



**Für alle
Einrichtungen!**
Jetzt
informieren:
07930 / 601-163

Seminare 2026

Seminar 2026-02

„Alles was Recht ist“

Grundlagenseminar zur Lebensmittelhygiene
mit Wiederholungsbelehrung zum Infektionsschutzgesetz

Ziele des Seminars:

Konsequente und umfassende Lebensmittelhygiene in der Gemeinschaftsverpflegung dient zum Schutz der Essensteilnehmer und ist gleichzeitig auch ein „Aushängeschild“ jeder Einrichtung. Es gibt zahlreiche Gesetze und Verordnungen, die in diesem Bereich einzuhalten sind, u.a. Vorschriften zur Allergen-Kennzeichnung.

Unser Seminar zeigt Ihnen die wesentlichen Grundlagen auf und gibt konkrete Umsetzungshilfen für die Arbeit in Kantinen, stationären Einrichtungen, Kitas und Schulen sowie bei Mahlzeitendiensten.

Inhalte des Seminars:

- Lebensmittelhygiene-Verordnung
- HACCP-Eigenkontrollsystem
- Wiederholungsbelehrung zum Infektionsschutzgesetz
- Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Termin:

Online-Seminar über Teams
(Anmeldung direkt über den Link unten links)

Teilnahmegebühr:

kostenlos

Dienstag, 24. Februar 2026:

9:30 bis 10:30 Uhr &
13:30 bis 14:30 Uhr

Melden Sie sich hier an:

[Klicken Sie hier für den Vormittag](#)

[Klicken Sie hier für den Nachmittag](#)



Ihre Ansprechpartnerin: Ruth Dziumbła • Tel. 07930 / 601-163 • ruth.dziumbla@hofmanns.de

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH • Adelbert-Hofmann-Straße 6 • 97944 Boxberg • www.hofmanns.de
Geschäftsführer: Ralph Wannewetsch (Vors.), Markus Friedrich, Manuel Schettler, Agnessa Schmitz-Bauer
Registergericht Amtsgericht Mannheim, HRB 560522 • UST ID-NR.: DE 187 292 321