

Besuchen Sie hier die **Webversion**.

NEWS
Besser informiert im
LEBENSMITTEL-HANDWERK!

LMAk
LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

"Erfolg ist eine Treppe, keine Tür!"

Verfasser: Dollie Walters



Fotocredit: LMAk

Nachhaltigkeit im Lebensmittelbetrieb

... jetzt informieren & durchstarten!

Liebe Lebensmittelhandwerker*innen,

die Nachhaltigkeit ist ein Thema, welches polarisiert wie kaum ein anderes.
Doch wie sieht es mit der Nachhaltigkeit in Eurem Lebensmittelbetrieb aus?

Oft versteckt sich hinter diesem Begriff viel mehr als man vielleicht vermuten könnte.
Die Nachhaltigkeit kann aus wirtschaftlicher, ökologischer & sozialer Perspektive betrachtet werden.

Hier geht es konkret um Themen wie das langfristige Bestehen eines Betriebes, Energie, Abfall, Mobilität, Lieferanten & vor allem auch um den Umgang mit Mitarbeiter*innen.
Aus all diesen Punkten setzt sich die Nachhaltigkeit in euren Betrieben zusammen!

Wir bieten heuer erstmalig zwei Online-Kurse zu diesen Themen an.

ACHTUNG: Für beide Kurse gilt ein Sonderpreis!

18.04.2023: Nachhaltigkeitsmanagement im Lebensmittelbetrieb
Spezialpreis von EUR 90,00,- (abzüglich Förderung der Landesinnung!)
Alle Informationen & Buchung **hier!**

17.05.2023: Nachhaltigkeit im Bäckerhandwerk
Spezialpreis von EUR 50,00,-
Alle Informationen & Buchung **hier!**

SPEZIELLE AUSBILDUNG in der LMAk

Ausbildung zum/ zur geprüften Brotsommelière /Brotsommelier (nur mit einer Meisterprüfung Bäcker absolvierbar)
Alle Informationen & Anmeldung direkt **hier!**

Bis bald und alles Liebe,

Eure Lebensmittelakademie



Tipp des Monats

Wusstet ihr, dass

es viele Verträge und Abos gibt, die ihr eventuell abgeschlossen oder laufen habt ohne sie wirklich zu prüfen?
Macht euch einmal schlau und schaut, was davon ihr wirklich noch benötigt.
Meist verursachen solche Abos monatliche Kosten, die sich leicht aufsummieren. Die meisten Verträge und Abos sind zum Quartal oder halbjährlich zu kündigen. Also unbedingt ein Auge darauf haben und Kosten sparen!

+ + + UNSERE NÄCHSTEN KURSE + + +

Die nächsten Kurse der Lebensmittelakademie findet Ihr online unter:

<https://lmakademie.at/kursangebot/>

Hier sind die Kurse auch nach Datum, Branche oder Bundesland filterbar.

So könnt Ihr Eure gewünschten Kurse ganz einfach suchen und auch direkt online buchen.

Unsere nächsten Online-Kurse:

Online-Kurs: Social Media Basics - Kanäle, Strategie und Contentplanung

16. März 2023 | 13:00-17:00

„Einfach erklärt zur unkomplizierten Selbstanwendung.“

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Online-Kurs: Gute Hygienepraxis & HACCP für den Lebensmittelbereich

13. April 2023 | 14:00-17:30

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

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Online-Kurs: Nachhaltigkeitsmanagement im Lebensmittelbetrieb

18. April 2023 | 14:00-16:00

„Nachhaltigkeit: Wahnvorstellung für Ökofreaks oder zukunftsorientiertes Verkaufsargument?“

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Schreckgespenst Betriebsanlagenehmigung

25. April 2023 | 14:00-16:00

„Gezielte Vorbereitung und Tipps aus der Praxis!“

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Außerdem gibt es im Frühjahr 2023 auch wieder vor Ort Kurse in den Bundesländern:

Niederösterreich

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

2. März 2023 | 13:00-18:00

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

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Oberösterreich

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

14. März 2023 | 13:00-18:00

Modul 1: Verkaufen am Puls der Zeit im Fleischerhandwerkfachgeschäft

15. März 2023 | 13:00-18:00

Modul 2: Fleisch- und Wurstverkauf: Mit Fachwissen Appetit erzeugen

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Lebensmittelinformationsverordnung inkl. Nährwertkennzeichnung

19. April 2022 | 12:00-17:00

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

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Hygiene- & HACCP Bestimmungen - Vertiefendes Verständnis und praktische Anwendung

20. April 2022 | 09:00-13:00

„Ohne geht's nicht: Das 1x1 der Risikobewertung und -beherrschung!“

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Salzburg

Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)

20. März 2023 | 10:00-17:00

„Mehr Freude beim Fleischverzehr, durch korrektes Schneiden!“

[> > > Infos & Anmeldung](#)

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

12. April 2023 | 13:00-18:00

Modul 1: Verkaufen am Puls der Zeit im Fleischerhandwerkfachgeschäft

13. April 2023 | 13:00-18:00

Modul 2: Fleisch- und Wurstverkauf: Mit Fachwissen Appetit erzeugen

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Kärnten

Basis Verkaufstraining - erfolgreich verkaufen!

20. April 2023 | 13:00-18:00

„Verkaufsgespräch und Präsentationstraining der eigenen Handwerksprodukte!“

[> > > Infos & Anmeldung](#)

[> > ZU DEN INFOS < <](#)

Du findest uns auf 

Impressum:

LMAk - Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbe
Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
Tel.: +43 5 90 900 3634
Fax: +43 1 504 36 13
Mail: LM-Akademie@wko.at
UID: ATU57270116

Newsletter abbestellen mit einem Klick!

Rechtsform: Verein, ZVR 502101752
Vereinspräsident: Willibald Mandl
Vereinszweck: Die Förderung der Interessen des österreichischen Lebensmittelgewerbe
Zweck des Mail: Information über die Interessen des österreichischen Lebensmittelgewerbe
Informationspflicht gem. Art 13 DSGVO: auf unserer Homepage im Impressum