

Lebensmittelakademie: Hygieneschulung leicht gemacht

Haben Sie sich schon beim neuen Online-Hygienetool der Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes registriert? Noch nicht? Dann ist es unbedingt an der Zeit, das zu tun!



Online-Hygieschulungs-Tool: Der große Vorteil ist die automatische Zertifikatserstellung nach erfolgreicher Absolvierung aller Module. © Unsplash / Burst

Hygieneschulung: Modular aufgebautes Tool

Das Hygienetool ist modular aufgebaut und umfasst neben den Hygienestandards wie „Reinigung & Desinfektion“ oder „**Hygiene** im Lebensmittelbetrieb“ auch branchenrelevante Spezialmodule für das Lebensmittelgewerbe sowie den Lebensmittel- und Agrarhandel. Die Themenbereiche wurden in

Form von Videos oder Präsentationen aufbereitet und umfassen zudem eine kleine Wissenskontrolle je Modul. Aufgerufen werden kann das Tool unter: **www.hygienschulung.at** - dort können sich die Betriebe dann direkt einloggen. Zudem stehen auf der Seite Erklärvideos für ein einfacheres Verständnis des Tools zur Verfügung.

Hygienetool mit automatischem Zertifikat

Der große Vorteil ist die automatische Zertifikatserstellung nach erfolgreicher Absolvierung aller Module. Das macht es für die Führungskräfte des Unternehmens besonders einfach, den Überblick zu behalten und die Zertifikate ordnungsgemäß abzulegen. Gemeinsam mit allen Projektpartner:innen sind wir bemüht das Tool ständig weiterzuentwickeln. Auch bieten wir regelmäßige Online-Einschulungstermine für das Tool an. Alle Infos dazu finden Sie laufend unter:

<https://LMAkademie.at/kursangebot/>

LMAk bietet umfangreiche Live-Schulungen

Die **Lebensmittelakademie** bietet natürlich weiterhin ein umfangreiches Angebot an ausführlichen „Live“-Hygieneschulungen an. Die nächsten Termine finden im Herbst 2024 statt. Gerne organisieren wir auch maßgeschneiderte Schulungen für Ihren Betrieb. Wir freuen uns über Anfragen!

Das Team der Lebensmittelakademie steht jederzeit per E-Mail an info@LMAkademie.at oder unter der Telefonnummer +43 677/ 637 453 44 zur Verfügung - und ist bemüht, Ihre Fragen und Anliegen so schnell wie möglich zu lösen!

Termine

16. 6., online

Änderungen durch das Einwegpfand - Start in eine nachhaltige Zukunft

„Einwegpfand - kleiner Wert, große Wirkung“

Trainerin: Mag. Monika Fiala

10. 9., online

Lebensmittelinformationsverordnung inkl.

Nährwertkennzeichnung

„Aus der Praxis - für die Praxis! Das Unverständliche wird verständlich erklärt!“

Trainer: Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker

12. 9., online

Änderungen durch das Einwegpfand - Start in eine nachhaltige Zukunft „Einwegpfand - kleiner Wert, große Wirkung“

Trainerin: Mag. Monika Fiala

19. 9., online

Grundlagen der Produktkalkulation „Bierdeckel-Rechnung“

Trainerin: Simona Nemetz MA

7. 10., online

Projektierung - Planung von Betrieben (Teil 1)

„Ein wichtiger Grundstein für einen erfolgreichen Betrieb im Lebensmittelbereich“

Trainer: Martin Katzlinger

4. 11., online

Projektierung - Planung von Betrieben (Teil 2)

„Ein wichtiger Grundstein für einen erfolgreichen Betrieb im Lebensmittelbereich“

Trainer: Martin Katzlinger

7. 11., online

Gute Hygienepraxis und HACCP für den Lebensmittelbereich „Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene!“

Trainer: Martin Katzlinger

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at