Behr's Verlag

Praxishandbuch Hygiene in Großküchen

BEHR'S...ONLINE



Das Praxismodul "Hygiene in Großküchen" liefert allen Verantwortlichen in der Gemeinschaftsverpflegung und Hauswirtschaft praktische Hinweise und Anregungen zur Sicherstellung der Hygiene in Ihrem Zuständigkeitsbereich. Mit diesem Praxismodul erhalten Sie das praxisnahe Handwerkszeug, um sichere und qualitativ einwandfreie Speisen zu produzieren und einen konstant hohen Hygienestatus sicherzustellen. Das ideale Instrument zur Errichtung und Optimierung Ihres HACCP-Systems, da kritische Punkte und entsprechende Maßnahmen in der Prozesskette bereits aufgezeigt sind - von der Warenannahme bis zur Speisenausgabe. Nutzen Sie die Umsetzungshilfen für die Praxis und erfüllen Sie spielend leicht die gesetzlichen Anforderungen des Lebensmittelhygiene-Rechts. Wollten Sie nicht auch schon immer alle wichtigen Hygiene-Richtlinien für gewerbliche Küchen auf einen Blick gebündelt haben? Übersichtlich und verständlich dargestellt? Mit dem Online-Modul "Hygiene in Großküchen" sehen Sie Punkt für Punkt - von der Warenannahme bis zur Speisenausgabe - welche Anforderungen im Rahmen des HACCP-Konzepts umgesetzt werden müssen. Ihre Vorteile im Überblick: • Immer auf dem aktuellen Stand: Mit diesem Praxismodul bleiben Sie stets up to date und legen den Grundstein, um auf gesetzliche Vorgaben, Empfehlungen, Anpassungen von Normen etc. richtig zu reagieren. • Flexibel und ortsunabhängig: Greifen Sie auf dieses Modul jederzeit zu und profitieren Sie von den Inhalten, die Ihren Arbeitsalltag erleichtern – wann und wo Sie wollen! • Effektiv und einfach: Sparen Sie sich langes Suchen, profitieren Sie von der einfachen Navigation und nutzen Sie die gewonnene Zeit für wichtige Kernaufgaben in Ihrem Betrieb. • Sukzessive zum optimierten HACCP-Konzept: Erkennen und beheben Sie Schwachstellen rechtzeitig und sorgen Sie für maximale Sicherheit. • Berücksichtigung aller Prozessschritte: Optimierte Prozessbeschreibungen von der Warenannahme bis zur Speisenausgabe. Zusätzlich erhalten Sie 5x im Jahr den digitalen Newsletter „Hygiene in Großküchen kompakt“. Damit entgeht Ihnen nichts und Sie werden über relevante Neuigkeiten informiert. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit Ihr Hygienewissen zu prüfen und sich Ihr Hygiene-Zertifikat zu sichern! Inklusive BEHR’S…KI! Mit dem Abo steht Ihnen die BEHR’S…KI zur Verfügung. Sie können täglich bis zu drei Fragen von der KI beantworten lassen – schnell, präzise und rund um die Uhr. Bitte beachten Sie: Die BEHR’S…KI ist ein unterstützendes Recherchetool – ohne Anspruch auf Vollständigkeit, Richtigkeit oder rechtliche Verbindlichkeit. Die generierten Inhalte dienen ausschließlich der allgemeinen Information und erbringen und ersetzen keine Rechtsdienstleistung im Sinne des § 2 Abs. 1 RDG. Die von der BEHR’S…KI generierten Antworten sollten durch fachkundige Personen eigenverantwortlich geprüft und bewertet werden. Eine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit oder Aktualität der Inhalte ist ausgeschlossen.

79,18 €
74,00 € (zzgl. MwSt.)
Monatspreis für 1 Nutzer.
Mindestlaufzeit: 12 Monate

sofort versandfertig, Lieferfrist: 1-3 Werktage

Artikelnummer: 30000000181074
Medium: Datenbank
Verlag: Behr's Verlag
Sprache(n): Deutsch
Produktform: online Datenbank

Kundenservice Verlag Dr. Otto Schmidt KG
Neumannstraße 10, 40235 Düsseldorf | kundenservice@otto-schmidt.de | 0221-93738-997 (Inland)