



Seminarkatalog für das Lebensmittelgewerbe

KURSPROGRAMM 2024, ÖSTERREICHWEIT

Bäcker
Fleischer
Konditoren
Müller und
Mischfuttererzeuger
Nahrungs- und
Genussmittelgewerbe

Vorwort

Liebe Lebensmittelhandwerkerinnen
und Lebensmittelhandwerker!

In den vergangenen Jahren ist das Lebensmittelhandwerk wieder verstärkt in den Fokus der Menschen gerückt. Herkunft, Herstellung und Vermarktung sind zentrale Werte geworden, die immer mehr in die Kaufentscheidung mit einfließen. Genau darin liegen eure Stärke und Unverwechselbarkeit. Andererseits haben euch die vergangenen Jahre auch vor große Herausforderungen gestellt, die Entwicklungen der jüngsten Vergangenheit sorgen für Verschiebungen am Markt: zum Beispiel die Preise für Energie, die Verfügbarkeit von Rohstoffen und die daraus resultierenden Produktionskosten. Nun gilt es, scharf zu kalkulieren, die unternehmerische Strategie auf den Prüfstand zu stellen und sich der eigenen Stärken bewusst zu werden. Die gute Nachricht ist: ihr müsst diesen Prozess nicht alleine starten und durchlaufen. Im Gegenteil, gerade jetzt könnt ihr von den Service- und Beratungsleistungen der Lebensmittelakademie profitieren. Denn wir unterstützen euch auf vielfältige Weise dabei, eure Marktposition auf- und auszubauen, indem ihr euren Kundinnen und Kunden nur das Beste bietet – eure Services, eure Produkte und euer umfangreiches Wissen darüber.

Im aktuellen Seminarkatalog findet ihr das Kursprogramm für das Jahr 2024 der Lebensmittelakademie, einem Verein der Landesinnungen und der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe. Dieses Programm beinhaltet ein breit gefächertes und vielseitiges Angebot an branchenspezifischen Aus- und Weiterbildungen für euch als Unternehmerinnen oder Unternehmer, aber auch für eure Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Kurse und Kursinhalte zielen darauf ab, auf die aktuellen Anforderungen des „daily business“ vorzubereiten – und zwar in jeder erdenklichen Hinsicht.

So wie sich der Markt weiterentwickelt, entwickeln wir für euch unsere Aus- und Weiterbildungsangebote der Lebensmittelakademie laufend weiter. Es hat sich die Wissensvermittlung in den Online-Kursen (vor allem in hektischen Zeiten) bewährt, denn An- und Abreise entfallen und die Teilnahme ist direkt vom eigenen Arbeitsplatz aus möglich. Darüber hinaus bieten wir auch heuer wieder die Möglichkeit an, Betriebsschulungen in eurer Region oder in eurem eigenen Betrieb abzuhalten, wahlweise mit den vorgegebenen oder auf eure

unternehmerischen Anforderungen abgestimmten Inhalte. Wie das geht? Ganz einfach: ihr bestimmt Datum, Uhrzeit, Thema, Kurslänge, Teilnehmeranzahl und Setting – und wir erstellen ein maßgeschneidertes Angebot für euch.



Die Kurse der Lebensmittelakademie sind von den jeweiligen Landesinnungen gefördert und somit eine Serviceleistung für die Mitgliedsbetriebe. Darüber hinaus verstehen sich Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen auch als Investition, die sich auf mehrfache Weise bezahlt machen: einerseits sind sämtliche Angebote in diesem Kursprogramm als gewinnmindernde Betriebsausgaben steuerlich absetzbar, andererseits ist Wissen immer auch geistiges Kapital mit Bestand. Diese Aspekte sind ein wesentlicher Bestandteil für eine erfolgreiche, zielgerichtete Zukunft – in diesem Sinne freuen wir uns auf eure Anmeldungen und eure Teilnahme!

Euer Team der Lebensmittelakademie

Anfragen, Feedback und Kontaktaufnahme:

-  www.LMAkademie.at
- oder Instagram-Account
-  [@lebensmittelakademie](https://www.instagram.com/lebensmittelakademie)
- oder Facebook-Account
-  www.facebook.com/Lebensmittelakademie/
- oder LinkedIn-Account
-  [Lebensmittelakademie](https://www.linkedin.com/company/lebensmittelakademie)
des österreichischen Gewerbes

Anfragen, Feedback und Kontaktaufnahme:

-  +43 677 637 453 44
-  info@LMAkademie.at





**KomMR Johann Ehrenberger,
LIM Niederösterreich**

„Fachwissen ist wieder gefragt! Denn immer mehr Kundinnen und Kunden fragen gezielt nach der Herkunft, der Art

der Verarbeitung, den Möglichkeiten der Zubereitung und den Inhaltsstoffen unserer Produkte. Das Kursangebot der Lebensmittelakademie vermittelt entsprechendes Know-how, um solche Anfragen fachgerecht zu beantworten. Punkten Sie durch Servicestärke!“



**Martin Franz Vallant,
LIM Kärnten**

„Weiterbildung sichert die Zukunft Ihres Unternehmens. Daher unterstützen wir von der Landesinnung Kärnten das Aus- und Weiterbildungsangebot der Lebensmittelakademie.“



**Wolfgang Fitz,
LIM Vorarlberg**

„Es ist sehr wichtig für unsere Betriebe, die Möglichkeit zu haben, sich auf verschiedensten Gebieten weiterzubilden.

Hierzu bietet die Lebensmittelakademie mit ihrem umfangreichen Kursprogramm die besten Voraussetzungen.“



**Otto Andreas Filippi,
LIM Salzburg**

„Weiterbildung gilt als der Schlüssel zum Erfolg. Die LMAk bietet praxisingerechte Schulungen, die Know-how

für den Betriebsalltag vermitteln und auf die effiziente Umsetzung von Erfolgsmaßnahmen ausgerichtet sind. Ob praxisnahe Workshops, Trainings, Coachings – es ist für alle etwas dabei. Viel Freude beim Durchblättern!“



**Thomas Franz Hatwagner,
LIM Burgenland**

„Weiterbildung sichert die Qualität unserer Leistungen und damit unserer Produkte. Wir sind froh, unseren Unternehmen eine gute Weiterbildungsmöglichkeit zu einem fairen Preis anbieten zu können. Nutzen Sie das umfangreiche Kursangebot der Lebensmittelakademie!“



**MMSt. Reinhard Honeder,
LIM Oberösterreich**

„Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist (H. Ford).

