



Schulung Frischfleischtheke im Lebensmittelhandel

KURSINFO

Für den Verkauf verderblicher Waren wie Frischfleisch gelten besondere Regeln. Und das nicht ohne Grund, schließlich darf die Gesundheit von Kundinnen und Kunden nicht durch einen unsachgemäßen Umgang an Fleischtheken in Supermärkten gefährdet werden. Hier setzt auch ein Urteil des Verwaltungsgerichts Mannheim an, das besagt, dass der Verkauf von Frischfleisch und die damit verbundenen Qualitätskontrollen wesentliche Tätigkeiten des Fleischerhandwerks sind. Anders ausgedrückt: Soll eine Fleischtheke im Supermarkt betrieben werden, benötigt diese einen geeigneten Betriebsleiter, der in die Handwerksrolle eingetragen ist. Dies stellt jedoch insbesondere für Unternehmen mit vielen Filialen nicht selten eine echte Herausforderung dar.

Mit einer Ausnahmegewilligung nach §8 HwO (Handwerksordnung) kann dieses Problem umgangen werden. Mit dieser speziellen Erlaubnis kann man sich zwar nicht außerhalb des Lebensmitteleinzelhandels mit einer Fleischerei selbstständig machen, darf aber in Filialen ohne geeigneten Betriebsleiter eine Frischfleischtheke betreiben. In diesem Seminar erhalten Sie das Zertifikat, das für den Ausnahmeantrag benötigt wird.

Theorie und Praxis für die Ausnahmegewilligung nach §8 HwO

Mindestens eine beschäftigte Person muss besondere Fachkenntnisse und Fertigkeiten für den sicheren Betrieb einer Frischfleischtheke nachweisen, damit die Ausnahmegewilligung nach §8 HwO genehmigt werden kann. So muss die Person etwa in der Lage sein, Fleisch- und Wursterzeugnisse für den Betrieb einer Frischfleischtheke im Supermarkt zu prüfen, diese herzurichten und die Erzeugnisse durch den Einsatz von Verpackungs-, Kühl- und Gefriertechnik haltbar zu machen und zu lagern. Genau hier setzt auch die Schulung für Frischfleischtheken in Hamburg an.

In einer Kombination aus theoretischer Grundlagenvermittlung und praktischem Unterricht werden den Teilnehmenden von erfahrenen Dozenten alle Fachkenntnisse für den Betrieb einer Fleischtheke ohne Metzger vermittelt – von den geltenden Hygienebestimmungen über mikrobiologische Prozesse bis hin zum Arbeitsschutz in der Filiale. Während der 3-tägige Theorieunterricht am ELBCAMPUS stattfindet, werden die praktischen Übungseinheiten in zwei Tagen an der BS03 (Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie & Lebensmittelhandwerk) in Hamburg durchgeführt.

Voraussetzungen für die Teilnahme an der Schulung für Frischfleischtheken

Interessenten müssen keine besonderen Zugangsvoraussetzungen erfüllen, um am Lehrgang für Frischfleischtheken im Lebensmitteleinzelhandel teilnehmen zu können. Um jedoch die abschließende Prüfung zu bestehen, sollten die Teilnehmenden über entsprechende Branchen-Vorkenntnisse und Erfahrungen aus dem Arbeitsalltag verfügen, etwa über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Fleischerhandwerk oder eine abgeschlossene Berufsausbildung zum/zur Fachverkäufer/in im Lebensmitteleinzelhandel mit Schwerpunkt Fleisch. Auch mit langjähriger Berufserfahrung als Mitarbeitende im Einzelhandel an der Fleischtheke bestehen realistische Chancen auf den erfolgreichen Abschluss des Seminars.

Der Lehrgang für Frischfleischtheken schließt mit einem Zertifikat

Um eine Fleischtheke ohne Meister betreiben und den Frischfleischverkauf im Supermarkt anbieten zu können, müssen die Teilnehmenden besonderes Fachwissen nachweisen. Die 5-tägige Schulung „Frischfleischtheke“ bereitet optimal auf die Abschlussprüfung vor. Wird diese erfolgreich bestanden, erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein Zertifikat, mit dem die Ausnahmegewilligung nach §8 HwO beantragt werden kann.



THEMENÜBERBLICK

- Lebensmittelrecht, Fachgesetze und Verordnungen
- Hygienebestimmungen
- Mikrobiologische Prozesse
- HACCP
- Haltbarkeit, Konservierung
- Kennzeichnung und Verpackung
- Wirtschaftlichkeit und Verkauf
- Arbeitsschutz
- Fachtheorie Fleisch- und Wursterzeugnisse (Schwerpunkt Hackfleisch)
- Fachpraxis Fleisch- und Wursterzeugnisse

TERMINE

Tageskurs	Zeiten	Kosten
08.07.2024 - 12.07.2024	Mo - Fr 08.00 - 15.15 Uhr	1.550 €
14.10.2024 - 18.10.2024	Mo - Fr 08.00 - 15.15 Uhr	1.550 €

WAS NOCH WICHTIG IST

Online-Buchung

Nach Absenden Ihrer Kursbuchung erhalten Sie eine Bestätigungsmail mit allen Details Ihrer Buchung. Sie buchen dabei **ohne Risiko**, denn Sie können innerhalb von 14 Tagen ohne Begründung Ihre Anmeldung widerrufen.

