



Utbildningar - Rengöring

Vill ditt livsmedelsföretag få en effektiv städprocess som ger nytta för både människor och miljön?

För att möta dagens krav på kvalitetssäkrad rengöring av livsmedelslokaler ur ett miljöperspektiv och för att bibehålla produktsäkerheten behövs kompetenta medarbetare. Vi erbjuder en teoretisk och praktisk rengöringsutbildning för livsmedelsföretag.

Efter genomförd kurs kan du förstå och kunna:
Konsekvenserna av felaktig rengöring

- Vad som inverkar på rengöringsresultatet
- Utföra en effektiv rengöring utifrån hygienplaner och instruktioner
- Kontrollera resultaten av den egna rengöringen
- Rengöringens inverkan på miljön och minimera den
- Hantera kemikalier och utrustning på ett säkert sätt
- Hur kostnader kan reduceras med effektivitet och bibehållningskvalitet
- Minimera risken för produktionsstopp pga felaktig rengöring



Deltagaren får examensbevis i form av körkort eller personcertifiering.

Cleaning Innovation vill höja nivån och stoltheten på verksamma städare. Vikten av god rengöring och branschkrav inom livsmedelsbranschen är målsättningen!

Vill du veta mer, kontakta:

Carina Gatzinsky,
010 - 516 67 22
carina.gatzinsky@ri.se