



MOSELTAGUNG

TEILNAHMEBESCHEINIGUNG 2013

Andreas Barthel

hat am Workshop- und Seminarprogramm der
Moseltagung vom 08. - 10.11.2013 teilgenommen

Inhalte:

Hygieneschulungen als Mehrwertdienst INHALTE UNSERER SCHULUNG (gemäß §4 LMHV):

Grundlagen der Lebensmittelhygiene; Vermeidung von nachteiligen Beeinflussungen; Warenkontrolle, Haltbarkeit, Kennzeichnung Betriebliche Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit; Lebensmittelrecht; Wachstumsvoraussetzungen für Mikroorganismen Kühlung und Lagerung; Personalhygiene; Reinigung und Desinfektion; Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz § 43 IfSG Spezielle Hygieneprobleme am eigenen Arbeitsplatz

Feingefühl im Kundenumgang

- Kunden verstehen / Kundenverständnis
- Kundenkontakt Feingespür für den Kunden
- Kontaktaufnahme zum Kunden
- Kundentypologien
- Reklamations- und Beschwerdemanagement
- Verkaufen um jeden Preis?

RMM in der Praxis

- die Grundlagen der RMM
- wenn Rodentizide , dann- wo? wie? wann?
- Was ist zu dokumentieren, was zu beachten.
- alternative Ansätze zum Einsatz von Rodentiziden als Praxishilfe
- rechtliche Situation sowie die Marktauswirkungen




Seminarleitung




Deutscher
Schädlingsbekämpfer
Verband
NRW e.V.

DSV
Südwest e.V.
Fachverband der
Schädlingsbekämpfer