Die Bezahlung des Kurses erfolgt **auf Rechnung**. Wir senden Ihnen die Rechnung ca. zwei bis vier Wochen vor Kursbeginn per Post zu.

Seminarort

ELBCAMPUS

Kompetenzzentrum Handwerkskammer Hamburg

Zum Handwerkszentrum 1

21079 Hamburg

B503 Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie & Lebensmittelhandwerk

Angerstrasse 4

22087 Hamburg

FINANZIELLE FÖRDERUNG

Weiterbildungsbonus

Der Hamburger Weiterbildungsbonus unterstützt Hamburger bei der beruflichen Weiterbildung. Wir informieren Sie gern über die Förderbedingungen.



Handwerkskarten-Rabatt

Inhaber einer Handwerkskarte der Handwerkskammer Hamburg und deren Mitarbeiter erhalten 5% Rabatt auf die Lehrgangskosten, sofern die Buchung und Rechnungsabwicklung über die Firma erfolgt.

KONTAKT

Rufen Sie uns an, schreiben Sie uns oder vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin.

Telefon: 040 35905-777

weiterbildung@elbcampus.de

Beratungszeiten:

Montag - Donnerstag 8.00 - 16.30 Uhr

Freitag 8.00 - 16.00 Uhr

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

1. Veranstalter, Rechtsträger

Diese Teilnahmebedingungen gelten für alle Bildungsmaßnahmen (Lehrgänge), die durch die Handwerkskammer Hamburg in ihren Berufsbildungszentren als Veranstalterin durchgeführt werden.

Grundsätzlich stehen die Bildungsmaßnahmen der Handwerkskammer Hamburg jedem offen. Sofern für die Zulassung zur Prüfung besondere Zulassungsvoraussetzungen gelten, müssen diese erfüllt werden. Die Teilnahme an einer Bildungsmaßnahme begründet nicht den Anspruch auf Prüfungszulassung.

2. Vertragsabschluss

Mit der verbindlichen Bestätigung der Anmeldung kommt der Vertrag zustande.

3. Gebühren

Die Lehrgangsgebühren werden mit Zugang der Rechnung fällig.

4. Zahlungsbedingungen, Ratenzahlung

Die Einzelheiten der beantragten Ratenzahlung werden in einer individuellen Vereinbarung zwischen dem Teilnehmer* und der Veranstalterin festgelegt. Kommt es zu keiner Einigung hierüber, schuldet der Teilnehmer die Gebühr gemäß Ziffer 3. Ein Anspruch auf Ratenzahlung besteht nicht.

5. Rücktritt des Teilnehmers

Bis spätestens 14 Tage vor Lehrgangsbeginn kann der Teilnehmer durch schriftliche Erklärung gegenüber der Veranstalterin zurücktreten. Für den Zeitpunkt des Rücktritts ist der Zugang der Rücktrittserklärung bei der Veranstalterin maßgebend. Vom 13. Tag vor Lehrgangsbeginn (erster Tag nach Ablauf der vorgenannten Rücktrittsfrist) bis zum Tag des Lehrgangsbeginns ist ein Rücktritt in der vorgenannten Form mit folgender Maßgabe möglich:

- Die Veranstalterin kann einen pauschalierten Schadensersatz in Höhe von
- 50 % der Gebühr bei Lehrgängen mit einer Dauer bis 120 Unterrichtsstunden
- 30 % der Gebühr bei Lehrgängen mit einer Dauer bis 240 Unterrichtsstunden
- 15 % der Gebühr bei Lehrgängen mit einer Dauer über 240 Unterrichtsstunden verlangen.

Kann der Teilnehmer den Nachweis erbringen, dass der Veranstalterin ein wirtschaftlicher Nachteil nicht oder wesentlich niedriger als der genannte pauschalierte Schadensersatz entstanden ist, so hat die Veranstalterin nur einen Zahlungsanspruch in Höhe des nachgewiesenen wirtschaftlichen Nachteils.

Teilnehmer, denen die Maßnahme durch die Agentur für Arbeit gefördert wird, haben ein kostenfreies Rücktrittsrecht bei Arbeitsaufnahme und Wegfall der Förderung.

