



Wir machen **HYGIENE.**



Die Marken HYSYST®, HYSYST® HyStyx®, HYSYST® Produkte und die HYSYST® Systeme sind Gegenstand von Marken-, Geschmacksmuster- und Patentanmeldungen, die auf HYSYST® und zullefernde Firmen zurückgehen. Alle Texte unterliegen dem Urheberrecht. © HYSYST® Deutschland GmbH & Co. KG 2021



Hygienequalifikation im Event- und Veranstaltungsbereich für Mitarbeitende der PERFECT Veranstaltungen – Service KG/PURVASA GmbH

Fachkraft für Eventhygiene

Inhalte:

- Grundlagen der Hygiene
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Grundlagen des Einsatzes von Desinfektions- und Reinigungschemie
- Oberflächen- und Kontaktflächenhygiene
- Anwendungstechnische Grundlagen
- Persönliche Hygiene
- Hygiene in der Gastronomie
- Grundzüge des HACCP-Konzeptes
- Hygienische Sicherheit (Hygienekennzeichnung)
- Persönliche Schutzausrüstung und Arbeitssicherheit

Zielgruppe:

- MitarbeiterInnen im Eventbereich, die Veranstaltungen aufbauen und vor Ort begleiten

Methoden:

- Vortrag
- Diskussion
- Praktische Übungen und Handgriffe

Medien:

- Handout
- Teilnahmeurkunde

Dauer:

- 1 Tag (bei max. 10 Teilnehmenden)



Hygienekoordinatoren im Event- und Veranstaltungsbereich

Inhalte:

- Grundlagen der Hygiene
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Grundlagen des Einsatzes von Desinfektions- und Reinigungschemie
- Oberflächen- und Kontaktflächenhygiene
- Anwendungstechnische Grundlagen
- Vermittlung anwendungstechnischer Grundlagen
- Persönliche Hygiene
- Hygiene in der Gastronomie
- HACCP & Hygiene
- Hygienische Sicherheit (Hygienekennzeichnung)
- Rechtliche Grundlagen (IfSG, DIN 10510, DIN 10511, DIN 10522, Haftung gem. HGB)
- Qualitätsmanagement in der Gastronomie
- Grundlagen der Lagerlogistik und der Versandlogistik
- Persönliche Schutzausrüstung und Arbeitssicherheit

Zielgruppe:

- Führungskräfte im Eventbereich, die verantwortlich Veranstaltungen aufbauen und vor Ort begleiten

Methoden:

- Vortrag
- Diskussion
- Erarbeitung, praktische Anwendung
- Praktische Übungen und Handgriffe

Medien:

- Handout
- Urkunde

Dauer:

- 2 Tage (bei max. 10 Teilnehmenden)



Hygienequalifikation im Event- und Veranstaltungsbereich für Kunden der PERFECT Veranstaltungs – Service KG/PURVASA GmbH

Fachkraft für Eventhygiene

Inhalte:

- Grundlagen der Hygiene
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Grundlagen des Einsatzes von Desinfektions- und Reinigungschemie
- Oberflächen- und Kontaktflächenhygiene
- Anwendungstechnische Grundlagen
- Persönliche Hygiene
- Hygiene in der Gastronomie
- Grundzüge des HACCP-Konzeptes
- Hygienische Sicherheit (Hygienekennzeichnung)
- Persönliche Schutzausrüstung und Arbeitssicherheit

Zielgruppe:

- MitarbeiterInnen im Eventbereich vonseiten des Kunden

Methoden:

- Vortrag
- Diskussion
- Praktische Übungen und Handgriffe

Medien:

- Handout
- Teilnahmeurkunde

Dauer:

- 1 Tag (bei max. 10 Teilnehmenden)



Hygienekoordinatoren im Event- und Veranstaltungsbereich

Inhalte:

- Grundlagen der Hygiene
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Grundlagen des Einsatzes von Desinfektions- und Reinigungschemie
- Rechtliche Grundlagen (IfSG, DIN 10510, DIN 10511, DIN 10522, Haftung gem. HGB)
- Oberflächen- und Kontaktflächenhygiene
- Anwendungstechnische Grundlagen
- Vermittlung anwendungstechnischer Grundlagen
- Persönliche Hygiene
- Hygiene in der Gastronomie
- HACCP & Hygiene
- Hygienische Sicherheit (Hygienekennzeichnung)
- Qualitätsmanagement in der Gastronomie
- Grundlagen der Lagerlogistik und der Versandlogistik
- Persönliche Schutzausrüstung und Arbeitssicherheit

Zielgruppe:

- Führungskräfte (Standortleitende, Betriebsleitende, etc.) vorseiten des Kunden

Methoden:

- Vortrag
- Diskussion
- Erarbeitung, praktische Anwendung
- Praktische Übungen und Handgriffe

Medien:

- Handout
- Urkunde

Dauer:

- 2 Tage (bei max. 10 Teilnehmenden)



Fachpraktische Hygienequalifikation im Event- und Veranstaltungsbereich für Mitarbeitende und Kunden der PERFECT Veranstaltungs – Service KG/ PURVASA GmbH

Reinigungsfachkraft für Eventhygiene

Inhalte:

- Was ist Hygiene
- Persönliche Hygiene
- Grundlagen der Techniken im Gebäudereinigerhandwerk
- HyWay of Hygiene
- Persönliche Schutzausrüstung und Arbeitssicherheit

Zielgruppe:

- Reinigungsfachkräfte für Eventveranstaltungen

Methoden:

- Vortrag
- Praktische Handgriffe

Medien:

- Standardarbeitsanweisung (DIN A 5 inkl. Lanyard)
- Teilnahmeurkunde

Dauer:

- 2 Stunden (Kurzeinweisung am Veranstaltungsort)
- 4 Stunden (in den Räumen der Purvasa / Perfect)



Hygieneeinweisung für Event-Servicepersonal

Inhalte:

- Was ist Hygiene
- Persönliche Hygiene
- Hygiene in der Gastronomie
- Grundzüge des HACCP-Konzeptes
- Hygienische Sicherheit (Hygienekennzeichnung)
- Persönliche Schutzausrüstung und Arbeitssicherheit
- Kundenservice

Zielgruppe:

- Event-Servicepersonal

Hygieneeinweisung für Event- Küchen- und Stewardingpersonal

Inhalte:

- Was ist Hygiene
- Persönliche Hygiene
- Hygiene in der Gastronomie
- Grundzüge des HACCP-Konzeptes
- Hygienische Sicherheit (Hygienekennzeichnung)
- Persönliche Schutzausrüstung und Arbeitssicherheit
- Kundenservice

Zielgruppe:

- Event-Küchen- und Stewardingpersonal

Für beide Schulungen:

Methoden:

- Vortrag
- Praktische Handgriffe

Medien:

- Standardarbeitsanweisung (DIN A 5 inkl. Lanyard)

Dauer:

- 1 Stunde (Kurzeinweisung am Veranstaltungsort)



HYSYST[®] Deutschland GmbH & Co. KG

Mastholter Straße 318

59558 Lippstadt

Telefon: +49 (0)2941 93355-00

Telefax: +49 (0)2941 93355-01

E-Mail: info@hysyst.com

