



Lebensmittelverarbeitung

Stand: Februar 2026
(Änderungen vorbehalten)

Lebensmittelverarbeitung auf dem Stand

- Die Verarbeitung und Verteilung von Lebensmitteln ist auf der IdeenExpo unter gewissen Rahmenbedingungen gestattet. Sie **muss vorab** durch die IdeenExpo GmbH genehmigt werden.
- Bitte beachten Sie:
 - Es sind grundsätzlich nur **Probiermengen** gestattet. Diese müssen der Veranschaulichung eines Exponats dienen. Eine Ausgabe zu reinen Werbezwecken ist nicht gestattet. Popcorn-Maschinen sind grundsätzlich nicht erlaubt.
 - Die **gesetzlichen Rahmenbedingungen und Lebensmittelverordnungen**, u.a. zu Lebensmittelhygiene sowie aktuelle Lebensmittelgesetze, müssen beachtet werden; die Verantwortung obliegt dem Aussteller.
- Standbau:
 - Pflicht für Spülbecken mit fließendem Wasser und Abwasser
 - Kühlvorrichtung für kühlpflichtige Lebensmittel
- Standpersonal:
 - Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (früher: Gesundheitszeugnis), Nachweis mitführen!
- Es darf **keine Geruchsbelästigung** entstehen, die bspw. andere Aussteller in ihrer Standpräsentation einschränkt.
- Vorschriften zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln beachten.
- **regelmäßige Reinigung** des Mobiliars und der Utensilien mit lebensmittelgeeignetem Reinigungsmittel
- Beim Umgang mit Lebensmitteln ist auf einen **hygienischen Umgang** zu achten, u.a.:
 - korrekte Handhygiene
 - Einhaltung von Kühlketten
 - korrekte Abfallentsorgung
 - Verwendung von Sichtschutz/Spuckschutz