Aus Getriebenheit und Stress kommen wir oft nicht zu den Dingen, die uns klar unterscheiden vom vielfältigen Wettbewerb. Um nachhaltig und messbar Erfolg zu haben, braucht es stetig Weiterbildung in vielen Bereichen.“



**KomMR Josef Angelmayer,
LIM Wien**

„Die zunehmende Unübersichtlichkeit der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen bedarf immer häufiger Spezialisten, die das rechtliche mit dem lebensmitteltechnologischen Wissen verbinden können. Die LMAk ist dafür eine geeignete Anlaufstelle.“



**Georg Schuler,
LIM Tirol**

„Die LMAk ergänzt das Angebot der Wirtschaftskammer Tirol für moderne, erfolgreiche und zukunftsorientierte Tiroler

Betriebe der Lebensmittelgewerbe. Intention und Zweck sind die Förderung professionellen Arbeitens sowie Wissenserweiterung und Arbeitserleichterung unter Berücksichtigung aktueller Standards und Verordnungen.“



**Ing. Josef Moßhammer,
LIM Steiermark**

„Ein auf die Bedürfnisse des Lebensmittelgewerbes zugeschnittenes Angebot von Kursen, Workshops & Co. zu

den unterschiedlichsten fachlichen und unternehmerischen Fragestellungen: Damit trifft die Lebensmittelakademie den Nerv der Zeit und unterstützt unsere Mitglieder dabei, sich im Wettbewerb zu behaupten.“

**„Wissen ist ein Schatz,
der seinen Besitzer überallhin begleitet.“**

Chinesisches Sprichwort

Veränderungen für sich nutzen

Globale Veränderungen machen sich verstärkt in unserem (Arbeits-) Alltag bemerkbar. In jüngster Vergangenheit sind es geopolitische Entwicklungen, die weite Kreise ziehen und auch direkte Auswirkungen auf die Produktionskette österreichischer Betriebe haben. Produzenten und Vertrieb sind teilweise unmittelbar betroffen. Bestimmte Rohstoffe sind kaum oder gar nicht mehr erhältlich. Die Preise für Strom, Gas und Treibstoffe steigen. Neue Steuern, Abgaben und Vorgaben erschweren zusätzlich das Alltagsgeschäft. Gleichzeitig reagieren die Kundinnen und Kunden deutlich sensibler gegenüber Preisschwankungen. Die Aufgabe der Lebensmittelakademie ist es allerdings nicht, die aktuelle Entwicklung zu bewerten oder womöglich zu resignieren. Im Gegenteil, unsere Aufgabe ist es, mit entsprechenden Inhalten, Kursen und Ausbildungsmaßnahmen dafür zu sorgen, dass ihr die Herausforderungen unserer Zeit bestmöglich meistert und zu eurem Vorteil nutzt.

„Unser Handwerk ist euer Handwerk“ – so lautet das Motto der Lebensmittelakademie. Jeder einzelne in diesem Kursprogramm 2024 angebotene Kurs spiegelt diese Ausrichtung wider. Das breite Spektrum an Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen richtet sich dabei an alle Mitgliedsbetriebe, vom EPU bis zum Filialbetrieb mit vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, vom neu gegründeten Shop bis hin zum alteingesessenen Geschäft

mit langer Tradition. Denn unabhängig von Gründungsjahr oder Betriebsgröße haben alle Marktteilnehmer fortlaufend mit denselben Herausforderungen zu tun: der Standortbestimmung, der Betriebsführung, der Weiterentwicklung, dem Umgang mit Angestellten, der Eingrenzung von Zielgruppen, der Optimierung des Sortiments sowie der Positionierung im Marktumfeld.

Die Trainerinnen und Trainer der Lebensmittelakademie haben es sich zum Ziel gesetzt, die Lehrinhalte ihrer Kurse möglichst praxisnah aufzubereiten und zu vermitteln. Die Themenfelder sind dabei bewusst breit aufgestellt, um die Leistungsbereiche der Mitgliedsbetriebe bestmöglich abzudecken. Selbstverständlich stehen die Expertinnen und Experten auch für konkrete Anfragen als kompetente Ansprechpartner zur Verfügung. Es ist möglich – und in speziellen Bereichen sogar ratsam – thematisch abgestimmte Coachings sowie individuelle Betriebsschulungen, die wahlweise direkt bei euch im Betrieb oder online abgehalten werden können, zu buchen. Auf diese Weise lassen sich direkt mit dem eigenen Team ganz gezielt Inhalte vermitteln, Lösungen erarbeiten und Strategien entwickeln.

Ihr seht: die aktuelle Situation stellt uns nicht nur vor Herausforderungen – sie eröffnet gleichzeitig auch Möglichkeiten und Chancen. Nutzt die Gelegenheit, euch weiterzuentwickeln, abzuheben, zu spezialisieren oder vielleicht sogar neu zu erfinden. Wir unterstützen euch gerne dabei!

Kursbesucher von LMAK-Kursen sagen:

**„Vortragende sehr kompetent.
Vermittelt die Inhalte auch sehr
realitätsnahe. Fachlich einfach TOP!“**

**„War Hammer! In Zukunft
werden wir bestimmt mehr
Leute aus unserem Betrieb
schicken!“**

**„Vielen Dank für diesen informativen und praxisnahen
Onlinekurs. Sehr empfehlenswert!“**

**„Die drei Stunden Zeitaufwand haben
sich gelohnt, um wieder up to date in
der Hygienepraxis zu sein. Danke für
die flotten Erfahrungsberichte und die
Kompetenz!“**

**„Toller Kurs, kompakt das
Wichtigste vermittelt, Kursleiterin
überzeugte mit viel Fachwissen!“**



Theoretische Fortbildungen und Praxiskurse

06

Theoretische Fortbildungen und Praxiskurse

Betriebswirtschaft & EDV	08
Recht & Verordnungen	08-10
Marketing & Verkauf	11

Spezielle Ausbildung

Neueinsteigerpaket	12
HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich	13

Betriebsinterne Weiterbildung

Betriebsinterne Coachings	14
Betriebsschulungen	15

Das Team der Lebensmittelakademie

Coaches	16-17
Mitarbeiterinnen der LMAk	17



Praxiskurse und theoretische Fortbildungen speziell für den Berufszweig der Fleischer

18

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen	20-21
--	-------



Praxiskurse und theoretische Fortbildungen speziell für die Berufszweige der Bäcker und Konditoren

22

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen	24-25
--	-------

Lebensmittelgewerbe:

Tatsächlich „mitten im Leben“ stehen

Die Betriebe des Lebensmittelgewerbes stehen wortwörtlich in der „Lebensmitte“ ihrer Kundinnen und Kunden. Ihre Produkte sind fester Bestandteil des Alltags – beim Frühstück, Mittagessen, Abendessen und geselligem Beisammensein mit Familie und Freunden. Denn die Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller und Mischfuttererzeuger sowie die Nahrungs- und Genussmittelgewerbe erzeugen und liefern jene Köstlichkeiten, für die Österreich so berühmt ist.

Im Zuge des breit aufgestellten Kursangebots vermitteln unsere Coaches praktisches Know-how zur unternehmerischen Weiterentwicklung eures Betriebs. Die Aus- und Weiterbildungen decken Themenfelder wie Betriebswirtschaft, Arbeitsrecht, Marketing, Hygienevorschriften, Zertifizierungen uvm. ab. Selbstverständlich behandeln wir auch die aktuellsten Entwicklungen am Arbeitsmarkt wie die Pläne für eine 4-Tage-Woche, den allgemeinen Mangel an Fachpersonal, interne Evaluierungen sowie die Organisation interner Kommunikation.

„Unser Handwerk ist euer Handwerk“ bedeutet also, dass sich die Kurse der Lebensmittelakademie nach den tatsächlichen Anforderungen und Anliegen der Betriebe richten. Die Vor-Ort-Kurse bieten Gelegenheit, aus dem gewohnten Umfeld auszubrechen und sich unmittelbar mit Teilnehmerinnen und Teilnehmern auszutauschen. Die Online-Kurse erlauben es, sich direkt vom Arbeitsplatz aus ohne jegliche Anfahrt einzuloggen und die Lehrinhalte hochkonzentriert vermittelt zu bekommen. Auf Anfrage stellt das Team der Lebensmittelakademie auch maßgeschneiderte Betriebsschulungen zusammen, die auf individuelle unternehmerische Anforderungen abgestimmt sind.

Unser Tipp: Nutzt die Möglichkeiten, die euch das vorliegende Kursprogramm 2024 bietet, um euer Unternehmen zielgerichtet zukunftsfit aufzustellen. Wir freuen uns auf eure Anfrage und Buchung!





