

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ **BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE**

HET GEHA-SYSTEEM VOOR SLAGERS

LEER ALLES OVER GEHA OP 1 AVOND TIJD EN STEL JE IN ORDE MET DE HACCP-WETGEVING

OMSCHRIJVING

Introductie

GEHA is een nieuw systeem waarmee slagers snel en efficiënt kunnen werken. Het bestaat uit recepten en codes. Een voorbeeld van een GEHA-recept is het volgende:

- 5 kg. V3
- 3 kg. V6
- 2 kg. V7
- 3 l. ijswater

Hoe moet je dit GEHA-recept lezen?

Wist je dat je via dit GEHA-systeem kan berekenen of je zelfgemaakt product voldoet aan de wettelijke normen? Dat je via dit systeem ook de voedingswaarde kan uitrekenen zonder in te zetten op dure analyses? En dat je dankzij GEHA je producten kan traceren, waardoor je je bedrijf in orde brengt voor de HACCP-wetgeving? Dankzij GEHA hoeft er bovendien voortaan ook geen discussie meer te zijn omtrent het soort spek of vlees dat je dient te gebruiken.

Leer alles over GEHA in deze korte avondsessie ... en bespaar heel wat tijd en misverstanden in de toekomst!

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Slagers

Voorkennis

Je bent actief zijn als slager of als aspirant-slager.

PROGRAMMA

Krijg op 1 avond tijd alle noodzakelijk inzichten in het GEHA-systeem. Ga thuis terug aan de slag met praktische kennis en bespaar zo tijd.

DOCENT



Dirk Lesaffer

- zaakvoerder slagerij Dirk in Zwevegem
- specialisit in vervaardiging van eigen vleesproducten