

Elintarviketeollisuuslaitosten puhtaanapito -webinaari

Koulutuksessa opit tuottamaan asiakaslähtöistä puhtaanapitopalvelua elintarviketeollisuustiloissa. Opit tehokkaan, ammattimaisen ja ergonomisen tavan toimia muun muassa työn organisoinnilla sekä vastuullisilla siivousmenetelmä- ja välinevalinnoilla elintarvikehygienian huomioiden. Tutustu tarkemmin ja ilmoittaudu mukaan!



Kenelle koulutus sopii?

Elintarviketeollisuuslaitosten puhtaanapitotehtävissä työskenteleville.

Koulutuksen sisältö

Koulutus toteutetaan webinaarina Teamsillä klo 12.00-15.00.

Ohjelmassa

Elintarviketeollisuustilojen puhtaanapidon perusteet
Menetelmät ja välineet
Mikrobiologia
Puhdistusaineet
Omavalvonta
Aseptinen työjärjestys ja elintarvikehygienian
Työn suunnittelu
Työturvallisuus ja ergonomia
Ympäristön huomiointi puhtaanapidossa

Koulutuksen hinta sisältää sähköisen pdf-osallistumistodistuksen.

Koulutus kehittää henkilöstön sitoutuneisuutta työhön, kykyä tuottaa ammattitaitoisempaa palvelua asiakkaille, ja parantaa siten yrityksen asiakastytyväisyyttä sekä kannattavuutta.

Muuta tärkeää tietoa

Koulutus voidaan toteuttaa myös yrityskohtaisena sekä suomen että englannin kielellä, jolloin sisältö on mahdollista suunnitella yhdessä asiakkaan kanssa. Koulutus on mahdollista toteuttaa myös lähiopetuksena. Kysy lisää **kiinteistoala@taitotalo.fi**.

Ota yhteyttä

Virpi Hartikainen

koulutuskoordinaattori, kiinteistöpalvelut
020 7461 277
virpi.hartikainen@taitotalo.fi

Asiantuntijat

Juhana Uusi-Kakkuri

kouluttaja, puhtaus- ja kiinteistöpalveluala
050 573 1281
juhana.uusi-kakkuri@taitotalo.fi

Seuraavat koulutukset

Elintarviketeollisuuslaitosten puhtaanapito -webinaari

Paikka: Etäopiskelu

Ajankohta: 8.4.2025

Ilmoittaudu viimeistään: 25.3.2025

Kesto: 3 tuntia, klo 12-15

Hinta: 95,00 € ALV 25,5 % Kokonaishinta sis. ALV 119,23 €

Lisätietoa

Elintarviketeollisuuslaitosten puhtaanapito -webinaari

8.4.2025

Teams