



Gasser & Partner GmbH
Dr. Franz Gasser
Merkurstrasse 45
CH-8032 ZÜRICH

Telefon 044 260 46 76
Telefax 044 260 46 77
E-mail: info@franzgasser.ch
Internet: http://www.franzgasser.ch

Hygieneschulung massgeschneidert

Warum Hygieneschulung ?

Betriebe im Lebensmittelbereich sind nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung verpflichtet, das Personal in Hygienefragen regelmässig zu schulen. Mit Hilfe der Hygieneschulung soll das Personal immer wieder an die Hygieneregeln erinnert werden, eine Voraussetzung dafür, um unliebsame Zwischenfälle zu vermeiden.

Methoden der Hygieneschulung

Die Vermittlung von Hygieneregeln kann auf verschiedene Art und Weise geschehen: im Arbeitsalltag durch Instruktion vor Ort, bei Teamsitzungen, durch externe Referenten, mit Videos oder mit computergestützten Programmen. Es ist wichtig, die Methoden der Schulung zu variieren, um Eintönigkeit zu vermeiden. Methodenvielfalt wirkt stimulierend!

Hygieneschulung hat, neben dem Aspekt der Wissensvermittlung, vor allem die Änderung von **Verhaltensweisen** zum Ziel. Es ist deshalb wichtig, dass Vorgesetzte in den Betrieben diesbezüglich eine Vorbildfunktion wahrnehmen. **Hygieneschulung ist nur mit einer entsprechenden Betriebskultur und einem korrekten Selbstkontrollkonzept wirksam!**

Unsere Erfahrung – Ihr Nutzen!

Wir haben langjährige Erfahrung in Hygieneschulung, vom industriellen Niveau bis zum gewerblichen Betrieb.

Unser Dienstleistungsangebot

Wir passen unsere Dienstleistungen bezüglich Hygieneschulung den Bedürfnissen unserer Kunden an:

- Wir instruieren Produktionspersonal in Hygiene. Der Inhalt der Schulung wird auf die betrieblichen Eigenheiten abgestimmt.
- Wir bilden betriebsinterne Schulungsverantwortliche in methodisch-didaktischer und fachlicher Hinsicht aus.
- Wir erstellen für Sie Schulungsunterlagen, abgestimmt auf die betrieblichen Eigenheiten.

Schulung massgeschneidert

Unser Angebot vereint unsere bisherigen Aktivitäten und Erfahrungen mit den Möglichkeiten der computergestützten Schulung:

- (a) Wir führen in Ihrem Betrieb eine IST-Analyse durch und leiten daraus die Schulungsbedürfnisse ab.
- (b) Zusammen mit Ihnen definieren wir den Inhalt der Hygieneschulung. Der Schulungsinhalt kann jedoch auch Aspekte des Qualitätsmanagements oder der Unternehmensorganisation beinhalten.
- (c) Wir erstellen ein betriebsspezifisches Schulungsprogramm aufgrund der Schritte (a) und (b). Dabei verwenden wir Bildmaterial, welches wir in Ihrem Betrieb erstellt haben.
- (d) Die für die Schulung notwendige Infrastruktur besteht aus einem multimediefähigen Notebook und einem Beamer. Als Software wird das Standardprogramm Power Point verwendet.