

LMAk: Weiterbildung für das Handwerk

Mit dem Kursprogramm 2025 bietet die Lebensmittelakademie praxisnahe Weiterbildung – vom individuellen Coaching im Betrieb bis zur kostenlosen Hygieneerschulung. Fachwissen, das direkt im Alltag wirkt.



Ob online, im eigenen Betrieb oder vor Ort bei der LMAk - Ausbildung & Weiterbildung heissen die Zauberworte! © Istock

Mit dem **Kursprogramm 2025** bietet die **Lebensmittelakademie** praxisorientierte Weiterbildung. Ob neue Techniken oder individuelle **Betriebsschulungen** wir fordern Ihre Weiterentwicklung und bringen frische Impulse in Ihren Arbeitsalltag. Lassen Sie uns gemeinsam Ihr Handwerk stärken!

Interne Betriebsschulungen: Weiterbildung, die zu Ihrem Betrieb passt

Stillstand ist Rückschritt gerade im Handwerk. Die Lebensmittelakademie bietet maßgeschneiderte Betriebsschulungen, die exakt auf die Bedürfnisse Ihres Unternehmens und den Arbeitsalltag Ihrer Mitarbeitenden abgestimmt sind. Statt standardisierter Seminare erhalten Sie individuelle Trainings mit konkretem Praxisbezug. Unsere erfahrenen Coaches kommen direkt in Ihren Betrieb, bringen neue Impulse mit und gehen gezielt auf Ihre Fragen und Herausforderungen ein.

Ob Verkaufs-, Hygiene- oder Allergenschulung wir bieten praxisnahe Weiterbildung, die sich direkt am Bedarf Ihres Unternehmens orientiert. Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir Inhalte, die wirklich weiterhelfen. In die Schulungen fließen aktuelle Themen wie neue Techniken, Produktinnovationen oder Qualitätssicherung ein. Dabei wird jede Schulung individuell auf den jeweiligen Betrieb abgestimmt denn beispielsweise im Verkauf gilt: Jeder Betrieb ist anders. Deshalb setzen wir auf persönliche Betreuung, praxisnahe Inhalte und ein Konzept, das sich sofort im Alltag umsetzen lässt. Nutzen Sie die Chance, Ihr Team gezielt weiterzubilden und nachhaltig zu stärken mit einer Betriebsschulung, die individuell auf Sie zugeschnitten ist!

Digital fit in Hygiene: kostenlose Einschulung für das Lebensmittelgewerbe

Das interaktive Hygienetool ist eine digitale Plattform, in der Betriebe die jährlich verpflichtende Hygieneschulung absolvieren können kostenfrei und praxisnah. In der kompakten Einschulung erhalten Teilnehmenden eine klare Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Nutzung des Tools. Neben der Einführung in das Programm gibt es auch Raum für Fragen und Antworten, um individuelle Anliegen rund um das Tool direkt zu klären, wie beispielsweise die Verwaltung der Mitarbeitenden. Ein Angebot, das sich speziell an Betriebe richtet, die Hygieneprozesse effizient und zukunftsorientiert gestalten wollen. Die Einschulung findet online statt.

Termine

04. 06., online

Gute Hygienepaxis und HACCP fur den Lebensmittelbereiche Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 uber Lebensmittelhygiene!
Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

02. 07., online

Einschulung in das interaktive Hygienetool Nutzung des Hygienetools leicht gemacht!
Trainerin: DI Katja Maier

15. 09., online

Gute Hygienepaxis und HACCP fur den Lebensmittelbereiche Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 uber Lebensmittelhygiene! Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

25. 09., online

Lebensmittelinformationsverordnung inkl. Nahrwertkennzeichnung Aus der Praxis fur die Praxis! Das Unverstandliche wird verstandlich erklart!
Trainer: Dipl.-HLFL-Ing. Robert Muhlecker

07. 10., online

Etiketten fachlich korrekt erstellen
Besser zu fruh als zu spat Probleme vermeiden Trainerin: Simona Nemetz MA

03. 11., Linz

UnternehmerInnen-Seminar Führend in die Zukunft
Vom Alltag zur Erfolgsgeschichte. Ein spezielles Seminar
für BetriebsleiterInnen, UnternehmerInnen und GestalterInnen!
Trainer: DI Peter Jungmeier

Interesse geweckt?

Kontaktieren Sie uns gern unter info@LMAkademie.at wir
beraten Sie persönlich.

Das gesamte Kursangebot finden Sie unter [www.
LMAkademie.at/kursangebot](http://www.LMAkademie.at/kursangebot).

Eine Übersicht über das gesamte Angebot finden Sie unter:
www.LMAkademie.at/coaching-angebot.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at