

Damit Sie es leichter haben.

Witty



**Durchstarten
mit aktuellem
Wissen!**

Praxisseminar

Hygienesicherung in Hotels für die Bereiche Schwimmbad und Küche

13. November 2024 in Traben-Trarbach

**Moselschlösschen Spa & Resort,
An der Mosel 15, 56841 Traben-Trarbach**

Qualifiziertes Know-how für Ihren Berufsalltag:

- Praxisnahe Inhalte für die direkte Umsetzung.
- Aktuelles Wissen für einen sicheren und effizienten Schwimmbadbetrieb.
- Wichtige Informationen zu Normen und Vorschriften.
- Sie profitieren vom Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen und Referenten.
- Am Seminartag ist rundum für Ihre Verpflegung gesorgt.
- Blicken Sie bei einer exklusiven Stadiontour hinter die Kulissen.

Das Seminar richtet sich an:

Betriebsverantwortliche in Hotels für die Bereiche Schwimmbad und Küche.

Aktuelles Wissen rund um die Hygienesicherung im Hotel:



09:00 Uhr	Begrüßung
09:15 – 10:40 Uhr	Grund- und Unterhaltsreinigung in Schwimmbad und Küche <ul style="list-style-type: none">▪ Mit Kombi-Produkten erhöhen Sie die Hygienesicherheit für Ihre Gäste und sparen gleichzeitig kostbare Arbeitszeit.▪ Das Reinigen mit Farbsystem ist benutzerfreundlich und bietet mehr Arbeitssicherheit für Ihre Mitarbeiter.▪ Was ist bei der Schwimmbad-Reinigung nach DIN 19643 zu beachten?
Pause	
11:00 – 13:00 Uhr	Digitale Lösungen - Arbeitserleichterung im Schwimmbad <ul style="list-style-type: none">▪ Informieren Sie sich über die Vorteile der Applikation mein.Schwimmbad. Optimierung der Abläufe in Zeiten steigender Energiekosten <ul style="list-style-type: none">▪ Welche Möglichkeiten gibt es, um Kosten zu reduzieren?
Mittagspause	
13:30 – 14:45 Uhr	Gesamtlösungen für Ihr Hotel <ul style="list-style-type: none">▪ Wie Sie mit professionellen Lösungen in Küche und Schwimmbad eine zuverlässige und planbare Hygiene sichern. Hygienisches Geschirrspülen in der Hotel-Küche <ul style="list-style-type: none">▪ Worauf ist zu achten, um einwandfreie Spülergebnisse zu erzielen?▪ Die verschiedenen Verfahren und ihre Vor- und Nachteile.▪ Wie erhält man zuverlässig hygienisch sauberes Geschirr und arbeitet dabei kostensparend, umweltschonend und sicher zugleich?
anschließend	Offene Fragen und Erfahrungsaustausch. Ende: ca. 15:00 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen am Programm vorbehalten.

Holen Sie sich qualifiziertes Know-How für die Hygienesicherung in Ihrem Hotel. Sichern Sie sich Ihren Seminarplatz unter witty.eu/seminare/.

Damit Sie es leichter haben.

Witty

Ihr Expertenteam am Seminartag:

Bereich Schwimmbad:

Dennis Ries

Witty GmbH & Co. KG

Bereich Küche:

Uwe Eul

Witty GmbH & Co. KG



Leistungen & Preise:

Inklusive: Downloadlink der Seminarunterlagen, Mittagessen, Getränke, Teilnahmezertifikat.

Seminarpreis: 149,- Euro zzgl. MwSt.

Anmeldefrist: Bitte melden Sie sich bis spätestens **zwei Wochen vor dem Seminar** an.

Hier anmelden:



Alle Termine und
Anmeldung unter:
witty.eu/seminare/



Die Teilnehmerzahl ist begrenzt

Je Objekt maximal 2 Personen möglich
Weitere Interessenten kommen auf eine
Warteliste und werden informiert, falls
Kapazitäten frei werden.

Stornierungsbedingungen:

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung ist bis eine Woche vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen stellen wir Ihnen 100 % der Teilnahmegebühr in Rechnung. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Datenschutz:

Ihre Daten werden von der Witty GmbH & Co. KG zur Organisation der Veranstaltung verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Wir weisen darauf hin, dass vor, während und nach der Veranstaltung Bildaufnahmen gemacht werden können. Sollten Sie nicht auf diesen Aufnahmen erscheinen wollen, teilen Sie uns das bitte im Vorfeld der Veranstaltung mit.

Änderungsvorbehalte:

Wir behalten uns vor, gegebenenfalls die Themeninhalte anzupassen. Ferner kann das Seminar erst bei einer Mindestteilnahme von 10 Personen stattfinden.

Sollte das Seminar nicht stattfinden, werden Sie spätestens eine Woche vor der Veranstaltung darüber informiert.