



# HÄCKER & PARTNER

BERATUNG · SCHULUNG · MANAGEMENTSYSTEME

Ihr Dienstleister für Arbeitssicherheit, Lebensmittelhygiene sowie  
Service- & Verkaufsschulungen, Employer Branding  
Ihr Anbieter für Online Schulungen und QM-Software



**HÄCKER & PARTNER**

Beratung · Schulung · Managementsysteme



## Sie sind Neugierig?...Dann lernen Sie uns kennen!

Häcker & Partner ist bekannt für ausgezeichnete Beratung, praxisorientierte Schulungen und spezifische Managementsysteme.

Mit unseren Dienstleistungen haben wir uns auf Unternehmen aus den Bereichen Bäckerei, Fleischerei, Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung spezialisiert. Mit individuellen Serviceangeboten begleiten wir unsere Kunden und verstehen uns als innovativer Partner für Ihren Unternehmenserfolg.

### *Häcker & Partner ist Ihr Spezialist für*

#### **BERATUNG**

Fachberatung für Lebensmittelhygiene & Arbeitssicherheit  
Bäckerei Fachberatung  
Employer Branding

#### **SCHULUNG**

Online- & Präsenzschiung für Hygiene & Arbeitssicherheit  
Service- & Verkaufsschulungen

#### **MANAGEMENTSYSTEME**

Hygienemanagementsysteme  
Arbeitssicherheits- und Gesundheitsschutzmanagementsysteme  
Qualitätsmanagement-Software Check de Cuisine und Check d' audit

Hoch qualifiziertes Personal aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Brandschutzbeauftragte und Beauftragte für Lebensmittelhygiene, sowie Service- und Verkaufstrainer stehen unseren Kunden mit ihrer fachlichen Kompetenz und ihrem Engagement persönlich zur Seite.

Mit viel Erfahrung und Weitblick stellen wir unseren Kunden ein umfassendes Dienstleistungskonzept aus unseren Kompetenzbereichen zusammen.

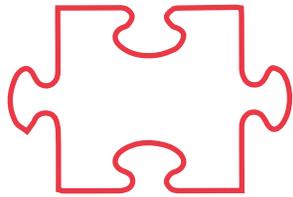
**Wir freuen uns auf Sie!**

*Ihr Jürgen Häcker & Team*



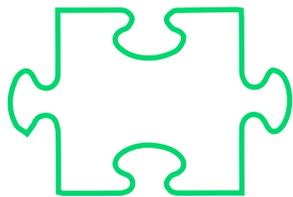
**Jürgen Häcker**  
Inh. Dipl.-Ing. für Lebensmitteltechnologie | Fachkraft für Arbeitssicherheit

## Unsere Dienstleistungen in der Übersicht



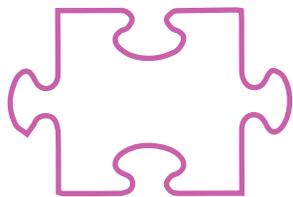
### **ARBEITSSICHERHEIT**

4/5



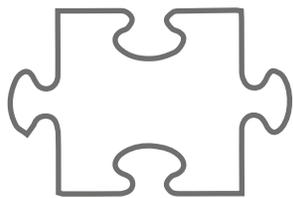
### **LEBENSMITTELHYGIENE UND INFEKTIONSSCHUTZ**

6



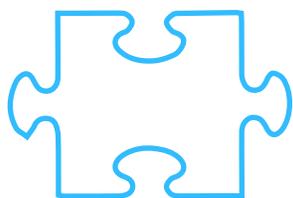
### **PERSONALSCHULUNGEN UND INDIVIDUELLE FACHBERATUNG**

7



### **QUALITÄTSMANAGEMENT**

8



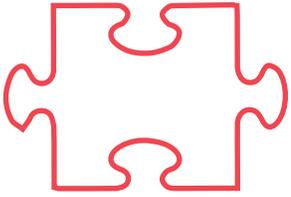
### **ONLINE-SCHULUNGEN**

11

Lebensmittelhygiene	12
Infektionsschutzgesetz	12
Allergene	13
§4 Schulung	13
Arbeitssicherheit	14

### **KUNDENSTATEMENTS**

15



# ARBEITSSICHERHEIT

MIT SICHERHEIT GUT BERATEN!

