



Aus- und Weiterbildung für die Gastronomie

Online-Training „Fit in Hygiene“ (HACCP)



Fit in Hygiene

In Zusammenarbeit mit



Food Safety
Institute

Online-Training für die Gastronomie

Mit unserem Online-Training „Fit in Hygiene“ bieten wir Ihnen eine effiziente und kompakte Qualifizierung, in der das Thema „Hygiene“ auf anschauliche und abwechslungsreiche Art und Weise vermittelt wird. Dabei profitieren Sie von den Vorteilen digitaler Medien, wie zeitlicher und örtlicher Flexibilität: Ihre Mitarbeiter können jederzeit per PC oder mobilem Endgerät (Tablet) und von jedem beliebigen Ort aus lernen. Gleichzeitig sparen Sie Reise- und Schulungskosten. Das Training wurde zusammen mit dem TÜV SÜD Food Safety Institute entwickelt.

Das Hygiene-Training erfüllt die rechtlichen Anforderungen für HACCP-Schulungen und wurde von der Gesellschaft für Pädagogik und Information (GPI) mit der Comenius-Edu-Media-Medaille – einem der wichtigsten europäischen Bildungspreise – ausgezeichnet. Es ist optimal auf die Bedürfnisse Ihrer Mitarbeiter abgestimmt: Zahlreiche Beispiele veranschaulichen die Inhalte. Durch den Einsatz verschiedener Medien ist das Lernen sehr motivierend und unterhaltsam, ein hoher Interaktionsgrad unterstützt den Lernprozess zusätzlich.

Ihr Nutzen

Zeitliche und örtliche Flexibilität

Vermeidung von zusätzlichen Reise- und Schulungskosten

Fachlich erstklassige und qualitätsgesicherte Inhalte

Abwechslungsreich und motivierend durch den Einsatz verschiedener Medien und Interaktionen



Die Inhalte auf einen Blick

Unsere Online-Qualifizierung umfasst rund 50 interaktive Lernkarten mit einer Lerdauer von insgesamt 5 Stunden, wobei diese je nach Vorkenntnissen und Fähigkeiten der Lerner variiert und deutlich kürzer ausfallen kann. Beispielsweise können Lerner, die das Training zur jährlichen „Auffrischung“ ihrer Kenntnisse nutzen, die Online-Qualifizierung in ca. einer Stunde durcharbeiten oder wahlweise auch direkt den Abschlusstest absolvieren.

Auf den interaktiven Lernkarten wird jeweils ein Thema sehr anschaulich dargestellt. Dabei werden sämtliche Verordnungen zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutz* berücksichtigt. Die Inhalte mit führenden Unternehmen der Systemgastronomie abgestimmt und von Branchenspezialisten qualitätsgesichert. Zudem wird es vom Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure (BVLK) empfohlen.

* u.a. die EU-Verordnung Nr. 852/2004 und die Lebensmittel-Hygieneverordnung (LMHV)

Das Schulungsangebot besteht im Einzelnen aus folgenden Modulen:

Hygienegrundlagen



Mikrobiologische Grundlagen



Personalhygiene und Infektionsschutz



Betriebshygiene
Reinigung und Desinfektion
Schädlingsbekämpfung
Schankanlagen
Abfallentsorgung



Prozesshygiene
Wareneingang
Lebensmittellagerung
Speisenzubereitung
Warenausgabe



Produkthygiene



Lebensmittelverarbeitung



Hygienewissen online vermittelt

Schnell, einfach, effizient und nachhaltig

Unser Online-Training ist die effiziente Alternative oder Ergänzung zu herkömmlichen Hygiene-Schulungen. Es ermöglicht zeit- und ortsunabhängiges Lernen, kann ohne viel Aufwand direkt am Arbeitsplatz oder auch von zu Hause aus absolviert werden, was Zeit und Kosten spart. Zudem ist es exakt auf die Bedürfnisse der Branche mit ihrer heterogenen und relativ jungen Mitarbeiterstruktur sowie hohen Fluktuation zugeschnitten.

