

Massgeschneiderte Coachings & #038; Schulungen für Ihren Betrieb

Wir bieten Lösungen...



© Istock

Wissen Sie eigentlich, wie viel Sie einer Ihrer Mitarbeiter:innen kostet? Haben Sie schon einmal überlegt, Ihr Produktsortiment zu verändern oder zu erweitern, neue innovative Ideen umzusetzen oder Ihre Mitarbeiter:innen in Sachen Verkaufspräsentation zu schulen? Noch nicht? Dann wird es allerhöchste Zeit. Die Lebensmittelakademie bietet hier mit ihren vielfältigen Coachings und Inhouse-Schulungen genau die richtigen Angebote. Gerade in sich stetig verändernden Zeiten ist es besonders wichtig, dass Sie Ihren Betrieb regelmäßig auf Herz und

Nieren überprüfen und in sich gehen, um zu überlegen, wo es eventuell noch Veränderungs- oder Verbesserungsbedarf für die Zukunft gibt. Themen wie die Lebensmittelkennzeichnung oder die richtige Auslobung Ihrer Produkte sind Bereiche, die sich stetig verändern, deshalb braucht es hier einen besonders sensiblen Umgang. Keinesfalls außer Acht zu lassen sind die laufenden Kalkulationen rund um Ihren Wareneinsatz, den Strom oder die anfallenden Arbeitsstunden. Genau das sind Themen, wo die Lebensmittelakademie anknüpfen und Ihnen und Ihrem Betrieb zur Seite stehen kann. Auch wenn Sie Hilfe in Sachen Mitarbeiter:innenführung benötigen, haben wir das passende Angebot für Sie. Gerade in Betrieben, wo viele unterschiedliche Generationen miteinander arbeiten und voneinander lernen sollen, ist es nicht immer einfach, gemeinsam an einem Strang zu ziehen.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Wir bieten Lösungen ...**
- **Wie das Ganze funktioniert?**
- **Termine**

Wir bieten Lösungen ...

Sie haben neue Ideen für neue Kursangebote? Sie brauchen Unterstützung in speziellen Bereichen? Sie haben Interesse daran, Kurse zu Ihnen nach Hause zu holen? Dann melden Sie sich bei uns! Wir freuen uns auf neue Inputs!

Erreichbar sind wir unter: **www.LM-Akademie@wko.at** oder unter **05 90 900/3634**

Wie das Ganze funktioniert?

Die Lebensmittelakademie arbeitet mit vielen erfahrenen Coaches aus den unterschiedlichsten Bereichen zusammen. Sie sagen uns einfach, was Sie sich für Ihren Betrieb wünschen oder in welchen Bereichen Sie Hilfe und/oder Fortbildung benötigen und wir stellen Ihr individuelles Angebot mit den für Ihre Bedürfnisse passenden Expert:innen zusammen. Exklusive Schulungen sind direkt in Ihrem Betrieb oder auch ganz einfach online möglich. Zudem werden diese Angebote von vielen Wirtschaftskammern in den Bundesländern gefördert. Für Fleischer:innen bieten wir außerdem laufend Spezialkurse an. Alle Informationen dazu und noch viele weitere Angebote finden Sie online auf unserer Homepage!

Termine

13. 9., Online

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

20. 9., 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

21. 9., online

LMIV inkl. Na?hrwertkennzeichnung „Theorie und Praxis inkl. Umsetzungs-Check mit eigenen Etiketten!“
Trainer: Simone Nemetz, MA

Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

21. 9., online

Richtige Schnitttechnik – Rind und Schwein

„Mehr Freude beim Fleischverzehr durch korrektes Schneiden!“ Trainer: Josef Fanetbauer

Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

4. 10., online

Verkaufstraining: Denn was man gern macht, macht man gut! „Wir erarbeiten Ihre perso?nlichen Sta?rken fu?r selbstbewussten und freudvollen Verkauf.“ Trainer: Mag. Pamela Mensing

Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

Wir freuen uns, wenn Sie online bei uns vorbeischauen:

www.LMAkademie.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at