Häcker & Partner unterstützt Sie, die Arbeitsplätze in Ihrem Unternehmen sicherer zu gestalten. Unsere qualifizierten Fachkräfte für Arbeitssicherheit verfügen über ein umfassendes und praxiserprobtes Fachwissen und bieten Ihnen so ein hohes Maß an Qualität. Gerne beraten wir Sie ausführlich zu den unterschiedlichen Themen des Arbeits- und Gesundheitsschutzes, erstellen Ihnen individuelle Unternehmenskonzepte auf Ihre Bedürfnisse und unterstützen Sie bei deren Umsetzung im betrieblichen Alltag.



## IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK

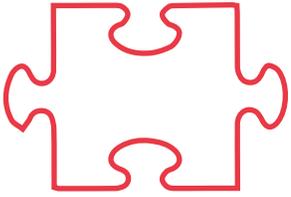
- Rechtssicherheit
- Regelmäßige Systemchecks
- Güteprüfung
- Geschultes und unterwiesenes Personal
- Gesunde und motivierte Beschäftigte



## UNSERE LEISTUNGEN

- Externe Fachberatung für Arbeitssicherheit und Arbeitsmedizin nach DGUV-V2
- Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen für Maschinen, Tätigkeiten, psychische Belastungen nach Arbeitsschutzgesetz und DGUV
- Erstellung betrieblicher Brandschutzkonzepte
- Erstellung Gefahrstoffkataster nach Gefahrstoffverordnung
- Erstellung von Explosionsschutzdokumenten
- Schulungen von Führungskräften zu Themen des betrieblichen Arbeits- und Gesundheitsschutzes
- Sicherheitsunterweisungen für Ihre Beschäftigten
- Prüfung von Betriebsmitteln





# DAS BGN-PRÄMIENVERFAHREN

## GEWINN DURCH PRÄVENTION

Das BGN Prämienverfahren ist ein Anreiz für Unternehmen aus Nahrungsmittel- und Gastgewerbe, gesetzliche Anforderungen und Präventionsmaßnahmen im Rahmen der Arbeitssicherheitsbestimmungen umzusetzen. Anhand von Branchenfragebögen ermitteln wir, gemeinsam mit Ihnen, den aktuellen Stand in Punkto Arbeitssicherheit in Ihrem Unternehmen. Wir unterstützen Sie bei der Umsetzung von Präventionsmaßnahmen und begleiten Ihren Weg zum Erhalt der Prämienpunkte. Sobald Sie 80% der Maßnahmen erfolgreich in Ihrem Unternehmen etabliert haben, erhalten Sie nach der Antragsstellung die Prämie der BGN.



### UNSERE LEISTUNGEN

- Anwendung der Branchenfragebögen auf Ihr Unternehmen
- Prüfung der Prämienpunkte
- Erstellung eines Maßnahmenkatalogs zur Optimierung der Prämienpunkte
- Umsetzung von Präventionsmaßnahmen
- Antragstellung zum Erhalt der BGN-Prämie



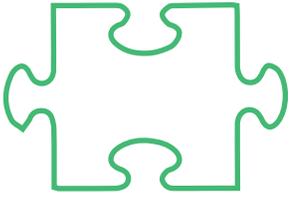
### IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- Erhalt der BGN-Prämie
- Erfüllung gesetzlicher Verpflichtungen
- Verbesserung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes in Ihrem Unternehmen
- Reduzierung von Ausfallzeiten
- Verbesserung der Unfallstatistik



*Und das könnte Ihre Prämie sein:*  
Prämie = Anzahl Vollbeschäftigte x 25,00 € \*

\* Stand April 2017



## IHR PARTNER FÜR **LEBENSMITTELHYGIENE UND INFEKTIONSSCHUTZ**

Mit unseren Dienstleistungen in den Bereichen Lebensmittelhygiene und Infektionsschutz erfüllen Sie alle gesetzlichen Anforderungen und bieten Ihnen individuelle Konzeptlösungen mit kompetenter Beratung, Betreuung bei der Umsetzung und Einhaltung der Konzepte durch unser qualifiziertes Fachpersonal.



