

Antwortfax 07 31 / 169 09 - 399

Seminar: _____

- Ich / Wir nehme(n) teil mit _____ Personen
- Ich bin / Wir sind an der Thematik interessiert, bitte schicken Sie uns Informationsmaterial.
- Ich / Wir wünsche(n) einen Besuch Ihres Außendienstmitarbeiters.

Absender _____

Firma _____

Kundennummer _____

Name, Vorname _____

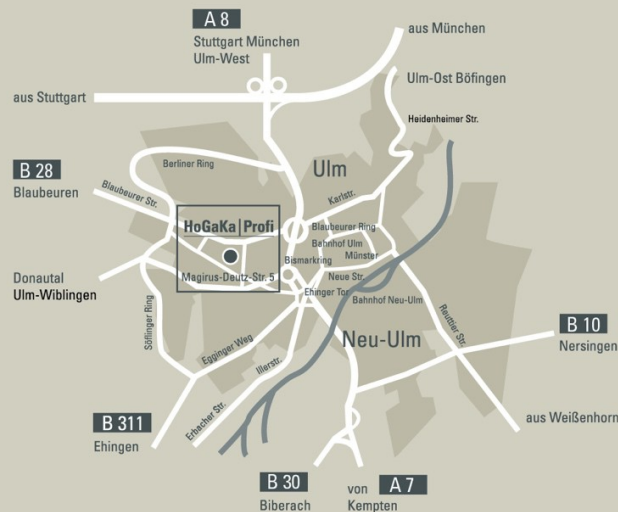
Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon / Fax _____

E-Mail _____

Besuchen Sie unsere HoGaKa Profi event arena mit modernster Mediatechnik und 45 cinema-Sitzplätzen sowie unseren 2500 qm großen Ausstellungs- und Verkaufsraum in Ulm.



Besuchen Sie unseren onlineshop!

www.hogakaprofi.de

Zentrale Ulm
HoGaKa Profi GmbH
 Magirus-Deutz-Straße 5
 89077 Ulm

Telefon 07 31 / 1 69 09 - 0
 Telefax 07 31 / 1 69 09 - 399
 info@hogakaprofi.de
 www.hogakaprofi.de

Niederlassung
 Stuttgart

Verkaufsbüros
 Würzburg
 Reutlingen
 Karlsruhe
 Ravensburg

Designbüro Bauer - Ulm

Einladung zur
Lebensmittelhygieneschulung
 am 08.12.2017 in Ulm





Programm

Lebensmittelhygieneschulung

In der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) sind Lebensmittelhygieneschulungen vorgeschrieben für alle Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen. Diese Verordnung betrifft in erster Linie Mitarbeiter von Lebensmittel herstellenden Industriebetrieben, der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung.

In diesem Seminar wird unser erfahrener Seminarleiter auf folgende Schwerpunkte eingehen:

- Rechtliche Grundlagen des Lebensmittelrechtes
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Hygienische Anforderungen an Lebensmittel
- Nachbelehrung gem. dem Infektionsschutzgesetz §§ 42 u. 43

Melden Sie sich gleich zum Workshop an!

Referent: Herr Hubert Vihl
 Termin: 08.12.2017
 bei HoGaKa Profi in Ulm
 Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
 Dauer: ca. 3 Std.
 Kosten: 20 €

Alle Teilnehmer erhalten ein gesetzlich anerkanntes Teilnahmezertifikat über die Teilnahme an der jährlichen Hygieneschulung gem. LMHV und die 2-jährige Nachbelehrung gem. dem Infektionsschutzgesetz. Die Teilnahmegebühr ist im Voraus zu überweisen.

HoGaKa Profi event arena

Freuen Sie sich auf unsere HoGaKa Profi event arena für professionelle Präsentationen, Schulungen und Events.

Show-Cooking mittels Beamer und Leinwand direkt und hautnah verfolgen und später das Gekochte probieren.

Einweisung in Bedienung, Wartung und Pflege von technischen Geräten im „Großformat“.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!!



Wissen

nachhaltig

innovativ