



Schulungsreihe

„ReinWissen – Reinigung und Hygiene kompakt“

Beschreibung:

Hygiene und Reinigung sind in der Lebensmittel- und der Medizintechnik-Branche von höchster Bedeutung. Genau diese Themen sollen in der Schulungsreihe „ReinWissen“ behandelt werden.

Ziel ist es, das Basiswissen in vielen Bereichen rund um das betriebliche Sauberkeitsmanagement aufzufrischen und zu vertiefen. Dabei werden Schwerpunkte im Bereich Kühl- und Gebäudetechnik, Reinraum, Reinigung von Maschinen und Böden, Bekleidung, Schädlingsbekämpfung, Personalhygiene, Risikomanagement und Gefahrenstoffe gelegt.

An **fünf Schulungstagen im Zeitraum von September 2020 bis Februar 2021** bieten Expertinnen und Experten verschiedenster Bereiche interessante Vorträge rund um neueste Erkenntnisse, Innovationen und praktische Erfahrungen. Die genauen Schulungsthemen können Sie der Agenda auf der Folgeseite entnehmen.

Zielgruppe:

Das Programm richtet sich an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter produzierender Unternehmen der Lebensmittel- und Medizintechnik-Branche mit unterschiedlichen Hygienestandards. Die Schulungsreihe ist auf Unternehmen verschiedenster Größen (Klein-, Mittel- und Großunternehmen) ausgelegt.

Durch die starke Fokussierung auf den Aufbau und die Auffrischung von Basiswissen können Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit unterschiedlichem Vorwissen an der Schulung teilnehmen.

Ihr Nutzen:

- Erneuern und Erweitern Sie Ihr Wissen im Bereich Sauberkeitsmanagement
- Erfahren Sie theoretisch und praktisch von neuen Konzepten und Innovationen

Vorläufige Partnerunternehmen:

- FH Gesundheitsberufe OÖ
- Engie Gebäudetechnik GmbH
- Nora Flooring GmbH
- Dr. Becher GmbH
- Salesianer Miettex GmbH
- Dietzinger und Partner
- Indutherm Gebäudetechnik

Schulungsorte:

- FH Steyr
- FH Hagenberg
- Tech-Center Linz

Teilnahmekosten pro Person (exkl. MwSt.):

Als Partner des LC oder MTC: € 765,-

Als Partner eines anderen Clusters: € 995,-

Sonstige: € 1.550,-

Bild: AdobeStock/vchalup



Agenda:

TERMIN	DATUM	ORT	THEMA
I	24. September 2020	FH Steyr	Personalhygiene, Mikrobiologie im Labor, Lebensmittel- und Medizintechnik
II	15. Oktober 2020	Business Campus One/FH Hagenberg	Risiko- & Krisenmanagement, Gefahrenstoffe
III	10. November 2020	Tech-Center Linz	Kühl- und Gebäudetechnik, Reinraum
IV	28. Jänner 2021	Tech-Center Linz	Schädlingsbekämpfung, Boden- und Wasserhygiene
V	25. Februar 2021	Tech-Center Linz	Bekleidungs- und Betriebsmittelhygiene

Genaue Orts- und Zeitangaben werden noch bekannt gegeben. Änderungen vorbehalten.

Inhaltliche Planung und Durchführung:

DI Dr. Laura Lidauer, BSc.

laura.lidauer@biz-up.at

+43 664 884 98706



Christian Teufel, BSc.

christian.teufel@biz-up.at

+43 664 848 1320

