



Seminarkatalog für das Lebensmittelgewerbe

KURSPROGRAMM 2022, ÖSTERREICHWEIT

Bäcker
Fleischer
Konditoren
Müller und
Mischfuttererzeuger
Nahrungs- und
Genussmittelgewerbe

Vorwort

Liebe Lebensmittelhandwerkerinnen
und Lebensmittelhandwerker!

Jetzt steht Weiterentwicklung auf dem Programm. Denn gerade die vergangenen Monate haben gezeigt, wie wichtig es ist, sowohl persönlich als auch unternehmerisch in Bewegung zu bleiben und sich neuen Situationen und Rahmenbedingungen anzupassen. Dabei wurde auch offensichtlich, dass das „in Bewegung bleiben“ gemeinsam am besten funktioniert. Oder anders gesagt: als Unternehmerin oder Unternehmer können Sie gerade jetzt von der Service- und Beratungsstärke der Lebensmittelakademie profitieren. Und wir setzen alles daran, Ihnen in diesen turbulenten Zeiten die bestmögliche Unterstützung zu bieten, um sich weiterzuentwickeln.

Der aktuelle Seminarkatalog bietet Ihnen einen umfassenden Überblick über das Kursprogramm 2022 der Lebensmittelakademie, einem Verein der Landesinnungen und der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe. Auf den folgenden Seiten finden Sie die vielfältigen Aus- und Weiterbildungsangebote, die sowohl für Sie als auch für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Interesse sind. Ziel ist es, dass Sie als Mitglied des österreichischen Lebensmittelgewerbes in Ihrem Tätigkeitsbereich stets up-to-date sind und dadurch Ihren Kundinnen und Kunden Sicherheit, Service und Produkte auf höchstem Niveau garantieren können.

Selbstverständlich entwickelt sich auch das Leistungsportfolio der Lebensmittelakademie laufend weiter. Daher bekommen wir mit 2022 eine neue Homepage. Sie können sich dann direkt einloggen und online für die gewünschten Kurse anmelden. Als besonderer Service ist es möglich, nach Abstimmung und Vereinbarung die Kurse auch zu sich in die Region oder den eigenen Betrieb zu holen.

Zusätzlich zu den Vor-Ort-Kursen wurde das Angebot an Online-Kursen ausgeweitet. Die Online-Kurse bieten Vorteile für Interessentinnen und Interessenten aus allen Bundesländern, welche die Fahrzeit zum

Kursort nicht auf sich nehmen können, oder einfach vom Homeoffice aus teilnehmen möchten. Die Lebensmittelakademie kommt Ihnen damit einen wesentlichen Schritt entgegen.

Für die fachlich relevanten Kurse, Coachings und Ausbildungen konnten wir auch 2022 wieder ausgewiesene Expertinnen und Experten als Coaches gewinnen. Sie werden praxisnah auf Ihre persönlichen Anliegen aus dem Betriebsalltag eingehen und entsprechende Lösungsansätze erarbeiten. Auf diese Weise werden die allgemeinen Themen und Lehrinhalte „greifbar“ und lassen sich direkt in das eigene Unternehmensumfeld übertragen.

Last but not least: Sämtliche Kurse der Lebensmittelakademie sind von den Landesinnungen gefördert – und somit eine Serviceleistung für die Mitgliedsbetriebe. Vergessen Sie nicht, dass Ihre Investitionen in die Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen aus dem vorliegenden Kursprogramm als Betriebsausgaben steuerlich absetzbar sind. Es zahlt sich also mehrfach aus, teilzunehmen und weiterzukommen. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Ihr Team der Lebensmittelakademie

Nähere Informationen erhalten Sie auf

 www.LMAkademie.at

oder Instagram-Account

 [@lebensmittelakademie](https://www.instagram.com/lebensmittelakademie)

oder Facebook-Account

 www.facebook.com/Lebensmittelakademie/

Mit unserem Newsletter sind Sie immer auf dem Laufenden:

 www.LMAkademie.at/newsletter.html

Anfragen, Feedback und Kontaktaufnahme:

 LM-Akademie@wko.at



**KommR Johann Ehrenberger,
LIM Niederösterreich**

„Professionelle Aus- und Weiterbildung stärkt die Position des ganzen Unternehmens. Deshalb ist es den Landesinnungen und der Bundesinnung ein zentrales Anliegen, mit der Lebensmittelakademie der ganzen Branche ein maßgeschneidertes Angebot vorzulegen. Nutzen Sie diese vielseitigen Kurse, um Ihr Wissen – und damit Ihren Betrieb – auf dem neuesten Stand zu halten.“



