
- ☞ Biostoff- und Gefahrstoffverordnung
- ☞ Gesetze und weitere Verordnungen zum Arbeitsschutz
- ☞ RKI-Richtlinien und wichtige aktuelle DIN-Normen

Zielgruppe	Fach- und Führungskräfte aus Küche und Hauswirtschaft
Termin	Dienstag, 19. April 2016 in Berlin
Uhrzeit	9.30 bis 17.00 Uhr
Kosten	100,00 € für Mitglieder der <i>PariSERVE</i> Einkaufsgemeinschaft 200,00 € für Mitgliedsorganisationen des Paritätischen 300,00 € für Nichtmitglieder Preise inklusive Seminarverpflegung und Mehrwertsteuer
Anmeldung	Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich. Bitte beachten Sie unsere AGBs. E-Mail: info@pariserve.de / Fax: 0431 53738-999
Referent	Sascha Kühnau
Veranstalter	<i>PariSERVE</i>