

Hygiene und Allergenkennzeichnung für Feste und ähnliche ortsveränderliche Veranstaltungen

In der Planung und Organisation von Festen muss auf die richtige Hygiene und Lebensmittelkennzeichnung geachtet werden.

Diese Schulung unterstützt Sie dabei, die gesetzlichen Anforderungen der Lebensmittelhygiene auf Festen und ähnlichen ortsveränderlichen Veranstaltungen zu erfüllen und die verpflichtende Allergeninformation einfach und übersichtlich umzusetzen. Zusätzlich erhalten Sie sämtliche Unterlagen zur Dokumentation im Rahmen des obligatorischen Eigenkontrollsystems.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	46,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Betriebe, Gemeinden, Vereine und Organisationen, die Feste veranstalten

Verfügbare Termine

14.04.2026 18:00, Traboch

Ort	Traboch
Beginn	14.04.2026 18:00
Ende	14.04.2026 21:00
Örtlichkeit	Rind Steiermark eG, Industriepark West 7, 8772 Traboch
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020098
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Sabine Hörmann-Poier
Veranstalter	LFI Steiermark

15.04.2026 18:00, Hofstätten an der Raab

Ort	Hofstätten an der Raab
Beginn	15.04.2026 18:00
Ende	15.04.2026 21:00
Örtlichkeit	GH Dokl, Hofstätten 113, 8200 Hofstätten an der Raab
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020081
Trainer:in	Andrea Maurer
Veranstalter	LFI Steiermark