**KommR MSt. Willibald Mandl,
LIM Oberösterreich**

„Wir unterstützen unsere Betriebe vor allem in turbulenten Zeiten und lassen niemanden im Regen stehen. Gemeinsam mit der Lebensmittelakademie bieten wir geförderte Coachings zu unterschiedlichsten Themengebieten sowie handwerkstaugliche Weiterbildungsangebote zur Stärkung der Unternehmerinnen und Unternehmer sowie deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in herausfordernden Zeiten.“



**Alfons Wachter,
LIM Tirol**

„Nur die Lebensmittelakademie ist jene Anlaufstelle, die unsere Handwerksbetriebe passgenau beraten kann. Hier treffen sich zielgerichtete Information, Hintergrundwissen zu immer weiterreichenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften sowie verkaufstechnische und betriebswirtschaftliche Beratung. Sowohl vor Ort als auch virtuell – dieses Team kümmert sich um die Belange der Weiterbildung und Weiterentwicklung in unseren Betrieben.“



**Otto Andreas Filippi,
LIM Salzburg**

„Weiterbildung gilt als der Schlüssel zum Erfolg. Die LMAK bietet praxismgerechte 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!“



**Martin Franz Vallant,
LIM Kärnten**

„Unsere Kooperation mit der Lebensmittelakademie wird auch 2022 erfolgreich fortgeführt und nach Corona-bedingten Online-Angeboten verstärkt wieder in Kärnten stattfinden. Durch die professionelle Unterstützung wird für unsere Lebensmittelproduzenten ein breites Themenspektrum abgedeckt. Nutzen Sie diese Kurse und Beratungen – vor Ort oder online.“



**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.“



**Thomas Franz Hatwagner,
LIM Burgenland**

„Das neue Kursprogramm ist auf unsere Betriebe im Lebensmittelgewerbe zugeschnitten und soll Ihnen helfen, die neuen Herausforderungen gut zu meistern. Nutzen Sie das Kursangebot der Lebensmittelakademie für Ihren persönlichen Vorteil!“



**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.“

**„Das Entscheidende am Wissen ist,
dass man es beherzigt und anwendet.“**

Konfuzius

Weiterkommen durch Weiterbildung

„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“ lautet ein besonders drastisch formulierter Spruch. Es ist allerdings tatsächlich so, dass sich die (unternehmerische) Arbeitswelt dermaßen schnell weiterentwickelt, dass es gar nicht so einfach ist, sich auf geänderte Rahmenbedingungen einzustellen und aktuellen Trends zu folgen.

Die vergangenen Monate haben gezeigt, wie schnell sich alles ändern kann. Eingespielte und vertraute Arbeitsabläufe wurden auf den Kopf gestellt, statt an den Arbeitsplatz zu kommen war plötzlich Homeoffice angesagt, der Produktabsatz hat sich spürbar in Richtung Onlineshops verschoben. Nun galt es, flexibel zu sein, neue Ideen zu entwickeln und – im wahrsten Sinne des Wortes – etwas zu unternehmen!

Das Aus- und Weiterbildungsangebot der Lebensmittelakademie ist darauf ausgerichtet, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer, bzw. Ihre Führungskräfte, Fachkräfte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zielgerichtet weiterkommen. Indem Sie Zeit und Kapital in Know-how investieren, werten Sie Ihren Betrieb und Ihre Arbeit nachhaltig auf. Denn das neugewonnene Wissen bildet die Basis für jene Veränderungen, die den zukünftigen Erfolg garantieren sollen.

Die Möglichkeiten dafür sind so vielseitig wie Ihr Unternehmen selbst: wie wäre es, wenn Sie einen professionellen Onlineshop einrichten, Ihren Kunden ein persönliches Lieferservice bieten oder Ihre Leistungen und Produkte über Social Media präsentieren? Das sind lediglich ein paar Beispiele aus dem vorliegenden Seminarkatalog der Lebensmittelakademie – tatsächlich haben Sie viel mehr Möglichkeiten, sich unternehmerisch auszurichten und zu spezialisieren.

