

seit 1960

**Die Menü-Manufaktur
Hofmann®**



**Für alle
Einrichtungen!**
Jetzt
informieren:
07930 /
601-163

Seminare 2022

Seminar 2022-01

„Alles was Recht ist“ Grundlagenseminar zur Lebensmittelhygiene mit Wiederholungsbelehrung zum Infektionsschutzgesetz (1)

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, u.a. Vorschriften zur Allergen-Kennzeichnung. 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.

Termin:

Online-Seminar
(Zugangsdaten erhalten Sie per Mail ca. 14 Tage vor dem Termin)

Donnerstag, 17. Februar 2022

9:30 bis 11:00 Uhr

oder nach individueller
Terminabsprache

Teilnahmegebühr:

kostenlos

Inhalte des Seminars:

- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- HACCP-Eigenkontrollsystem
- Wiederholungsbelehrung zum Infektionsschutzgesetz
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Zielgruppe:

Küchen/Kantinen-Mitarbeiter*innen
in allen Bereichen der
Gemeinschaftsverpflegung,
Mahlzeitendienst-Mitarbeiter*innen



Ihre Ansprechpartnerin: Ruth Dziumbla • Tel. 07930 / 601-163 • ruth.dziumbla@hofmann-menue.de

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH • Adelbert-Hofmann-Straße 6 • 97944 Boxberg • www.die-menue-manufaktur.de
Geschäftsführer: Dennis Gmeiner (Sprecher), Rainer Baumgärtner • Registergericht Amtsgericht Mannheim, HRB 560522 • UST ID-NR.: DE 187 292 321