

TAGUNGSMAGAZIN

Internationale Arbeitstagung 2009 in Berlin



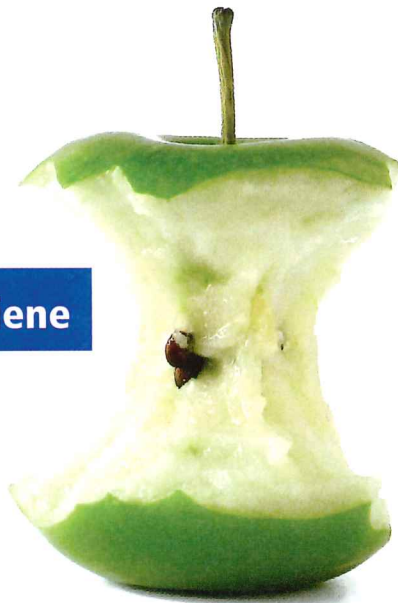
Lebensmittelsicherheit

Die Verantwortung im Verbraucherschutz



31.08. - 02.09.2009 im „Best Western Hotel Steglitz International“

High-Tech sorgt für mehr Hygiene



Wir vermitteln Ihnen in der Ausbildung zum Nanotechniker/-in (IHK) Kernkompetenz mit ultradünnen Schichten, so dass Sie bis zu 40% Reinigungskosten sparen

Im betrieblichen Alltag von Bäckereien, Fleischereien, Systemgastronomie, Großküchen, Lebensmittelmärkten- und Produktionsbetrieben lässt sich die Hygienevorschrift nicht immer einfach umsetzen; schädliche Mikroorganismen sind trotz aller Hygienemaßnahmen verbreitet.

Man sieht sie nicht, man sieht sie zu spät, doch sie sind da: Keime, Milben, Bakterien, Schimmelpilze. Die Firma NP Akademie aus dem saarländischen Hülzweiler hat es sich zur Aufgabe gemacht, durch die Ausbildung zum Nanotechniker/-in (IHK) einen spürbaren Beitrag zum Schutz der Verbraucher zu leisten.

Die NP Akademie ist sowohl zertifizierter Kooperationspartner der IHK Saarland als auch AZWV-zertifiziert.

Ziel der Ausbildung

Ziel des Zertifikatslehrgangs ist die Ausdehnung von bestehenden Tätigkeitsfeldern, Schaffung neuer Geschäftsfelder und Arbeitsplätze.

Absolventen des Kurses sind in der Lage, die erlernten Fähigkeiten unmittelbar für ihre Unternehmen gewinnbringend einzusetzen.

Herausforderungen

Die zunehmende Geschwindigkeit der Veränderungen, Wettbewerbsdruck, Kosten-, Zeit- und Qualitätsziele so-

wie zunehmende Service- und Kundenorientierung bilden Herausforderungen für Unternehmen und deren Mitarbeiter gleichermaßen.

Leistung, Motivation und Flexibilität rücken in den Mittelpunkt unternehmerischen Denkens und Handelns. Die fortlaufende Bereitschaft zu lernen und gewohnte Routinen über Bord zu werfen, werden zum entscheidenden Wettbewerbsfaktor. Mit anderen Worten, der Stellenwert einer aktuellen Weiterbildung im Unternehmen ist enorm hoch.

Zum Lehrgang

In dem 90 stündigen Lehrgang werden den Absolventen die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zur Anwendung der Nanotechnologie praxisnah vermittelt. Vorausgesetzt werden neben technischem Verständnis auch gewisse handwerkliche Fertigkeiten. Die erworbenen Grundlagen sind in die unterschiedlichen Berufszweige zu übertragen.

Zielgruppe

- ✓ Produktionsleiter/-in Lebensmittelproduktion
- ✓ Lebensmittelhandwerk Meister/-in
- ✓ Lebensmittelhandel Leiter/-in
- ✓ Qualitätsmanagement Mitarbeiter/-in
- ✓ Systemgastronomen
- ✓ Bäckereien
- ✓ Fleischereien



AKADEMIE

Gerne beraten und informieren wir Sie

NP Akademie GmbH • Zum Felsacker • 76 D- 66773 Schwalbach • Telefon +49 (0) 6831 8902712 • Fax +49 (0) 6831 8902715
info@npakademie.de • www.npakademie.de