Egal ob Sie die Kurse vor Ort besuchen oder online daran teilnehmen: die Coaches setzen alles daran, die fachlichen Inhalte besonders praxisnah aufzubereiten und so bedarfsorientiert wie möglich zu vermitteln. Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt, um innerhalb der kleinen Gruppen das Eingehen auf individuelle Situationen zu ermöglichen und den (inter-) aktiven Austausch untereinander sicherzustellen. In den Kursen Fragen zu stellen ist also ausdrücklich erwünscht!

2022 bietet die Lebensmittelakademie wieder ein volles Programm. Mehr noch, mit zusätzlichen Kursen, Coachings und Ausbildungen, z. B. zum „Hygienemanager“ oder „Brot-sommelier“, erweitern wir das Spektrum der gesamten Branche und ermöglichen es Unternehmerinnen und Unternehmern, sich zusätzlich zu spezialisieren und positionieren. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um weiterzukommen!

Kursbesucher von LMAK-Kursen sagen:

„Sehr gut erklärt, auf die Branchen aller Teilnehmer eingegangen und alle Fragen beantwortet!“

„Noch nie einen besseren Online-Kurs erlebt (nach vielen) – wirklich toll!“

„Durch praxisnahe Erfahrungen, Schilderungen, Erklärungen konnten die Dinge nicht nur gehört, sondern auch verstanden werden!“

„Sehr ausführlich erklärt und gute Tipps gegeben!“

„Unheimlich umfassendes Wissen in diesem (sehr komplexen) Rechtsfeld!“

„Kompetent, professionell, eloquent, informativ, einfach erklärt!“



Theoretische Fortbildungen und Praxiskurse

06

Theoretische Fortbildungen und Praxiskurse

Betriebswirtschaft & EDV	08
Recht & Verordnungen	09–11
Marketing & Verkauf	11–12

Spezielle Ausbildung

HygienemanagerIn im Lebensmittelbereich	12
---	----

Betriebsinterne Weiterbildung

Betriebsinterne Coachings	13–14
Inhouse-Workshops	14

Das Team der Lebensmittelakademie

Coaches	15–17
Mitarbeiterinnen der LMAk	17



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

18

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen für Bäcker und Konditoren	20
--	----



Praxiskurse und theoretische Fortbildungen speziell für den Berufszweig der Fleischer

22

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen für Fleischer	24–26
--	-------

Lebensmittelgewerbe: Know-how für die Praxis

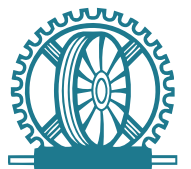
Die Betriebe des Lebensmittelgewerbes sind ein fixer Bestandteil im Leben der österreichischen Bevölkerung. Denn es sind die Bäcker, Fleischer, Konditorinnen, Müller und Mischfuttererzeuger sowie die Nahrungs- und Genussmittelgewerbe, die zuverlässig die Grundversorgung sicherstellen. In den vergangenen Monaten sind diese Leistungen medial wieder in den Fokus gerückt, denn es ist nicht selbstverständlich, auch in schwierigen Zeiten das hohe Niveau von Leistungen und Produkten zu halten. Die Kundinnen und Kunden belohnen diese Verlässlichkeit mit zusätzlichem Vertrauen – und einem stärkeren Bekenntnis zu Lebensmitteln „made in Austria“.

Dieses Vertrauen muss allerdings jeden Tag aufs Neue verdient werden. Solides Theorie- und Praxiswissen hilft dabei, den hohen Kundenansprüchen gerecht zu werden. Die Kurse, Coachings und Ausbildungen der Lebensmittelakademie zielen darauf ab, die Betriebe entsprechend zukunftsfähig zu machen. Der vorliegende Seminarkatalog bildet ein breites Spektrum von Social Media über Arbeitsrecht bis hin zu Hygienevorschriften ab. Die Coaches stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und unterstützen bestmöglich auch bei individuellen Fragestellungen, die sich aus dem Betriebsalltag heraus entwickeln.

2022 erweitert die Lebensmittelakademie ihr Online-Kursangebot und kommt den Unternehmerinnen und Unternehmern damit einen entscheidenden Schritt entgegen. Denn nicht immer ist es möglich (oder nötig), zu den Veranstaltungsorten der Kurse anzureisen. Wenn es sinnvoll ist, werden Teilnehmerinnen und Teilnehmer auch übers Internet den Aus- und Weiterbildungen folgen können. Darüber hinaus werden verstärkt Praxiskurse angeboten, um in kritischen Unternehmensbereichen das entsprechende Know-how zu vermitteln.

