



**pridobljena izobrazba:** inženir logistike

**delovno mesto:** vodja restavracije, Vladimir Fatur d. o. o.

**izkušnje na področju varnosti živil:** podjetje ima v lasti dve restavraciji v Mariboru (LA CANTINA CENTER in LA CANTINA POHORJE) ter pivovarno (PIVOVARNA MARIBOR). Zraven vodenja zaposlenih JE odgovoren tudi za zagotavljanje varne hrane - torej za spremljanje, posodabljanje in izvajanje HACCP sistema ter prenos znanja na zaposlene. V slabih treh letih se Je udeležil kar nekaj izobraževanj in predavanj na temo varne hrane, vendar pravi, da je šele v vaši HACCP šoli dobil znanje, kako si lahko HACCP sistem poenostavi in ga s tem naredi preglednejšega in bolj uporabnega.

**kontaktni podatki:** 040 732 933, [nejc.mijavsek@gmail.com](mailto:nejc.mijavsek@gmail.com)