

LMAK-Kurs: Produkte perfekt in Szene setzen

Gute Fotos sind das A und O fu?r einen gelungenen Auftritt – doch gerade Produktfotografie ist nicht immer so einfach, wie es scheinen mag. Haben Sie sich schon oft gefragt, wie Sie Ihre Produkte fu?r Ihre Homepage oder Ihren Facebook-Auftritt richtig in Szene setzen ko?nnen? Dafu?r sind Sie bei dem neuen Kurs der LMAK zur Produktfotografie genau richtig.



LMAK-Kurs Produktfotografie - am 24.10.2024 von 08:00–16:15 im Studio, Visual Storytelling & Postproduction, Marktplatz 3/1, - 3324 Euratsfeld. Mitzubringen sind Motivation, eine Kamera und/oder Handy. © Jakob Lund

Die **Lebensmittelakademie des o?sterreichischen Gewerbes** bietet am Donnerstag, 24.10.2024 einen Kurs zum Thema Produktfotografie in Niedero?sterreich (Bezirk Amstetten) an. Im Kurs dreht sich alles darum, Ihre Produkte perfekt in Szene zu setzten und fu?r Kund:innen ansprechend zu fotografieren.

Gestartet wird der Kurstag um 08.00 Uhr mit einer kurzen Einfu?hrung und einem theoretischen Input. Im Anschluss geht es an das richtige Fotografieren mit dem Handy und der Kamera. Hier werden

selbstverständlich unterschiedliche Techniken und Perspektiven ausgetestet, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen. Anschließend werden die Bilder auch noch bearbeitet, damit Sie auch einen Einblick in die Bildbearbeitung bekommen und lernen, wie Sie kleine Mängel schnell beheben können. Alle Teilnehmer:innen sollen unbedingt ihre eigenen Produkte mitbringen. So können die eigenen Produkte schon während des Kurses perfekt fotografiert werden. Zudem sollte auch eine passende Kamera und/oder ein Handy mitgebracht werden – denn an den eigenen Geräten übt sich die Produktfotografie am einfachsten.

Sie wollen ein Angebot, welches noch individueller auf Ihren Betrieb oder Ihre Mitarbeiter:innen zugeschnitten ist? Kein Problem! Sie können diesen Kurs auch als individuelle Betriebsschulung buchen und direkt bei Ihnen im Betrieb stattfinden lassen.

Gerade Fleisch & Wurst müssen fotografisch gut und appetitlich in Szene gesetzt werden. © Beigestellt

Neugierig geworden?

Die Lebensmittelakademie bietet noch viele weitere spannende Kurse an. Viele der Kurse finden online statt, weshalb die Teilnahme sehr unkompliziert und ortsunabhängig ist. Das Team der Lebensmittelakademie steht jederzeit per **E-Mail an info@LMAkademie.at oder unter der Telefonnummer +43 677/ 637 453 44 zur Verfügung** – und ist bemüht, Ihre Fragen und Anliegen so schnell wie möglich zu lösen!

Alle Infos: **[www. LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)**

Termine

1. 10., online

Etiketten fachlich korrekt erstellen

„Besser zu fru?h als zu spa?t – Probleme vermeiden“ Trainerin: Simona Nemetz MA

3. 10., online

Beho?rdliche Kontrollen – Insidertipps vom Experten

„Stolpersteine erkennen, A?rgernisse vermeiden und bei Kontrollen auf der sicheren Seite sein!“ Trainer: Ing. Helmut Lechner

3. 10., online

Online-Recruiting

„Mitarbeiter:innen u?ber die richtigen Online-Kana?le finden“ Trainerin: Natascha Szakusits MA

7. 10., online

Projektierung – Planung von Betrieben (Teil 1)

„Ein wichtiger Grundstein fu?r einen erfolgreichen Betrieb im Lebensmittelbereich“

Trainer: Martin Katzlinger

15. 10., online

Nutrition and Health Claims – Novel Foods

„Die Basics verstehen und anwenden lernen!“

Trainer: Ing. Clemens Meissl MA

21. 10., online

„Goldkeeping“ + Erfolgreiches Personalmanagement

„Euer Personal – das Fundament eines jeden Betriebes.“ Trainer: Wolfgang Braunstein

23. 10., online

Allergenschulung

„Versteht, was in euren Produkten steckt!“
Trainerin: Simona Nemetz MA

4. 11., online

Projektierung – Planung von Betrieben (Teil 2)

„Ein wichtiger Grundstein fu?r einen erfolgreichen Betrieb im Lebensmittelbereich“

Trainer: Martin Katzlinger

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at