Etikettenchecks und neue Kurse auf der Lebensmittelakademie

Die LMAk bietet umfangreiche Etikettenchecks an. Zudem gibt es auch den neuen Kurskatalog 2023 mit vielen neuen, spanneden und interssanten Kursen.

Das Team der LMAk – Katja Maier, Veronika Leidinger und Eva-Maria McMannis – wünscht allen ein erfolgreiches und gesundes neues Jahr und freut sich auf die Zusammenarbeit! © Andras Vernes

Das Etikett ist das Aushängeschild eines jeden Produkts. Dabei geht es nicht nur darum, die Kund:innen mit tollen Etiketten auf die eigenen Produkte aufmerksam zu machen, sondern vor allem darum, sie bestmöglich über die Inhaltsstoffe des Produktes zu informieren. Doch was dabei alles auf einem Etikett stehen darf und muss ist gar nicht so einfach. Sich durch den Dschungel an Vorschrften zu kämpfen bedarf viel Zeit und Aufwand und am Ende wird trotzdem oft eine Kleinigkeit übersehen.

Lassen Sie Ihre Etiketten überprüfen

Damit so etwas nicht passiert, bieten wir als Lebensmittelakademie umfangreiche Etikettenchecks in unterschiedlichen Paketen an. Je nachdem wie viele Etiketten Sie von unseren Expert:innen prüfen lassen möchten, können Sie entscheiden, welches Paket am besten zu Ihnen passt. Entweder Sie lassen Ihre Etiketten einfach von uns auf ihre Korrektheit überprüfen oder Sie erarbeiten und überprüfen mit unseren Expert:innen auch noch gemeinsam die Rezeptur Ihrer Produkte.
Unser Angebot umfasst Etikettenchecks von einer bis zu zehn Etiketten. Schauen Sie doch mal auf unserer Homepage vorbei und buchen Sie direkt online Ihren Etike!encheck:
www.LMAkakademie.at/etikttenchecks

Umfangreiches Kursprogramm der Lebensmittelakademie

Damit unsere Betriebe auch in Zukunft perfekt für alle Hürden gewappnet sind, haben wir auch im Jahr 2023 wieder ein abwechslungsreiches Kursprogramm für unsere Lebensmittelhandwerker:innen zusammengestellt. Weiterhin ist es uns ein großes Anliegen, unsere Lebensmittelhandwerker:innen bestens bei all ihren Anliegen zu unterstützen. Deshalb setzen wir auch dieses Jahr auf Online- und Vor-Ort-Kurse in Kleingruppen. Besonders freuen wir uns, Ihnen ganz neue Kurse zu den Themen Sensorik, Blackout-Prävention, Nachhaltigkeitsmanagement & Verkaufstraining anbieten zu dürfen.
Nähere Informationen zu all unseren Kursen erhalten Sie auf der Homepage der Lebensmittelakademie unter: **www.LMAkademie.at** oder mittels direkter Kontaktaufnahme unter 05 90 900 3634 oder per E-Mail unter **LM-Akademie@wko.at**.

Die nächsten Termine der LMAk

BIO-Zertifizierung – leicht erklärt
„Ihr effektiver Weg zum Bio-Zertifikat, zur sicheren Bio-Produktion und zu allen notwendigen Informationen.“ Trainer: Ing. Mag.Josef „Joe“ Ritt Alle Infos und Anmeldung unter **www.LMAkademie.at**

1. 3., online
Lebensmittelinformationsverordnung inkl. Nährwertkennzeichnung „Theorie und Praxis inkl. Umsetzungs-Check mit eigenen Etiketten!“ Trainer: Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker Alle Infos und Anmeldung unter **www.LMAkademie.at**

2. 3., Hollabrunn
Basiskurs: Wie gelingen uns alltagstaugliche Wurstplatten & Partyfood mit den eigenen handwerklichen Produkten? „Mit Know-how und etwas Übung einen Wow-Effekt erzeugen!“
Trainer: Doris Steiner **Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at**

6. 3., online
Personalkosten
„Was kostet ein Mitarbeiter wirklich? Wie berechne ich eine Leistungsstunde und was muss ich sonst noch zu dem Thema wissen?“ Trainer: Simone Nemetz, MA Alle Infos und Anmeldung unter **www.LMAkademie.at**

9. 3., online
Behördliche Kontrollen und Hygiene „Stolpersteine erkennen, Ärgernisse vermeiden und bei Kontrollen auf der sicheren Seite sein!“ Trainer: Ing. Helmut Lechner **Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at