Theoretische Fortbildungen und Praxiskurse

Kursangebote
in ganz Österreich

Betriebsinterne
Weiterbildungen



Betriebswirtschaft & EDV



Personalkosten

„Was kosten MitarbeiterInnen wirklich? Wie berechne ich eine Leistungsstunde und was muss ich sonst noch zu dem Thema wissen?“

 **25.01.2024** / 09:00-12:00 /  **ONLINE** € Förderung der Landesinnungen Coach: **Simona Nemetz**

Termin folgt / Steiermark € Förderung der Landesinnungen

 **3 UE**  **8-15** TeilnehmerInnen  **EUR 142,50** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Produktkalkulation

„Wie komme ich zu einem Preis für meine Produkte? Richtig kalkulieren ohne weitere Vorkenntnisse.“

 **31.01.2024** / 13:00-16:00 /  **ONLINE** € Förderung der Landesinnungen Coach: **Simona Nemetz**

Termin folgt / Steiermark € Förderung der Landesinnungen

 **3 UE**  **8-15** TeilnehmerInnen  **EUR 142,50** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Betriebsplanung

„Plant euer nächstes Jahr in Zahlen und in Fakten!“

 **28.02.2024** / 13:00-18:00 /  **ONLINE** € Förderung der Landesinnungen Coach: **Simona Nemetz**

 **5 UE**  **8-15** TeilnehmerInnen  **EUR 237,50** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Recht & Verordnungen



Lebensmittelinformationsverordnung-Umsetzungshilfe – Crashkurs Etiketten

„Wie sieht ein richtiges Etikett aus und wo finde ich diese Informationen?“

 **04.06.2024** / 14:00-16:30 /  **ONLINE** € Förderung der Landesinnungen Coach: **Simona Nemetz**

 **2,5 UE**  **8-18** TeilnehmerInnen  **EUR 118,75** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Nähere Informationen, Anmeldeunterlagen und Aktualisierungen zu den einzelnen Kursen findet ihr auf unserer Homepage: www.LMAkademie.at/termine.html

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Ihr könnt jederzeit den für euch besten Termin und Kursstandort wählen.
* Der angegebene Preis gilt nur für Unternehmen des Lebensmittelgewerbes (Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller & Mischfutterbetriebe, Nahrungs- und Genussmittel).
Für alle anderen TeilnehmerInnen (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 12,50 pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

** € **Förderungen der Landesinnungen** für alle TeilnehmerInnen* aus dem jeweiligen Bundesland auf den Bruttobetrag. Für Mitglieder der Landesinnungen Wien und OÖ gibt es Förderungen gemäß den Förderrichtlinien – bitte um direkte Kontaktaufnahme mit eurer Landesinnung.



- € **NÖ Online-Kurse -75 EUR, Vor-Ort-Kurse -140 EUR** | € **S Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse bis zu -50 % vom Nettobetrag**
- € **K Online-Kurse -60 EUR, Vor-Ort-Kurse -120 EUR** (ausgenommen Hygieneschulungen) | € **B Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse -100 EUR**
- € **V Online-Kurse -100 EUR für die ersten 5 TeilnehmerInnen, Vor-Ort-Kurse -100 EUR für die ersten 10 TeilnehmerInnen**
- € **Stmk Online-Kurse -50 EUR, Förderung für Vor-Ort-Kurse möglich** | € **T Online-Kurse -70 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR**

Recht & Verordnungen



Lebensmittelinformationsverordnung inkl. Nährwertkennzeichnung

„Aus der Praxis – für die Praxis! Das Unverständliche wird verständlich erklärt!“

	07.02.2024 / 13:00-18:00 / Berufsschule Linz	€ Förderung der Landesinnungen	Coach: Robert Mühlecker
	27.02.2024 / 13:00-18:00 / WK NÖ, St. Pölten	€ Förderung der Landesinnungen	
	25.09.2024 / 13:00-18:00 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	



5 UE

8-18
TeilnehmerInnen

EUR 237,50 Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Allergenschulung

„Versteht, was in euren Produkten steckt!“

	29.02.2024 / 17:00-18:30 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	Coach: Simona Nemetz
	23.10.2024 / 13:00-14:30 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	



1,5 UE

9-18
TeilnehmerInnen

EUR 71,25 Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Behördliche Kontrollen – Insidertips vom Experten

„Stolpersteine erkennen, Ärgernisse vermeiden und bei Kontrollen auf der sicheren Seite sein!“

	03.10.2024 / 14:00-18:00 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	Coach: Helmut Lechner
--	---	--------------------------------	---------------------------------









4 UE

8-15
TeilnehmerInnen

EUR 190,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Gute Hygienepraxis und HACCP für den Lebensmittelbereich

„Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene!“

	01.02.2024 / 14:00-17:30 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	Coach: Helmut Lechner
	20.02.2024 / 14:00-17:30 / WK NÖ, St. Pölten	€ Förderung der Landesinnungen	
	04.04.2024 / 14:00-17:30 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	
	06.06.2024 / 14:00-17:30 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	
	12.09.2024 / 14:00-17:30 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	
	07.11.2024 / 14:00-17:30 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	



3,5 UE

8-15
TeilnehmerInnen

EUR 166,25 Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen (ausgenommen Kärnten)



Hier geht es zum
Online-Hygienetool!



Recht & Verordnungen



Arbeitsrecht macht's allen RECHT

„Wegweiser für ArbeitgeberInnen durch den Paragraphenschungel!“



12.03.2024 / 13:00-17:00 / ONLINE

€ Förderung der Landesinnungen

Coach:
Walter Bayerl



4 UE



8-15
TeilnehmerInnen



EUR 190,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Nutrition and Health Claims – Novel Foods

„Die Basics verstehen und anwenden lernen!“



15.10.2024 / 14:00-17:00 / ONLINE

€ Förderung der Landesinnungen

Coach:
Clemens Meissl



3 UE



8-18
TeilnehmerInnen



EUR 142,50 Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Änderungen durch das Einwegpfand – Start in eine nachhaltige Zukunft

„Einwegpfand – kleiner Wert, große Wirkung!“



18.06.2024 / 10:00-11:30 / ONLINE

€ Förderung der Landesinnungen

Coach:
Monika Fiala



1,5 UE



8-30
TeilnehmerInnen



Kostenlos für Mitglieder durch Förderung der Landesinnungen
ansonsten netto EUR 50,-

12.09.2024 / 10:00-11:30 / ONLINE

€ Förderung der Landesinnungen

Krisensicher in die Zukunft – Nachhaltigkeitsmanagement im Lebensmittelbetrieb

„Tips aus der Praxis für mehr Nachhaltigkeit und Effizienz im Betrieb!“



09.04.2024 / 14:00-16:00 / ONLINE

€ Förderung der Landesinnungen

Coach:
Matthias Slatner



2 UE



8-18
TeilnehmerInnen



EUR 95,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Nähere Informationen, Anmeldeunterlagen und Aktualisierungen zu den einzelnen Kursen findet ihr auf unserer Homepage: www.LMAkademie.at/termine.html

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Ihr könnt jederzeit den für euch besten Termin und Kursstandort wählen.

* Der angegebene Preis gilt nur für Unternehmen des Lebensmittelgewerbes (Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller & Mischfutterbetriebe, Nahrungs- und Genussmittel).