Mit unserem Hygiene-Training sind Sie in der Lage, Ihre Mitarbeiter unabhängig von ihrem Ausbildungsstand, ihren Vorkenntnissen und ihrem jeweiligen Einsatzort schnell, einfach, effizient und nachhaltig zu qualifizieren.

Schnell

Mit der interaktiven Lernkarte wird ein effektives Selbstlernmedium genutzt, welches für das kurzzeitige schnelle Lernen konzipiert wurde. Eine Lernkarte besteht aus kleinen in sich abgeschlossenen Lerneinheiten (maximal 4 bis 8 Minuten Länge) und ist damit auch für das Lernen zwischen durch, bspw. am Arbeitsplatz, bestens geeignet.

Einfach

Unsere Lösung basiert auf einer klaren, eindeutigen und einfachen Sprache mit direkter Anrede, wodurch sie auch für Mitarbeiter, deren Muttersprache nicht Deutsch ist, leicht verständlich ist. Aufgrund der eindeutigen Struktur, der einfachen Handhabung und der selbsterklärenden Navigation können die interaktiven Lernkarten problemlos von Mitarbeitern mit geringer Selbstlernkompetenz bearbeitet werden.

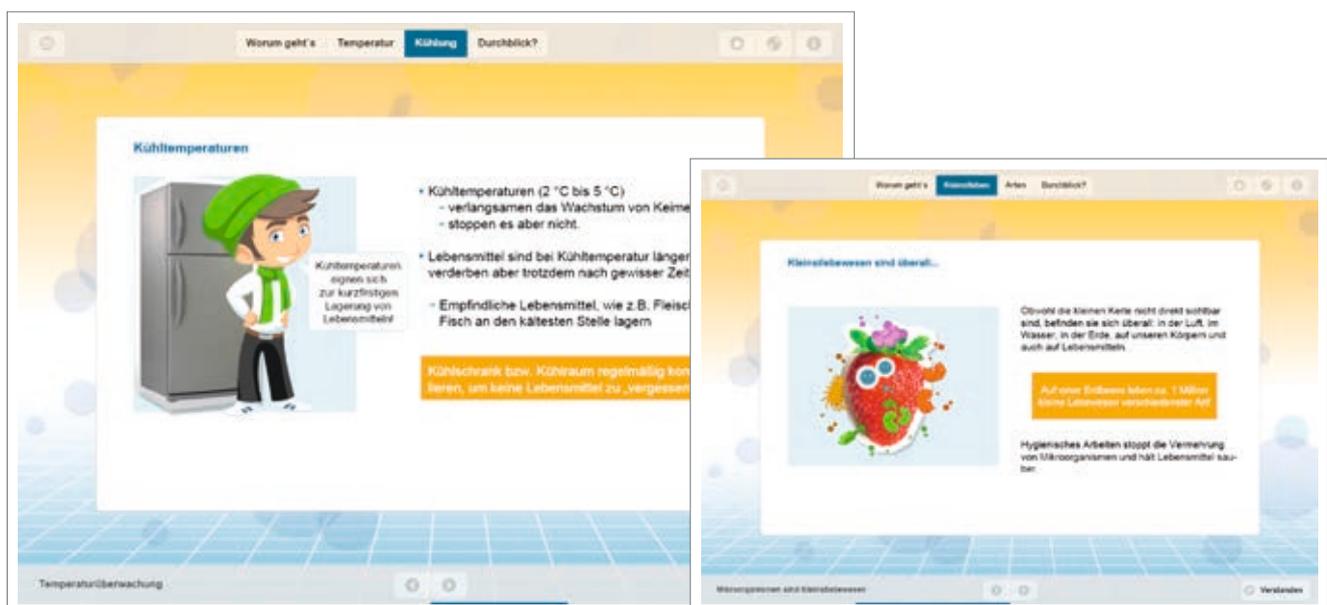
Effizient

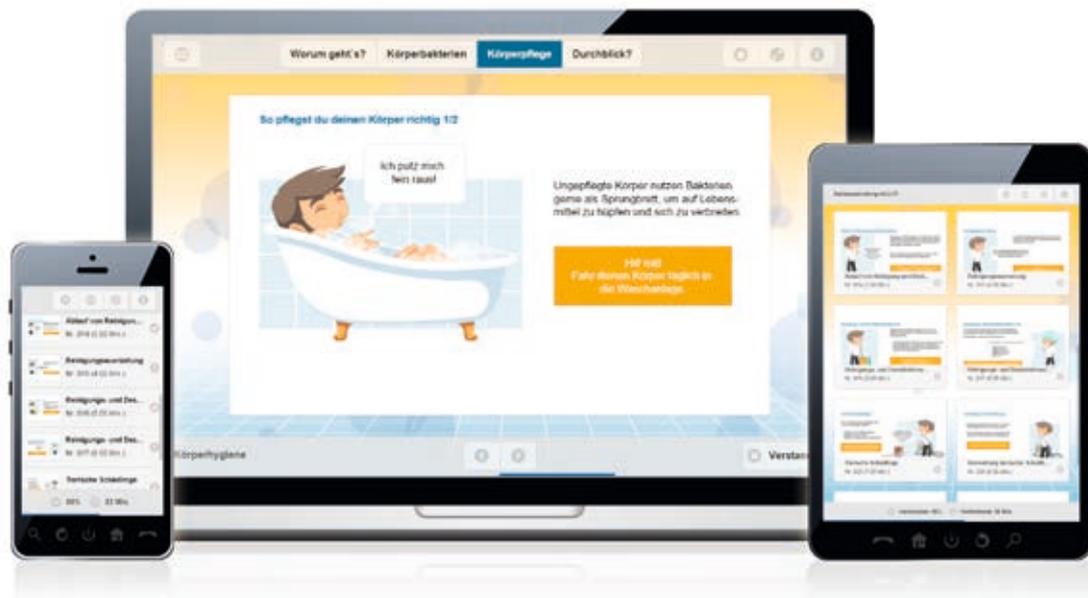
Eine Filterfunktion ermöglicht den Mitarbeitern, bedarfsgerecht nur das zu lernen, was sie noch nicht wissen. Gleichzeitig werden durch den Einsatz verschiedenster Medien mehrere Sinneskanäle angesprochen, was die Aufmerksamkeit steigert und die Behaltensleistung fördert.

Nachhaltig

Das Training verfügt über einen hohen Interaktionsgrad und zahlreiche praxisnahe Beispiele, die die Theorie veranschaulichen, gleichzeitig den Transfer in die Praxis erleichtern und die Lernleistung fördern.

