



**BETRIEBSORGANISATION**

Theorie und Praxis

## Hygiene und Arbeitssicherheit

### SEMINAR 122

**TERMIN**

**Donnerstag, 04.10.2018**

09.00 – 17.00 Uhr

#### REFERENTEN

**Mafalda Sofia Skodowski**

Qualitäts- und  
Hygienemanagement

**Michael Knickl**

Lebensmittelkontrolle

**Nikolai Biebl**

Schädlingsbekämpfung

#### KURSGEBÜHR

**190,00 Euro**

inkl. Verpflegung und  
Seminarunterlagen

Bäckereibetriebe sind dazu verpflichtet, ein umfangreiches Hygienekonzept nach den Grundsätzen der HACCP-Kriterien nachzuweisen und dieses täglich kompetent umzusetzen. Durch die Festlegung kritischer Kontroll- und Gefahrenpunkte und deren richtige Steuerung werden Gefahrenquellen bereits umfangreich verringert und Schaden so vorgebeugt.

Mit diesem Seminar geben wir Ihnen Einblick in die rechtlichen Gegebenheiten und zeigen Ihnen die erfolgreiche, praktische Umsetzung eines Hygienekonzepts nach aktuellen Standards auf. Fachkompetente Referenten aus der Praxis, dem Lebensmittelrecht und der Schädlingsbekämpfung vermitteln Ihnen umfassendes Wissen, welches Sie in Ihrem Betrieb sofort anwenden können.

**ZIELGRUPPE** Qualitätsprüfer, Bäckermeister, Verkaufsleiter/innen im Lebensmittelhandwerk, Bezirksleiter, Marketingleiter aus der Bäckerei, Filialeiter/innen, alle Mitarbeiter aus dem Filial-, Snack- und Gastrobereich



Greifbare Zahlenwelten

## Erfolgreich durch betriebswirtschaftliches Know-how

Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind eine wesentliche Voraussetzung zur erfolgreichen Führung eines Unternehmens. Schritt für Schritt erarbeiten Sie in diesem Seminar gemeinsam betriebswirtschaftliche Grundlagen.

Sie erlernen an praktischen Beispielen die Analyse der Zahlen auf verschiedenen Ebenen wie Inventur, Bilanz, Abschreibungen, Preisgestaltung und vieles mehr, um die Finanzen sicher im Griff zu haben. Machen Sie Zahlen zu verlässlichen Indikatoren für Ihre Unternehmensentwicklung.

Dies schenkt Ihnen Souveränität, Ihre Unternehmensplanung in allen Bereichen auf tragfähige Beine zu stellen und während des Geschäftsjahres den Überblick zu bewahren.

**ZIELGRUPPE** Unternehmer/innen, Führungskräfte, Mitarbeiter/innen mit und ohne Vorkenntnisse

### SEMINAR 123

**TERMIN**

**Freitag, 23.11.2018**

09.00 – 17.00 Uhr

#### REFERENTIN

**Diana Gistel**

Diplom-Betriebswirtin,  
Trainerin, Autorin und Coach

#### KURSGEBÜHR

**240,00 Euro**

inkl. Verpflegung und  
Seminarunterlagen