

Besuchen Sie hier die **Webversion**.

„Erfolg hat drei Buchstaben: TUN“

Verfasser: Johann Wolfgang von Goethe



Fotocredit: Handler KG

Rückblick IFFW 2023

Mehrwert für österreichisches Handwerk

Wir blicken auf sehr spannende Tage des **24. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch & Wurstwaren** im Klagenfurter Fleischkompetenzzentrum zurück. Sagenhafte 628 handwerkliche Meisterstücke wurden beim Wettbewerb eingereicht. Die neuen Kategorien **BIO** und **REGIONAL** boten unseren Fleischer*innen erstmalig die Möglichkeit Produkte mit individuellen Charakteristika einzureichen und dahingehend eine differenzierte Bewertung zu gewährleisten. Die Qualität der handwerklichen Erzeugnisse stand dabei wie immer ganz groß im Fokus.

Hier die hervorragenden **Ergebnisse**:

419 Gold Medaillen, **140** Silber Medaillen, **35** Bronze Medaillen
6 Seriensieger (in den Serien: Bio, Regional, Wild, Fleisch & Wurstwaren)

Alle Betriebe können wahrlich stolz sein auf alle eingereichten **handwerklichen Meisterleistungen**! Danke für Eure Teilnahme am Wettbewerb! Wir möchten einen herzlichen Dank an unsere Juroren aussprechen, deren Engagement und Expertise maßgeblich zum erfolgreichen Verlauf des IFFW 2023 beigetragen haben.

Auf unserer **Homepage** gibt es noch detaillierte Informationen über den Wettbewerb!

Im Herbst empfehlen wir Euch besonders folgenden **Vor - Ort - Kurs** & diesen **Onlinekurs**:

-Änderungen durch das Einwegpfand - Start in eine nachhaltige Zukunft am 07.11.2023

-Hygiene & HACCP-Bestimmungen - vertiefendes Verständnis und praktische Anwendung am 19.10.2023

Für jegliche Rückfragen, Wünsche und Anregungen haben wir jederzeit ein offenes Ohr und stehen Euch gerne unter LM-Akademie@wko.at oder **0590900/3634** zur Verfügung.



Fotocredit: Handler KG

Rückblick auf die Mondseetagung 2023



Bundestagung der gewerblichen Mühlen und Mischfuttererzeuger

Nach langem Warten hat endlich wieder die Bundestagung im Schlosshotel Mondsee am **29. September 2023** stattgefunden. Unser Innungsmeister der österreichischen Mühlen, Herbert Pointstingl zeigte sich begeistert von der erfreulich hohen Teilnehmeranzahl an der Tagung. Neben spannenden Themenvorträgen von **Frau Dr. Karin Gromann, Dipl.Ing. Christian Gessl** und **Mag. Walter Bayerl** startete der gemeinsame Festabend mit dem Sektempfang auf Einladung des oberösterreichischen Landeshauptmannes **Mag. Thomas Stelzer**. Wir sind begeistert von regen Austausch aller Müller*innen und Mischfuttererzeuger*innen.

Außerdem möchten wir uns nochmal recht herzlich bei unseren Sponsoren bedanken,

ohne die diese Veranstaltung, nicht möglich gewesen wäre!



Tipp des Monats

Habt Ihr schon gegoogelt?

Wenn nicht, dann solltet Ihr damit anfangen. Es ist immer wieder spannend, was man so über sich und sein Unternehmen erfährt.

Gerade in Foren lohnt es sich, mitzulesen. Oft werden hier **PROs** und **CONTRAs** diskutiert. Dies könnte ein Ansatz für Euer Verbesserungsmanagement sein. So könnt Ihr erfahren, was Kund*innen über Euren Betrieb im Allgemeinen denken.

Leider ist es nicht immer möglich, diverse Einträge zu beseitigen, aber auch im negativen Fall, schadet es nicht, zumindest davon zu wissen.

+ + + KURSE IM HERBST 2023 + + +

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 ganz einfach buchen.

Unsere Onlinekurse 2023:

ACHTUNG: eine gratis Teilnahme am Kurs wird durch alle Landesinnungen ermöglicht!

Online-Kurs: Änderungen durch das Einwegpfand - Start in eine nachhaltige Zukunft

07.11.2023 | 10:00 - 11:30

„Einwegpfand - kleiner Wert, große Wirkung“

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Online-Kurs: Gute Hygienepraxis & HACCP für den Lebensmittelbereich

29.11.2023 | 14:00-17:30

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

[> > > Infos & Anmeldung](#)

Unsere Vor - Ort - Kurse 2023 in den Bundesländern:

Tirol

Lebensmittelinformationsverordnung inkl. Nährwertkennzeichnung

18.10.2023 | 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

19.10.2023 | 08:00-12:00

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

[> > > Infos & Anmeldung](#)

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

"Die Lebensmittelakademie - Unser Handwerk ist ihr Handwerk."

Verfasser: LMAK des österreichischen Gewerbes

Du findest uns auf



Impressum:

LMAK - Die Lebensmittelakademie des
österreichischen Gewerbe

Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien

Homepage: <https://LMAkademie.at/>

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