

## WORKSHOP-PROGRAMM

Hygiene die wirkt, Sicherheit im Gastro-Alltag

### GastroSchwyz, Gross bei Einsiedeln

#### Termin und Ort

- 22. Juni 2026 im Hotel Drei Könige in Einsiedeln.
- 23. Juni 2026 im Restaurant Schöntal in Oberarth

Zeit	Inhalt
09:00	<p>Eröffnung des Seminars</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Begrüssung, Ziele und Themen</li> <li>▪ Zeitplan und Warm-up</li> </ul> <p>Anforderungen an die Berufskleidung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Bedeutung des eigenen Auftretens anhand der Kleidung</li> <li>▪ Trennung von Arbeits- und Privatkleidung</li> <li>▪ Die richtigen Arbeitsschuhe</li> </ul>
10:30	Pause
10:50	<p>Die Persönliche Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vorgaben zur Persönlichen Hygiene, Schmuck, Offene Haare</li> <li>▪ Die Wichtigkeit von Händehygiene</li> <li>▪ Arbeitssicherheit</li> </ul>
12:30	Mittagessen
13:30	<p>Grundlagen HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Risiken im Arbeitsablauf erkennen und kontrollieren</li> <li>▪ Temperaturkontrollen, Kreuzkontamination vermeiden</li> <li>▪ Dokumentation und Verantwortlichkeiten klar festlegen</li> </ul>
15:30	Pause
15:50	<p>Korrekter Umgang und Lagerung von Lebensmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Richtige Lagerung nach Temperatur und FIFO-Prinzip</li> <li>▪ Roh- und verzehrfertige Lebensmittel trennen</li> <li>▪ Auftauen, Erhitzen und Wiedererwärmen korrekt durchführen</li> </ul>
16:45	<p>Abschluss</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zusammenfassung und Blitzlicht</li> </ul>
17:00	Verabschiedung

Änderungen sind vorbehalten.  
Zürich, im März 2026