PariSERVE

Dienstleistungen für soziale Organisationen GmbH

Vaasastr. 14 - 16 D-24109 Kiel Telefon: 0431 / 53738-0 Telefax: 0431 / 53738-999 E-Mail: info @pariserve.de

Amtsgericht Kiel HRB 4799 KI

Geschäftsführerin: Barbara Feyer

03.05.17

Einladung zur Fortbildung Hauswirtschaft

Sehr geehrte Küchenleitung,

FAX: 07931 9917-202

Küchenleitung

Seiten:3

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

Reta Up

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

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

Zielgruppe Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte

Termine Donnerstag, 12. Oktober 2017 in Nürnberg

Uhrzeit 10.00 bis 17.00 Uhr

Kosten 100.00 € für Mitglieder der *PariSERVE* -Einkaufsgemeinschaft

200,00 € für Mitgliedsorganisationen des Paritätischen

300,00 € für Nichtmitglieder

Preise inklusive Seminarverpflegung und Umsatzsteuer

Anmeldung Eine schriftliche Anmeldung ist erforderlich.

Bitte beachten Sie unsere AGB.

E-Mail: info@pariserve.de / Fax: 0431 53738-999

Referent Sascha Kühnau

Veranstalter PariSERVE

Ihre Fax-Antwort an **PariSERVE** 0431 53738-999

Für Rückfragen: Petra Arp

Hauswirtschaftsmanagement Telefon: 0431 53738-24

<u>p.arp@pariserve.de</u> <u>www.pariserve.de</u>

☐ Ja, ich melde mich verbindlich zum Seminar "Hygienemanagement auf den Punkt gebracht" am Donnerstag, 12. Oktober 2017 in Nürnberg an. Unsere Einrichtung ist Mitglied im Paritätischen Nein Ja Ich bin Kunde der PariSERVE-Einkaufsgemeinschaft Nein Ja 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.