Hygiene ist mehr als Pflicht - Weiterbildung mit Hausverstand

Die Lebensmittelakademie bietet 2025 praxisnahe Hygieneschulungen und Cybersecurity-Coachings für Betriebe. Von guter Hygienepraxis und HACCP über rechtliche Grundlagen bis hin zum Schutz vor Cyberangriffen stärkt das Weiterbildungsprogramm Qualität, Sicherheit und Zukunftsfähigkeit im Fleischerei- und Lebensmittelhandwerk.

© IStock / LMAk

Ein Programm mit Praxisnähe und Hausverstand

Mit dem Kursprogramm 2025 bietet die Lebensmittelakademie praxisorientierte Weiterbildung. Ob neue Techniken oder individuelle Betriebsschulungen ج wir fördern Ihre Weiterentwicklung und bringen frische Impulse in

Ihren Arbeitsalltag. Lassen Sie uns gemeinsam Ihr Handwerk stärken.

Gute Hygienepraxis und HACCP – ein Wissen, das schützt

Am 18. November 2025 lädt die LMAk zu einer Online-Schulung von 14.00 bis 17.30 Uhr ein. Unter dem Motto „Sauberkeit ist kein Zufall" lernen Teilnehmende praxisnah, wie Hygiene im Betriebsalltag funktioniert – ohne die Abläufe zu stören. Auf dem Programm stehen Lebensmittelmikrobiologie, Produkt- und Personalhygiene, Reinigung, Desinfektion, Schädlingsprophylaxe sowie die Grundzüge des HACCP-Systems.
Auch rechtliche Aspekte wie die EU-Lebensmittelhygieneverordnung und die Grundsätze des LMSVG inklusive Dokumentation und Verantwortlichkeiten werden behandelt. Die Schulung leitet Prof. Ing. Helmut Lechner, allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Lebensmittelhygiene.
Mit seiner Erfahrung als Betriebsleiter, Geschäftsführer und Amtssachverständiger vermittelt Helmut Lechner praxisnahes Wissen, das sofort im Betrieb anwendbar ist.

Cyberangriffe immer häufiger – jetzt handeln

Laut einer aktuellen Studie von EY Österreich (OTS, 30. 9. 2025) ist die Bedrohung durch Cyberangriffe für heimische Unternehmen inzwischen Realität: 32 Prozent der österreichischen Betriebe geben an, in den letzten fünf Jahren konkrete Hinweise auf Angriffe gehabt zu haben – ein Anstieg von zehn Prozentpunkten gegenüber dem Vorjahr.
Fast die Hälfte der Entscheiderinnen und Entscheider in Unternehmen aus Österreich ist mittlerweile davon überzeugt, dass ein Cyberangriff nur eine Frage der Zeit ist. Um zu verhindern, dass sensible Kundendaten an die Öffentlichkeit gelangen oder ganze Produktionslinien lahmgelegt werden,

sehen sich viele Unternehmen sogar gezwungen, Lösegeld zu zahlen.
Als Reaktion auf diese Entwicklungen bieten wir ab sofort maßgeschneiderte Coachings im Bereich Cybersecurity an. Geleitet von FH-Prof. DI Robert Kolmhofer, unterstützen die Trainings Unternehmen dabei, die Cybersicherheit als einen festen Bestandteil ihrer Geschäftsstrategie zu verankern, Abwehrmechanismen gezielt zu stärken und proaktiv auf Bedrohungen zu reagieren, bevor Schaden entsteht.

Termine

12. 11., BS Hollabrunn
Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein) ȣMehr Freude beim Fleischverzehr d. korrektes Schneiden.ȣ
Trainer: Mst. Josef Ranetbauer

18. 11., online
Gute Hygienepraxis und HACCP fuȓ den Lebensmittelbereich ȣRechtlich verpflichtende Hygieneschulung gemaß EU-VO Nr. 852/2004 uȫber Lebensmittelhygiene!ȣ Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

13. 01., online
Etiketten fachlich korrekt erstellen
ȣBesser zu fruȟ als zu spaȶ ȩ Probleme vermeidenȣ Trainerin: Simona Nemetz

29. 01., online
Alles, was Recht ist ȩ fit fuȓ die Lebensmittelkontrolle
ȣVorbereitung fuȓ die Lehrabschlusspruȝungȣ Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

17./18. 04., Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt
Alles rund ums Wuȓstel
ȣVorbereitung fuȓ die Lehrabschlusspruȝungȣ Trainer: Peter Suȳsenbacher

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at