


Schulungen	Termine
Jetzt neu bei uns	
NEU AB MÄRZ 2019 - BRANDSCHUTZHELPER SCHULUNGEN	
<p>In allen Industriebauten, Verkaufsstätten, größeren Versammlungsstätten, Krankenhäusern, Bürogebäuden usw. ist ein Brandschutz Helfer gesetzlich vorgeschrieben.</p> <p>Sie als Unternehmen sind verpflichtet, Personen zu benennen, die im Notfall dafür zuständig sind Erste Hilfe zu leisten, einen Brand zu bekämpfen oder eine Evakuierung einzuleiten. Gesetzliche Grundlage sind § 10 des Arbeitsschutzgesetzes (ArbSchG) und die neue Technische Regel für Arbeitsstätten (ASR A2.2 „Maßnahmen gegen Brände“) vom November 2012. Danach ist die Brandschutz Helfer-Ausbildung in jedem Unternehmen vorgeschrieben. Bei der Anzahl der Brandschutz Helfer sind auch Besucher, Kunden, Schichtbetrieb und Abwesenheit einzelner Beschäftigter, so z.B. bei Fortbildung, Ferien, Krankheit und Personalwechsel zu berücksichtigen.</p> <p>In der Regel ist es ausreichend, wenn fünf Prozent der Beschäftigten ausgebildete Brandschutz Helfer sind. Diese Schulung richtet sich sowohl an Firmen- als auch Privatkunden.</p> <p>Ab sechs Personen könnte auch eine Inhouse-Schulung für Sie interessant sein. Bitte sprechen Sie uns an! Wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 245,00 EUR (bei der Anmeldung von mindestens 3 Personen erhalten Sie einen Rabatt)</i></p>	<p>20.03.2019</p> 
<p>Weitere Schulungsthemen gestalten wir gerne individuell auf Ihre Anfrage</p> <p>Wir bieten maßgeschneiderte Schulungen für Ihr Unternehmen: z.B. Mitarbeiterschulungen zum Verhalten im Krisenfall und Krisenmanagement, Schulungen zum Aufbau eines HACCP-Konzeptes, Seminare zum Food Fraud – Wie Sie sich vor Lebensmittelbetrug schützen können, Arbeitsschutzunterweisung, Erstellen von Gefährdungsbeurteilungen und vieles mehr...</p> <p>Gern stehen wir Ihnen für weitere Informationen und Anregungen zur Verfügung.</p> <p style="text-align: right;"><i>Preis nach Vereinbarung</i></p>	<p>Individuell</p>
<p>Schulung zur VDI 2047 unter besonderer Berücksichtigung der 42. BImSchV</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Darstellung der Inhalte der VDI 2047 und was zu berücksichtigen ist, Richtlinien, Qualifikationsnachweise, technische und organisatorische Pflichten bei der Errichtung und dem Betrieb von Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 295,00 EUR (bei der Anmeldung von mindestens 3 Personen erhalten Sie einen Rabatt von 15 %)</i></p>	<p>06.03.2019</p>
<p>Hygieneschulung nach § 43 Infektionsschutzgesetz Lebensmittelhygiene gemäß VO (EG) Nr. 852/2004</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes, mikrobiologische Grundlagen der Hygiene, Erläuterung der Hygieneanforderungen in allen Bereichen, Umgang mit Lebensmitteln, Personal- und Betriebshygiene sowie Einstufung, Definition, Umsetzung und Anwendung, gesundheitliche Gefahren, HACCP-Konzept</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 95,00 EUR (bei der Anmeldung von mindestens 3 Personen erhalten Sie einen Rabatt von 15 %)</i></p>	<p>08.05.2019 16.10.2019</p>
<p>Grundlagen der Lebensmittel- und Allergenkennzeichnung</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Was gehört zur richtigen Kennzeichnung? Welche Vorgaben zur Form und Nährwertdeklaration sind zu beachten? Was muss bzw. darf alles auf ein Etikett? sowie Hintergründe und Kennzeichnung von Allergenen und Intoleranzen, Grundlagen zu Lebensmittel-Unverträglichkeiten, Allergenmanagement- und HACCP-Konzept</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 365,00 EUR (bei der Anmeldung von mindestens 3 Personen erhalten Sie einen Rabatt von 15 %)</i></p>	<p>18.09.2019</p>
<p>Seminar interne Audits und Begehungen</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Auditgrundlagen/ Auditarten und deren Anwendung, Zweck und Struktur/ Normgrundlage ISO 19011, Ablauf der Planung, Vorbereitung und Durchführung eines Audits, Bewertung von Auditergebnissen und Bewertungsfehlern, Mitarbeitermotivation, Fragenrhetorik</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 355,00 EUR (bei der Anmeldung von mindestens 3 Personen erhalten Sie einen Rabatt von 15 %)</i></p>	<p>29.05.2019</p>
<p>Seminar Food Defense und IFS Food Version 6.1</p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Ziele und Neuerungen des IFS – Version 6.1, Bestandteile des Qualitätsmanagements- und Lebensmittelsicherheitsystems, Zertifizierungsverfahren, Auditanforderungen und Ablauf, Unternehmensverantwortung, Authentizitätsprüfungen, Erarbeitung einer Schwachstellenanalyse</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 390,00 EUR (bei der Anmeldung von mindestens 3 Personen erhalten Sie einen Rabatt von 15 %)</i></p>	<p>10.04.2019 19.06.2019</p>

Weitere Informationen zu unseren Schulungen finden Sie auf unserer Webseite unter www.oehmi-analytik.de!

Anmeldung

(Bitte kreuzen Sie an und ergänzen Sie Ihre persönlichen Daten zur Anmeldung!)



Schulung zur VDI 2047 unter besonderer Berücksichtigung der 42. BImSchV

zzgl. MwSt. pro Person 295,00 EUR

06.03.2019

Hygieneschulung nach § 43 Infektionsschutzgesetz Lebensmittelhygiene gemäß VO (EG) Nr. 852/2004

zzgl. MwSt. pro Person 95,00 EUR

08.05.2019

16.10.2019

Grundlagen der Lebensmittel- und Allergenkennzeichnung

zzgl. MwSt. pro Person 365,00 EUR

18.09.2019

Seminar interne Audits und Begehungen

zzgl. MwSt. pro Person 355,00 EUR

29.05.2019

Seminar Food Defense und IFS Food Version 6.1

zzgl. MwSt. pro Person 390,00 EUR

10.04.2019

19.06.2019

Teilen Sie uns ihr individuelles Schulungsthema mit

Preis nach Vereinbarung

Thema: _____

Wunschtermin/e: _____

Schulung zum Brandschutzhelfer

zzgl. MwSt. pro Person 245,00 EUR

20.03.2019

Weitere Informationen zu unseren Schulungen finden Sie auf unserer Webseite unter www.oehmi-analytik.de

Der Auftrag kann bis 7 Werktage vor dem Termin kostenlos storniert werden. Bitte beachten Sie, dass bei einer Stornierung innerhalb der 7 Werktage eine Stornogebühr von 50% des Auftragswertes berechnet werden kann.

Firmenanschrift/Stempel

Name/Vorname der Teilnehmer:

Bei der Anmeldung von mind. 3 Teilnehmern erhalten Sie einen Rabatt.

E-Mail: _____

Telefonnummer: _____