

INGESA²⁰¹⁸

Die Lebensmittelakademie des österreichischen
Gewerbes stellt sich vor



Wir holen Ihr Handwerk ins Rampenlicht!

www.LMAkademie.at



Julia Kranawetter
Eventmanagerin und
Projektassistentz

Mag.^a Pamela Mensing
Geschäftsführung und
Coach

Spezialität:

- Effizienz & Nervenstärke
- Schnittstellenmanagement zu PR, Kreativwirtschaft, Kunst und Kultur

Spezialität:

- Querdenken & Vernetzen
- Entwicklung und Umsetzung von Projekten, Coachings und Workshops



Wir holen Ihr Handwerk ins Rampenlicht!

www.LMAkademie.at

UNSER GANZHEITLICHER ANSATZ FÜRS LEBENSMITTELGEWERBE



Wir holen Ihr Handwerk ins Rampenlicht!

www.LMAkademie.at

MEISTGEBUCHT AUS UNSEREM ANGEBOT



Wir holen Ihr Handwerk ins Rampenlicht!

www.LMAkademie.at

DSGVO: „SETZ’MA UNS ZAMM UND SETZ’MAS UM!“

- Sie haben Vorträge gehört, KollegInnen gefragt, gegoogelt, Vorlagen runtergeladen ... **und wissen noch immer nicht, wie Sie die DSGVO in Ihrem Handwerksbetrieb umsetzen sollen?**
- Vermissen Sie umfassende, praxisrelevante Erklärungen, die sich **exakt auf Ihren Betriebsalltag und Ihre Problemstellungen** beziehen?
- Dann bewerben Sie sich für **unsere geförderte Vor-Ort-Hilfe bei der Umsetzung!** Hier können Sie vertrauliche Fragen stellen, die man bei Vorträgen nicht fragen würde. Sie bekommen persönliche und kompetente Betreuung. Es wird nicht nur Information vermittelt, sondern man lernt, sich in der Materie sicher zu fühlen! Und das Schönste: **Sehr viele DSGVO-Aufgaben werden gleich beim Coaching erledigt!**



„ALLES WAS RECHT IST!!!“

WAS DIE BEHÖRDE (NICHT) DARF UND WAS WIR (NICHT) MÜSSEN
DENN WIR HABEN MEHR RECHTE, ALS WIR GLAUBEN!



IHR TRAINER:
Ing. Helmut Lechner
Allgemein beeideter und
gerichtlich zertifizierter
Sachverständiger für
Lebensmittelhygiene

Zielgruppe:

UnternehmerInnen im Lebensmittelgewerbe

MitarbeiterInnen in Verantwortungspositionen

Kammerangestellte mit Beratungsauftrag

Inhalte:

Rechtslage, Kommunikationsskills, Social Skills

Ziele:

Vermittlung von Grundlagen der rechtlich verpflichtenden
hygienischen Verhaltensweise in der Lebensmittelproduktion

Möglichkeiten zur Durchsetzung durch die Behörde

Chancengleichheit durch Wissen

§

?!?

§..

?!?

§

§§

?!!

§

WIR HOLEN IHR HANDWERK INS RAMPENLICHT!

„Wir holen Ihr Handwerk ins Rampenlicht!“

KONTAKT

Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes

Wiedner Hauptstr. 63, 1045 Wien

Tel: 05 90 900-3634, Fax: 01 504-3613,

Email: LM-akademie@wko.at

UID-Nr. ATU57270116, ZVR 502101752

www.facebook.com/Lebensmittelakademie/
www.lmakademie.at/newsletter.html



Wir holen Ihr Handwerk ins Rampenlicht!

www.LMAkademie.at