Seminarübersicht 2024 für den Betrieb Bremen

TRANSGOURMET

Seminar	Termin	Veranstaltungsort	Zeit/Dauer	Kosten
Basiskurs HACCP Wie erstelle ich ein HACCP-Konzept?	12.01.2024	Ev. Seniorenzentrum Rhaudermoor Ancora Ring 21 26817 Rhaudermoor	4,5 Stunden (09:00 - 13:30 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.
Pflanzliche Fleischalternativen als Proteinquelle	20.02.2024	360 Grad Halle Neuendamm 4 49661 Cloppenburg	4 Stunden (10:00 - 14:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.
Lebensmittelhygiene inkl. Folgebelehrung Infektionsschutzgesetz (IfSG)	28.02.2024	Transgourmet Bremen Ludwig-Erhard-Straße 16 28197 Bremen	4 Stunden (09:00 - 13:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.
HACCP und Hygiene - Dokumentation in der Küche	29.02.2024	Berufsbildenden Schule Wittmund Leepenser Weg 26-28 26409 Wittmund	5 Stunden (10:00 - 15:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.
Qualitätsmanagement- Chancen und Sicherheit für die Gemeinschaftsverpflegung	13.06.2024	Katholische Akademie Stapelfeld Stapelfelder Kirchstr. 13 49661 Cloppenburg	5 Stunden (10:00 - 15:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.
Seniorenverpflegung mit Mehrwert in der Praxis	05.11.2024	Ev. Bildungszentrum Ostfriesland-Potsh. e.V. Potshauser Str. 20 26842 Ostrhauderfehn	5 Stunden (10:00 - 15:00 Uhr)	95,00 € zzgl. MwSt. für Kund:innen 125,00 € zzgl. MwSt.

Sie haben Fragen? Dann wenden Sie sich gerne an:

Rebekka Richter erreichbar unter: rebekka.richter@transgourmet.de

Weitergehende Informationen finden Sie unter: www.transgourmet.de