



2. Juli 2018
in Duisburg
Exklusiv für Sie als
DEHOGA-Mitglied

Hygienemanagement von A-Z

HYGIENETIPPS FÜR IHREN BETRIEB



THEMEN u.a.: HYGIENEMANAGEMENT VON A-Z

Sicherheitsanker Hygiene – Was Keimen den Spaß verderbt –
Robert Diede, Ecolab

Kleine Hygieneschulung – Armin Wenge, Delphi Lebensmittelsicherheit

Q4me – Kurt Wehner, DEHOGA Nordrhein-Westfalen e.V.

Nicht gleich allergisch reagieren – Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten –
Sabine Maaßen, mikroLogos

Betthygiene: nicht nur weiß sondern rein – Christian Hey, A1 Schlafdesign

Produktpräsentation und ausführliche Beratung rund um die Hygiene
und Nachhaltigkeit – Christoph Stahlhacke, Papstar

AM 2. JULI 2018

10:00 UHR–16:30 UHR

VERANSTALTUNGSORT:

Mercure Hotel
Duisburg City
Landfermannstraße 20
47051 Duisburg



EINLADUNG HYGIENEMANAGEMENT VON A-Z

Die Veranstaltung ist kostenfrei und exklusiv für DEHOGA-Mitglieder!

In der Zeit von 10:30 Uhr bis 16:30 Uhr bieten wir Ihnen die Themen an, zum einen die, die im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung regelmäßig geprüft werden, zum anderen die Sie für Ihr Qualitätsmanagement in Ihrem Betrieb benötigen. Sie haben die Möglichkeit, sich gezielt für die Veranstaltungen anzumelden, die Sie interessieren.

Alle Seminare werden einmal am Vormittag und einmal am Nachmittag angeboten, so dass Sie entscheiden, wann der Besuch bei Ihnen am besten in den Tagesablauf passt. Selbstverständlich sind Sie herzlich eingeladen, so viele Themen wie möglich zu besuchen.

Die Firmenpartner des DEHOGA Nordrhein bieten Ihnen mit ihren kompetenten erfahrenen Referenten fundiertes Wissen und Lösungen an, um ein optimales Hygiene- und Qualitätsmanagement im Betrieb zu erreichen. So können Sie den Prüfungen der Lebensmittelüberwachung und Ihren eigenen Standards gelassen entgegen sehen.

Anmeldeschluss ist Montag, **25.06.2018!** Bitte verwenden Sie das beigefügte Antwortfax für Ihre Anmeldung und bedenken Sie, die Plätze sind begrenzt!