Das Team der Lebensmittelakademie ist darüber hinaus für neue Ideen und Vorschläge offen, um bei Bedarf aus Ihrem persönlichen Input weiterführende Kurse oder zusätzliche Maßnahmen zu entwickeln.





Theoretische Fortbildungen und Praxiskurse

Kursangebote
in ganz Österreich

Betriebsinterne
Weiterbildungen

Betriebswirtschaft & EDV



Personalkosten

„Was kostet ein Mitarbeiter wirklich? Wie berechne ich eine Leistungsstunde und was muss ich sonst noch zu dem Thema wissen?“

	02.02.2022 / 14:00–17:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Simona Nemetz
	20.09.2022 / 14:00–17:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	

	3 UE		8–15 TeilnehmerInnen		EUR 120,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B
---	-------------	---	--------------------------------	---	--

Produktkalkulation




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

	24.01.2022 / 14:00–17:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Simona Nemetz
	29.09.2022 / 14:00–17:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	

	3 UE		8–15 TeilnehmerInnen		EUR 120,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B
---	-------------	---	--------------------------------	---	--

Betriebliche Planung



„Wie sieht das nächste Geschäftsjahr aus? Planrechnung für Banken und Finanzierungsgeber ohne weiteren Aufwand erstellen, aber auch, um gelassen in die Zukunft zu blicken.“

	18.01.2022 / 14:00–17:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Simona Nemetz
	18.10.2022 / 14:00–17:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	

	3 UE		8–15 TeilnehmerInnen		EUR 120,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B
---	-------------	---	--------------------------------	---	--

Digitalisierung


„Welchen Nutzen bringt die Digitalisierung meinem Unternehmen?“

	24.03.2022 / 16:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Swen Groß
	06.10.2022 / 16:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	

	2 UE		8–15 TeilnehmerInnen		EUR 80,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B
---	-------------	---	--------------------------------	---	---

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

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Sie können jederzeit den für Sie 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 Teilnehmer (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 10,- pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

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

 **NÖ Online-Kurse -70 EUR, Vor-Ort-Kurse -130 EUR** |  **K Online-Kurse -50 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR** |  **S -50%** |  **B Online-Kurse bis zu -100 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR** |  **V -100 EUR für die ersten 5 TeilnehmerInnen**

Recht & Verordnungen








LMIV inkl. Nährwertkennzeichnung

„Theorie und Praxis inkl. Umsetzungs-Check mit eigenen Etiketten!“

	22.09.2022 / 13:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B €V	Coach: Simona Nemetz
	5 UE		8–15 TeilnehmerInnen
	EUR 200,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B, V		

LMIV-Umsetzungshilfe für Anwender – das Wichtigste in Kürze

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

	25.01.2022 / 16:00–18:30 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Simona Nemetz
	22.11.2022 / 16:00–18:30 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	
	2,5 UE		8–18 TeilnehmerInnen
	EUR 99,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B		

Geographische Angaben bzw. Herkunftsdeklaration

„Die verpflichtende Information über die Herkunft primärer Zutaten in verarbeiteten Lebensmitteln!“

	27.01.2022 / 13:00–16:00 / WIFI Niederösterreich, St. Pölten	€NÖ	Coach: Robert Mühlecker
	11.03.2022 / 09:00–12:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	
	28.04.2022 / 13:00–16:00 / Fleischerverband Salzburg, Wals/Siezenheim	€S	
	17.11.2022 / 13:30–16:30 / Berufsschule Linz	€OÖ	
	3 UE		8–18 TeilnehmerInnen
	EUR 120,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B		

Hygiene- & HACCP-Bestimmungen – vertiefendes Verständnis und praktische Anwendung

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

	27.01.2022 / 08:00–12:00 / WIFI Niederösterreich, St. Pölten	€NÖ	Coach: Robert Mühlecker
	02.02.2022 / 08:30–12:30 / WK Oberösterreich, Linz	€OÖ	
	25.02.2022 / 08:00–12:00 / WK Kärnten, Klagenfurt	€K	
	04.03.2022 / 08:00–12:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B €V	
	28.04.2022 / 08:30–12:30 / Fleischerverband Salzburg, Wals/Siezenheim	€S	
	16.09.2022 / 08:00–12:00 / WK Tirol, Innsbruck		
	21.10.2022 / 08:00–12:00 / WK Kärnten, Klagenfurt	€K	
	4 UE		8–18 TeilnehmerInnen
	EUR 160,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B, V		

