

## 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 Österreich 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 Österreich präsentiert die Anforderungen an die Betriebe und anschließend werden gezielt betriebsspezifische Fragen zum Thema beantwortet. In dem Kurs werden Themen wie die gesetzlichen Vorgaben, praxisorientierte Rücknahmelösungen 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 Ärger! Durch die Unterstützung der Landesinnungen können alle Mitglieder des **Lebensmittelgewerbes** kostenlos an diesen Kursen teilnehmen.

# Individuelles Angebot

Um Betriebe bei der bevorstehenden Einführung des Einwegpfandsystems optimal zu unterstützen, bietet die Lebensmittelakademie maßgeschneiderte Coachings an. Die Coaches sind speziell geschult und begleiten die Unternehmen bei der praktischen Umsetzung vor Ort, um individuelle Lösungen zu entwickeln, die genau auf die Bedürfnisse 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 Unterstützung, um die gesetzlichen Anforderungen ab 2025 erfolgreich und nachhaltig zu erfüllen.

## Buchen Sie Ihren Kurs

Das gesamte Kursangebot finden Sie unter [www.LMAkademie.at/kursangebot](http://www.LMAkademie.at/kursangebot)

Eine Übersicht über 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 Hygienepaxis & 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, OÖ**

#### **UnternehmerInnenseminar: Führend 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 Jäger und Maria Safer

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**