6. Kündigung durch den Teilnehmer nach Lehrgangsbeginn

Die Kündigung muss schriftlich erfolgen. Zur Fristwahrung gilt das Datum des Poststempels. Bei berufsbegleitenden Lehrgängen bzw. Teillehrgängen ist eine Kündigung mit einer Frist von 3 Monaten zum Monatsende möglich. Bei Vollzeitlehrgängen ist eine Kündigung mit einer Frist von 4 Wochen zum Monatsende möglich. Die Lehrgangsgebühr ist bis zum Ende der Kündigungsfrist anteilig zu zahlen. Kann der Teilnehmer den Nachweis erbringen, dass der Veranstalterin durch die Kündigung kein oder wesentlich niedrigerer wirtschaftlicher Nachteil entstanden ist, so hat die Veranstalterin nur einen Zahlungsanspruch in Höhe des nachgewiesenen wirtschaftlichen Nachteils.

Die gesetzlichen Bestimmungen zur außerordentlichen fristlosen Kündigung aus berechtigtem Grund sind davon ausgenommen.

7. Rücktritt durch die Veranstalterin und Durchführungsänderungen

Die Veranstalterin ist berechtigt, bei ungenügender Beteiligung, Ausfall eines Dozenten oder aus anderen zwingenden Gründen bis zum Beginn des Lehrgangs diesen abzusagen oder zeitlich zu verschieben. Bereits bezahlte Gebühren werden bei einer Absage erstattet; bei einer zeitlichen Verlegung können Teilnehmer kostenfrei von ihrer Teilnahme zurücktreten. Weitergehende Ansprüche des Teilnehmers, insbesondere Schadensersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

Die Veranstalterin ist auch berechtigt, eine Veranstaltung, die bereits begonnen hat, aus wichtigem Grund abzusagen, zu unterbrechen oder zeitlich zu verschieben, insbesondere bei Erkrankung des Referenten ohne die Möglichkeit eines Ersatzdozenten, bei Betriebsstörungen, bei höherer Gewalt (z. B. Streik, Naturkatastrophen, Pandemien). Bereits bezahlte Gebühren für abgesagte Unterrichtseinheiten werden erstattet. Bei einer zeitlichen Verlegung können Teilnehmer kostenfrei von ihrer Teilnahme an den verbleibenden Unterrichtseinheiten zurücktreten. Die dafür anteiligen Kosten werden ihnen erstattet. Weitergehende Ansprüche des Teilnehmers, insbesondere Schadensersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

Die Veranstalterin ist weiterhin berechtigt, notwendige inhaltliche, methodische und organisatorische Änderungen (z. B. Wechsel von Dozenten, Änderungen des Stundenplans, Wechsel von Präsenz- zu Distanzunterricht) oder Abweichungen (z. B. aufgrund von Rechtsänderungen oder behördlichen Anordnungen) – auch kurzfristig – vor oder während der Veranstaltung vorzunehmen, soweit diese den Nutzen der angekündigten Veranstaltung für den Teilnehmer nicht wesentlich ändern. Ausgefallener Unterricht wegen kurzfristiger Nichtverfügbarkeit des Dozenten ohne Möglichkeit des Einsatzes eines Ersatzdozenten wird zu einem anderen Zeitpunkt nachgeholt. Schadensersatzansprüche seitens der Teilnehmer sind ausgeschlossen, es sei denn, die Veranstalterin handelt vorsätzlich oder grob fahrlässig.

8. Copyright und Urheberrecht

Sämtliche Rechte an den Schulungsunterlagen und sonstigen Arbeits- und Begleitmaterialien, gleich welcher Form, liegen bei der Veranstalterin bzw. beim Verfasser. Die Veröffentlichung oder Weitergabe an Dritte ohne schriftliche Genehmigung der Veranstalterin ist grundsätzlich untersagt. Bei Zuwiderhandlungen ist der Teilnehmer zum Ersatz des daraus entstandenen Schadens verpflichtet. Weitergehende Ansprüche des jeweiligen Urhebers bzw. Lizenzgebers bleiben unberührt.

9. Computernutzung

Der Teilnehmer ist verpflichtet, die Software nur für Schulungszwecke zu nutzen, nicht zu vervielfältigen, zu ändern oder an Dritte weiterzugeben bzw. Dritten nutzbar zu machen. Genauso dürfen Zugangsdaten nicht an Dritte weitergegeben werden bzw. Dritten nutzbar gemacht werden. Des Weiteren ist der Teilnehmer nicht berechtigt, Konfigurationen an Hard- und Software sowie Installationen fremder Software und externer Daten ohne Zustimmung des Dozenten durchzuführen. Urheberrechte sind zu beachten. Bei Veranstaltungen mit EDV-Einsatz sind ausschließlich die zur Verfügung gestellten Unterrichtsmittel zugelassen. Die Manipulation von Hard- und Software in jeglicher Form ist verboten. Ein Verstoß hiergegen kann zum Lehrgangsausschluss führen. Verwendete Computersoftware ist urheberrechtlich geschützt. Kopieren und/oder Weitergabe an Dritte ist nur mit vorheriger Zustimmung des Urheberrechts-Inhabers zulässig.

