

Termine:

26.05.14 Hannover
10.11.14 Düsseldorf
28.11.14 Nürnberg

Lebensmittelhygiene für Großküchen - die neue DIN 10506

Die Lebensmittelhygiene in Großküchen zu organisieren, ist oft ein leidiges Thema ohne detaillierte Arbeitshilfe. In der neuen DIN 10506 werden abschnittsweise eine Vielzahl von fachlichen Hinweisen für die fundierte Ausgestaltung der Lebensmittelhygiene gegeben. Ausführlich werden die Anforderungen an die Planung und zum Betrieb von Küchen der Gemeinschaftsverpflegung festgelegt und die allgemeinen Hygieneanforderungen der EU-Hygiene-Verordnungen konkretisiert. Ergänzend wird auf die Inhalte der Norm DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ eingegangen.

Das Seminar richtet sich an Leitungs- und Führungskräfte zur fundierten Gestaltung der Lebensmittelhygiene und wir für die kompetente Kommunikation mit Einrichtungsleitungen und Veterinärämtern fit machen. Gleichzeitig fasst es für den Ausbildungsbereich in komprimierter Form die wichtigen Punkte zur fundierten Vermittlung der professionellen konzeptionellen und alltäglichen Lebensmittelhygiene zusammen

Zielgruppe:

Leitungs- und Führungskräfte, HL, HWL, Küchenleitung

Management-Seminar – Tagesablauf : 09.00 – 15.00 Uhr

- Aufbau, Wirkungsbereich und Nutzen der DIN 10506
- Planerische Aspekte
- Prozessparameter in der Gemeinschaftsverpflegung
- Temperaturen im Lebensmittelbereich nach DIN 10508
- Parameter bei Cook and Chill, Sous Vide und cook and Freeze Verfahren
- Handlungsbedarfe

Tagungsgebühr: 180,00 € (für DVLAB-Mitglieder sind zwei Veranstaltungen aus den Reihen Managementseminare/Betriebsbesichtigungen/Fachtage pro Jahr kostenlos)

Referent:**Sascha Kühnau**

Sascha Kühnau bietet seit 1997 Schulungen und Beratung auf dem Gebiet der gesamten Hauswirtschaft an.

Praxisorientiert zeigt er als Fachwirt für Hygiene- und Reinigungstechnik Verbesserungspotentiale in der Hygiene, Raumpflege und Wäscherversorgung in Alten- und Behinderteneinrichtungen auf.

Als QM Auditor unterstützt er Einrichtungen bei der bewohnerorientierten Weiterentwicklung des QM-Systems.

Die Gesundheitsförderung unterstützt er durch gezielte Personalentwicklungen als Multiplikator der BGW.

Themen rund um die genussvolle Verpflegung bietet der Dipl. Oecotrophologe (FH) und Koch für alle Fälle bundesweit an.

**Fax-Anmeldung
(05121) 289 28 79**



Management-Seminar Lebensmittelhygiene für Großküchen - die neue DIN 10506

- 26.05.2014 Hannover
- 10.11.2014 Düsseldorf
- 28.11.2014 Nürnberg

Hiermit melden wir folgende Teilnehmende verbindlich an:

1. Person

DVLAB-
Mitglieds-
Nr. nicht
DVLAB-
Mitglied

Name, Vorname

Funktion

Einrichtung bzw. Rechnungsanschrift

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

2. Person

DVLAB-
Mitglieds-
Nr. nicht
DVLAB-
Mitglied

Name, Vorname

Funktion

Straße

Telefon / Telefax

E-Mail Adresse

Hinweise zur Anmeldung:

Die Anmeldung erfolgt ausschließlich schriftlich bei der:

DVLAB – Service GmbH
Bahnhofsallee 16, 31134 Hildesheim
Tel: (0 51 21) 289 28 72
Fax: (0 51 21) 289 28 79
E-Mail: info@dvlab.de

Einrichtungs-Stempel

Veranstaltungsgebühr inkl. Verpflegung: 180,00 € (inkl. 19 % MwSt.)

Für DVLAB-Mitglieder sind zwei Veranstaltungen aus den Reihen Fachtage, Management-Seminare und Einrichtungsbesichtigung pro Kalenderjahr kostenlos.

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Buchungsbestätigung, sofern noch Plätze frei sind – andernfalls informieren wir Sie sofort. Die Anmeldungen werden nach Reihenfolge der Eingänge berücksichtigt. Der genaue Tagungsort wird Ihnen auf der Rechnung mitgeteilt. Die Veranstaltungsgebühr ist sofort nach Erhalt der Rechnung zu überweisen.

Bei Stornierung der Teilnahme bis zu 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden bei zahlenden Teilnehmern 60 % der Veranstaltungsgebühr zurückerstattet. Danach oder bei Nichterscheinen des Teilnehmers ist die gesamte Veranstaltungsgebühr fällig. Eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers ist möglich.

Eine kostenlose Teilnahme von DVLAB-Mitgliedern kann spätestens eine Woche vor Veranstaltungsbeginn storniert werden. Sonst gilt die Veranstaltung als besucht und eine freie Veranstaltung verfällt in dem Kalenderjahr. Eine Vertretung ist bei kostenlosen Teilnahmen nicht möglich.