

Saubere Sache: Hygieneschulung für Kirchtage und Zeltfeste

Gerade außerhalb des eigenen Betriebes ist die Gastronomie auch aus hygienischer Sicht deutlich aufwändiger. Damit bei Kirchtagen und Zeltfesten alles im grünen Bereich bleibt, zeigen die Wirtschaftskammer Kärnten, das ILV (Institut für Lebenssicherheit/Land Kärnten) sowie die Lebensmittelaufsicht der Stadt Villach, worauf es ankommt.



WK-Fachgruppen-Obmann Stefan Sternad. © WKK/Helge Bauer

17 Gastronomie- und Handelsbetriebe musste die **Kärntner Lebensmittelaufsicht im Vorjahr** schließen – zum Teil wegen

gravierender Hygienemängel. Auch die Zahl der Kundenbeschwerden ist laut Behörde deutlich gestiegen. Offenbar sind die Konsumenten seit der Corona-Pandemie in Sachen Hygiene und Sauberkeit sensibler geworden.

Eventgastronomie als Herausforderung

Der Aufwand für ein gastronomisches Angebot auf einem Kirchtag ist enorm. Neben dem Aufbau kommt das oft schwierige Umfeld im Freien mit provisorischen Einrichtungen hinzu. Das macht es für die Gastronomen schwieriger als in der eigenen Küche im Lokal. Auch die Lagerung der Lebensmittel ist bei heißen Sommertemperaturen im Freien eine herausfordernde Aufgabe, da die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf. Die Wirtschaftskammer Kärnten unterstützt alle Gastronomen mit einem eigenen Crashkurs. WK-Fachgruppen-Obmann Stefan Sternad: „Hygiene auf Kirchtagen, Zeltfesten oder Märkten erfordert gerade in der Gastronomie besondere Aufmerksamkeit. Deshalb bieten wir allen Interessierten eine spezielle Schulung an. Es ist uns besonders wichtig, dass alle unsere Gäste mit bester Qualität versorgt werden.“

Hygieneschulung: In nur 90 Minuten alles Wichtige

Die Hygieneschulung für Kirchtage und Zeltfeste ist sowohl für Gastronomen als auch für deren Mitarbeiter interessant. In 90 Minuten erhalten die Teilnehmer:innen die wichtigsten Informationen zu Lebensmittelkontrolle und -zubereitung sowie Reinigung und Desinfektion. Die Spezialschulung findet am Dienstag, 9. Juli jeweils um 10.00 Uhr und um 14.00 Uhr in der WK-Bezirksstelle Villach statt. Alle Details finden Sie **hier**.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)