Mehr Infos und Testzugang anfordern: www.inside-online.de/hygiene





Flexibel einsetzbar

Unser Online-Training „Fit in Hygiene“ kann in unterschiedlichen Kontexten eingesetzt werden. Im Rahmen der Basisqualifizierung werden die interaktiven Lernkarten in sogenannten Kartensätzen bereitgestellt und können nach einer vorgegebenen Reihenfolge bearbeitet werden. Die Lernerfolgskontrolle erfolgt in Form eines Abschlusstests, der alle relevanten Themen abdeckt, und für den der Lerner sein jährlich zu erneuerndes Hygiene-Zertifikat erhält.

Das Hygiene-Training bietet jedoch weit mehr als eine Lösung für die jährliche Zertifizierung. Nach Beendigung der Basisqualifizierung bietet sich die Kartensammlung an, um die Nachhaltigkeit zu unterstützen. Mit ihr haben die Mitarbeiter jederzeit die Möglichkeit, etwas nachzuschlagen oder Erlerntes kurzfristig zu wiederholen: Eine intelligente Suchfunktion und Filtermöglichkeiten bieten hierzu unmittelbaren Zugriff auf alle benötigten Informationen.

Motivierend und effizient

Angesichts des hohen Interaktivitätsgrads und der Multimedialität ist das Hygiene-Training sehr motivierend, kurzweilig und effizient. Auf den einzelnen Seiten der interaktiven Lernkarte sorgen verschiedene Elemente, wie Texte, Grafiken, Bilder, Tabellen, Animationen und Videos in interaktiver Form, für einen praxisnahen, unterhaltsamen und abwechslungsreichen Lernprozess.

