

Wir für Euch: Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für Weiterbildung

Wir für Euch: Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für Weiterbildung. In dynamischen Zeiten ist Weiterbildung im Lebensmittelgewerbe unerlässlich. Die Lebensmittelakademie bietet praxisnahe Kurse, die auf aktuelle Branchenherausforderungen abgestimmt sind. Entdecken Sie jetzt unser Angebot und nehmen Sie Ihre Zukunft in die Hand!



LMAk – Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes

Haben Sie schon das aktuelle Kursangebot der **Lebensmittelakademie** gelesen? Gerade in sich stetig verändernden Zeiten ist es besonders wichtig, dass Sie Ihren Betrieb regelmäßig auf Herz und Nieren überprüfen und sich überlegen, wo es eventuell noch Veränderungs- oder Verbesserungsbedarf für die Zukunft gibt. Gerade die Themen **Lebensmittelkennzeichnung** oder die richtige Auslobung der Produkte sind Bereiche, die sich stetig verändern – deshalb braucht es vor allem hier einen besonders sensiblen Umgang. Gerade in kleinen, bodenständigen Betrieben ist ein Aufeinandertreffen von mehreren Generationen unumgänglich.

Sei es innerhalb der Familien oder unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern prallen unterschiedliche Lebensmodelle und -einstellungen aufeinander. Wie eine gute Zusammenarbeit dennoch funktionieren kann? Als Lebensmittelakademie bieten wir auch hierfür passende Kurse und Coachings an. Gut zu wissen: Es gibt großzügige Förderungen für die gesamten LMAK-Weiterbildungsangebote von allen Wirtschaftskammern in ganz Österreich.



Fünf Kurse zum Spezialpreis

Da es immer wieder dieselben Themen sind, welche die Betriebe beschäftigen, haben wir ein spezielles Paket mit unterschiedlichen Angeboten, geschnürt, die für alle Betriebe des **Lebensmittelgewerbes** geeignet sind – egal, ob Neuling oder alter Hase. Angeboten werden fünf Kurse zum Spezialpreis! Unser Spezialangebot beinhaltet folgende Kurse: Basics der **Unternehmensgründung**, Crashkurs **Social Media**, Gute **Hygienepaxis** und HACCP für den Lebensmittelbereich, Grundlagen der Produktkalkulation und **Etiketten** fachlich korrekt erstellen. Gemeinsam bilden sie eine fundierte Grundlage, auf der man aufbauen kann. Für unsere

Lebensmittelhandwerkerinnen und -handwerker bieten wir laufend Spezialkurse an. Ein besonderes Highlight unseres Angebots sind unsere maßgeschneiderten Betriebsschulungen und Coachings. Diese werden direkt an die individuellen Bedürfnisse des Betriebs angepasst. Sie teilen uns einfach mit, in welchen Bereichen Sie Unterstützung benötigen, und wir erstellen ein passendes Angebot. Exklusive Schulungen sind direkt in Ihrem Betrieb oder auch ganz einfach online möglich.

Screenshot Screenshot

Kurs auswählen und buchen

Die Kursbuchung bei uns ist ganz einfach: Auf der Homepage registrieren, Kurs auswählen und buchen! Alle Informationen dazu und noch viele weitere Angebote finden Sie online auf unserer Homepage! Das Team der Lebensmittelakademie steht Ihnen jederzeit per E-Mail an info@LMAkademie.at oder unter der Telefonnummer +43 677/ 637 453 44 zur Verfügung und ist bemüht Ihre Fragen und Anliegen so schnell wie möglich zu lösen!

Alle Infos: [www. LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at)

Termine

17. & 24. 4., Klagenfurt Verkaufsförderung für Fleischer- Fachverkäufer:innen in 2 Modulen Kund:innen und Vitrine entscheiden über den Verkaufserfolg
Trainer: Gregor Markowitsch

15. 5., Klagenfurt Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein) Mehr Freude beim Fleischverzehr durch korrektes Schneiden! Trainer: Gregor Markowitsch

1.6., online Lebensmittelinformationsverordnung- Umsetzungshilfe Crashkurs Etiketten Wie sieht ein richtiges Etikett aus und wo finde ich diese Informationen?
Trainerin: Simona Nemetz MA

6. 6., online Gute Hygienepaxis und HACCP im Lebensmittelbereich Rechtlich verpflichtende

Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über
Lebensmittelhygiene!

Trainer: Ing. Helmut Lechner

18. 6., online Änderungen durch das Einwegpfand
Start in eine nachhaltige Zukunft Einwegpfand kleiner
Wert, große Wirkung

Trainerin: Monika Fiala

19. 9., online Grundlagen der Produktkalkulation
Bierdeckel Rechnung

Trainerin: Simona Nemetz MA

26. 9., online Crashkurs Social Media Social Media für
Gründerinnen & Gründer

Trainerin: Natascha Szakusits MA

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at