Grundlagen der allgemeinen Lebensmittelkennzeichnung inkl. Herkunftskennzeichnung

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





	20.01.2022 / 08:30–17:00 / Fleischerverband Salzburg, Wals/Siezenheim	€S	Coach: Robert Mühlecker
	24.02.2022 / 08:30–17:00 / WK Kärnten, Klagenfurt	€K	
	16.03.2022 / 08:30–17:00 / WK Oberösterreich, Linz	€OÖ	
	01.06.2022 / 08:30–17:00 / WK Niederösterreich Schwaighof, St. Pölten	€NÖ	
	15.09.2022 / 08:30–17:00 / WK Tirol, Innsbruck		
	20.10.2022 / 08:30–17:00 / WK Kärnten, Klagenfurt	€K	
	8 UE		8–18 TeilnehmerInnen
	EUR 320,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B		

Recht & Verordnungen



Gute Hygienepraxis und HACCP für den Lebensmittelbereich

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

	03.02.2022 / 14:00–17:30 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Helmut Lechner
	07.04.2022 / 14:00–17:30 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	
	02.06.2022 / 14:00–17:30 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	
	05.10.2022 / 14:00–17:30 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	

 **3,5 UE**  **8–15** TeilnehmerInnen  **EUR 140,-** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B

Behördliche Kontrollen & Hygiene

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

	03.03.2022 / 14:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B €V	Coach: Helmut Lechner
	05.05.2022 / 14:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	
	06.09.2022 / 14:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	
	02.11.2022 / 14:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	

 **4 UE**  **8–15** TeilnehmerInnen  **EUR 160,-** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B, V

Arbeitsrecht kompakt: Dienstvertrag, Arbeitszeitgestaltung, Aufzeichnungspflichten & Aktuelles

„Wegweiser für ArbeitgeberInnen durch den Paragrafendschmel!“

	27.04.2022 / 13:00–17:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Walter Bayerl
	12.10.2022 / 13:00–17:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	

 **4 UE**  **8–15** TeilnehmerInnen  **EUR 160,-** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B

Food Fraud vs. Food Defense – Lebensmittelbetrug vs. Produktionsschutz von Lebensmitteln


„Wie schütze ich mein Unternehmen vor bewusstem Betrug / bewusster Manipulation?“

	26.04.2022 / 14:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Clemens Meissl
	08.11.2022 / 14:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	

 **4 UE**  **8–18** TeilnehmerInnen  **EUR 160,-** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B

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

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Sie können jederzeit den für Sie 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 Teilnehmer (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 10,- pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

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







 **NÖ Online-Kurse -70 EUR, Vor-Ort-Kurse -130 EUR** |  **K Online-Kurse -50 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR** |
 **S -50%** |  **B Online-Kurse bis zu -100 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR** |  **V -100 EUR für die ersten 5 TeilnehmerInnen**

Recht & Verordnungen



BIO-Zertifizierung – leicht erklärt

„Ihr effektiver Weg zum Bio-Zertifikat, zur sicheren Bio-Produktion und zu allen notwendigen Informationen.“

	01.02.2022 / 14:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B €V	Coach: Josef (Joe) Ritt
	13.09.2022 / 14:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	
	4 UE		8–18 TeilnehmerInnen
		EUR 160,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B, V	

Neue EU-Bio-Verordnung 2018/848 – was ist Neu?

„Die Änderungen einfach und effizient umsetzen.“

	17.03.2022 / 14:00–16:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Josef (Joe) Ritt
	2 UE		8–18 TeilnehmerInnen
		EUR 80,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B	

Marketing & Verkauf



Basis Verkaufstraining – erfolgreich Verkaufen

„Verkaufsgespräch und Präsentationstraining der eigenen Handwerksprodukte.“

	19.01.2022 / 13:00–18:00 / WK Oberösterreich, Linz	€OÖ	Coach: Josef Ranetbauer
	26.01.2022 / 13:00–18:00 / Fleischerverband Salzburg, Wals/Siezenheim	€S	
	11.05.2022 / 13:00–18:00 / WK Niederösterreich Schwaighof, St. Pölten	€NÖ	
	01.06.2022 / 13:00–18:00 / WK Burgenland, Eisenstadt	€B	
	21.06.2022 / 13:00–18:00 / WK Tirol, Innsbruck		
	5 UE		8–15 TeilnehmerInnen
		EUR 200,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B	

Verkaufstraining: Denn was man gern macht, macht man gut!

