

Fit für Gäste und Kontrolle - LM-hygiene und HACCP praxisnah erklärt

Praktische Tipps für Küche, Service und ein sicheres Gefühl bei Kontrollen.
Umsetzung der rechtlichen Anforderungen im Alltag inkl. der jährlichen
Pflichtunterweisungen wie EU-Hygienepaket & IfSG.
Zzgl.
Weiterbildungsnachweis & Zertifikat.

Zielgruppe: Mitarbeiter im Gastrobereich

Wann: 9.Februar 2026; **Dauer:** 3h (9-12 Uhr); **Wo:** Online

Inhalte:

- **News aus dem Bereich Gastronomie und Hotellerie** – neue Konzepte und Herausforderungen im Alltag
- **Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene** - Hintergrundwissen und Umsetzung in der Praxis
- **Was bedeutet HACCP Konzeption in der Gastronomie oder im Hotel** – einfaches, klares Konzept, jedoch Rechtssicherheit für alle Beteiligten
- **Lebensmittelkontrolle ohne Panik** – was muss ich vorzeigen können
- **Pflichtschulungen**

Mehrwert:

- Tiefgehendes Wissen über Hygieneanforderungen und Mikrobiologie
- Hintergrundwissen zu Checklisten und Dokumentation

Ihre Investition:

- Regulär: 129 Euro / Person (netto)
- Als DEHOGA Mitglied: 99 Euro / Person (netto)

Anmeldung unter:

<https://www.paech-hoemskeconsulting.com/termine/#8b074f18-6da6-4dfc-be24-26bba9b0617b>