Presseinformation

21. Februar 2022

E-Learning: Neuer Gastro-Schwerpunkt

LR Danninger: Allergene- und Lebensmittelhygiene-Schulungen von Zielgruppe gut angenommen

In Kooperation mit der WKNÖ-Fachgruppe Gastronomie und Hotellerie und dem Lebensmittelhygiene-Experten Ing. Robert Stein bietet die Niederösterreich Werbung ab sofort über ihre E-Learning- und Wissensplattform spezifische Schulungen zum Thema Lebensmittelrecht in Form von Online-Kursen, auch mit Schulungsnachweis bzw. Zertifikat, an.

„Nach dem Launch der digitalen Lern- und Wissensplattform der Niederösterreich Werbung in Kooperation mit der Wirtschaftskammer Niederösterreich gibt es bereits etwas über 600 registrierte Userinnen und User. Es freut mich, dass dieses Angebot so gut von der Zielgruppe angenommen wird. Vor allem die Corona Pandemie hat gezeigt, wie wichtig es ist, online zu informieren und digitale Weiterbildung anbieten zu können“, so Tourismuslandesrat Jochen Danninger. Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, ergänzt: „Mit der E-Learning- und Wissensplattform ist es uns gelungen, ein hochwertiges Tool für die gesamte Tourismusbranche in Niederösterreich zu schaffen. Das wäre ohne unseren starken Partner, der Wirtschaftskammer Niederösterreich, nicht möglich gewesen.“

Auch der Vorstand der NÖ Wirtshauskultur ist über das digitale Angebot erfreut: „Die beiden Online-Kurse ermöglichen uns Wirtinnen und Wirten sowie unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wichtige Schulungen schnell und individuell durchzuführen. Vor allem in der Pandemie haben sich Tools wie diese von großem Vorteil gezeigt“, so Harald Pollak, Obmann des Vereins der Niederösterreichischen Wirtshauskultur.

„Das digitale Angebot der E-Learning- und Wissensplattform für Tourismus in Niederösterreich ist zeitgemäß und punktet vor allem in seiner Flexibilität. Wir möchten damit die Gastronomie und Hotellerie in Niederösterreich fachlich unterstützen und einen Zugang zu den gesetzlich vorgeschriebenen und notwendigen Schulungen bieten“, so Mario Pulker, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Niederösterreich.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Ing. Mag. Johannes Seiter
Tel.: 02742/9005-12174
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Lebensmittelhygiene-Experte Ing. Robert Stein meint dazu: „Die Inhalte der beiden Online-Kurse ‚Allergeneschulung mit Zertifizierung' und ‚Lebensmittelhygiene' sind in einzelne Lerneinheiten strukturiert, sodass man diese jederzeit und individuell nutzen kann. Jeder Betrieb ist gesetzlich verpflichtet, jeden seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jährlich zu Themen der Lebensmittelhygiene zu unterweisen. Hier finden sich eine Fülle an Nutzungsmöglichkeiten – eine Quelle, die zeitgemäß und Ressourcen schonend zu verwenden ist, wobei die Dokumentation der Maßnahmen im Sinne der Leitlinie für Personalschulung erfolgt."

Vor allem die Corona-Pandemie hat gezeigt, wie wichtig es ist, auch im Bereich Weiterbildung auf Digitalisierung zu setzen. Die E-Learning- und Wissensplattform für Tourismus in Niederösterreich bietet touristisch relevante Informationen, fachliche Weiterbildungsangebote und Schulungen an. Die Kombination aus digitalen Lerneinheiten und Webinaren garantiert schnellen und individuellen Wissenstransfer sowie Schulungsmöglichkeit für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Tourismus. Beherberger genauso wie Produzenten, Gastronomen, Ausflugsziele, Pol's oder Gemeinden können diesen kostenlosen Service nutzen.

Der neue Online-Kurs zum Thema „Lebensmittelrecht" lautet „Allergeneschulung mit Zertifikat". Ob Auffrischungskurs oder Neu-Schulung, die gesetzlich vorgeschriebene Allergeneschulung können niederösterreichische Gastronomen und deren Mitarbeiter ab sofort digital absolvieren. Der Online-Kurs ist auf der E-Learning- und Wissensplattform in sechs Lerneinheiten unterteilt. Diese können zu jeder Zeit an jedem Ort mit Internetverbindung, via PC, Laptop oder Handy absolviert werden. Das behördliche Zertifikat ist mit einem abschließenden Webinar mit Lebensmittelhygiene-Experten Ing. Robert Stein und einem Kostenaufwand von 49 Euro pro Person verbunden. Der erste Termin dazu findet am 21. März von 08.30 bis 11 Uhr statt. Die Anmeldung erfolgt über die E-Learning- und Wissensplattform https://tourismus.niederoesterreich.at/elearning.

Der Online-Kurs „Lebensmittelhygiene (HACCP)" beinhaltet 13 Lerneinheiten. Darin abgedeckt sind die Themen Personalhygiene sowie Betriebs- und Produkthygiene, basierend auf den HACCP-Grundsätzen. Darüber hinaus beinhaltet der Kurs die Leitlinie zur Personalschulung und die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen. Für eine behördliche Teilnahmebestätigung ist die erfolgreiche Absolvierung der kostenpflichtigen Tests pro Lerneinheiten notwendig.

Die Teilnahmebestätigungen pro Kapitel bzw. Thema sind mit einem kleinen

Ing. Mag. Johannes Seiter
Tel.: 02742/9005-12174
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Wissenstest verbunden. Nach positiver Absolvierung dieses Tests werden die Zertifikate sowie die Kostenverrechnung übermittelt. Bei Teilnahme mehrerer Mitarbeiter pro Betrieb gibt es auf jeden weiteren Mitarbeiter einen zehnprozentigen Rabatt.

Es können sich mehrere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter pro Betrieb anmelden, vorausgesetzt, die E-Mail-Adressen sind unterschiedlich. An den Abschlusstests können mehrere Personen pro Betrieb unter der Bekanntgabe der Daten teilnehmen. Die korrekte Angabe des Betriebes bzw. des Unternehmens ist für die Ausstellung von Zertifikaten und Schulungsnachweisen essentiell.

Weitere Informationen: Niederösterreich Werbung, Marcella Maurer, Telefon 02742/9000-19844, E-Mail marcella.maurer@noe.co.at, bzw. Büro LR Jochen Danninger, Mag. Andreas Csar, Telefon 02742/9005-12253, E-Mail andreas.csar@noel.gv.at

Ing. Mag. Johannes Seiter
Tel.: 02742/9005-12174
E-Mail: presse@noel.gv.at