



## Νέοι κανόνες υγιεινής & ασφάλειας τροφίμων & ποτών για τη λειτουργία των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης.

Τετάρτη 20 Μαΐου 2020, 15.00-17.00

### Εισηγητής:

*Γιάννης Κακός, Τεχνολόγος Τροφίμων & Ποτών Msc, Εισηγητής εκπαιδευτικών προγραμμάτων ΕΦΕΤ.*



Ο **Γιάννης Κακός** έχει σπουδάσει Τεχνολογία Τροφίμων και Ποτών στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής. Έχει μεταπτυχιακές σπουδές στην Ποιότητα, Ασφάλεια και Καινοτομία των Τροφίμων στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής. Εκτός από τις σπουδές του έχει εξειδικευτεί σε θέματα Catering - Biocatering, Μελισσοκομίας, Ανάπτυξης πρωτογενούς τομέα, Απεντομώσεων – Μυοκτονίας – Απολύμανσης, Υγιεινής και Ασφάλειας στην εργασία. Επιπλέον, είναι project manager σε επιχειρησιακά έργα της μαζικής εστίασης και του café καθώς και του ξενοδοχειακού προϊόντος.

Έχει εργασιακή εμπειρία σε μεγάλες βιομηχανίες τροφίμων και ποτών σε Ελλάδα, Τουρκία, Βουλγαρία, Σκόπια και Κίνα.

Είναι πιστοποιημένος εκπαιδευτής για τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, για την παροχή συσσιτίων, σε θέματα ασφάλειας κατά την εργασία σε επιχειρήσεις με επικινδυνότητα β' και γ' κατηγορίας, με πολύχρονες συνεργασίες με τους μεγαλύτερους εκπαιδευτικούς ομίλους.

Είναι πιστοποιημένος εισηγητής εκπαιδευτικών προγραμμάτων ΕΦΕΤ από το 2005 και έχει εκπαιδευτική εμπειρία πάνω από 5.000 ώρες σε προγράμματα που έχουν πραγματοποιηθεί σε πάνω από 1.000 επιχειρήσεις και έχουν παρακολουθήσει πάνω από 10.000 συμμετέχοντες.

Παράλληλα, είναι επικεφαλής επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης (ISO) και εκπαιδευτής σε αυτά. Επιπλέον, απασχολείται ως σύμβουλος επιχειρήσεων και έχει συνεργαστεί με τους μεγαλύτερους Ελληνικούς ομίλους ξενοδοχείων και επιχειρήσεις μαζικής εστίασης. Παράλληλα, είναι ιδρυτής και Διευθύνων Σύμβουλος της συμβουλευτικής εταιρείας FOOD SAFETY ART. Είναι μέλος του Δ.Σ. της Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.).

Κατά την περίοδο του κορωνοϊού με ιδιαίτερη επιτυχία καθοδήγησε Ξενοδοχειακή Μονάδα που φιλοξενούσε κρούσματα κορωνοϊού και διασφάλισε με την εμπειρία και την ανάπτυξη σχετικών διαδικασιών, την επικεντρωμένη εκπαίδευση των εργαζομένων, την μη διασπορά κρουσμάτων εντός του ξενοδοχείου τόσο σε πελάτες, όσο και στο προσωπικό.