



## Profitieren Sie von unserem Know-how.

### Schulungen

Qualifizierte Mitarbeiter sind das wichtigste Kapital eines Unternehmens. Wir möchten unser Wissen mit Ihnen teilen.

Profitieren Sie von qualifizierten Schulungen in unseren modern eingerichteten Schulungsforen. Lernen Sie den fachgerechten und qualifizierten Umgang mit unseren Produkten sowie dem entsprechenden Arbeitsumfeld. Die Auswahl der Themen richtet sich vor allem nach Ihren Erfordernissen und Anwendungen.

### Ziele der Schulungen

- Kompetenz im Bereich der betrieblichen Hygiene
- Fachwissen für spezielle Bereiche wie HACCP, Desinfektion, etc.
- Richtiger Einsatz und Anwendung von Produkten, Dosieranlagen und Spendersystemen

### Unser Schulungsangebot

- **HACCP – Das erfolgreiche Küchenpersonal**  
Modernes Hygienemanagement in der Küche. Informationen für ein zeitgemäßes HACCP-Konzept in der Küche.
- **Für Housekeeping-Profis**  
Modernes Hygienemanagement in der Hotellerie. Effektives Reinigungsmanagement in der täglichen Praxis.
- **Sicherheit durch Hygiene und Desinfektion**  
Hygienemanagement in Bezug auf Kinder und ältere Menschen. Desinfektion in der täglichen Praxis.

Neben der theoretischen Wissensvermittlung werden die Seminarinhalte anhand von Fallbeispielen und praktischen Lösungsansätzen vertieft. Wir beraten Sie gerne in allen Fragen der professionellen Hygiene.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie unser Schulungspotenzial für Ihr Unternehmen nutzen wollen. Wir freuen uns über eine Kontaktaufnahme!

### Anmeldung

Telefon +43 (0)5 0456

oder direkt bei Ihrem zuständigen Hygieneberater.

## SCHULUNGSINFORMATIONEN

#### AKTUELLE KURSTERMINE

unter [www.hagleitner.com](http://www.hagleitner.com)

#### KURSZEITEN

09.00 Uhr - 17.00 Uhr

#### SCHULUNGSORTE

HAGLEITNER Schulungszentrum Zell am See  
Competence- und Servicecenter Wien

#### KOSTEN

Pauschale € 149,00 (inkl. Verpflegung)



SEMINAR

## DAS ERFOLGREICHE KÜCHENPERSONAL.

*Die Anforderungen an ein modernes Hygienemanagement in der Küche.  
Das HACCP-Konzept in der Küche von heute.*

THEMENSCHWERPUNKTE

- Rechtliche Grundlagen und praktische Überprüfung der Einhaltung der HACCP Richtlinien.
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
- Voraussetzungen zur Umsetzung eines HACCP-Konzeptes
- Gefahren beim Umgang mit Lebensmitteln
- HACCP Mitarbeiterschulung
  - > Personalhygiene
  - > Merkblätter
  - > Checklisten
  - > Reinigung und Desinfektion



PORTRAIT  
Dr. Michael Stelzl

- Mikrobiologe
- Institulleiter Hygienicum Graz
- Gutachter § 73 LMSVG
- IFS- BRC- und ISO-22000 Auditor
- Fachberater für Lebensmittel- und Krankenhaushygiene
- Ausbilder des WIFI für den diplomierten Hygienemanager

SEMINAR

## FÜR HOUSEKEEPING-PROFIS.

*Die Anforderungen an ein modernes Hygienemanagement in der Hotellerie.*

THEMENSCHWERPUNKTE

- Vom Zimmermädchen zur Etagenfachkraft
- Die moderne Gouvernante
- Gute Hygienepaxis der Etagenmitarbeiter
- Förderung der Produktivität im Logisbereich
- Effizientes Arbeiten in den Zimmern
- Richtige Verwendung von Reinigungsmitteln
- Pflege von Maschinen und Arbeitsmitteln
- Das Etagenoffice – Anfang und Ende eines effektiven Reinigungsmanagements
- Ergonomisches Arbeiten



PORTRAIT  
Gabriele Perklitsch

- Zertifizierte Qualitätsbeauftragte, TÜV Austria
- Dipl. Touristikkauffrau
- Dipl. Trainerin
- Dipl. Webdesignerin
- Dipl. Multimediafachfrau

SEMINAR

## SICHERHEIT DURCH HYGIENE UND DESINFEKTION.

*Verantwortungsvoller Umgang mit Desinfektion und Hygiene bei Kindern und Senioren.*

THEMENSCHWERPUNKTE

- Hygienestandards etablieren
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel richtig anwenden
- Vorbeugung gegen Krankheitskeime
- Gezieltes Agieren und Informieren im Ernstfall
- Schutz von Betroffenen und Personal
- Vorsichtsmaßnahmen gegen die Ausbreitung der Krankheitskeime



PORTRAIT  
Christa Bernhofer

- Krankenpflergediplom
- OP-Schwester
- Sonderausbildung OP-Pflege
- Sonderausbildung Hygienefachkraft an den Salzburger Landeskliniken
- beratende Hygienefachkraft für Pflegeheime und Sanatorien
- Schriftführerin des Salzburger Arbeitskreises für Krankenhaushygiene



## Firmenführungen

*Der Sitz des Head Office und der Produktion liegt in Zell am See, dem einzigen Standort für die chemisch-technische Herstellung der Produkte, die Papierkonvertierung sowie die Spender- und Dosiergerätemontage. Lernen Sie Hagleitner kennen. Nützen Sie die Chance und werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen.*

*Bei einer 2-stündigen Firmenführung, die nach Ihren Wünschen gestaltet werden kann, lernen Sie folgende Stationen kennen:*

- Chemisch-technische Produktion*
- Spendermontage*
- Papierkonvertierung*
- Expositionsareal*
- Wertegang*
- Head Office*

*Besuchen Sie uns mit Ihren Mitarbeitern und besichtigen Sie unseren Produktionsstandort in Zell am See.*

*Wir freuen uns über eine Kontaktaufnahme!*

## Anmeldung

*Telefon +43 (0)5 0456*

*oder direkt bei Ihrem zuständigen Hygieneberater.*