

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 Eigenkontrollsysteams.

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 |