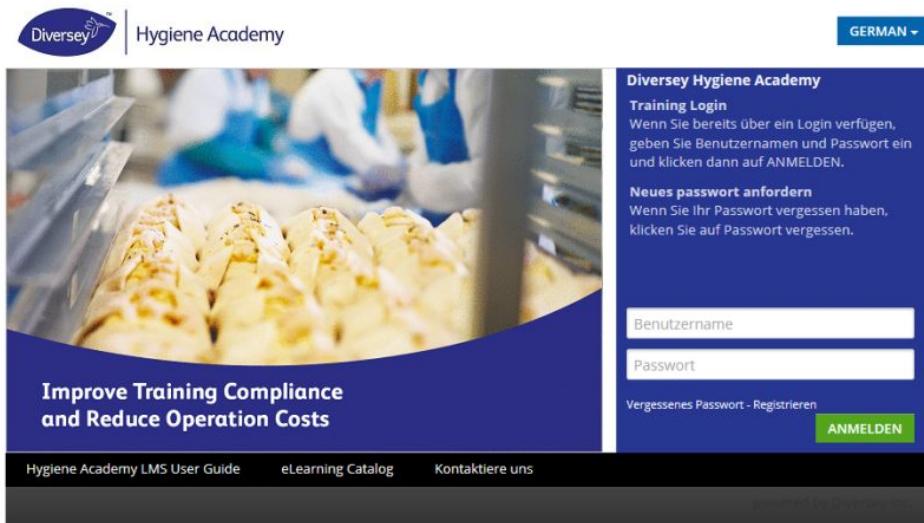


Hygiene-Akademie

Artikel vom 2. Dezember 2019

Dienstleistungen



Diversey | Hygiene Academy

GERMAN ▾

Diversey Hygiene Academy

Training Login
Wenn Sie bereits über ein Login verfügen, geben Sie Benutzernamen und Passwort ein und klicken dann auf ANMELDEN.

Neues Passwort anfordern
Wenn Sie Ihr Passwort vergessen haben, klicken Sie auf Passwort vergessen.

Benutzername

Passwort

Vergessenes Passwort - Registrieren

ANMELDEN

Hygiene Academy LMS User Guide eLearning Catalog Kontaktiere uns

powered by Diversey

Für Lebensmittel- und Getränkeunternehmen bietet Diversey eine Cloud-basierte Hygiene-Schulungsplattform.

Eine Cloud-basierte Schulungsplattform für Lebensmittel- und Getränkefachleute hat Diversey lanciert. Das E-Learning-Programm geht Herausforderungen für die Branche an. Sie betreffen die schnelle Fluktuation der Mitarbeiter und die daraus resultierenden Qualifikationsdefizite. Als umfassende Lernlösung für Unternehmen jeder Größe bietet die Hygiene-Akademie ein flexibles Training in wichtigen Aspekten der Hygiene an.

Durch die entsprechende Anwendung des Knowhows kann jedes Unternehmen Risiken für die Lebensmittelsicherheit und den Ruf der Marke reduzieren. Studien belegen, dass webbasiertes E-Learning den Wissenszuwachs der Mitarbeiter um bis zu 60 % steigern kann. Kompakte Trainingsmodule der Hygiene-Akademie sind benutzerfreundlich auf allen Geräten zugänglich. Einzelnen Nutzern lassen sich bestimmte Kurse oder Kurspakete zuweisen. Die Kurspakete sind unter vier Hauptüberschriften zusammengefasst. Grundlegende Kurse widmen sich den Grundprinzipien der Hygiene, während Anwendungskurse für spezifische Hygieneanwendungen entwickelt wurden, die in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie üblich sind. Hierzu zählen OPC, CIP-Systeme und die Flaschenreinigung. Verarbeitungskurse bringen Teilnehmer auf ein

fortgeschrittenes Niveau, das sich auf standortweite Best Practices konzentriert, darunter GMP für Lebensmittelpflanzen, Hygienic Design und Allergen Management. Das vierte Kurspaket behandelt spezifische Mikroben, beispielsweise Listerien, Campylobacter, Biofilm und Salmonellen, mit den Eigenschaften, die die Hygiene in der Lebensmittelindustrie durch direkte oder Kreuzkontaminierung beeinträchtigen. Die Leistung und der Fortschritt auf Mitarbeiter-, Standort- und/oder Länderebene werden effizient über das Benutzer-Dashboard kontrolliert. Die Kurse sind in den neun Sprachen Englisch, Deutsch, Französisch, Italienisch, Niederländisch, Polnisch, Griechisch, Spanisch und Portugiesisch verfügbar.

Hersteller aus dieser Kategorie

Pilz GmbH & Co. KG

Felix-Wankel-Str. 2

D-73760 Ostfildern

0711 3409-0

info@pilz.de

www.pilz.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Polytec GmbH

Polytec-Platz 1-7

D-76337 Waldbronn

07243 604-0

info@polytec.de

www.polytec.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Rentenbank

Theodor-Heuss-Allee 80

D-60486 Frankfurt

069 2107-0

office@rentenbank.de

www.rentenbank.de

[Firmenprofil ansehen](#)
