

Hygienefachtag Direktvermarktung 2025

Lebensmittelproduzent*innen sind für die Qualität der Produkte und der Guten Hygienepraxis im Verarbeitungsbetrieb selbst verantwortlich.

Ein oft unterschätztes Thema ist die Reinigung des Verarbeitungsbetriebes und der Geräte sowie das Schädlingsmonitoring. Unter Anleitung von Fachexperten wird aufgezeigt, wie eine richtige Reinigung und Desinfektion am Betrieb funktioniert und auf welche Bereiche ein besonderes Augenmerk gelegt werden soll. Abgerundet wird das Programm durch eine Präsentation der Reinigungsfirma Tarmann Chemie aus St. Jakob im Rosental. Die Direktvermarktungberaterinnen stellen Werkzeuge für die schriftlichen Aufzeichnung vor und zeigen auf, wie ein Krisenmanagement optimal funktionieren kann. Rahmenprogramm: Firmenpräsentationen von Direktvermarktungsbedarf (Verpackungsmaterial, Reinigungsmittel...),

ab 14 Uhr: Jahreshauptversammlung des Landesverbandes bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
	165,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert
	25,00 € mit Invekos-Gutschein
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine