



**HOSPITALITY LOUNGE**  
TRAINING / COACHING / CONSULTING

# Geprüfte/r Lebensmittelhygiene Expert:in & Trainer:in

**Zertifiziertes Fachwissen & professionelle  
Schulungskompetenz**

**DEHOGA**  
HAMBURG

# Geprüfte/r Lebensmittelhygiene Expert:in & Trainer:in



## Für wen

Führungskräfte & Multiplikatoren aus der Hospitality-Branche, die Hygienestandards sicher beherrschen und Wissen professionell weitergeben möchten.

## Umfang

- 3 Module Fachwissen Lebensmittelhygiene (12 Std.)
- 3 Module Trainerkompetenz (12 Std.)
- Praktische & fachliche Prüfung (ca. 2 Std.)

## Mehrwert:

- Rechtssicherheit & klare Hygieneprozesse
- Lernzeiten gut in den Arbeitsalltag integrierbar
- Qualitätssteigerung durch interne Multiplikatoren
- Motivierte & geschulte Teams
- Optimierte Abläufe & zufriedene Gäste
- Kostensparnis durch interne Expertise

- ✓ DEHOGA Zertifikat
- ✓ Jährliche Online-Updates (3 Jahre lang)
- ✓ Kostenfreie Nachholmöglichkeiten
- ✓ Wertvoller Austausch

[JETZT ANMELDEN](#)



HOSPITALITY LOUNGE  
TRAINING / COACHING / CONSULTING

**DEHOGA**  
H A M B U R G

# Geprüfte/r Lebensmittelhygiene Expert:in & Trainer:in



## Inhalte: Fachwissen Lebensmittelhygiene:

- Einführung & News aus dem Bereich Gastronomie und Hotellerie – neue Konzepte und Herausforderungen im Alltag
- Aktuelle rechtliche Vorgaben
- Anforderungen an die Lebensmittelhygiene: Was muss umgesetzt werden und wie gelingt dies in der Praxis?
- Umfeld-, Personal-, Produkt- und Produktionshygiene
- Ganzheitliche Ansätze für sichere Lebensmittelverarbeitung.
- Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Verständnis der Grundlagen für sichere Abläufe und Produkte.
- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
- Allergene und Nährwerte: Risiken mündlicher Aussagen und rechtliche Anforderungen.
- Reinigung und Desinfektion
- Effektive Hygienemaßnahmen und deren Bedeutung im Lebensmittelbereich.
- Gewerbliche Spülmaschinen (GSM)
- Optimale Spülergebnisse durch richtige Anwendung und Wartung.
- HACCP-Konzept
- Übersicht eines klaren und umsetzbaren Plans, der Rechtssicherheit für alle Beteiligten bietet.
- Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Kompakte Einführung in praxisorientierte Methoden.
- Kennzahlen als Führungsinstrument
- Transparente Kommunikation gegenüber Team und Management.

## Inhalte: Trainerwissen

- Grundlagen der Wissensvermittlung: Grundlagen, um Wissen zielführend und nachhaltig weiterzugeben
- Vorbereitung: Wesentlichen Schritte zur effektiven Planung und Vorbereitung ihrer Schulungsmaßnahmen
- Durchführung: Fähigkeiten, um Maßnahmen sicher und souverän zu leiten.
- Nachbereitung: Maximierung des Erfolges durch gezielte Nachbereitung
- Anwendung in der Praxis: Praktische Übungen, um das Erlernte in realen Schulungssituationen anzuwenden.

[JETZT ANMELDEN](#)



HOSPITALITY LOUNGE  
TRAINING / COACHING / CONSULTING

**DEHOGA**  
H A M B U R G

# Geprüfte/r Lebensmittelhygiene Expert:in & Trainer:in



## Termine 2026

### Zertifizierung 1 | 2026

- **02.03.26 | Kick Off (11-12 Uhr)**
- **03.03.26 | Modul 1**
- **10.03.26 | Modul 2**
- **12.03.26 | Modul 3**
- **16.03.26 | Modul 4**
- **24.03.26 | Modul 5**
- **13.04.26 | Modul 6**

### Zertifizierung 2 | 2026

- **09.09.26 | Kick Off (9-10 Uhr)**
- **10.09.26 | Modul 1**
- **18.09.26 | Modul 2**
- **24.09.26 | Modul 3**
- **02.10.26 | Modul 4**
- **08.10.26 | Modul 5**
- **13.10.26 | Modul 6**

Seminarzeiten: Je 9-13 Uhr; Alle Module können kostenfrei wiederholt werden

Die Prüfungstermine werden individuell vereinbart.

Alle Absolvent:innen dürfen 3 Jahre lang kostenfrei an Update Webinaren teilnehmen, um auf dem neuesten Wissensstand zu bleiben.

[JETZT ANMELDEN](#)

