

Mając na uwadze obowiązek prawny systematycznego szkolenia osób kierujących zakładami gastronomicznymi w zakresie zarządzania systemem bezpieczeństwa żywności HACCP, przedstawiamy propozycję szkolenia dedykowanego dla osób zarządzających pionami Służby Żywnościowej, Pełnomocników ds. systemu HACCP, Szefów Służby Żywnościowej, Kierowników Stołówek i Magazynów oraz osób odpowiedzialnych za nadzorowanie systemu HACCP.

Tematem szkolenia jest:

***"Skuteczne zarządzanie systemem bezpieczeństwa żywności HACCP",***  
organizowanego w dniach **11.10 – 13.10. 2021 r. w Gdańsku.**

**Serdecznie zachęcamy do udziału w niniejszym szkoleniu.**

Organizatorem szkolenia jest firma **BM QUALITY GROUP Marcin Leśniak.**

Firma nasza istnieje na rynku od ponad 15 lat. Zajmuje się opracowywaniem dokumentacji i wdrażaniem systemu HACCP w zakładach gastronomicznych zbiorowego żywienia tj. w jednostkach wojskowych, w zakładach karnych i aresztach śledczych – dotychczas współpracowaliśmy z zakładami karnymi i aresztami śledczymi m.in. w Płocku, Sosnowcu, Wadowicach, Głubczycach, Barczewie, Iławie oraz Jednostkami Wojskowymi w Warszawie, Zgierzu, Krakowie i Świnoujściu.

Współpracujemy z kilkudziesięcioma klientami komercyjnymi na terenie całego kraju takimi jak Sheraton, RadissonBlu, DT Hilton, CostaCoffee, Marriott. W ramach bieżącego nadzoru nad systemem HACCP prowadzimy audyty, szkolenia personelu i kadry zarządzającej, wymazy czystościowe powierzchni oraz badania mikrobiologiczne żywności. Dzięki temu zakres szkolenia jest w pełni dostosowany do aktualnych potrzeb obiektów zbiorowego żywienia.

Podczas szkolenia zostaną zaprezentowane nowoczesne technologie wdrażane w zakładach gastronomicznych w celu podniesienia poziomu bezpieczeństwa pracowników i konsumentów.

Przedstawione zostaną rozwiązania i zasady pracy ukierunkowane na minimalizację ryzyka przeniesienia zagrożeń mikrobiologicznych.



Poruszone będą również zagadnienia związane z obowiązkiem wykorzystywania ekologicznych naczyń jednorazowych. Zaprezentowane zostaną dostępne na rynku naczynia spełniające wymagania obecnie obowiązujących przepisów.

Przewidziany jest również panel poświęcony digitalizacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, podczas którego zaprezentowana zostanie aplikacja mobilna do prowadzenia rejestrów systemu HACCP.

Uczestnikom naszego szkolenia zostaną zaprezentowane systemy automatycznego monitorowania warunków przechowywania żywności oraz wybranych procesów produkcyjnych (obróbka termiczna) jak również transportu żywności do odbiorcy docelowego.

Każdy uczestnik szkolenia uzyska możliwość wizytacji w jednym z najnowocześniejszych obiektów gastronomicznym w Polsce - Olivia Star Top (Restauracja Arco by Paco Perez oraz Trienta y Tres), aby zapoznać się z najnowszymi trendami w wyposażeniu zapleczy gastronomicznych.

W związku z identyfikowanymi przez naszą firmę częstymi problemami związanymi z usuwaniem odpadów organicznych (pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych), podczas szkolenia zostaną zaprezentowane nowoczesne urządzenia do unieszkodliwiania odpadów organicznych we własnym zakresie, bez konieczności podpisywania kosztownych umów na odbiór tego rodzaju odpadów.

Organizowane przez naszą firmę szkolenie to również okazja do wymiany doświadczeń pomiędzy uczestnikami. W szkoleniu uczestniczą bowiem przedstawiciele różnych jednostek z terenu całego kraju.

Szczegółowa tematyka szkolenia zawarta jest w dalszej części opracowania.

