


BERGSTRÖM
& HELLQVIST

digitala **UTBILDNINGAR**

- FÖR MÅLTIDSVERKSAMHET -



UTBILDNINGAR LIVE ONLINE

Som en vanlig utbildning. Lärarledd, i realtid med dialog.

Livsmedelshygien

Utbildningen ger grundläggande kunskaper i livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet. Den belyser hur viktig medarbetarens roll och agerande är i arbetet med livsmedelssäkerhet. Utbildningen har sin utgångspunkt i aktuella riktlinjer.

Livsmedelshygien på lätt svenska

Utbildningen är anpassad för medarbetare som har begränsningar i det svenska språket. Med ett lättare språk, med bilder och anpassade övningar, ger utbildningen grundläggande kunskaper i livsmedelshygien och livsmedelssäkerhet. Utbildningen har sin utgångspunkt i aktuella riktlinjer.

Matallergi och allergikost

Utbildningen ger kunskaper om allergier och annan överkänslighet mot livsmedel. Utbildningen beskriver vad som händer i kroppen och ger vägledning i livsmedelsval. Den belyser vilka rutiner som krävs för hantering av allergikoster och ger råd i praktisk hantering. Utbildningen har sin utgångspunkt i aktuella riktlinjer.

HACCP-baserad egenkontroll

Utbildningen ger kunskaper om vad som ingår i ett HACCP-baserat system för egenkontroll och inspiration i hur arbetet med egenkontroll kan ske på ett praktiskt och effektivt sätt. Efter utbildningen kan deltagaren vara delaktig i utvecklingen av verksamhetens egenkontroll och vara drivande i arbetet för säker mat. Utbildning har utgångspunkt i de branschriktlinjer som bedömts av Livsmedelsverket.

Hållbara måltider

Utbildningen ger kunskap och inspiration för hållbara måltider och vad som är aktuellt inom området. Utgångspunkten är Livsmedelsverkets Måltidsmodell och pusselbiten Hållbar. Efter utbildningen har deltagaren förståelse för aktuella miljöproblem, hur valet av mat och en genomtänkt mathantering kan bidra till förbättrad miljöprestanda i verksamheten

Matsäkerhet i kris

Utbildningen ger grundläggande kunskaper om och förståelse för matsäkerhet vid krissituationer. Den belyser olika kriser och vilka risker som finns för matsäkerheten samt hur riskerna kan hanteras. Utbildningen ger en grund för att ta fram en egenkontroll för styrning av matsäkerhet vid kriser. Den har sin utgångspunkt i aktuella vägledningar.

"Järfälla kommun har haft förmånen att få fenomenala live online inspirationsutbildningar i livsmedelssäkerhet av Bergström & Hellqvist. Föreläsaren är oerhört kunnig, inspirerande och pedagogisk. Ett så stort deltagande vid utbildning och så mycket positiv feedback har jag aldrig varit med om eller hört om någon annan utbildare - alla kategorier under min tid i Järfälla."

Susanne Agervret Strömbäck
Kostkonsult, Järfälla kommun

ONLINEUTBILDNINGAR

När du vill, i din egen takt.

Livsmedelshygien i storhushåll

Utbildningen ger kunskaper i livsmedelshygien och faror med mat. Deltagaren får lära sig hur riskerna kan minimeras i praktiken och den belyser medarbetarens roll.

Grunder i matsäkerhet

Utbildningen riktar sig till dem som är delaktiga i enklare hantering av mat. Den ger grundläggande kunskaper om farorna som finns med mat och hur man ska arbeta för säker mat.

Egenkontroll i storhushåll

Utbildningen ger kunskaper om hälsofaror som är typiska inom storhushåll och centrala rutiner för säker mat. Deltagaren får lära sig om faroanalys, HACCP och dokumentation.

Matsäkerhet i vård och omsorg

Utbildningen riktar sig till dem som på något sätt hanterar mat inom vård och omsorg. Den ger grundläggande kunskaper om farorna som finns med mat och olika riskgrupper samt hur man ska arbeta för säker mat.

Fördjupning i matsäkerhet

Utbildningen ger fördjupade kunskaper och inspiration för säker mat med utgångspunkt i verkliga exempel och händelser. Utbildningen har flera inslag som stimulerar till reflektioner och insikter i relation till den roll och den verksamhet som deltagaren arbetar i.

Matsäkerhet i barnomsorg

Utbildningen riktar sig till dem som på något sätt hanterar mat inom barnomsorg. Den ger grundläggande kunskaper om farorna som finns med mat och olika riskgrupper samt hur man ska arbeta för säker mat.

Matallergi och överkänslighet

Utbildningen ger fakta om matallergi och annan överkänslighet, vad som gäller för information och märkning samt vanliga matallergier och vilka symptom de kan medföra. Den belyser betydelsen av medarbetarens roll och vilka rutiner som är viktiga.

"Onlineutbildningarna är tydliga och med ett enkelt språk, vilket gör dem lätta att förstå och ta till sig för deltagarna. En mycket hög användarvänlighet där var och en kan gå tillbaka, lyssna eller titta många gånger. Det är smidigt att genomföra utbildningarna för deltagarna."

Veronica Berg
Kostchef, Orsa kommun

OM VÅRA UTBILDNINGAR LIVE ONLINE

Utbildningarna live online genomförs i samma anda som våra kunder och deltagare är vana vid. Ett stort engagemang, god dialog och en variation i pedagogiken. Upplägget är anpassat med tanke på att deltagarna sitter vid en skärm. Det handlar om allt från väl avvägda tider och raster, variation i presentationen samt olika metoder för att skapa interaktion och dialog. Allt detta för att maximera inläringen och upplevelsen hos deltagaren.

OM VÅRA ONLINEUTBILDNINGAR

Onlineutbildningarna är en snabb väg till aktuell kunskap. Deltagaren kan fullfölja utbildningen när den vill och var den vill, via dator, läsplatta eller smart telefon. Utbildningarna har ett varierat pedagogiskt upplägg där deltagaren aktiveras på olika sätt. Deltagaren får möta våra erfarna utbildare och får del av aktuell kunskap med anknytning till verkligheten. Via olika kunskapstester kan kunden få uppföljning på varje deltagares prestation.

BERGSTRÖM & HELLQVIST AB

Box 1969 · 751 49 Uppsala · TELEFON 018-300 870

E-POST info@bergstrom-hellqvist.se · HEMSIDA www.bergstrom-hellqvist.se