

Hygienemanagement

Hygiene und ihre Prozesse gehören zum beruflichen Alltag und spielen eine zentrale Rolle.

Die Fachvertiefung Hygienemanagement mit Spül- und Reinigungstechnik vermittelt das nötige Know-how und Do-how, ...

- ... zur Rolle des Hygienemanagements in der gastronomischen Wertschöpfung und den Stellschrauben der Wertschöpfung im Hygienemanagement.
- ... zu den Grundlagen und der Anwendung innovativer Technologien: Moderne Spülmaschinen auf dem Stand der heutigen Zeit und aktuelle Reinigungstechniken mit Lösungen, die faszinieren.
- ... zu qualifizierten Entscheidungen zur Gestaltung von Hygieneprozessen sowie ihre Umsetzung im Team.

Innovative Technologien im Hygienemanagement – zum Greifen nah

In dieser Fachvertiefung wird zunächst im Rahmen der ersten Lektion auf die grundlegenden Herausforderungen zur Hygiene im Rahmen des Wertschöpfungsmanagement in der Foodservice-Branche eingegangen. Hierauf bauen die ersten beiden Fachvertiefungen auf: Lebensmittelhygiene und HACCP als rechtliches Rahmenkonzept für die Organisation von Hygienemaßnahmen in gastronomischen Betrieben.

Die zweite Lektion setzt die fachlichen Darstellungen fort und geht detailliert auf Spül- und Reinigungstechnik ein. Den Abschluss bildet der Managementansatz mit Ausführungen zum Kanon-Konzept als Anforderungsmaßstab, dem ökonomischen Minimalprinzip als Leitlinie und dem kontinuierlichen Verbesserungsprozess (KVP) als operative Ausgestaltung.

Stellschrauben der Wertschöpfung im Hygienemanagement

Gutes Hygienemanagement folgt verschiedenen Konzepten:

- HACCP als organisatorisches Grundkonzept
- Prinzipien des Spülens (wie z. B. dem Sinner'schen Kreis)
- Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Gesetzliche Grundlagen, Leitlinien und Regelungen

Entscheidungen treffen und Teams führen

Die Fachvertiefung Hygienemanagement mit Spül- und Reinigungstechnik vermittelt die wichtigsten Management-Lösungen zur Hygiene in der Foodservice-Industrie. Dazu gehören:

- Stellenwert der Hygiene in der Marktpositionierung erkennen
- Budgetierung und Gewichtung von Ausgaben für Hygiene
- Verbesserung nachhaltig umsetzen