

## Zertifizierte Hygieneschulungen



Referent Thomas G. Zydeck, Sachverständiger Betriebshygiene für die IHK Koblenz, die Handwerkskammer Koblenz und den DEHOGA Rheinland-Pfalz / Foto: Smeg Foodservice

Nach der Pandemie-bedingten Pause setzt Smeg Foodservice, Hersteller professioneller Küchentechnik, ab Herbst seine Schulungen zum Thema Lebensmittelhygiene fort. In den zweitägigen Seminaren erfahren Mitarbeiter und Hygiene-Verantwortliche aus der Gastronomie, wie sie aktuelle Vorschriften umfassend und möglichst einfach einhalten können.

Drei Termine stehen bereits fest:

24. - 25. September 2020, Mannheim

29. - 30. Oktober 2020, Mönchengladbach

26. - 27. November 2020, Berlin

Der Themenkomplex Lebensmittelhygiene ist Smeg Foodservice so wichtig, dass der Hersteller gewerblicher Spültechnik die Kosten für die Teilnehmer übernimmt.

Zertifiziert und praxisnah

Das Training zeigt anhand vieler Praxisbeispiele, wie Gastronomen mit Hygienemaßnahmen die Arbeit besser organisieren, Kosten reduzieren und Arbeitsqualität steigern. Die Inhalte richten sich nach §4 LMHV sowie VO EG 852/2004 und umfassen eine IFSG Folgenbelehrung. Alle Teilnehmer erhalten sowohl einen Betriebsnachweis als auch ein Teilnahmezertifikat durch den vortragenden Hygiene-Sachverständigen. Hauptdozent wird wie 2019 auch Thomas G. Zydeck, Sachverständiger Betriebshygiene für die IHK Koblenz, die Handwerkskammer Koblenz und den DEHOGA Rheinland-Pfalz sein. Die Anmeldung ist ab sofort unter der untenstehenden Website möglich.

Zuverlässig reinigen ? auch ohne Desinfektionsmittel

Damit Gastronomen sicher sein können, dass Oberflächen in ihrer Küche rückstandsfrei sauber sind, hat Kai Hader, Vertriebsleiter von Smeg Foodservice in Deutschland, einen Praxistipp: ?Scharfe Reiniger und Desinfektionsmittel sind langfristig nicht das Mittel der Wahl. Denn sie fördern die Entwicklung resistenter Keime?, mahnt er. ?In den meisten Fällen sind fettlösende Reinigungsmittel ? sorgfältig ab gespült ? völlig ausreichend. Um auf der sicheren Seite zu sein, empfehle ich einen wöchentlichen Schnelltest mit Clean Card Pro der Firma amfora health care. Die Kontrollkärtchen zeigen sofort, ob alles in der Küche nicht nur optisch sauber, sondern auch hygienisch tiptop ist ? vom Spülgut, über die Arbeitstischfläche und die Schneidebretter bis hin zur Aufschnittmaschine und den Produktionsgefäßen.?