10. Internetnutzung

Der Teilnehmer darf den Internetzugang der Schulungscomputer nicht für schulungsfremde Zwecke nutzen. Schulungsfremde Zwecke sind insbesondere das Aufrufen oder Downloaden von Seiten mit z. B. pornografischen, politisch radikalen, gewaltverherrlichenden oder volksverhetzenden Inhalten. Ferner dürfen keine Uploads durchgeführt werden.

11. Nutzungsbedingungen Lernplattform LERNWELT

Für die Benutzung der Lernplattform LERNWELT des ELBCAMPUS Kompetenzzentrums der Handwerkskammer Hamburg gelten ergänzende Nutzungsbedingungen.

12. Hausordnung

Es ist die Hausordnung der jeweiligen Lernstätte zu befolgen. Diese ist freizugänglich im gesamten Gebäude einzusehen, selbiges gilt für etwaige Ergänzungen auf Grund von aktuellen Geschehnissen.

13. Ausschluss von Veranstaltungen

Die Veranstalterin kann den Teilnehmer, der die jeweilige Lehrgangsgebühr oder die entsprechende Rate nicht bezahlt hat, von der weiteren Teilnahme durch Kündigung des Vertrages ausschließen. Ebenso kann die Veranstalterin in den Fällen verfahren, in denen der Teilnehmer die Vorschriften der Computer- und Internetnutzung (Ziffer 9 und 10) sowie die Hausordnung (Ziffer 12) nicht beachtet oder die Durchführung des Lehrgangs gefährdet. Der Teilnehmer hat einen ggf. zu verantwortenden Schaden zu ersetzen. Die Pflicht zur Entrichtung der gesamten Lehrgangsgebühr bleibt in diesem Fall bestehen.

14. Haftung

Bei Diebstahl oder Beschädigung des Eigentums eines Teilnehmers während des Aufenthaltes am Lehrgangsort haftet die Veranstalterin nur bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit.

15. Sonstiges

Im Falle der Unwirksamkeit einzelner Klauseln der vorstehenden Teilnahmebedingungen bleibt die Wirksamkeit der anderen Bestimmungen unberührt. Im Übrigen gelten die Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches.

16. Informationspflicht nach dem Verbraucherstreitbeilegungsgesetz (VSBG)

Die Handwerkskammer Hamburg beteiligt sich nicht an Verbraucherschlichtungsverfahren nach dem Verbraucherstreitbeilegungsgesetz.

Stand: Februar 2021

WIDERRUFSBELEHRUNG BEI FERNABSATZVERTRÄGEN UND VERTRÄGEN IM ELEKTRONISCHEN GESCHÄFTSVERKEHR SOWIE BEI AUSSERHALB VON GESCHÄFTSRÄUMEN GESCHLOSSENEN VERTRÄGEN

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag des Vertragsabschlusses.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (ELBCAMPUS Kompetenzzentrum Handwerkskammer Hamburg, Zum Handwerkszentrum 1, 21079 Hamburg, Tel.: 040 359 05 800, Fax: 040 359 05 888, E-Mail: widerruf@elbcampus.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren.

Sie können dafür ein Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist (Download auf <https://www.elbcampus.de/agb>). Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Haben Sie verlangt, dass die Dienstleistungen während der Widerrufsfrist beginnen sollen, so haben Sie uns einen angemessenen Betrag zu zahlen, der dem Anteil der bis zu dem Zeitpunkt, zu dem Sie von der Ausübung des Widerrufsrechts hinsichtlich dieses Vertrags unterrichten, bereits erbrachten Dienstleistungen im Vergleich zum Gesamtumfang der im Vertrag vorgesehenen Dienstleistungen entspricht.

Ende der Widerrufsbelehrung

HINWEIS ZUM DATENSCHUTZ

Die Verarbeitung personenbezogener Daten erfolgt nach den Bestimmungen der DS-GVO und des BDSG. Im Rahmen unserer Leistungserbringung beauftragen wir Auftragsverarbeiter, die zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen und im Falle einer erfolgreichen Anmeldung vertraglich geregelte IT-Dienstleistungen erbringen. Diese Auftragsverarbeiter sind von uns zur Einhaltung der Vorgaben der DS-GVO (Art. 28 DS-GVO) und des BDSG verpflichtet. Weitere Informationen auf www.elbcampus.de.

* Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wird auf die geschlechtsspezifische Differenzierung, wie z. B. Teilnehmer/Innen, verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichberechtigung grundsätzlich für beide Geschlechter.