„Wir erarbeiten Ihre persönlichen Stärken für einen selbstbewussten und freudvollen Verkauf.“

	03.05.2022 / 15:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Pamela Mensing
	04.10.2022 / 15:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	
	3 UE		8–15 TeilnehmerInnen
		EUR 120,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B	

Cheftraining: Mitarbeiterführung fürs regionale Handwerk

„Wie echte HandwerkerInnen durch passende Führungsarbeit den Erfolg ankurbeln.“

	22.03.2022 / 16:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	Coach: Pamela Mensing
	11.10.2022 / 16:00–18:00 /  ONLINE	€NÖ €OÖ €S €K €B	
	3 UE		8–15 TeilnehmerInnen
		EUR 120,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.) inkl. individueller Fallbeispiele exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B	

Marketing & Verkauf



Social Media Content

„Wie man Inhalte aufbereitet, um auf Facebook & Co. Kunden zu gewinnen.“



08.03.2022 / 13:00–17:00 / ONLINE

€NÖ | €OÖ | €S | €K | €B | €T

03.11.2022 / 13:00–17:00 / ONLINE

€NÖ | €OÖ | €S | €K | €B | €T



4 UE



8–18
TeilnehmerInnen



EUR 160,- Mitgliedspreis*
pro Person (exkl. 20% USt.)

exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B, T

Coaches:
Markus Henrich
und **Natascha Szakusits**

Social Media Kampagnen

„Wie Sie auf Facebook & Co. erfolgreich für Ihre Produkte werben.“



15.03.2022 / 13:00–17:00 / ONLINE

€NÖ | €OÖ | €S | €K | €B | €T

10.11.2022 / 13:00–17:00 / ONLINE

€NÖ | €OÖ | €S | €K | €B | €T



4 UE



8–18
TeilnehmerInnen



EUR 160,- Mitgliedspreis*
pro Person (exkl. 20% USt.)

exkl. Förderungen** der Landesinnungen NÖ, OÖ, S, K, B, T

Coaches:
Markus Henrich
und **Natascha Szakusits**

Spezielle Ausbildung



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



Termine werden noch bekannt gegeben / ONLINE

Lehrgangleiter: **Helmut Lechner**



96 UE gesamt
16 UE pro Modul



8–15
TeilnehmerInnen



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

Modul 1: **Rechtliche Grundlagen**

Coach: **Helmut Lechner**

Modul 2: **Mikrobiologische Grundlagen**

Coach: **Maria Safer**

Modul 3: **Schädlingskontrolle**

Coach: **Marianne Jäger**

Modul 4: **Reinigung und Desinfektion**

Coach: **Andreas Flaschner**

Modul 5: **Gute Hygienepraxis**

Coach: **Franz Fortacz**

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

Coach: **Helmut Lechner**

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

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Sie können jederzeit den für Sie 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 Teilnehmer (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 10,- pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

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

NÖ Online-Kurse -70 EUR, Vor-Ort-Kurse -130 EUR | **K Online-Kurse -50 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR | **S -50% | **B Online-Kurse bis zu -100 EUR, Vor-Ort-Kurse -100 EUR | **T -50 EUR********

Betriebsinterne Coachings



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



ERSTCOACHING: EUR 250,- + Reisekosten (exkl. 20% USt.) (für Ihr 1. Coaching im Jahr 2022) bei Förderung durch Ihre Landesinnung (ansonsten netto EUR 600,- + Reisekosten). Jede weitere Stunde bei diesem Coaching wird mit netto EUR 100,- veranschlagt.

FOLGECOACHING: EUR 500,- + Reisekosten (exkl. 20% USt.) (für jedes weitere Coaching im Jahr 2022) Jede weitere Stunde bei diesem Coaching wird mit netto EUR 100,- veranschlagt.



