



Kurs – Starta livsmedelsföretag

Målet med kursen är att du ska kunna starta ett livsmedelsföretag eller förändra det du har och förstå att det går och att det är enklare än du tror. Även hur kostnader kan hållas nere tas upp.

I kursen tar vi upp hur du ska göra, visa på exempel hur, ta fram checklista som underlag till ditt arbete, visa på var du hittar mera information och hur problem kan lösas. Allt kanske vi inte hinner med på kursen och då kan du ringa efteråt och fråga. Det innebär att det ingår 1 – 2 timmars rådgivning efteråt. Diplom delas ut till alla som genomgått kursen.

När och var

10 november 2022 och kursen börjar kl 09.00 och vi är på [Elisefarm, Höör](#)

Innehåll i kursen

- Med och utan tillstånd, anmälan till miljökontoret och godkännande
- Använda lokal i bostad och bygga andra lokaler - vad gäller och hur gör man
- Utformning av lokaler och om ytmaterial
- Avlopp – vad gäller och hur gör man?
- Dricksvatten och om undantag
- Ekonomibyggnader och bygglov - vad gäller?
- Kan jag ha olika verksamheter med livsmedel i samma lokaler och ändra från det jag redan har?
- Att kombinera olika typer av livsmedelsverksamheter
- Avgifter i kontrollen
- Verksamheter utomhus
- Försäljning marknader och liknande
- Försäljning till butik - IP Livsmedel

Möjligheter att ta med egna exempel och frågor. Frågor kan ställas efter kursen.

Vad kostar det?

Du betalar 500 kr (exklusive moms). Då ingår 2 fika + lunch. Anmäl om du är allergisk eller överkänslig.

Anmälan: Anmäl dig på min mail nedan senast 2 veckor innan kursstart (27 oktober). Anmälan är bindande.

Platser: Max 25. Vid för få deltagare kan kursen komma att ställas in.

Frågor: Kontakta Per Nilsson 0703-25 75 95 eller per.nilsson@profox.se

Per är rådgivare åt mathantverk, gårdsbutik, kaféer, restauranger, livsmedelstillverkare och andra företag i mer än 25 år, utbildat tusentals personer om lagar, HACCP, livsmedelsföretag, bygga lokaler, hjälpt många att starta livsmedelsföretag och mycket annat.

Kursen vänder sig till

Dig som vill starta ett livsmedelsföretag och till dig som redan har ett och vill utveckla ditt företag. Du kommer att kunna ställa frågor, som rör din verksamhet och har möjlighet att även ringa eller maila efter kursen.



Anmäl dig redan nu!