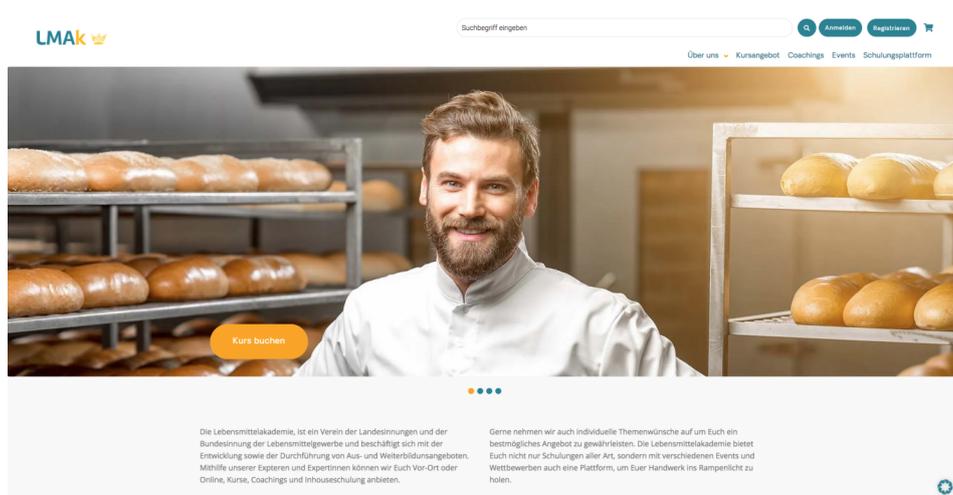


Neue Homepage der Lebensmittelakademie

Die Lebensmittelakademie hat in den letzten Monaten ihren Online-Auftritt modernisiert. Herzliche Gratulation zu dieser neuen Seite!



Neue Homepage der Lebensmittelakademie.

Kurse per Mausklick ganz einfach online buchen? Immer über alles Aktuelle der **Lebensmittelakademie** informiert sein? Die Lebensmittelakademie näher kennenlernen? All das ist ab jetzt auf der neuen Homepage der Lebensmittelakademie möglich. Uns liegt es besonders am Herzen, uns stetig weiterzuentwickeln und für unsere Lebensmittelhandwerker:innen die besten Möglichkeiten zu schaffen. Mit unserer neuen Homepage ist es uns gelungen, unsere Angebote und unser TUN in den Fokus zu rücken. Die neue Homepage macht es möglich,

dass Sie sich schnell einen tollen Überblick über uns und unsere Angebote verschaffen können.

Das volle Angebot gibt es nun online

Das Herzstück bildet die Online-Kursbuchung. Unser gesamtes Kursangebot der Lebensmittelakademie ist jetzt online verfügbar und natürlich buchbar. Die gefilterte Suchfunktion macht es möglich Kurse eingeschränkt zu suchen: Beispielsweise kann auf der homepage speziell nach Kursen für Fleischer:innengesucht beziehungsweise gefiltert werden. Die Kurse lassen sich aber auch nach Bundesländern oder Vortragenden sortieren. Dadurch wurde die Möglichkeit geschaffen, dass alle Betriebe die für sie relevanten Kurse ganz schnell finden und einfach online buchen können. Die Einmalige Online-Registrierung ermöglicht es, dass Sie automatisch die möglichen Förderungen für Ihr Bundesland angezeigt bekommen. Abgesehen von der Kursbuchung und dem Kursangebot werden auf der neuen Homepage auch aktuelle Informationen rund um Veranstaltungen und andere News gestellt. Und Sie können auch direkt mit uns in Kontakt treten und uns bei Anliegen aller Art kontaktieren.

The screenshot displays a section titled 'Aktuelle Kurse' with three course cards. Each card includes a title, a representative image, a date and time, a price per participant, and a 'Details' button. The first card is for 'Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)' on 22.06.2022, priced at €280.00. The second is 'Behördliche Kontrollen & Hygiene' on 06.09.2022, priced at €180.00. The third is 'BIO-Zertifizierung - leicht erklärt' on 13.09.2022, priced at €180.00. All courses mention 'Förderungen möglich' and 'exkl. 20% USt'.

Kursname	Datum	Uhrzeit	Preis pro Teilnehmer	Exklusiv
Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)	22.06.2022	10:00-17:00 Uhr	Ab € 280,00	exkl. 20% USt
Behördliche Kontrollen & Hygiene	06.09.2022	14:00-18:00 Uhr	Ab € 180,00	exkl. 20% USt
BIO-Zertifizierung - leicht erklärt	13.09.2022	14:00-18:00 Uhr	Ab € 180,00	exkl. 20% USt

Termine

21. 6., Innsbruck Basis Verkaufstraining - Erfolgreich Verkaufen „Verkaufsgespräch und Präsentationstraining der eigenen Handwerksprodukte.“ Trainer: Diplom-Fleischer-sommelier und Experte in Sachen Verkaufskunst Trainer: Diplom-Fleischer-sommelier und Experte Josef Ranetbauer

22. 6., Innsbruck Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein) „Mehr Freude beim Fleischverzehr, durch korrektes Schneiden!“ Trainer: Diplom-Fleischer-sommelier und Experte in Sachen Verkaufskunst Josef Ranetbauer

Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

ab 19. 9., Wien Ausbildung zum/zur Hygienemanager:in

Diese Hybrid-Veranstaltung findet in sechs Modulen statt und bietet eine fundierte Ausbildung für den Lebensmittelbereich

Wir freuen uns, wenn Sie online bei uns vorbeischaun.

Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

**Abrufbar ist unsere Homepage unter:
www.LMAkademie.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at