

Kurse zum neuen Einweg-Pfandsystem 2025: Was genau ändert sich für Ihren Betrieb?

Bereiten Sie Ihren Betrieb optimal auf das Einwegpfandsystem vor!

Die Lebensmittelakademie bietet am 19. November und 12.

Dezember praxisnahe Kurse und jederzeit individuelle Coachings, um die gesetzlichen Vorgaben einfach umzusetzen. Nutzen Sie das Angebot – und starten Sie sicher ins Jahr 2025!



Monika Fiala, aus der Geschäftsführung von Recycling Pfand Österreich, gibt die hilfreichen Vorbereitungskurse. © LMAK

Ab dem 1. Januar 2025 tritt in Osterreich ein neues **Pfandsystem** für **Einweggetränkeverpackungen** (EWP) in Kraft, das betrifft auch Betriebe des Lebensmittelgewerbes wie Bäckereien, Fleischereien und Konditoreien. Diese müssen sich auf neue gesetzliche Anforderungen einstellen und Rücknahmelösungen für Einwegverpackungen organisieren. Um die Betriebe optimal auf diese Umstellung vorzubereiten, bietet die Lebensmittelakademie in Zusammenarbeit mit

Einwegpfand Österreich (EWP) gezielte Schulungsangebote an.

Maßgeschneiderte Kurse

Unsere Expertin Mag. **Monika Fiala** von EWP O?sterreich pra?sentiert die Anforderungen an die Betriebe und anschlie?end werden gezielt betriebsspezifische Fragen zum Thema beantwortet. In dem Kurs werden Themen wie die gesetzlichen Vorgaben, praxisorientierte Ru?cknahmelo?sungen und auch die richtige Kommunikation mit Kunden behandelt. Nutzen Sie die Chance, bestens vorbereitet ins Jahr 2025 zu starten, und nehmen Sie an einem unserer Onlinekurse teil (Termine: 19. November 2024 und 12. Dezember 2024). Dies spart Ihnen Zeit und A?rger! Durch die Unterstu?tzung der Landesinnungen ko?nnen alle Mitglieder des **Lebensmittelgewerbes** kostenlos an diesen Kursen teilnehmen.

Individuelles Angebot

Um Betriebe bei der bevorstehenden Einfu?hrung des Einwegpfandsystems optimal zu unterstu?tzen, bietet die Lebensmittelakademie ma?geschneiderte Coachings an. Die Coaches sind speziell geschult und begleiten die Unternehmen bei der praktischen Umsetzung vor Ort, um individuelle Lo?sungen zu entwickeln, die genau auf die Bedu?rfnisse des jeweiligen Betriebs abgestimmt sind. Das Coaching-Programm unter dem Titel „Hilfe zur optimalen Umsetzung des Einwegpfandsystems im Betrieb“ ist Teil eines umfassenden Weiterbildungsangebots, das auch Onlinetermine umfasst. Damit erhalten Unternehmen des Lebensmittelgewerbes praxisnahe Unterstu?tzung, um die gesetzlichen Anforderungen ab 2025 erfolgreich und nachhaltig zu erfu?llen.

Buchen Sie Ihren Kurs

Das gesamte Kursangebot finden Sie unter www.LMAkademie.at/kursangebot

Eine U?bersicht u?ber das gesamte Coachingangebot finden Sie hier: [www.LMAkademie.at/ coaching-angebot](http://www.LMAkademie.at/coaching-angebot)

Termine

19. 11., online

Änderungen im Pfandsystem ab 2025 „Was ändert sich für Ihren Betrieb?“

Trainerin: Mag. Monika Fiala

5. 12., online

Gute Hygienepraxis & HACCP für den Lebensmittelbereich

„Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr.

852/2004 über Lebensmittelhygiene“ Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

12. 12., online

Änderungen im Einwegpfandsystem ab 2025 „Was ändert sich für Ihren Betrieb?“

Trainerin: Mag. Monika Fiala

13.–14. 1. 2025, Schlierbach, OO?

UnternehmerInnenseminar: Führung in die Zukunft

„Vom Alltag zur Erfolgsgeschichte. Ein spezielles Seminar für

BetriebsleiterInnen, UnternehmerInnen und GestalterInnen“ Trainer:

Erwin Heftberger, BEd., DI Peter Jungmaier

Spezialformat 2025, Wien und online

Ausbildung zum/zur Hygienemanager/in im Lebensmittelbereich

„Rechtliche Grundlagen in der Lebensmittelproduktion,

mikrobiologische Grundlagen, Schädlingskontrolle, Reinigungs- und Desinfektionsverfahren, gute Hygienepraxis und HACCP“

Sechs Module:

Erstes Modul: 24.–27. 2.,

Letztes Modul: 31. 3.–3. 4.

Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner, Markus Berger,

Beatrice Buchinger, Marianne Jaeger und Maria Safer

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at