Während Faktenwissen, bspw. zu den Arten von Mikroorganismen oder zur Temperaturüberwachung bei der Lebensmittellagerung, durch Texte, Grafiken oder Diagramme vermittelt wird, wird verhaltensbezogenes und handlungsorientiertes Wissen mittels Videos oder Animationen auf illustrative und praxisnahe Art und Weise nähergebracht. So gibt es etwa Einspielfilme zum richtigen Händewaschen oder dem korrekten Ablauf von Reinigung und Desinfektion, die diese Vorgänge anschaulich darstellen.

Eine Leitfigur führt den Lerner durch die einzelnen Lernkarten, gibt ihm während des Durcharbeitens Feedback und motiviert ihn mit ihren Kommentaren. Dabei setzt sich

auch hier die einfache und klare Sprache fort: Die Leitfigur spricht die Sprache ihrer Zielgruppe. Sie ist Identifikationsfigur, schafft Vertrauen und Motivation.

Aktuell und anpassbar

Die interaktiven Lernkarten werden regelmäßig aktualisiert, sodass gesetzliche Neuerungen – zum Beispiel zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen oder Allergenen – umgehend berücksichtigt werden können. Sie sind zudem problemlos um unternehmensspezifische Hygiene-Themen erweiterbar. Gibt es in Ihrem Unternehmen bspw. eigene Richtlinien und Vorschriften bezüglich der Arbeitskleidung oder der verwendeten Reinigungsmittel, können diese einfach ergänzt werden. Ebenso lässt sich das Online-Training an Ihr spezifisches Corporate Design anpassen.

Mobil, geräte- und plattformunabhängig

Für die eingesetzten interaktiven Lernkarten des Online-Trainings wurde ein flexibles, unabhängiges Responsive Design entwickelt. Die dargestellten Inhalte passen sich dabei dynamisch an die Auflösung der jeweiligen Geräte an. Sie können somit unabhängig vom Betriebssystem mit Desktop-PCs und Notebooks auf allen gängigen Browsern sowie mit mobilen Endgeräten (Tablets) mit iOS und Android bearbeitet werden. Die Auslieferung erfolgt als SCORM-Paket für die Integration in Lern-Management-Systeme oder als App für die Nutzung auf mobilen Endgeräten.

Bedarfsorientiertes Lizenzmodell

Mit unserem flexiblen und bedarfsorientierten Lizenzmodell gehen wir auf Ihre Bedürfnisse ein: Sie erwerben Jahreslizenzen für die Anzahl an Nutzern (Staffelpreise), die Sie benötigen und können diese beliebig erweitern. Darüber hinaus ist es auch möglich, eine Unternehmenslizenz für alle Mitarbeiter zu erwerben.

Vorteile auf einen Blick

Hoher Interaktivitätsgrad motiviert und steigert die Aufmerksamkeit sowie Behaltensleistung.

Verstärkter abwechslungsreicher Einsatz von Bildern, Videos und Animationen fördert die Motivation und Lernleistung.

Sie vermeiden zusätzliche Reise- und Schulungskosten.

Alltagsnahe Beispiele veranschaulichen die Theorie und sichern den Transfer in die Praxis.

Um unternehmensspezifische Themen erweiterbar und an Ihr Corporate Design anpassbar

Auf die Bedürfnisse der Zielgruppe zugeschnitten und in der Sprache der Lerner formuliert

Einfache Integration in Lernplattformen und Lern-Management-Systeme

Kontinuierliche Aktualisierung

Responsive Design für mobile Endgeräte (Tablets)

Zeitliche und örtliche Flexibilität

Mein Name ist Matteo. Ich führe Ihre Mitarbeiter einfach und schnell durch das Online-Training und unterstütze sie mit meinen Kommentaren.



Jetzt unverbindlich testen!

Testen Sie unser Online-Training „Fit in Hygiene“. Unter www.inside-online.de/hygiene oder info@inside-online.de erhalten Sie einen kostenlosen Probestzugang. Gerne stellen wir Ihnen unsere Lösung auch im Rahmen einer Webkonferenz vor. Auch hierzu können Sie sich kostenlos auf der oben genannten Webseite oder per E-Mail anmelden. Oder Sie rufen uns einfach an: Unter **0241.1 82 92-0** informieren wir Sie gerne über unsere Leistungen.



www.inside-online.de/hygiene