Vending-Profi: Hygiene, Lebensmittelsicherheit & Servicekompetenz

Mitarbeitende werden auf den aktuellen Stand von Lebensmittelsicherheit sowie guter Hygienepraxis gebracht, um gesetzliche Vorgaben und Qualitätsstandards zu erfüllen. Das abschließende Zertifikat bestätigt die jährliche Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz. Alle Teilnehmer erhalten darüber hinaus aktuelles Wissen rund um das Thema Kundenservice. Das Seminar bietet eine wertvolle Möglichkeit, Mitarbeitende zu motivieren und gleichzeitig die Standards im Automatenservice zu optimieren.

Informationen zum Lehrgang

Datum	**08.04.2025**, 9-17 Uhr
Ort	Automaten Reinhardt GmbH & Co. KG Zum Tälchen 5, 01723 Kesselsdorf
Dozent	Frau Christina Schanzmann
Gebühr alle Preise zzgl. MwSt.	**390,- € / Person für BDV-Mitglieder** **490,- € / Person für Nicht-BDV-Mitglieder** **Zusätzlich:** Pro Tag werden 30,- € Verpflegungspauschale in Rechnung gestellt.

Wir melden verbindlich folgende Teilnehmer an:

Anmeldung ausfüllen und per Mail zurück an: **akademie@bdv-vending.de**

Name	Vorname	Telefon	E-Mail

Da die Seminare jeweils nur durchgeführt werden, wenn sich eine Mindestzahl von Teilnehmern anmeldet, wird die Teilnahmevereinbarung erst wirksam, wenn der BDV die Teilnahme schriftlich bestätigt hat.

.....	.....	.....
Datum	Firma / Stempel	Unterschrift

Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e. V.
Universitätsstraße 5
50937 Köln
Tel.: +49 (0) 221 44 79 68
Fax: +49 (0) 221 42 25 22
info@bdv-vending.de
www.bdv-vending.de