Für alle anderen TeilnehmerInnen (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 12,50 pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

** € Förderungen der Landesinnungen für alle TeilnehmerInnen* aus dem jeweiligen Bundesland auf den Bruttobetrag. Für Mitglieder der Landesinnungen Wien und OÖ gibt es Förderungen gemäß den Förderrichtlinien – bitte um direkte Kontaktaufnahme mit eurer Landesinnung.

€ NÖ Online-Kurse -75 EUR, Vor-Ort-Kurse -140 EUR | € S Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse bis zu -50 % vom Nettobetrag

€ K Online-Kurse -60 EUR, Vor-Ort-Kurse -120 EUR | € B Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse -100 EUR

€ V Online-Kurse -100 EUR für die ersten 5 TeilnehmerInnen, Vor-Ort-Kurse -100 EUR für die ersten 10 TeilnehmerInnen





€ Stmk Online-Kurse -50 EUR, Förderung für Vor-Ort-Kurse möglich | € T Online-Kurse -70 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR

Marketing & Verkauf



Verkaufstraining: Weil es nur einen ersten Eindruck gibt

„Wir erarbeiten Schritt für Schritt die wichtigsten Meilensteine für einen authentischen, selbstbewussten und freudvollen Verkauf!“

	30.01.2024 / 14:00–17:00 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	Coaches: Natascha & Alexander Deák
	Termin folgt / Steiermark	€ Förderung der Landesinnungen	
	3 UE		8 TeilnehmerInnen
			EUR 142,50 Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen





Online-Recruiting – Personalsuche leicht gemacht

„MitarbeiterInnen über die richtigen Online-Kanäle finden!“

	07.03.2024 / 14:00–17:00 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	Coach: Natascha Szakusits
	3 UE		8–15 TeilnehmerInnen
			EUR 142,50 Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen




Sensorikgrundlagen

„Eintauchen in die Welt des Geschmacks:
Ihr lernt unter anderem professionelle Verkostungen selbst durchzuführen.“

	06.03.2024 / 13:00–17:00 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	Coach: Elisabeth Buchinger
	Termin folgt / Steiermark	€ Förderung der Landesinnungen	
	4 UE		8–18 TeilnehmerInnen
			EUR 190,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen

Sensoriksprache

„Wie kann ich meine Produkte mit der richtigen Sprache möglichst schmackhaft präsentieren?“

	13.11.2024 / 13:00–17:00 /  ONLINE	€ Förderung der Landesinnungen	Coach: Elisabeth Buchinger
	Termin folgt / Steiermark	€ Förderung der Landesinnungen	
	4 UE		8–18 TeilnehmerInnen
			EUR 190,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen



Unbedingt beachten:
Wir aktualisieren auf unserer
Homepage laufend das Kurs-
angebot und weitere Termine!



Spezielle Angebote



Neueinsteigerpaket

Das Neueinsteigerpaket besteht aus unterschiedlichen Kursen und wurde speziell für NeueinsteigerInnen in das Lebensmittelgewerbe entwickelt, um euch zu einem erfolgreichen Start zu verhelfen.

Es handelt sich um einen vergünstigten Paketpreis, welcher alle 5 Kurse inkludiert.

Gerne könnt ihr die Kurse auch einzeln buchen – diese findet ihr auf unserer Homepage.



2024 / ONLINE

€ Förderung der Landesinnungen



EUR 650,- pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen



15 UE



8-15
TeilnehmerInnen

(Rechtliche) Basics der Unternehmensgründung

05.03.2024 / 13:00–16:00

09.10.2024 / 09:00–12:00

3 UE

Coach: **Petra Haslinger**

Gute Hygienepraxis und HACCP für den Lebensmittelbereich

Termin wählbar

3,5 UE

Coach: **Helmut Lechner**

Grundlagen der Preiskalkulation

19.09.2024 / 17:00–18:30

1,5 UE

Coach: **Simona Nemetz**

Crashkurs Social-Media

26.09.2024 / 09:00–12:00

3 UE

Coach: **Natascha Szakusits**

Etiketten fachlich korrekt erstellen

01.10.2024 / 13:00–17:00

4 UE

Coach: **Simona Nemetz**

Etikettencheck



Termine
frei wählbar

Coach: **Simona Nemetz**

1 Etikette EUR 79,-

5 Etiketten EUR 300,-

10 Etiketten EUR 300,-

Preise exkl. 20 % USt.
Förderungen im Detail siehe Website



Hier findet ihr unsere
Infobroschüre für
GewerbeinsteigerInnen
in das Nahrungs- und
Genussmittelgewerbe!

Nähere Informationen, Anmeldeunterlagen und Aktualisierungen zu den einzelnen Kursen findet ihr auf unserer Homepage: www.LMAkademie.at/termine.html

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Ihr könnt jederzeit den für euch besten Termin und Kursstandort wählen.

* Der angegebene Preis gilt nur für Unternehmen des Lebensmittelgewerbes (Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller & Mischfutterbetriebe, Nahrungs- und Genussmittel).

Für alle anderen TeilnehmerInnen (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 12,50 pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

** € Förderungen der Landesinnungen für alle TeilnehmerInnen* aus dem jeweiligen Bundesland auf den Bruttobetrag. Für Mitglieder der Landesinnungen Wien und OÖ gibt es Förderungen gemäß den Förderrichtlinien – bitte um direkte Kontaktaufnahme mit eurer Landesinnung.

€ NÖ Online-Kurse -75 EUR, Vor-Ort-Kurse -140 EUR, 1 Etikette kostenlos (exkl. USt.) | € S Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse bis zu -50% vom Nettobetrag | € K Online-Kurse -60 EUR, Vor-Ort-Kurse -120 EUR | € B Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse -100 EUR

€ V Online-Kurse -100 EUR für die ersten 5 TeilnehmerInnen, Vor-Ort-Kurse -100 EUR für die ersten 10 TeilnehmerInnen

€ Stmk Online-Kurse -50 EUR, Förderung für Vor-Ort-Kurse möglich | € T Online-Kurse -70 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR

Spezielle Angebote



Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich (nur gesamt buchbar)



Frühjahr 2024 / Haus der Lebensmittelinnung Wien

Lehrgangsteiler: **Helmut Lechner**



96 UE



8-15
TeilnehmerInnen



EUR 1.490,-
pro Person (inkl. 20 % USt.)

Modul 1: Rechtliche Grundlagen

04.-07.03.2024 / 13:00-17:00

16 UE

Coach: **Helmut Lechner**

Modul 2: Mikrobiologische Grundlagen

11.-14.03.2024 / 13:00-17:00

16 UE

Coach: **Maria Safer**

Modul 3: Schädlingskontrolle

18.-21.03.2024 / 13:00-17:00

16 UE

Coach: **Marianne Jäger**

Modul 4: Reinigung und Desinfektion

25.-28.03.2024 / 13:00-17:00

16 UE

Coach: **Andreas Flaschner**

Modul 5: Gute Hygienepraxis

02.-05.04.2024 / 13:00-17:00

16 UE

Coach: **Franz Fortacz**

Modul 6: HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

08.-11.04.2024 / 13:00-17:00

16 UE

Coach: **Helmut Lechner**

Schriftliche und mündliche Prüfung: **23. und 30.04.2024**



Betriebsinterne Coachings



Die betriebsinternen Coachings der Lebensmittelakademie bieten Weiterbildung in einem vertrauten und vertraulichen Umfeld – direkt in eurem Betrieb oder auch online. Jedes Coaching ist so einzigartig wie euer Unternehmen: Die Coaches der LMAK arbeiten mit alltagspraktischen Beispielen, mit den typischen Bedarfsfeldern aus eurem Betrieb.



