



Sehr geehrte Damen und Herren,

Unser **Seminarangebot** unterteilt sich in **Standardseminare** und **kundenspezifische Seminare**. Diese können wir sowohl in der Prüfstelle als auch bei Ihnen durchführen.

Beispiele für **Standardseminare** sind z.B.:

Lehrgang „Befähigte Person“ (DGUV Grundsatz 310-007)	2,5 Tage
Schankanlagenbau	3 Tage
Schankanlagenreinigung	2 Tage
Gastronomieschulung	1-3 Tage
Außendienstmitarbeiter	1-3 Tage
HACCP in Gastronomie und Hotellerie	2 Tage
Gefährdungsbeurteilungen in der Gastronomie	2 Tage
Unterweisung nach IfSG und LeMiHygV	bis 3 Stunden
Sicherer Umgang mit Gefahrstoffen/Gefahrgütern	1 Tag

Bei den **kundenspezifischen Seminaren** können Sie Themen aus den Bereichen

- allgemeine und spezielle Schanktechnik (Premix, Postmix, Bier, Wein)
- Arbeitsschutz – Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit (Gefährdungen, Belastungen, Umwelt)
- Brandschutz (vorbeugend, abwehrend)
- Hygiene (gute Hygienepaxis, HACCP, IFS)
- Notfall- und Krisenmanagement (Erste Schritte, Bestandsaufnahme)
- Qualitätsmanagement (Einführung in die Ziele der ISO 9001)
- Rechtliche Grundlagen (ArbSchG, ArbMedVV, ArbStättV, IfSG, LeMiHygV, BetrSichV, GefStoffV, Biostoffverordnung, DGUV Vorschriften und Regeln etc.)

mit dem jeweils gewünschten Tiefgang zusammenstellen.

Auf Ihren Wunsch kann die Schulung auch mit einem Leistungsnachweis (theoretische und/oder praktische Prüfung) abgeschlossen werden.



Folgende Kosten würden hierbei entstehen:

Seminartag: von € 950.- bis € 1250.- (je nach Thema, Dauer und Häufigkeit)

Kost und Logis nach Preisen vor Ort

Reisekosten:

Entfernung: € 0,70 / km

Reisezeit:

kann durch geeignete Wahl des Seminarbeginn/-ende z.B. erster Tag 10:00 Uhr und letzter Tag 16:00 Uhr die An- und Abfahrt am Seminartag erfolgen, werden keine weiteren Kosten entstehen.

Ansonsten müsste die Anreise am Vortag erfolgen, was eine weitere Übernachtung fordert.

Seminarunterlagen werden ohne Mehrpreis in einmaliger Ausführung als Kopiervorlage zur Verfügung gestellt, können aber auch in der benötigten Anzahl unter Berechnung des tatsächlichen Aufwands mitgebracht werden.

Ich würde mich freuen, wenn ich Ihnen mit meinem Angebot entsprechen könnte.

Weiterhin versichere ich Ihnen, dass die zu vermittelnden Inhalte IMMER auf dem neuesten Stand sind, und im Sinne der Auftraggeber vermittelt werden. Die dazu notwendigen Informationen zur Betriebsphilosophie sollten wir in einem vorhergehenden Gespräch klären.

Zur Darstellung der Themen benötige ich einen Beamer (kann auch mitgebracht werden) und eine Schreibfläche (whiteboard oder flipchart).

Je nach Seminar sollten wir die notwendigen Anschauungsmaterialien besprechen, um festzustellen ob - und wenn ja - welche Exponate mitgebracht werden sollen.

Gerne stehe ich Ihnen für Fragen und Anregungen zur Verfügung.

Mit dem Wunsch auf eine gute Zusammenarbeit und mit freundlichen Grüßen aus Rödermark

Werner Körner M.Sc.
Dipl. BrMstr./Getränketechnologe
öffentlich bestellter und vereidigter
Sachverständiger für Getränkeschankanlagen