

Schulungen	Termine
<p><b>BRANDSCHUTZHELPER SCHULUNGEN</b></p> <p>In allen Industriebauten, Verkaufsstätten, größeren Versammlungsstätten, Krankenhäusern, Bürogebäuden usw. ist ein Brandschutzhelfer gesetzlich vorgeschrieben.</p> <p><b>Sie als Unternehmen sind verpflichtet</b>, Personen zu benennen, die im Notfall dafür zuständig sind Erste Hilfe zu leisten, einen Brand zu bekämpfen oder eine Evakuierung einzuleiten. Gesetzliche Grundlage sind <b>§ 10 des Arbeitsschutzgesetzes</b> (ArbSchG) und <b>die neue Technische Regel für Arbeitsstätten</b> (ASR A2.2 „Maßnahmen gegen Brände“) vom November 2012. Danach ist die Brandschutzhelfer-Ausbildung <b>in jedem Unternehmen vorgeschrieben</b>. Bei der Anzahl der Brandschutzhelfer 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 <b>fünf Prozent der Beschäftigten</b> ausgebildete Brandschutzhelfer 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><b>30.03.2022</b> <b>12.10.2022</b></p> 
<p><b>Weitere Schulungsthemen gestalten wir gerne individuell auf Ihre Anfrage</b></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><b>Individuell</b></p>
<p><b>Schulung zur 42. BImSchV</b></p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Darstellung der Inhalte 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><b>06.04.2022</b></p>
<p><b>Hygieneschulung nach § 43 Infektionsschutzgesetz Lebensmittelhygiene gemäß VO (EG) Nr. 852/2004</b></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><b>27.04.2022</b> <b>26.10.2022</b></p>
<p><b>Seminar Lebensmittelkennzeichnung und -recht</b></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><b>07.09.2022</b></p>
<p><b>Seminar interne Audits und Begehungen</b></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 Auditorergebnissen 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><b>22.06.2022</b></p>
<p><b>Seminar IFS Food Standard Version 7</b></p> <p>Inhalte der Schulung sind u.a.: Anforderungen des IFS Food Standards Version 7 (Unternehmensverantwortung, Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement, Ressourcenmanagement, Herstellungsverfahren, Analysen, Food Defense, ect), Neuerungen der Version 7, sowie praktische Tipps für die Umsetzung</p> <p style="text-align: right;"><i>zzgl. MwSt. pro Person 495,00 EUR (bei der Anmeldung von mindestens 3 Personen erhalten Sie einen Rabatt von 15 %)</i></p>	<p><b>04.05.2022</b></p>

Weitere Informationen zu unseren Schulungen finden Sie auf unserer Webseite unter [www.oehmi-analytik.de](http://www.oehmi-analytik.de)!

## Anmeldung

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



### Schulung zur 42. BImSchV

zzgl. MwSt. pro Person 295,00 EUR

06.04.2022

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

zzgl. MwSt. pro Person 95,00 EUR

27.04.2022

26.10.2022

### Seminar Lebensmittelkennzeichnung und -recht

zzgl. MwSt. pro Person 365,00 EUR

07.09.2022

### Seminar interne Audits und Begehungen

zzgl. MwSt. pro Person 355,00 EUR

22.06.2022

### Seminar IFS Food Standard Version 7

zzgl. MwSt. pro Person 495,00 EUR

04.05.2022

### Teilen Sie uns ihr individuelles Schulungsthema mit

Preis nach Vereinbarung

Thema: \_\_\_\_\_

Wunschtermin/e: \_\_\_\_\_

### Schulung zum Brandschutzhelfer

zzgl. MwSt. pro Person 245,00 EUR

30.03.2022

12.10.2022

Weitere Informationen zu unseren Schulungen finden Sie auf unserer Webseite unter [www.oehmi-analytik.de](http://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 Stornogegebühr 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: \_\_\_\_\_