COACHING: EUR 300,- + Reisekosten (exkl. 20 % USt.) (für euer 1. Coaching im Jahr 2024) bei Förderung durch eure Landesinnung (ansonsten netto EUR 700,- + Reisekosten). Jede weitere Stunde bei diesem Coaching wird mit netto EUR 110,- veranschlagt.



Termine **nach Vereinbarung** in eurem **Betrieb** oder **ONLINE**



je **3 UE**



1-5 TeilnehmerInnen

Recht & Verordnungen

LMIV-Umsetzungshilfe (inkl. Nährwertdeklaration) in eurem Betrieb

Hygiene & HACCP-Umsetzungshilfe in eurem Betrieb

Marketing & Verkauf

Verkaufstraining in eurem Betrieb

The Big 5 der Schaufenstergestaltung

Betriebs- und Mitarbeiterführung

Chef-Rolle, richtige Mitarbeiterführung und entsprechendes Zeitmanagement

Mystery Shopping: Nie wieder betriebsblind

Spezielle Angebote

Mit Sensorik zum Erfolg

Nachhaltigkeitsmanagement im Lebensmittelbetrieb

Blackout-Vorsorge

Schreckgespenst Betriebsanlagengenehmigung

Betriebswirtschaft & EDV

BWL & Kosten planen

Durch digitale Kompetenzen meinen Betriebsalltag effizienter gestalten



Unsere Coachings bieten individuelle Lösungsvorschläge für eure Bedürfnisse!

Findet mehr Themenvorschläge auf unserer Homepage!

Betriebsschulungen



Kommt nicht zu uns – wir kommen zu euch! Die Workshops der Lebensmittelakademie sind auch als Vor-Ort-Kurse in den Räumlichkeiten eures Betriebs buchbar. Das spart Zeit und gestaltet sich bezogen auf Wunschtermin, Dauer sowie Pausen äußerst flexibel.

Darüber hinaus bieten wir auch Workshops, die nicht in diesem Katalog angeführt sind. Spezielle Wünsche oder neue Themen werden individuell erarbeitet und genau auf eure betrieblichen Anforderungen abgestimmt. Maßgeschneidert und einzigartig.

€ **Preis nach Vereinbarung**
Förderung durch eure Landesinnung möglich

8-15
TeilnehmerInnen

Termine **nach Vereinbarung**
in eurem Betrieb oder **ONLINE**

Coaches je nach Branche und Region



Coaches



Mag. Walter Bayerl
„Wer schreibt, der bleibt!“

- Seit mehr als 20 Jahren bei der WKÖ als erfolgreicher Verhandlungsleiter bei Lohn- und Gehaltsverhandlungen tätig
- Spezialisiert auf Arbeits- und Sozialrecht
- Gibt sein Fachwissen nicht nur in Vorträgen, sondern auch in der Lehre und Ausbildung weiter



Elisabeth Buchinger
„Best of taste!“

- Sensoriktrainerin mit Leidenschaft für guten Geschmack und hochwertige Lebensmittel
- Das schätze ich an meiner Arbeit: die Zusammenarbeit mit meinem großartigen Team, die Abwechslung und den starken Praxisbezug
- Fokus auf Sensoriktrainings und Sensoriksprache: Ich unterstütze Teams dabei, ein gemeinsames Vokabular zu entwickeln und im Verkostungsalltag einzusetzen



Mag.ª Natascha Deák
„Wir können den Wind nicht ändern,
aber die Segel anders setzen!“
Aristoteles

- Zertifizierter systemischer Coach (ISO 17024, IOBC, Trigon): Begleitung bei Betriebsübernahmen und -umstrukturierungen, Rollenverteilung alt und neu – die Stärken aller Generationen bestmöglich nutzen, raus aus der Komfortzone – Neuorientierung
- Unternehmens- und Kommunikationsberaterin, Inhaberin Serendipity GmbH
- Zielgruppe & Marke: Identifizierung, Schärfung, Kommunikation



Ing. Helmut Lechner
„Carpe diem – nutze den Tag!“

- Allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger für Lebensmittelhygiene
- Praxis- und lösungsorientiert. Langjährige Erfahrung im Lebensmittelbereich als Betriebsleiter
- Geschäftsführer in der Lebensmittelproduktion, Lebensmittelaufsichtsorgan und Amtssachverständiger



Mst. Gregor Markowitsch
„Aus der Praxis, für die Praxis!“

- Fleischermeister, Diplom. Diätkoch, Koch, Restaurantfachmann, Qualitätsmanagement, Gastrocoach
- Unternehmensberatung für Gastronomie und Hotellerie
- Lehrbeauftragter vom WIFI und Wirtschaftskammerprüfer für LAP Koch, Restaurantfachmann// -frau, Gastronomiefachmann// -frau, Fleischer und diverse Meisterkurse



**Dipl.-HFL-Ing.
Robert Mühlecker**
„... ein Mann der Praxis!“

- Lebensmitteltechnologe mit 20 Jahren Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche
- Mein Job ist nicht nur Beruf für mich, sondern eine Berufung
- Leidenschaft, Branchenverständnis und offene Kommunikation



Simona Nemetz, MA
„Alle sagten, „das geht nicht“, bis einer kam, der wusste das nicht, und hat's einfach gemacht!“

- Leidenschaft fürs Handwerk
- Ehrgeiz, um bis zum Schluss durchzuhalten
- Motivation gepaart mit einem hohen Maß an Eigenverantwortung



Josef Ranetbauer
„Und plötzlich weißt du: Es ist Zeit,
etwas Neues zu beginnen und dem
Zauber des Anfangs zu vertrauen!“
Meister Eckhart

- Ausgebildeter Meister-Fleischersommelier
- Experte in Sachen Verkaufskunst
- Kompetent durch langjährige Erfahrung im Fleischerhandwerk, Einzelhandel und Verkauf



Ing. Mag. Josef (Joe) Ritt
„Österreichische Qualitätsprodukte genießen im In- und Ausland zu Recht einen ausgezeichneten Ruf!“

- Seit 1992 Branchenerfahrung: Qualitätssicherung, Kontrolle und Zertifizierung, Aufbau/Leitung internationaler Standorte der größten Kontrollstelle Österreichs
- Aufklärung verschiedenster Bio-Skandale, Bio-Landwirt aus Leidenschaft, Anerkennungsmitglied Demeter & Demeter-Marktkoordinator
- HLBLA Francisco Josephinum (Wieselburg), Studium Veterinärmedizin (Wien) & Produkt- und Projektmanagement (Wieselburg)



DI Dr. Matthias Slatner
„Keine Panik!“
 Douglas Adams

- Promovierter Lebensmittel- und Biotechnologe (BOKU)
- Langjährige Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie
- Selbstständiger Unternehmensberater mit Schwerpunkt Nachhaltigkeit



Doris Steiner
„Ein Tag ohne Fleisch ist ein verlorener!“

- Für mich ist es eine Augenweide, wohlschmeckende Produkte zu erzeugen, die nicht nur Gaumen und Magen guttun, sondern auch das Herz und das Auge erfreuen
- Ich habe täglich Freude am TUN
- Fleischermeisterin & Fleischersommelière



Natascha Szakusits, MA
„Wenn man liebt, was man tut, wird der Beruf zur Berufung!“

- Leidenschaft: seit über 10 Jahren begleite ich Unternehmen bei der Entwicklung ihrer Kommunikationsstrategie
- Online-Marketing und Social-Media: sind heute aus der Kommunikation nicht mehr wegzudenken
- Freude und Spaß müssen immer mit dabei sein

