

LMAK: Weil man nie auslernt - Weiterbildung für das Handwerk

Die Lebensmittelakademie bietet auch im Wintersemester 2025 wieder praxisnahe Seminare – von Schnitttechnik bis Beho?rdenpraxis. Wissen, das sta?rkt und direkt im Alltag anwendbar ist: Gemeinsam bringen wir Ihr Handwerk weiter!



Weiterbildung im Fleischhandwerk stärkt Fachwissen, optimiert Abläufe und bringt mehr Freude im Alltag. Die Lebensmittelakademie bietet 2025 praxisnahe Kurse wie richtige Schnitttechnik bei Rind und Schwein sowie Tipps für behördliche Kontrollen. © IStock

Im Handwerk ist s wie im Leben: Wer stehen bleibt, verliert den Anschluss. Darum setzt die **Lebensmittelakademie** auch 2025 wieder auf Weiterbildung, die g scheid was bringt. Nicht nur trockene Theorie, sondern vor allem viel Praxis, Tipps aus erster

Hand und eine gesunde Portion Erfahrung direkt zum Mitnehmen in den Arbeitsalltag. Für alle, die ihr Können vertiefen, Abläufe optimieren und gleichzeitig die Freude an der Arbeit hochhalten wollen.

Richtige Schnitttechnik Rind und Schwein

Mehr Freude beim Fleischverzehr durch korrektes Schneiden! das ist nicht nur ein Werbespruch, sondern das Ziel dieses Kurses. Dabei geht es um das exakte Zerlegen von Rind und Schwein, die richtige Benennung der Fleischteile, ihre optimale Verwendung und um Alternativen, mit denen man beim Kunden punktet.

Die Teilnehmenden lernen in der Praxis, wie die Schnittführung nicht nur die Qualität steigert, sondern auch das wirtschaftliche Arbeiten unterstützt. Der Kurs findet am 12. November 2025 in Niederösterreich in der **Berufsschule in Hollabrunn** statt (10.00 - 17.00 Uhr). Buchen geht ausschließlich über info@lmakademie.at und wer will, kann sich auch einen exklusiven Termin für den eigenen Betrieb ausmachen, abgestimmt auf Personenanzahl und individuelle Wünsche.

Behördliche Kontrollen Insidertipps vom Experten

Stolpersteine erkennen, Ärgernisse vermeiden und bei Kontrollen auf der sicheren Seite sein! so lautet das Versprechen dieses Online-seminars. Prof. Ing. Helmut Lechner, allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Lebensmittelhygiene, teilt sein umfangreiches Praxiswissen aus der Lebensmittelproduktion und der Arbeit als Lebensmittelaufsichtsorgan. Die Teilnehmenden erfahren, was Vorschriften wirklich verlangen, wie man sich optimal vorbereitet, souverän kommuniziert und typische Fehler vermeidet. Von den Strukturen der Behörde bis hin zu konkreten Beispielen aus dem Berufsalltag alles wird verständlich und praxisnah erklärt. Der Kurs findet am 23. Oktober

2025 von 14.00 bis 18.00 Uhr online statt.

Fur ein starkes Handwerk

Ob s ums Schneiden geht oder ums sichere Bestehen bei Kontrollen Weiterbildung bringt Sicherheit, starkt das eigene Konnen und macht einfach mehr Freude bei der Arbeit. Infos und Anmeldung unkompliziert unter info@lmakademie.at. Das gesamte Kursangebot finden Sie unter

www.LMAkademie.at/kursangebot.

Eine Übersicht über unser gesamtes Coachingangebot finden Sie unter www.LMAkademie.at/coaching-angebot.

Termine

15. 09., online

Gute Hygienepaxis und HACCP fur den Lebensmittelbereich

Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über

Lebensmittelhygiene!

Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

25. 09., online

Lebensmittelinformationsverordnung inklusive Nährwertkennzeichnung

Aus der Praxis für die Praxis! Das Unverständliche wird verständlich erklärt!

Trainer: Dipl.-HLFL-Ing. Robert Muhlecker

08. 10., online

Etiketten fachlich korrekt erstellen

Besser zu früh als zu spät Probleme vermeiden!

Trainerin: MA Simona Nemetz

15. 10., online

Arbeitsrecht macht s allen RECHT

Wegweiser für Arbeit-geberInnen durch den

Paragrafendschungel!

Trainer: Mag. Walter Bayerl

28. 10., online

Kostenlose Einschulung in das interaktive Hygienetool

Nutzung des Hygienetools leicht gemacht!

Trainerin: DI Katja Maier

03. 04. 11., Linz

Unternehmerseminar Vom Alltag zur
Erfolgsgeschichte.

Trainer: DI Peter Jungmayer, BEd. Erwin He!berger

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at