### **IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK**

- Analyse der möglichen Gefahrenquellen in den betrieblichen Abläufen
- Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte / Risiken
- Festlegung der kritischen Grenzwerte
- Dokumentation der kritischen Punkte
- Aufbau und Implementierung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems nach HACCP-Grundsätzen
- Rechtssicherheit
- Regelmäßige Hygiene-Checks
- Kontinuierliche Betriebsbetreuung
- Regelmäßige Personalschulungen



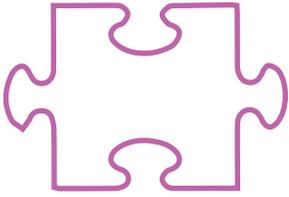
### **UNSERE LEISTUNGEN**

- Produktsicherheit durch optimale Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene
- Erstellung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems nach HACCP-Grundsätzen
- Erarbeitung von individuellen Reinigungsplänen
- Erarbeitung von Temperaturchecklisten
- Erarbeitung von Arbeitsanweisungen
- Qualitätssicherung durch kontinuierliche Betriebsbetreuung und Hygiene-Checks
- Personalschulungen nach der Lebensmittelhygiene Verordnung (EG) Nr. 852/2004
- Nachbelehrung zum Infektionsschutzgesetz § 43

„Hygiene fängt bereits bei den Kleinsten an“: So arbeitet unsere KiTa „Unter der Eiche“ seit vielen Jahren erfolgreich zum Thema Hygieneschulung mit Häcker & Partner zusammen. Jährlich freuen wir uns über eine witzige, kurzweilige Schulung mit originellen Ideen.“

Birgit Buchholz, Kitaleitung  
KiTa Unter der Eiche - Norderstedt  
Diakonisches Werk | Hamburg-West/Südholstein





# PERSONALSCHULUNGEN UND INDIVIDUELLE FACHBERATUNG

FÜR DIE LEBENSMITTELBRANCHE

## WISSEN WAS SIE VORWÄRTS BRINGT!

Häcker & Partner unterstützt Unternehmen aus Service und Verkauf, sich in wandelnden Märkten optimal zu behaupten. Mit individuell entwickelten Schulungskonzepten und gezielter Beratung fördern wir Ihre Weiterentwicklung.

Unsere Schulungskonzepte sind so vielfältig wie unsere Kunden selbst und werden stets in einem persönlichen Gespräch an die konkreten Unternehmensbedürfnisse angepasst. Praktische Trainingseinheiten für Ihre Mitarbeiter vermitteln Wertschätzung und sorgen für nachhaltige Schulungseffekte.



### BERATUNGSLEISTUNGEN

- Nachwuchsgewinnung mit System
- Employer Branding  
Steigerung der Arbeitgeberattraktivität
- Fundamentale Organisationsstrukturen  
Der rote Faden - Von der Unternehmensphilosophie bis zur Stellenanzeige
- Internes und externes Marketing



### SCHULUNGSANGEBOTE

- Service- & Verkaufsschulung in Theorie und Praxis
- Willkommen an BACK-Bord - Die Service- & Verkaufsschulung für Neueinsteiger und Quereinsteiger der Bäckereibranche
- Richtiger Umgang mit Reklamationen und Beschwerden
- Service trifft Kaffeekultur - Die Kaffeeschulung

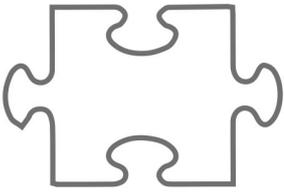
### WEITERE LEISTUNGSANGEBOTE

- Mystery Checks / Testkäufe
- Steigerung der Mitarbeitermotivation
- Mitarbeiter- und Führungskräfteworkshops
- Projektorganisation
- Erstellung von Snackkonzepten



### IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- Optimale Organisationsstruktur
- Nachwuchsgewinnung
- Leistungssteigerung durch Mitarbeitermotivation
- Umsatzsteigerung



# QUALITÄTSMANAGEMENT-SOFTWARE

## FÜR GASTRONOMIE UND LEBENSMITTELBETRIEBE

Sie wünschen sich, dass Sie Ihre Standorte jederzeit im Blick haben?

Sie möchten alle relevanten Informationen auf Knopfdruck abrufen können?

Es ist Ihnen wichtig, dass Sie bei Störungen und Problemen schnell informiert werden?

Sie möchten mit dem Stand der Technik gehen und legen Wert auf eine lückenlose Dokumentation?