Posiadamy Natowski Kod Podmiotu Gospodarki Narodowej (3126H).

Serdecznie zapraszamy

Marcin Leśniak

## SZCZEGÓŁOWE DANE DOTYCZĄCE SZKOLENIA

<b>MIEJSCE SZKOLENIA</b>	Hotel Hampton by Hilton Old Town w Gdańsku
<b>DATA SZKOLENIA</b>	11.10 - 13.10.2021
<b>ILOŚĆ DNI SZKOLENIA</b>	3
<b>ZAGADNIENIA SZKOLENIOWE</b>	
Technologia UV-C w walce z zagrożeniami mikrobiologicznymi.	Prezentacja wyposażenia wykorzystującego promieniowanie UV-C do walki z zagrożeniami mikrobiologicznymi. Prezentowane wyposażenie wykorzystywane jest na szeroką skalę do dezynfekcji zapleczy gastronomicznych oraz wyposażenia pomieszczeń gdzie prowadzi się obrót żywnością. Zaprezentowane zostaną również urządzenia UV-C do dezynfekcji powietrza w salach konsumenckich, konferencyjnych czy pomieszczeniach produkcyjnych.
Ozonowanie w walce z koronawirusem SARS-CoV2	Prezentacja szaf do ozonowania oraz urządzeń montowanych w szafach chłodniczych w celu ozonowania znajdujących się w niej produktów. Zaprezentowane urządzenia mogą być z powodzeniem wykorzystywane w zapleczach gastronomicznych w celu zapewnienia czystości mikrobiologicznych środków spożywczych w tym również świeżych warzyw, w przypadku których trudne jest opracowanie skutecznych i szybkich metod ich dezynfekcji.
Nowoczesne metody szybkiej dezynfekcji powierzchni przez zamgławianie	Prezentacja jednej z najskuteczniejszych metod walki z zagrożeniami mikrobiologicznymi przy pomocy suchej mgły. Metoda ta nie niszczy sprzętu, dezynfekuje całe wyposażenie znajdujące się w pomieszczeniu. Sucha mgła dochodzi w każde miejsce szczególnie niedostępne przy tradycyjnych metodach. Umożliwia likwidację bakterii, wirusów, grzybów i sporów. Nie wymaga wynoszenia sprzętu elektronicznego. Zastosowanie tej bardzo szybkiej i skutecznej metody jest szczególnie przydatne w sytuacjach zaistnienia podejrzenia zagrożeń wirusowych. Metoda nie wymaga zastosowania skomplikowanego sprzętu i eliminuje możliwość popełnienia błędu przez człowieka w trakcie prowadzenia dezynfekcji tradycyjnymi metodami. Może być doskonale wykorzystywana do prowadzenia okresowej dezynfekcji zapleczy gastronomicznej lub w sytuacjach kryzysowych.

