

...und wie sieht es bei Ihnen
und Ihren Mitarbeitern aus?

Gesundheit & Hygiene in Ihrem Betrieb

Pflichtschulungen
einfach online absolvieren!

hygiene-alles-klar.de



LEBENSMITTELHYGIENE + Auffrischung Gesundheitszeugnis auch als Kombischulung

Sie arbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln wie z.B. Fleisch, Fisch, Milchprodukte, Ei, Eis, Säuglingsnahrung, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflagen, mit Feinkost, Rohkost oder Kartoffelsalaten?

Hier können Krankheitserreger übertragen werden. Um dem vorzubeugen, sind Sie **verpflichtet** entsprechende Schulungen regelmäßig zu absolvieren:

- **Folgebelehrung** nach §42/43 Infektionsschutzgesetz **alle 2 Jahre**
- **Hygieneschulung** nach EU-Recht Nr. 852/2004 - **jährlich**

Ich biete Ihnen und Ihren Mitarbeiter*innen die Möglichkeit auf ganz einfache Weise dieser **gesetzlichen Verpflichtung** nachzukommen - **kinderleicht und online:**

- ✓ Die **branchenbezogenen** Schulungsfilme stehen Ihnen **30 Tage lang** zur Verfügung
- ✓ **Inklusive spannender und lehrreicher Praxisbeispiele**
- ✓ **Mit Untertiteln in 30 verschiedenen Sprachen**
- ✓ **Gruppenrabatte ab 5 Personen**

HACCP- Lebensmittelhygiene-Schulung nach LMHV §4

Sie arbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln? Stellen diese her oder verkaufen diese und Sie haben keine Fachausbildung in diesem Bereich? Sie sind Chef/Inhaber einer Eisdielen, eines Imbisses, Food-trucks oder bieten Catering an? Sie sind Quereinsteiger?

Damit Sie keinen Stress mit der Lebensmittelaufsicht bekommen, ist die

- **Lebensmittelhygiene-Schulung** nach LMHV §4 für einen reibungslosen Betriebsablauf unabdingbar!

Diese umfassende Schulung ist einmalig zu absolvieren und vermittelt alle Hygieneregeln, sowie HACCP Grundsätze und Dokumentationspflichten.

- ✓ Die **branchenbezogenen** Schulungsfilme stehen Ihnen **30 Tage lang** zur Verfügung
- ✓ **Inklusive spannender und lehrreicher Praxisbeispiele**
- ✓ **Mit Untertitel in 30 verschiedenen Sprachen**
- ✓ **Gesetzliche Vorgaben einfach und alltagsnah erklärt**

Gesundheitsschutz und Sicherheit am Arbeitsplatz

Hygiene-Online-Schulungen
mit behördlich anerkannten
Zertifikaten - bundesweit.



ONLINE SCHULUNGEN ANGEBOT

Für Bäcker, Fleischer, Fisch & Sushi,
Eisdielen, Imbisse, Foodtrucks und
andere gastronomische Betriebe
etc.

FOLGEBELEHRUNG

nach Infektionsschutzgesetz

§§42/43 (alle zwei Jahre)

Schulungsfilm Dauer 24 Minuten **24,95 €**

LEBENSMITTEL HYGIENE

nach EU Nr. 852/2004 (jährlich)

Schulungsfilm Dauer 67 Minuten **29,95 €**

Gruppenrabatte ab 5 Personen. **Jetzt anfragen!**

KOMBI-SCHULUNG

Lebensmittelhygiene + Folgebelehrung

Online-Schulungsfilme für:

Metzgerei / Fleischbranche Dauer 68 Minuten

Bäckerei / Konditorei Dauer 60 Minuten

Gastronomie/Kita/Altenheim Dauer 87 Minuten

(auch Gemeinschaftseinrichtungen, Eiscafés, Foodtrucks, Supermärkte)

Preise inkl. MwSt. und Zertifikat

1 Teilnehmer*in	54,90€ Sparen Sie 25 %	41,18€
ab 5 Teilnehmer*innen		40,18€
ab 10 Teilnehmer*innen		39,18€
ab 25 Teilnehmer*innen		38,18€
ab 50 Teilnehmer*innen		37,18€
ab 75 Teilnehmer*innen		36,18€
ab 100 Teilnehmer*innen		35,18€
ab 200 Teilnehmer*innen		34,18€

HACCP-

**Lebensmittelhygienschulung
nach LMHV §4**

Preise p.P. inkl. MwSt. und Zertifikat

Alle Berufsgruppen	116,62€
Umfassender Schulungsfilm Dauer 147 Minuten	
Fleischbranche, Metzgerei	94,01€
Schulungsfilm Dauer 116 Minuten	
Bäckerei / Konditorei	94,01€
Schulungsfilm Dauer 116 Minuten	
Gastronomie, Catering, Supermärkte und mehr	94,01€
Schulungsfilm Dauer 141 Minuten	

Ihre Vorteile im Überblick

- ✓ **Schnell:** Buchen, Schulungsvideo anschauen und Zertifikat erhalten!
- ✓ **Flexibel:** Keine Terminvereinbarung nötig. Film kann unterbrochen oder Kapitel auch mehrmals angeschaut werden.
- ✓ **Unkompliziert:** Ihr Zertifikat als Download - **ohne Test** und ohne Wartezeit.
- ✓ **Einfach zu verstehen:** Wir übersetzen die trockenen gesetzlichen Vorgaben in die alltäglichen Betriebsabläufe.
- ✓ **Praxis-Wissen:** Lernen durch anschauliche Beispiele, Videos und Bilder.
- ✓ **Keine Sprachbarrieren:** Untertitel in **30 Sprachen** verfügbar.
- ✓ **Nachhaltig:** Mit Checklisten und Merkblättern in verschiedenen Sprachen.
- ✓ **Gültigkeit:** bundesweit.

Einfache Registrierung und Buchung online. Jederzeit abrufbar.

Bärbel Oltmann . Schwafördener Weg 13a . 27232 Sulingen
☎ +49 170 530 89 60 . ✉ kontakt@hygiene-alles-klar.de

Gerne bin ich für Sie
und Ihre Fragen da!

Bärbel Oltmann
Ihre Expertin rund
um Hygiene & Gesundheit



Einfach & schnell
zum Zertifikat!

**BUCHEN SIE
JETZT ONLINE:**



hygiene-alles-klar.de

 **Hygiene-
alles klar?!**
UG (haftungsbeschränkt)