Mitarbeiterinnen der LMAK



Veronika Leidinger, MA
„Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein!“
 Philipp Rosenthal

- Seit Juli 2019 bei der LMAK und seit September 2019 Geschäftsführerin der LMAK
- Abschluss der Wirtschaftsuniversität Wien sowie der FH Wieselburg (Spezialisierung im Lebensmittelbereich)
- Sammelte die letzten Jahre viel Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche



DI Katja Maier, BEd.
„Wenn du gerne tust, was du tust, dann wirst du auch erfolgreich sein!“
 Albert Schweitzer

- Seit November 2020 bei der LMAK als Assistenz der Geschäftsführung tätig und für Projekte & Events zuständig
- Abschluss der Universität für Bodenkultur Wien (Agrar- und Ernährungswirtschaft) sowie der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
- Naturliebhaberin und begeisterte Hobbyköchin



Eva-Maria McMannis, BSc MSc
„Schenkt dir das Leben Zitronen, mach Limonade daraus!“
 Elbert Hubbard

- Seit September 2019 bei der LMAK für die Kursorganisation und Social-Media zuständig
- Abschluss der Universität Wien in Ökologie und Zoologie (Verhaltensbiologie)
- Hobbybäckerin und Hundetrainerin



Christiane Mayr, BSc
„Erfolg ist die Fähigkeit, von einem Misserfolg zum anderen zu gehen, ohne seine Begeisterung zu verlieren!“
 Winston Churchill

- Seit März 2023 bei der LMAK als Assistenz der Geschäftsführung tätig und vorwiegend für Marketing und Social-Media zuständig
- Bachelorabschluss in Agrarwissenschaften an der Universität für Bodenkultur in Wien
- leidenschaftliche Bäckerin und Köchin und begeisterte Läuferin

Fleischer:

Verantwortung beweisen, um Vertrauen zu schaffen

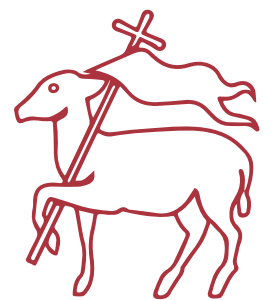
Fleischermeisterin oder Fleischermeister zu sein, bringt ein hohes Maß an Verantwortung mit sich – vor allem im eigenen Betrieb. Denn Fleischgenuss wird zusehends kritisch beobachtet und immer mehr hinterfragt. Doch genau hier liegen die wesentlichen Chancen und Möglichkeiten, neue Ansätze zu verfolgen, um sich als verantwortungsvoller Fleischereibetrieb positiv abzuheben und ganz klar am Markt zu positionieren. Es gilt, durch Transparenz, Deklaration der Herkunft des Fleisches und entsprechendes Fachwissen das Vertrauen der Kundinnen und Kunden zu gewinnen. Diese Form von Kundenbindung ist die Königsdisziplin – sie verlangt allerdings nach einem perfekten Zusammenspiel von Unternehmerin oder Unternehmer und den jeweiligen Fachkräften in der Produktion und im Verkauf.

Wenn es um Lebensmittel und Genuss geht, geht es immer auch um menschliche Bedürfnisse und Befindlichkeiten – die der Kundinnen und Kunden, aber ebenso um die der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Lebensmittelakademie unterstützt euch deshalb sowohl bei der Kundenbindung als auch bei der Mitarbeiterbindung. Denn gute, motivierte und dem Betrieb loyal verbundene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind unmittelbare Ansprechpartner, Gustomacher, Ideenbringer, Unterhalter, Tipgeber und natürlich auch Verkaufsexperten in einer Person.

Die Kurse im vorliegenden Kursprogramm 2024 der Lebensmittelakademie richten sich deshalb an Fleischermeisterinnen oder Fleischermeister sowie deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gleichermaßen. Ziel ist es, gemeinsam mit den Coaches Know-how und Kompetenz rund ums Fleisch, die geschmackvolle Verarbeitung, die ansprechende Präsentation und den erfolgreichen Verkauf aufzubauen. Viel Erfolg!



Der Fleischerverband - Die N°1 für Fleischereibedarf in Österreich!



Praxiskurse und
theoretische Fortbildungen
speziell für den Berufszweig der **Fleischer**



Praxiskurse und theoretische Fortbildungen

Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)



„Qualität steigern durch korrektes Schneiden!“



15.05.2024 / 10:00–17:00 / Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt

Termin folgt / Berufsschule Linz

Termin folgt / Berufsschule Hollabrunn

Coach Termin 1:
Gregor Markowitsch
Coach Termin 2 & 3:
Josef Ranetbauer



7 UE



8–15
TeilnehmerInnen



EUR 332,50 Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderung** eurer Landesinnung, exkl. Kursunterlagenbeitrag
Termin 1 & 3: Die Materialkosten werden großzügig von eurer
Landesinnung gefördert.

Wie gelingen uns alltagstaugliche Wurstplatten & Partyfood mit den eigenen handwerklichen Produkten?



„Mit Know-how und etwas Übung einen Wow-Effekt erzeugen!“



Termin folgt / Berufsschule Linz

Termin folgt / Berufsschule Hollabrunn

Coach:
Doris Steiner



5 UE



8
TeilnehmerInnen



EUR 237,50 Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderung** eurer Landesinnung, exkl. Materialkosten
Termin NÖ: Die Materialkosten werden großzügig von eurer
Landesinnung gefördert.

Convenience-Produkte



„Fertiggerichte richtig herstellen, abfüllen, lagern und haltbar machen!“



Termin folgt / Niederösterreich

Termin folgt / Steiermark

Coach:
**Timea Molnar-
Wegert**



7 UE



8–15
TeilnehmerInnen



EUR 332,50 Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderung** eurer Landesinnung, exkl. Materialkosten
Termin NÖ: Die Materialkosten werden großzügig von eurer
Landesinnung gefördert.



Unbedingt beachten:
**Wir aktualisieren auf unserer
Homepage laufend das Kurs-
angebot und weitere Termine!**

Nähere Informationen, Anmeldeunterlagen und Aktualisierungen zu den einzelnen Kursen findet ihr auf unserer Homepage: www.LMAkademie.at/termine.html

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Ihr könnt jederzeit den für euch besten Termin und Kursstandort wählen.

* Der angegebene Preis gilt nur für Unternehmen des Lebensmittelgewerbes (Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller & Mischfutterbetriebe, Nahrungs- und Genussmittel).

Für alle anderen TeilnehmerInnen (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 12,50 pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

** € **Förderungen der Landesinnungen** für alle TeilnehmerInnen* aus dem jeweiligen Bundesland auf den Bruttobetrag. Für Mitglieder der Landesinnungen Wien und OÖ gibt es Förderungen gemäß den Förderrichtlinien – bitte um direkte Kontaktaufnahme mit eurer Landesinnung.

€ **NÖ Online-Kurse -75 EUR, Vor-Ort-Kurse -140 EUR** | € **S Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse bis zu -50% vom Nettobetrag**

€ **K Online-Kurse -60 EUR, Vor-Ort-Kurse -120 EUR** | € **B Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse -100 EUR**

€ **V Online-Kurse -100 EUR für die ersten 5 TeilnehmerInnen, Vor-Ort-Kurse -100 EUR für die ersten 10 TeilnehmerInnen**

€ **Stmk Online-Kurse -50 EUR, Förderung für Vor-Ort-Kurse möglich** | € **T Online-Kurse -70 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR**

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen

Verkaufsförderung für Fleischer-FachverkäuferInnen in 2 Modulen (nur gesamt buchbar)



Termin 1: **19.03. & 20.03.2024** / 13:00–18:00 / **WK NÖ, St. Pölten**

Termin 2: **17.04. & 24.04.2024** / 13:00–18:00 / **Technikzentrum Klagenfurt**

Termin 3: **Termin folgt** / **Berufsschule Linz**

Coach Termin 1:

Gregor Markowitsch

Coach Termin 2 & 3:

Josef Ranetbauer



5 UE
pro Modul



8-15
TeilnehmerInnen



EUR 475,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
exkl. Förderung** eurer Landesinnung
exkl. Materialentwertungsbeitrag
Termin 1 (NÖ): Die Materialkosten werden großzügig von eurer
Landesinnung gefördert.