**Dann warten Sie nicht länger!** Mit den Qualitätsmanagementsystemen Check de Cuisine und Check d' Audit unterstützen wir Sie bei allen relevanten Prozessabläufen in Ihrem Betrieb.

**Sparen Sie Zeit:** Durch direkten Zugriff auf alle relevanten Informationen

**Sparen Sie Kosten:** Durch optimierte, automatisierte Arbeitsprozesse

**Steigern Sie Ihre Effizienz:** Zentrale Steuerung von allen wichtigen Stellschrauben



### CHECK DE CUISINE

**Die Qualitätsmanagement - Software für HACCP und Dokumentation in Lebensmittelbetrieben.**

- Vom Bäcker bis zum Fleischer,
- vom Imbiss bis zur Sterneküche,
- von der Gemeinschaftsverpflegung bis zur Systemgastronomie.



### CHECK D' AUDIT

**Das mobile Auditsystem für Ihr Unternehmen.**

Check d' Audit dient Ihnen als Multifunktionswerkzeug für Ihre internen Statistiken, Berichte, Be- und Auswertungen und trägt damit als erheblicher Faktor zur **Verbesserung Ihres Qualitätsmanagements** bei.

„Durch die künftige Digitalisierung mit Check de Cuisine werden unsere Prozesse definiert, optimiert und für alle Mitarbeiter transparent gemacht.“

Eckhardt Schütz, Geschäftsführer  
Bäckerei Steiskal GmbH & Co. KG - Kiel



smart software **maxNtime** smart solutions

In Zusammenarbeit mit maxNtime

## BEHALTEN SIE DEN VOLLEN ÜBERBLICK

### Check de Cuisine – Das online Checklisten-system für Betriebe der Lebensmittelbranche

Volle Transparenz, nachhaltige Dokumentation, papierlose Archivierung, Zeitersparnis und natürlich eine gute Vorbereitung auf kommende Lebensmittel- und Arbeitsschutzkontrollen.

Behalten Sie mit Check de Cuisine einfach jederzeit den vollen Überblick...



## ÜBERALL DABEI – WO SIE ES BRAUCHEN

### Check de Cuisine – Sicher, einfach, intuitiv & mobil.

Check de Cuisine ist intuitiv konzipiert, daher für Jedermann leicht zu verstehen und extrem anwenderfreundlich.

Sie haben die Wahl – unsere Software ist optimiert für den mobilen Einsatz von Tablets und Notebooks, gleichzeitig aber auch für die zentrale Verwaltung von Ihrem Desktop-Rechner...

## FLEXIBEL IM AUFBAU

### Erledigen Sie Ihre Checklisten in Zukunft einfach digital.

Durch die Flexibilität der Software sind wir in der Lage, vom Systemgastronomen bis hin zum mobilen Imbissstand, alle Betriebsgrößen und Arten abzubilden.

Das System wird exakt auf Ihren Betrieb maßgeschneidert und passt sich damit individuell an Ihre Bedürfnisse an...



## IHR NUTZEN STEHT IM VORDERGRUND!

### Es profitieren alle Mitarbeiter, die Unternehmensleitung und externe Kontrollorgane durch:

- Schnellen Zugriff auf alle benötigten Daten
- Lückenlose Dokumentation
- Berichterstattungen
- Wiedervorlagesystem
- Krisenmanagement
- Transparenz
- Zeitersparnis

## JEDER ZEIT „UP TO DATE“

### **Check d' Audit – Das innovative Auditsystem für Betriebe der Lebensmittelbranche**

Eine gute Vorbereitung auf kommende Prüfzyklen und Auditierungen. Sie erhalten volle Transparenz, nachhaltige Dokumentation und Zeitersparnis. Behalten Sie mit Check d' Audit einfach jederzeit den vollen Überblick...



## MOBIL DABEI

### **Check d' Audit – einfach selbstverständlich.**

Check d' Audit ist intuitiv konzipiert, daher für Jedermann leicht zu verstehen und extrem anwenderfreundlich. Sie haben die Wahl – unsere Software ist optimiert für den mobilen Einsatz von Tablets und Notebooks, gleichzeitig aber auch für die zentrale Verwaltung von Ihrem Desktop-Rechner...

