Niederösterreich

Verarbeitungsräume in der Direktvermarktung richtig planen

Bei dieser Veranstaltung informieren wir Sie über die baulichen Voraussetzungen und hygienischen Anforderungen für Verarbeitungsräume in der Direktvermarktung. Themen wie die richtige Materialauswahl, Raumhöhen, Belichtung und Belüftung werden dabei erläutert. Außerdem werden die Grundlagen für Arbeitsräume laut Arbeitsstättenverordnung für die Land- und Forstwirtschaft vorgestellt.

Inhalte:

- Grundlagen: Lebensmittelhygiene, Raum – und Bauordnung NÖ, Arbeitsstätten Verordnung Österreich
- Ausstattung der Räume: Raum-Beschaffenheit, Materialwahl
- Raumprogramm: Verarbeitungsraum, Hygieneschleuse, sonstige Räume
- Besondere Anforderungen: Fleischverarbeitung / Schlachtung, Geflügelschlachtung, Milchverarbeitung
- Besichtigung von Betrieben mit Verarbeitungsräumen im Umkreis von St. Pölten

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 217,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 70,00 € Teilnahmebeitrag gefördert für GvB Betriebe Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Einsteiger:innen in die Direktvermarktung; aktive Direktvermarkter:innen, die neue Verarbeitungsräume planen

Verfügbare Termine

23.02.2027 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	23.02.2027 09:00
Ende	23.02.2027 15:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0096499
Trainer:in	DI Stefanie Wagner
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at