Modul 1:

Verkaufen am Puls der Zeit im Fleischerhandwerkfachgeschäft

„Den Verkaufserfolg entscheidet ihr!“



Termin 1: **19.03.2024** / 13:00–18:00

Termin 2: **17.04.2024** / 13:00–18:00

Termin 3: **Termin folgt**

Modul 2:

Fleisch- und Wurstverkauf: Mit Fachwissen Appetit erzeugen

„Mit Wurst- und Fleischansprache überzeugen!“



Termin 1: **20.03.2024** / 13:00–18:00

Termin 2: **24.04.2024** / 13:00–18:00

Termin 3: **Termin folgt**



Bäcker und Konditoren:

Wertschätzung für Tradition und Handwerk

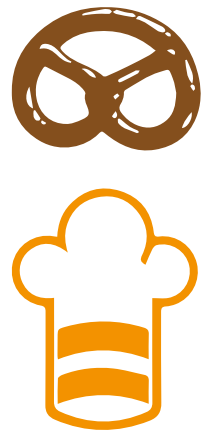
So sehr sich die ganze Welt auch im Wandel befindet, eines bleibt immer gleich: der Duft von Brot, Gebäck und süßen Köstlichkeiten verzaubert die Menschen auf der ganzen Welt. Denn dort, wo gebacken wird, machen sich Gemütlichkeit, Zufriedenheit und Behaglichkeit breit. Das ist – vor allem in Zeiten steigender Preise für Rohstoffe und Energie – keine Selbstverständlichkeit, sondern das Resultat guter unternehmerischer Planung, organisatorischer Durchführung und natürlich persönlicher Leidenschaft für diesen Handwerksberuf.

Die heimischen Bäckereien und Konditoreien sind weit mehr als „nur“ Geschäfte, in denen man Brot, Gebäck, Kuchen und Torten kaufen kann. Denn die Fachkräfte vor Ort wissen über die Herkunft und Zusammenstellung der Zutaten Bescheid, beraten beim Kauf der jeweiligen Produkte und haben so gut wie immer ein offenes Ohr für ihr Gegenüber auf Kundenseite. All das hat starke Wirkung auf die Kundinnen und Kunden und gehört entsprechend bewusst gemacht – um den Stellenwert der köstlichen Handwerksprodukte auf eine neue Ebene zu heben. Kurz und gut: die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind Teil der Seele des jeweiligen Betriebs – ihre Aus- und Weiterbildung ist also eine wesentliche Investition in die Zukunft dieser wichtigen Branche.

Das Bäcker- und Konditorenhandwerk steht aktuell hoch im Kurs und wird von Kundinnen und Kunden in ganz Österreich wertgeschätzt. Das ist die Chance, durch gute Beratung, fachliches Know-how sowie eigenständiges Auftreten die eigene Position am Markt auszubauen und abzusichern. Die Coaches der Lebensmittelakademie unterstützen euch und eure Fachkräfte dabei, mit dieser Qualitäts-Offensive durchzustarten.



**Echtes Handwerk.
Echter Genuss.**



Praxiskurse und theoretische Fortbildungen

speziell für die Berufszweige der **Bäcker und Konditoren**



Praxiskurse und theoretische Fortbildungen

Trends in der Ernährung – „Konditorei-fit“ gemacht



„Von Low-Carb, Zuckeralternativen, vegan, laktosearm bis zu glutenarm – was steckt dahinter?“


Termin folgt / Wien

Coaches:

Susanne Bayer
Silke Pirker-Neuwirth

4 UE

8-15
 TeilnehmerInnen

EUR 190,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)
 exkl. Förderungen** eurer Landesinnung, exkl. Materialkosten

Wir bieten unseren BäckerInnen auch weitere praxisnahe Vor-Ort Kurse an.
 Die Themenbereiche sowie die Veranstaltungsorte sind unterschiedlich und vielfältig.
 Alle Informationen dazu werden laufend auf unserer Homepage ergänzt und aktualisiert.

Langzeitführung – alles eine Frage der Zeit
Mischerkurs – Teige richtig mischen
Brot. Kunst. Werke – Dekorbrote zaubern
Das Geheimnis des perfekten Sauerteiges


Unbedingt beachten:

**Wir aktualisieren auf unserer
Homepage laufend das Kurs-
angebot und weitere Termine!**

 Für die perfekte Übersicht im
Kursangebot nach Branche filtern!

 Nähere Informationen, Anmeldeunterlagen und Aktualisierungen zu den einzelnen Kursen findet ihr auf unserer Homepage: www.LMAKademie.at/termine.html

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Ihr könnt jederzeit den für euch besten Termin und Kursstandort wählen.
 * Der angegebene Preis gilt nur für Unternehmen des Lebensmittelgewerbes (Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller & Mischfutterbetriebe, Nahrungs- und Genussmittel).
 Für alle anderen TeilnehmerInnen (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 12,50 pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

** € **Förderungen der Landesinnungen** für alle TeilnehmerInnen* aus dem jeweiligen Bundesland auf den Bruttobetrag. Für Mitglieder der Landesinnungen Wien und OÖ gibt es Förderungen gemäß den Förderrichtlinien – bitte um direkte Kontaktaufnahme mit eurer Landesinnung.

 € **NÖ Online-Kurse -75 EUR, Vor-Ort-Kurse -140 EUR** | € **S Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse bis zu -50% vom Nettobetrag**

 € **K Online-Kurse -60 EUR, Vor-Ort-Kurse -120 EUR** | € **B Online-Kurse & Vor-Ort-Kurse -100 EUR**

 € **V Online-Kurse -100 EUR für die ersten 5 TeilnehmerInnen, Vor-Ort-Kurse -100 EUR für die ersten 10 TeilnehmerInnen**

 € **Stmk Online-Kurse -50 EUR, Förderung für Vor-Ort-Kurse möglich** | € **T Online-Kurse -70 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR**

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen

BackstubenleiterInnen-Seminar – Führend in die Zukunft



„Von der Überforderung zur Möglichkeit. Ein Training für TeamleiterInnen,
BackstubenleiterInnen und ProduktionsleiterInnen!“



22.–23.04.2024 / Seminarbeginn 14:00 (22.04.), Seminarende 16:00 (23.04.)
SPES Hotel & Seminare, Panoramaweg 1, 4553 Schlierbach

Coaches:

Erwin Heftberger
Peter Jungmeier



2 tägig



10–12
TeilnehmerInnen



EUR 790,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20 % USt.)

Umgang mit komplexen Führungsaufgaben und -situationen

Wir identifizieren gemeinsam die
wichtigsten Herausforderungen

Überforderung als Chance für Gestaltung

Wege entdecken, um die „Energie
der Überforderung“ konstruktiv zu
nutzen

Von der One-Man-Show zum gemeinschaftlichen Handeln

Wie kann ich meine Rolle als
BackstubenleiterIn neu definieren?