## FLEXIBEL IM AUFBAU

### **Checken Sie Ihre Prozesse in Zukunft einfach digital.**

Wir erstellen Prüfkataloge nach Ihren Wünschen und Anforderungen.  
Checks für Lebensmittelhygiene?  
Kein Problem! Wir passen uns Ihren individuellen Bedürfnissen an...



## IHRE VORTEILE VON CHECK D' AUDIT

### **Infos auf Knopfdruck**

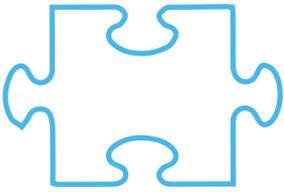
Mit nur einem Klick erhalten Sie detaillierte sowie druckbare Daten in Form von Statistiken und Berichten für frei definierbare Zeiträume.

### **Sparen Sie Zeit**

Es werden alle Verwaltungs-, Betriebs- oder Produktionsprozesse in nur einer Software abgebildet, damit haben Sie ab sofort alle Ihre Standorte auf einmal im Blick.

### **Steigern Sie Ihre Effizienz**

Die durch Check d' Audit ermittelten Potenziale sind ein wichtiger Baustein im Prozess der stetigen Verbesserung und Effizienzsteigerung Ihres Unternehmens.



# ONLINE-SCHULUNGEN

EINFACH. INNOVATIV. GESCHULT

Die Unternehmen in der Lebensmittelbranche sind gesetzlich verpflichtet, ihr Personal regelmäßig in der Lebensmittelhygiene und in allen Bereichen der Arbeitssicherheit zu schulen. Dies beinhaltet einerseits die Nachbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sowie die Hygiene-Schulung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung EG 852-853/2004, andererseits die Themen Grundlagen des Arbeitsschutzes, Brandschutz, und Erste Hilfe. Die Durchführung der Schulungen ist dokumentationspflichtig.

## RECHTLICHER HINTERGRUND

Lebensmittelhygiene	
§	Nachbelehrung nach Infektionsschutzgesetz § 43 (IfSG)
✓	<b>Vor 1. Arbeitstag</b> Erstbelehrung beim Gesundheitsamt
✓	<b>Am 1. Arbeitstag</b> Nachbelehrung nach § 43 IfSG
✓	<b>Alle 2 Jahre</b> Wiederholung Nachbelehrung § 43 IfSG
§	Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) EG 852/2004
✓	<b>Jährlich</b> Hygieneschulung nach LMHV & Leitlinie „Gute Lebensmittelhygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk“

Arbeitssicherheit	
§	Arbeitsschutzgesetz
§	Unfallverhütungsvorschrift DGUV V1 „Grundsätze der Prävention“
§	Gefahrstoffverordnung
✓	<b>Jährliche Schulungsverpflichtung</b> gegenüber dem gesamten Personal

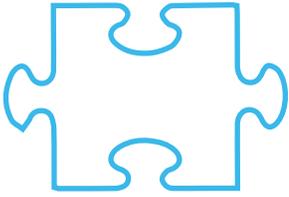
In Zusammenarbeit mit der oncampus GmbH



### IHRE VORTEILE IM ÜBERBLICK

- Rechtssicherheit
- Zusendung aller Teilnehmerzertifikate an den Unternehmer
- Turnusmäßige Erinnerungsfunktion über Schulungstermine
- Optimale Planung und Organisation Ihrer Schulungstermine durch oncampus
- Räumliche Unabhängigkeit
- Flexible Kursstarts
- Flexible Schulungszeiten
- Reduzierung der Arbeitsausfallkosten und Schulungskosten





# ONLINE-SCHULUNGEN

EINFACH. INNOVATIV. GESCHULT

Schwerpunktmäßig für die Branchen:

**HYGIENE ALLGEMEIN**

**BÄCKEREI & KONDITOREI**

**GASTRONOMIEBETRIEBE**

Hotels / Restaurants, Imbisse, Caterer / Partyservices

**KINDERTAGESSTÄTTEN /  
SENIORENHEIME**

## LEBENSMITTELHYGIENE

nach der Verordnung für Lebensmittelhygiene  
EG 852/2004

### Lerninhalte

- Mikrobiologische Grundlagen
- HACCP-Grundsätze
- Gefährdung von Lebensmitteln durch Mikroorganismen
- Grundlegende Kenntnisse in Lebensmittelhygiene, insbesondere Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene

