Kärnten

Hygienetreff FLEISCH - Schulungsangebot direkt am Betrieb!

Wo verstecken sich die kleinen Hygienefallen im Arbeitsalltag? Warum beginnt gute Hygiene bereits bei der Planung der Arbeitsabläufe? Wie reinige ich Gerätschaften gründlich- und wann ist eine Desinfektion tatsächlich notwendig? Gemeinsam mit der Fachexpertin Lydia Krumbholz dreht sich alles um die sichere und hygienische Fleischverarbeitung direkt am eigenen Betrieb. Beim gemeinsamen Rundgang durch den Betrieb werden mögliche Gefahrenbereiche aufgezeigt, Arbeitsabläufe unter die Lupe genommen und praktische Lösungen erarbeitet. Die Schulung vermittelt praxisnahes Hygienewissen direkt vor Ort und schafft mehr Sicherheit für die Verarbeitung, die Produktion und die Vermarktung von Fleisch und Fleischprodukten. Der Besuch dieser Veranstaltung gilt als Weiterbildung im Bereich Hygiene.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter*innen, die Fleisch verarbeiten

Verfügbare Termine

26.01.2027 09:00, Spittal an der Drau

Ort	Spittal an der Drau
Beginn	26.01.2027 09:00
Ende	26.01.2027 12:00
Örtlichkeit	Buschenschank Egger, Sankt Peter 11, 9800 Spittal an der Drau
Information	Maria-Luise Kaponig, Tel 0043 463/58503740, maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0031029
Trainer:in	Dipl.-Ing. (FH) Lydia Krumbholz
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

26.01.2027 13:00, Spittal an der Drau

Ort	Spittal an der Drau
Beginn	26.01.2027 13:00
Ende	26.01.2027 16:00
Örtlichkeit	Buschenschank Egger, Sankt Peter 11, 9800 Spittal an der Drau
Information	Maria-Luise Kaponig, Tel 0043 463/58503740, maria-luise.kaponig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0031194
Trainer:in	Dipl.-Ing. (FH) Lydia Krumbholz
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2026 - lfi.at