Kompetenz und Kommunikation

Wie führe ich MitarbeiterInnen
zu höherem Verantwortungsbe-
wusstsein?

Veränderungen am Markt erkennen und nutzen

Sich verändernde Rohstoffe
erfordern veränderte Prozesse

SAVE THE DATE

27.–29. Februar 2024

21. Internationaler Brotwettbewerb

BÄKO Linz | im Südpark 194 | 4030 Linz | www.lebensmittelgewerbe.at



Die Bäcker 

WKO 
Die Lebensmittelgewerbe

LMAk 
LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

SAVE THE DATE

28.–29. Februar 2024

5. Internationaler Konditorenwettbewerb

BÄKO Linz | im Südpark 194 | 4030 Linz | www.lebensmittelgewerbe.at



Die Konditoren 

WKO 
Die Lebensmittelgewerbe

LMAk 
LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

Internationale Getreidewirtschaftstagung im Casino Velden 16. – 17. Mai 2024

Netzwerkevent - Fachausstellung - Vorträge
für Müller, Mischfutterproduzenten & Agrarhändler

MODERN - OFFEN - NEU

INGESA



6x in Österreich

Der Fleischerverband
Die N°1 für Fleischereibedarf in Österreich!



A SALZBURG

Fleischerverband eGen
Dr. Hans-Lechner-Straße 1, 5071 Wals/Siezenheim
T +43-50-1935-0
E bestellung@fleischerverband.at

B TIROL

Fleischerverband eGen
Gewerbepark Mils Nr. 36, 6068 Mils
T +43-50-1935-60
E tirol@fleischerverband.at

C SHOP KLAGENFURT

Fleischerverband eGen
Zwanzigerstraße 1, 9020 Klagenfurt
T +43-50-1935-45
E schlachthof@fleischerverband.at

D SHOP VILLACH

Fleischerverband eGen
Sankt-Magdalener-Straße 57, 9500 Villach
T +43-50-1935-48
E villach@fleischerverband.at

E STEIERMARK & BURGENLAND

Fleischerverband eGen
Großmarktstraße 2, 8020 Graz
T +43-50-1935-82/83
E graz@fleischerverband.at

F NIEDERÖSTERREICH

Fleischerverband eGen
Titus-Appel-Straße 3, 3902 Vitis
T +43-50-1935-51
E noe@fleischerverband.at



LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

**Die Lebensmittelakademie
des österreichischen Gewerbes**
Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
Telefon: +43 677 637 453 44
E-Mail: info@LMAkademie.at
www.LMAkademie.at



**Landesinnungen der Lebensmittelgewerbe
Sparte Gewerbe und Handwerk**



WIRTSCHAFTSKAMMER BURGENLAND
Die Lebensmittelgewerbe

Wirtschaftskammer Burgenland
Robert-Graf-Platz 1, 7000 Eisenstadt
Telefon: +43 5 90 90 7 - 3114
E-Mail: claudia.scherz@wkbgl.at
www.wko.at/bgld/lebensmittelgewerbe



WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH
Die Lebensmittelgewerbe

Wirtschaftskammer Oberösterreich
Hessenplatz 3, 4020 Linz
Telefon: +43 5 90 90 9 - 4151, 4152
E-Mail: lebensmittelgewerbe@wkoee.at
www.wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe



WIRTSCHAFTSKAMMER TIROL
Die Lebensmittelgewerbe

Wirtschaftskammer Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 7, 6020 Innsbruck
Telefon: +43 5 90 90 5 - 1409
E-Mail: lebensmittelgewerbe@wktirol.at
www.wko.at/tirol/lebensmittelgewerbe
www.tirol-schmeckt.at



WIRTSCHAFTSKAMMER KÄRNTEN
Die Lebensmittelgewerbe

Wirtschaftskammer Kärnten
Europaplatz 1
9021 Klagenfurt am Wörthersee
Telefon: +43 5 90 90 4 - 140
E-Mail: innungsgruppe4@wkk.or.at
www.wko.at/ktn/gewerbe



Die Lebensmittelgewerbe

Wirtschaftskammer Salzburg
Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg
Telefon: +43 662 8888 - 280
E-Mail: lebensmittelgewerbe@wks.at
www.lebensmittelgewerbe.at
www.salzburger-fleischer.at
www.salzburgerbäcker.at
www.lebensmittelmacher.at



WIRTSCHAFTSKAMMER VORARLBERG
Die Lebensmittelgewerbe

Wirtschaftskammer Vorarlberg
Wichnergasse 9, 6800 Feldkirch
Telefon: +43 5522 305 - 249
E-Mail: lebensmittelgewerbe@wkv.at
www.wko.at/vlbg/lebensmittelgewerbe



WIRTSCHAFTSKAMMER NIEDERÖSTERREICH
Die Lebensmittelgewerbe

Wirtschaftskammer Niederösterreich
Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten
Telefon: +43 02742 851 - 19152
E-Mail: dienstleister.nahrung@wknoe.at
www.wko.at/noe/lebensmittelgewerbe
www.echtgutbaecker.at
www.fleischkoenner.at



Die Lebensmittelgewerbe
STEIERMARK

Wirtschaftskammer Steiermark
Körblergasse 111-113, 8010 Graz
Telefon: +43 316 601 - 442
E-Mail: lebensmittelgewerbe@wksstmk.at
www.wko.at/stmk/lebensmittelgewerbe



WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN
Die Lebensmittelgewerbe

Wirtschaftskammer Wien
Straße der Wiener Wirtschaft 1, 1020 Wien
Telefon: +43 1 51450 - 6315
E-Mail: lebensmittel@wkw.at
www.dielebensmittelgewerbe.at



Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes. Änderungen und Druckfehler vorbehalten. Das Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt. Abdrucke, auch auszugsweise, sind nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers gestattet. Zu Gunsten der besseren Lesbarkeit wird in der Publikation auf die gleichzeitige Verwendung weiblicher und männlicher Personenbegriffe verzichtet. Gemeint und angesprochen sind immer beide Geschlechter. Idee, Konzeption, Design & Texte: Serendipity GmbH – Unternehmensberatung & Unternehmenskommunikation, office@serendipity.ag, newsroom.serendipity.ag.



Fotoquellen: Cover: istock/PixelsEffect, Seite 3: LIM NÖ: WKNÖ, LIM Salzburg: Neumayr/SB, LIM OÖ: WKÖ / JR PHOTOGRAPHY, LIM Tirol: WK Tirol_Die Fotografen, LIM Kärnten: WKK/Just, LIM Vorarlberg: sams, LIM Burgenland: Erwin Muik, LIM Wien: pictures born, LIM Steiermark: Furgler, Seite 5: istock/Zoran Zeremski, istock/sturti, istock/Salomonus_, Seite 6 & 7: istock/Zoran Zeremski, Seite 13: istock/SeventyFour, Seite 15: istock/izusek, Seite 16-17: Pletterbauer (Foto Elisabeth Buchinger), Michael Lieber (Foto Natascha Deák), Carmen Kronspiess (Foto Swen Groß), Helmut Lechner, Andrea Wieshofer (Foto Robert Mühlecker), inshot.at (Foto Josef Ritt), Michael Schreiber (Foto Natascha Szakusits), Lebensmittelakademie, Seite 18 & 19: istock/sturti, Seite 25: istock/Claudiad, Seite 22 & 23: istock/Salomonus_



Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes
Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien

 +43 677 637 453 44
 info@LMAkademie.at

 @lebensmittelakademie
 @lebensmittelakademie

 www.LMAkademie.at
 Lebensmittelakademie
des österreichischen Gewerbes

