

Highlights 2025: Was die Lebensmittelakademie heuer anbieten wird

Das Jahr 2025 bietet eine Menge spannender Chancen: Die Lebensmittelakademie wartet mit vielseitigen Kursen auf, und der 25. Internationale Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren lädt zur Präsentation exzellenter Produkte ein.



Lebensmittelakademie: Vielseitige, interessante und zeitgemäße Kurse für 2025. © Beigestellt

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

Flexible und Individuelle Angebote

Ein besonderer Fokus liegt auf der Ausbildung zum/zur

HygienemanagerIn, die tiefgreifende Einblicke und Expertise vermittelt. Zusätzlich decken Kurse wie **Produkte im Glas** aktuelle Themen ab, die für den Erfolg moderner Betriebe entscheidend sind. Die LMAk bietet sowohl Vor-Ort-Kurse als auch maßgeschneiderte Onlinekurse an, um ortsunabhängige Weiterbildung zu ermöglichen. Individuelle Coaching-Sessions und Betriebsschulungen runden das Angebot ab und bieten den Betrieben die Möglichkeit, ihre MitarbeiterInnen gezielt zu schulen und zu fördern. Profitieren Sie von den Förderungen der Landesinnungen, erstklassigen TrainerInnen und praxisnahen Kursformaten. Für detaillierte Informationen und Anmeldung besuchen Sie [LMAkademie.at](https://lmaakademie.at). Starten Sie 2025 mit neuem Wissen und Innovationen, die Ihr Handwerk voranbringen!

Es geht bald wieder um die Wurst

Ein weiteres Highlight ist der heurige 25. Internationale **Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren** (IFFW), der vom 16. bis 18. September 2025 im **Fleischkompetenzzentrum in Klagenfurt** stattfindet. Dieser renommierte Wettbewerb bietet die ideale Bühne, um hochwertige Produkte ins Rampenlicht zu stellen und Anerkennung zu gewinnen. Die namhafte Expertenjury unter der Leitung von Fleischermeister **Wolfgang Seidl** wird die eingesendeten Produkte fachlich überprüfen. Der umfassende Bewertungsbogen bietet infolgedessen Antworten auf die wichtigen Fragen:

Wo stehe ich mit meiner Qualität?

Wo stehe ich mit meinen Produkten im österreichischen beziehungsweise im internationalen Vergleich?

Gibt es Verbesserungspotenzial?

Die Teilnahmebedingungen und Details zur Anmeldung werden bald bekanntgegeben. Notieren Sie sich diesen Termin und nutzen Sie die Chance, die Vielfalt und Exzellenz Ihrer Fleisch und Wurstwaren zu präsentieren.



Save the Dates

Mit dem umfassenden Kursprogramm der Lebensmittelakademie und dem IFFW bietet 2025 zahlreiche Möglichkeiten für LebensmittelhandwerkerInnen, ihre Expertise zu erweitern und ihr Handwerk zu perfektionieren. Das gesamte Kursangebot finden Sie unter

www.LMAkademie.at/kursangebot.

Eine Übersicht über unser gesamtes Coachingangebot finden Sie hier:

www.LMAkademie.at/coaching-angebot.

Termine

19. 02., online

Produktkalkulation

Wie komme ich zu einem Preis für meine Produkte – richtig kalkulieren ohne Vorkenntnisse! Trainerin: Simona Nemetz, MA

28. 02., BÄKO Linz

Generation Z Chancen im Umgang mit jungen Menschen
Erfolgreiche Zusammenarbeit mit der Generation Z im
Unternehmen Trainerin: Diplompsychologin Annette Furst

11. 03., online

Einschulung in das interaktive Hygienetool

Nutzung des Hygienetools leicht gemacht! Trainerin: DI Katja
Maier

12. 03., online

Allergenschulung

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

19. 03., online

Änderungen im Einwegpfandsystem

Was ändert sich für Ihren Betrieb? Trainerin: Mag. Monika Fiala

02. 04., Berufsschule Linz

Verkaufstraining: Weil es nur einen ersten Eindruck gibt

Wir erarbeiten Schritt für Schritt die wichtigsten Meilensteine
für einen authentischen, selbstbewussten und freudvollen
Verkauf! Trainerin: Mag. Natascha Deák

30. 04., Euratsfeld

Produktfotografie

Ein gelungenes Bild sagt mehr als 1.000 Worte Trainerin: Doris
Schwarz-König

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)