

## Grazer Hygienetage 2026

### Präsenz - Seminar Küchenhygiene

Dieses Seminar richtet sich in erster Linie an MitarbeiterInnen im Küchenbereich. In diesem Seminar werden in verständlicher Art die Grundlagen der Hygiene in der Gemeinschaftsküche vermittelt und praxisrelevante Fragestellungen behandelt.

#### **DATUM**

**10. – 11. März 2026**, jeweils 9:00 - 17:00 Uhr

#### **ORT**

NOVAPARK Flugzeughotel Graz, <https://www.novapark.at/>

#### **ZIELGRUPPEN**

- Küchenleitungen und Stv.
- Köche/Köchinnen
- MA der Küche
- Diätassistenten
- Hygienefachkräfte
- MA mit Schulungs- und Kontrollfunktion
- Hygienebeauftragte Mitarbeiter

#### **ANMELDUNG**

Die Anmeldung erfolgt online: [ZUR ANMELDUNG](#)

Nach erfolgter Anmeldung erhalten Sie Anmeldebestätigung und Rechnung.

#### **SEMINARBEITRAG**

**€ 585,- (exkl. 20 % USt.)**

In diesem Betrag sind Pausenverpflegung, Mittagessen sowie Seminarunterlagen (online verfügbar) inkludiert.

Einrichtungen, die über einen Betreuungsvertrag mit dem Institut (mit Seminarteilnahme) verfügen, steht ein Freiplatz zur Verfügung.

# Institut für angewandte Hygiene

---

Mag. Dr. Miorini KG, 8045 Graz, Ursprungweg 160

## **STORNO**

Stornogebühren innerhalb 14 Tage vor Seminarbeginn: 50 % (bei Nichtteilnahme 100 %)

## **REFERENTENTEAM**

- Mag. Dr. Tillo Miorini (Institut f. angewandte Hygiene)
- Niels Miorini, MSc (Institut f. angewandte Hygiene)
- Dr. Viola Buchrieser (Institut f. angewandte Hygiene)
- Vinzenz Strommer (Küchenleitung Privatklinik der Kreuzschwestern, Graz)

## **SEMINARINHALTE**

- Grundlagen der Hygiene und Mikrobiologie
- Reinigung und Desinfektion
- Demonstration Mikroskopieren
- Zoonosen
- Lebensmittel-assoziierte Infektionen
- Hygieneleitlinie für Großküchen
- Gute Hygienepraxis und HACCP
- Rückstellproben

## **KONTAKT**

Martina Lamprecht

Tel. 0316 / 69 47 11, Fax: DW 4

E-Mail: [office@angewandtehygiene.com](mailto:office@angewandtehygiene.com)

**Änderungen vorbehalten**