

Highlights des Jahresprogramms 2025 der Lebensmittelakademie

Das Jahr 2025 bietet eine Menge spannender Chancen: Die Lebensmittelakademie präsentiert vielseitige Kurse, und der 25. Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren lädt zur Präsentation exzellenter Produkte ein.



LMAK-Kurs Produktfotografie - am 30.04.2025. © Jakob Lund

Die **Lebensmittelakademie** präsentiert ihr spannendes Kursprogramm 2025 mit zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten für Lebensmittelhandwerkerinnen und -handwerker. Von theoretischen Fortbildungen bis hin zu praxisorientierten Seminaren ist für jeden etwas dabei.

Perfekte Produktpräsentation

Ein gelungenes Bild sagt mehr als 1000 Worte – besonders

dann, wenn es um handwerklich hergestellte Produkte geht. Unser exklusiver **Produktfotografie-Kurs** am 30. April 2025 vermittelt die wesentlichen Techniken, um Ihre Kreationen ins beste Licht zu rücken. Der Kurs richtet sich speziell an Bäcker, Konditoren, Fleischer sowie Produzenten von Nahrungs- und Genussmitteln, die ihre Produkte professionell präsentieren möchten.

Inhalte des Kurses

- Belichtung mit Handy und Kamera
- Richtige Lichtsetzung mit natürlichem Licht und Reflektoren
- Produkte in Szene setzen: Untergrund, Hinter- grund und Geschirr
- Kurze Einführung in die Bildbearbeitung

Von der perfekten Lichtstimmung bis zur ansprechenden Komposition lernen Sie, wie Sie Ihre Produkte optimal darstellen, um Kunden zu begeistern. Nutzen Sie diesen intensiven Schulungstag von 8 bis 17 Uhr, um Ihre Marketingpräsenz auf ein neues Niveau zu heben.

Gemeinsam zum Verkaufserfolg

Besonders im direkten Kundenkontakt ist ein gelungenes **Verkaufsgespräch** der Schlüssel zum Erfolg. Unsere Verkaufsschulung vermittelt praxisnahe Techniken, um den Umsatz zu steigern und auch in schwierigen Gesprächssituationen souverän zu agieren. Der Kurs richtet sich speziell an Fachkräfte, die ihre Verkaufskompetenzen gezielt weiterentwickeln möchten.

Inhalte des Kurses

- Professioneller Umgang mit verschiedenen Kundentypen und in herausfordernden Gesprächssituationen
- Strategien zur Deeskalation und kundenorientierten Problemlösung

- Erfolgreiches Cross-und Up-Selling in der Praxis – mit Beispielen und bewährten Methoden
- Aktives Zuhören, bewusste Wahrnehmung der Körpersprache und innere Ruhe in stressigen Situationen

Unsere Verkaufsschulungen können auf Anfrage gebucht werden. Unsere Coaches passen die Inhalte der Schulung individuell an Ihren Betrieb an. So wird Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nähergebracht, wie Sie durch geschickte Verkaufsstrategien mehr Umsatz generieren und nebenbei Kundinnen und Kunden für Ihre Produkte begeistern.

Termine

30. 04., Euratsfeld

Produktfotografie

„Ein gelungenes Bild sagt mehr als 1000 Worte“ – mitzubringen sind eine Kamera oder ein Handy und eigene Produkte zum Fotografieren.

Trainerin: Doris Schwarz-König

05. 05., online

Generation Z & Alpha: Praxisnahe Lösungen im Umgang mit der Gen Z „Verstehen, erreichen, begeistern“

Trainerin: Diplompsychologin Annette Fürst

06. 05., online

Gute Hygienepaxis und HACCP für den Lebensmittelbereich „Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene!“

Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

20. 05., online

LMIV-Umsetzungshilfe für Anwender – das Wichtigste in Kürze

„Wie sieht ein richtiges Etikett aus, und wo finde ich diese Informationen?“

Trainerin: Simona Nemetz, MA

03. 06., online

Gute Hygienepraxis und HACCP für den Lebensmittelbereich „Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene!“

Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

25. 09., online

Lebensmittelinformationsverordnung inkl. Nährwertkennzeichnung „Aus der Praxis - für die Praxis! Das Unverständliche wird verständlich erklärt!“

Trainer: Dipl.-HLFL-Ing. Robert Mühlecker

Das gesamte Kursangebot finden Sie unter

www.LMAkademie.at/kursangebot.

Eine Übersicht über unser gesamtes Coachingangebot finden Sie unter

[www.LMAkademie.at/ coaching-angebot](http://www.LMAkademie.at/coaching-angebot).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at