### Lernziele

- Erkennen, wodurch Lebensmittel verunreinigt werden können
- Verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Einhaltung von Hygiene-Regeln



## ONLINE-SCHULUNGEN

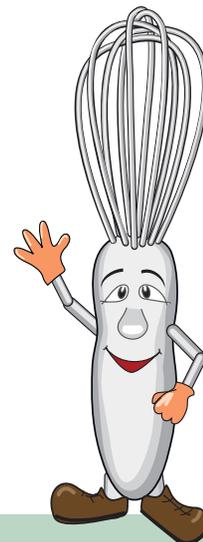
nach §43 Infektionsschutzgesetz

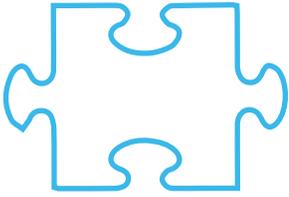
### Lerninhalte

- Voraussetzungen für Beschäftigungs- bzw. Tätigkeitsverbote
- Grundlegende Kenntnisse über Mikroorganismen
- Beschreibung von Infektionskrankheiten
- Verhalten bei Verletzungen und Wunden
- Grundlagen der Personalhygiene

### Lernziele

- Bewusstsein dafür entwickeln, dass Krankheiten über Lebensmittel übertragen werden können
- Infektionskrankheiten erkennen und verhüten
- Verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln
- Gesundheit der Kunden schützen





# ONLINE-SCHULUNGEN

EINFACH. INNOVATIV. GESCHULT

## §4 SCHULUNG

nach der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)

**Lerninhalte:** Die Schulung ist in drei Module (Lerneinheiten) unterteilt

### 1. Gesetze und Verordnungen §4 LMHV

- Allgemeine rechtliche Grundlagen
- Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 – Rückverfolgbarkeit – EU Recht
- Verordnung über Lebensmittelhygiene (EG) Nr. 852/2004 – EU Recht
- Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (EG) Nr. 1169/2011 – EU Recht
- Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) – Nationales Recht
- Infektionsschutzgesetz (IfSG) – Nationales Recht
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) – Nationales Recht
- Zusatzstoff – Zulassungsverordnung (ZZuV) – Nationales Recht
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) – Nationales Recht
- Produkthaftungsgesetz (ProdHaftG) – Nationales Recht
- Krisenmanagement und Havarieplan

### 2. Lebensmittelhygiene

- Mikrobiologische Grundlagen
- HACCP - Grundsätze
- Gefährdung von Lebensmitteln durch Mikroorganismen
- Grundlegende Kenntnisse in Lebensmittelhygiene:
  - Betriebshygiene
  - Produkthygiene
  - Personalhygiene

### 3. Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten

- Allergien
- Unverträglichkeiten
- Gesetzliche Neueregelungen
- Kennzeichnungspflichtige Stoffe
- Risiken in Produktion und Verkauf

## LEBENSMITTELALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

nach der Lebensmittelinformationsverordnung



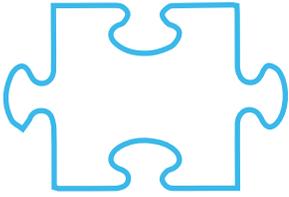
### Lerninhalte

- Allergien und Unverträglichkeiten
- Gesetzliche Neueregelungen
- Kennzeichnungspflichtige Stoffe
- Risiken in Verkauf und Herstellung

### Lernziele

- Unterscheidung von Allergien und Unverträglichkeiten
- Kennenlernen der kennzeichnungspflichtigen Stoffe
- Richtige Kennzeichnung von Produkten und Gerichten
- Maßnahmen zur Vermeidung von Allergenübertragung
- Angemessene Reaktionen im Notfall





# ONLINE-SCHULUNGEN

EINFACH. INNOVATIV. GESCHULT

Der Kursumfang beträgt jeweils ca. 35 Minuten. Jede Online-Schulung endet mit einem Abschlusstest. Nach Bestehen des Tests kann der persönliche Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden. Zusätzlich erhält der Arbeitgeber am Kursende alle Schulungsnachweise.