Systemy higienizacyjne i środki dezynfekcyjne stosowane w gastronomii.	Prezentacja i omówienie najnowocześniejszych systemów higienizacyjnych stosowanych w zakładach gastronomicznych w walce z zagrożeniami mikrobiologicznymi. Przedstawienie najnowszych preparatów oraz metod dozowania środków chemicznych. Prezentacja zasad tworzenia planów higieny oraz weryfikacji skuteczności mycia i dezynfekcji powierzchni.
Materiały jednorazowe wykorzystywane do dystrybucji środków spożywczych.	Prezentacja ekologicznych materiałów jednorazowych stosowanych w dystrybucji potraw w obiektach gastronomicznych oraz poza nimi. Omówienie wymogów prawnych wobec materiałów jednorazowych w postaci naczyń jednorazowych. Prezentacja systemów pakowania żywności w opakowania jednorazowe.
Nowoczesne metody dystrybucji napojów w służbie systemu bezpieczeństwa żywności HACCP.	Prezentacja systemów dystrybucji napojów przy żywieniu grup zorganizowanych pozwalające na: <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapewnienie wysokiego poziomu higieny</li> <li>• przyspieszenie procesu dystrybucji</li> <li>• ograniczenie ilości nakładu pracy</li> <li>• obniżenie kosztów</li> <li>• zapewnienie wysokiej jakości produktów</li> <li>• zmniejszenie ilości odpadów</li> </ul>
Bezpieczna dystrybucja potraw poza kuchnią produkcyjną	Prezentacja metod oraz wyposażenia umożliwiających higieniczną dystrybucję potraw poza obiektem stacjonarnym. Prezentowane rozwiązania są szczególnie przydatne przy zaopatrzeniu obiektów oddalonych lub dowozu żywności do Konsumenta. Gwarantują podniesienie poziomu higieny dystrybucji, podnoszą jakość oraz przyspieszają proces dystrybucji
Wizytacja zaplecza gastronomicznego nowoczesnego obiektu gastronomicznego.	Wizytacja zaplecza kuchennego jednego z najnowocześniejszych obiektów gastronomicznych w Polsce – Olivia Star Top (Restauracja Arco by Paco Perez oraz Trienta y Tres) zlokalizowanego w najwyższym budynku w Gdańsku. Prezentacja rozwiązań organizacyjnych oraz zasad nadzorowania i funkcjonowania wdrożonego w obiekcie systemu HACCP.
Nowoczesne metody automatycznego monitorowania temperatur i wilgotności	Prezentacja najnowocześniejszego systemu bezprzewodowego monitorowania temperatur i wilgotności w urządzeniach chłodniczych, pomieszczeniach, pojazdach oraz urządzeniach mobilnych. Prezentowane rozwiązania umożliwiają: <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapobieganie psuciu się żywności a w skutkach podnoszą poziom bezpieczeństwa żywności,</li> <li>• pozwalają na monitorowanie parametrów</li> </ul>

	<p>warunków przewozu żywności oraz utrzymywania w ciepłe lub zimnie podczas dystrybucji</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• umożliwiają natychmiastowe otrzymywanie informacji drogą telefoniczną o niedopuszczalnej zmianie warunków przechowywania lub awarii urządzenia</li> <li>• dostęp do danych dotyczących parametrów przechowywania poprzez platformę internetową</li> </ul> <p>możliwość zdalnego kontrolowania i wglądu do danych dotyczących warunków przechowywania</p>
Pozostałe zagadnienia szkoleniowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ostatnie zmiany w przepisach "Prawa Żywnościowego"</li> <li>• badania mikrobiologiczne żywności</li> <li>• najczęściej spotykane problemy w funkcjonowaniu systemu HACCP</li> <li>• Optymalizacja dokumentacji systemu HACCP</li> </ul>

**Koszt szkolenia:**

**2500 zł za osobę (usługa zwolniona z podatku VAT dla zakładów budżetowych).**

Cena obejmuje koszty materiałów szkoleniowych, uczestnictwa w zajęciach, noclegów i wyżywienia w dniach szkolenia (cena nie obejmuje kosztów dojazdu do miejsca szkolenia).

Osoby zainteresowane szkoleniem proszone są o kontakt telefoniczny lub mailowy, celem uzyskania dodatkowych informacji o szkoleniu oraz wystawienia faktury pro forma.

Warunkiem uczestnictwa w szkoleniu jest wpłata całości kwoty na podstawie otrzymanej faktury pro forma.

**Kontakt:**

**Marcin Leśniak**

**Telefon: + 48 723 094 464**

**E-mail: [bmqualitygroup@gmail.com](mailto:bmqualitygroup@gmail.com)**

Serdecznie zapraszamy do udziału w szkoleniu.

Z poważaniem

**BM Quality Group**  
**Marcin Leśniak**  
 ul. Botaniczna 11, 24-100 Puławy  
 NIP 8121634794, REGON 140520745



Marcin Leśniak



**BM QUALITY GROUP Marcin Leśniak**

24-100 Puławy, ul. Botaniczna 11 Tel. 723-094-464 NIP 812-163-47-94



**BM QUALITY GROUP Marcin Leśniak**

24-100 Puławy, ul. Botaniczna 11    Tel. 723-094-464    NIP 812-163-47-94