

Hygienefallen auf der Spur – direkt am Betrieb!

Wo verstecken sich Hygienefallen im Arbeitsalltag? Beim praktischen „Hygienetreff FLEISCH“ in Grafenstein am Bauernhof der Familie Dobernig, gingen die Teilnehmer gemeinsam mit Fachexpertin DI Lydia Krumbholz dieser Frage auf den Grund.

Beim Betriebsrundgang wurden mögliche Hygienefallen aufgezeigt, die Bedeutung gut **geplanter Arbeitsabläufe** spürbar, und **praktische Lösungen** für **Reinigung und Desinfektion** erarbeitet. Die Teilnehmer erhielten **wertvolle Tipps und Antworten** auf ihre individuellen Fragen für mehr Sicherheit in den hofeigenen Fleischprodukten.

Einen **besonderen Dank an die Familie Dobernig** für ihre große Offenheit und Bereitschaft, ihren Betrieb für Berufskollegen zu öffnen und damit diese wertvolle Schulung zu ermöglichen.

Weitere Hygienetreffs im Jänner 2027:

Hygienetreff FLEISCH – Schulung direkt am Betrieb:

Di., 26.01.2027 am Buschenschank Egger in Spittal

2. Schulung: von 13:00 bis 16:00 Uhr

Hygienetreff MILCH – Schulung direkt am Betrieb:

Di., 19.01.2027 am Wurzerhof in St. Veit/Glan

1. Schulung: von 9 bis 12 Uhr

2. Schulung: von 13:30 bis 16:30 Uhr

Anmeldung und Information:

beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500, E-Mail: office@lfi-ktn.at

- oder direkt online über folgenden Link: für die Buschenschank Egger in Spittal: [Hygienetreff FLEISCH - Schulungsangebot direkt am Betrieb!](#)
- oder direkt online über folgenden Link: für den Wurzerhof in St. Veit/Glan: [Hygienetreff FLEISCH - Schulungsangebot direkt am Betrieb!](#)

Information & Organisation:

Ing. Daniela Merl (LK Beratungsdienst)

Tel.: 0463/5850-3140, E-Mail: daniela.merl@lk-kaernten.at