## GRUNDLAGEN DES ARBEITSSCHUTZES

in lebensmittelverarbeitenden Betrieben

### Lerninhalte

- Rechtliche Grundlagen für den Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Grundlegende Kenntnisse über Mikroorganismen
- Staatliche Vorschriften
- Berufsgenossenschaftliche Vorschriften
- Organisation des betrieblichen Arbeitsschutzes
  - Fachkraft für Arbeitssicherheit
  - Betriebsärztin/-arzt
  - Sicherheitsbeauftragte

## ORGANISATION DER ERSTEN HILFE

im Unternehmen

### Lerninhalte

- Unterschiedliche Notfallsituationen im Unternehmen
- Verantwortlichkeiten und Organisation der Erste-Hilfe-Maßnahmen im Unternehmen
- Dokumentation von Erste-Hilfe-Maßnahmen
- Grundlegende Verhaltensregeln bei Erste-Hilfe-Maßnahmen

## ORGANISATION DES BRANDSCHUTZES

im Unternehmen

### Lerninhalte

- Verschiedene Notfallsituationen – Brand- und Explosionsgefahren
- Verantwortlichkeiten und Organisation des betrieblichen Brandschutzes
- Vorbeugende und abwehrende Brandschutzmaßnahmen
- Beispiele für Brand- und Explosionsgefahren
- Brandklassen und geeignete Löschmittel
- Erste Hilfe Maßnahmen im Brandfall



## GEFAHRSTOFFE

Mit Gefahrstoffen sicher umgehen

### Lerninhalte

Grundlagen

- Umgang mit Gefahrstoffen
- Definition Gefahrstoffe
- Gefahrstoffe im Unternehmen

ph-Wert

- ph-Werte von Alltagsstoffen
- Wege, Wirkung und Schädigung durch Säuren und Laugen

Kennzeichnung von Gefahrstoffen

- Gefahrstoffverordnung
- Gefahrstoffsymbole
- Kennzeichnung / Etiketten
- H-Sätze
- P-Sätze

Schutzmaßnahmen

- STOPV-Regel
- Sicherheitsdatenblatt und Betriebsanweisung

**Über unsere Online Schulungen erfahren Sie mehr unter [www.haecker-und-partner.de](http://www.haecker-und-partner.de)**

## REFERENZEN

„Die Sicherheit unserer Belegschaft bei ihrer täglichen Arbeit ist uns ein großes Anliegen. Dank der hervorragenden Unterstützung von Häcker & Partner haben wir das Thema Arbeitssicherheit in unserem Unternehmen auf ein neues, noch anspruchsvolleres Niveau bringen können.“

Volker Grezella, Geschäftsführer  
Brotgarten GmbH - Kiel



„Noch nie haben wir Schulungen mit so viel Humor und Esprit erlebt. Ihr Engagement, Ihre Kreativität und Ihre fachliche Kompetenz gewinnt immer wieder unsere vollste Zufriedenheit.“

Roman Rusiecki, Küchenleitung  
Don Bosco-Haus - Mölln  
für das behinderte Kind e.V.



Don Bosco-Haus  
FÜR DAS BEHINDERTE KIND E.V.

„Miteinander reden ist die wichtigste Voraussetzung für den gemeinsamen Erfolg. Danke für die hervorragende Kommunikation und die gute Zusammenarbeit. Ich freue mich auf die kommenden Jahre mit Häcker & Partner.“

Torben Michely  
Inhaber Bäckerei Michely



„Dienstleistungen von Häcker & Partner - wie für uns gemacht! Die perfekte Unterstützung bei die Erstellung der Hygienekonzeption für unsere neue Produktionsstätte und ein exzellenter Partner für die regelmäßigen Hygienechecks und Personalschulungen in unserem Haus.“

Jens Nielsen  
Inhaber Nielsens Kaffeegarten - Sylt





# HÄCKER & PARTNER

BERATUNG · SCHULUNG · MANagementsysteme

## Ihr Kontakt zu uns:

Häcker & Partner | Inh. Dipl.-Ing. Jürgen Häcker  
Hansestraße 33a  
23558 Lübeck

Telefon: +49 (0) 4 51 – 80 70 90 12

[juergen.haecker.hp@gmail.com](mailto:juergen.haecker.hp@gmail.com)  
[www.haecker-und-partner.de](http://www.haecker-und-partner.de)