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



je **3 UE**



1-5 TeilnehmerInnen

Recht & Verordnungen

LMIV-Umsetzungshilfe (inkl. Nährwertdeklaration) in Ihrem Betrieb

„Denn gut gemeint ist leider oft nicht genug im Sinne der Kennzeichnungsverordnungen!“

Hygiene & HACCP-Umsetzungshilfe in Ihrem Betrieb

„Gut gemeint ist leider nicht halb gewonnen – machen wir's richtig!“

Arbeitsrecht (inkl. Dienstvertrag, Arbeitszeitgestaltung)

„Wegweiser für ArbeitgeberInnen durch den Paragrafenschwung!“

DSGVO-Umsetzungshilfe in Ihrem Betrieb

„Endlich Klarheit im Datenschutz!“

Allergenkennzeichnung

„Sensibilisierung & Umsetzung der Allergeninformation im Betrieb“

Betriebs- und Mitarbeiterführung

Chefrolle & Mitarbeiterführung

„Familienbetrieb, familiäres Klima, Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Interessen und sonstige Spannungsfelder managen!“

Zeitmanagement & eigene Lebensqualität in der Chefrolle

„Damit Ihre Handwerks-Leidenschaft nicht in erster Linie auf Leiden betont werden muss!“

Strategien zur Entlastung bei Konflikten und Krisen

„In einem neutralen Rahmen passende (Kommunikations-) Strategien finden, um auch aus schwierigen Situationen herauszusteuern!“

Mystery Shopping: Nie wieder betriebsblind!

„Ein objektiver Check der Dienstleistungsqualität Ihres Betriebes!“

Betriebswirtschaft & EDV

BWL & Kosten planen

„Es muss sich rechnen!“

EDV im Betriebsalltag

„Mit MS Excel, Word & Outlook zu mehr Effizienz!“

Digitalisierung

„Digitalisierung in meinem Betrieb sinnvoll einsetzen!“

Marketing & Verkauf

Marketingideen finden & umsetzen

„Die wahre Kreativität steckt nicht in Agenturen, sondern kommt direkt aus Ihrem handwerklichen Tun!“

Ihre Zielgruppe erkennen, verstehen & erreichen

„Selbsterkenntnis ist der beste Weg zur Marktrelevanz!“

Online-Marketing

„Mit der Zeit gehen – Newsletter, Facebook & Co anwenden!“

Individuelle Maßnahmen zur Kundengewinnung und -bindung

„Sie müssen keinem Patentrezept hinterherjagen, wenn Sie Ihre echten Möglichkeiten nutzen!“

Verkaufstraining in Ihrem Betrieb

„Ihr Verkaufserfolg entscheidet sich an der Theke!“

Mein Sortiment: Was kommt rein, was fällt raus? (inkl. Kalkulation)

„Ihr Sortiment ist Ihr Orchester – doch der Dirigent sind Sie!“

Erfolgreich mit Innovationen

„Begeisternde Produktinnovationen finden, konzipieren und auf den Markt bringen!“

Inhouse-Workshops



Kommen Sie nicht zu uns – wir kommen zu Ihnen! Die Workshops der Lebensmittelakademie sind auch als Vor-Ort-Kurse in den Räumlichkeiten Ihres Betriebes 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 Ihre betrieblichen Anforderungen abgestimmt. Maßgeschneidert und einzigartig.



Preis nach Vereinbarung

Förderung durch Ihre Landesinnung möglich



8–15

TeilnehmerInnen



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

Trainer je nach Branche und Region

Coaches



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

- Seit mehr als 15 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



Ing. Mag. Swen Groß
„Die Digitalisierung ist gekommen, um zu bleiben! Ihr Mitbewerber nutzt die Digitalisierung – Sie auch?!“

- Ihr Sparring-Partner für ihre Zukunft
- Generalist mit Leib und Seele
- Sehr bunt: Zertifizierter Digitalisierungsberater, Betriebswirt, Techniker, Erwachsenenbildner, Mentor, Projektmanager, Eventmanager



Ing. Artur Hartlieb
„Ein Mensch mit einer neuen Idee ist solange ein Spinner, bis sich die Idee als erfolgreich erweist.“
Marc Twain

- Selbstständiger Unternehmensberater für die Lebensmittel-Industrie und das Lebensmittel-Gewerbe
- Über 30 Jahre Erfahrung im Lebensmittel-Marketing
- Spezialisiert auf Produkt- und Innovationsmanagement



Erwin Heftberger
„Qualität ist Organisationssache – durch kritische Beobachtung und Hinterfragen unseres Tuns und Handelns können wir uns stets verbessern!“

- Ausgebildeter Bäcker- und Konditormeister, Bäcker aus Leidenschaft
- Lehrer an der HTL für Lebensmitteltechnologie und Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren
- Trainer und Juror bei internationalen Bäckermeisterschaften



Markus Henrich
„Wer zuerst denkt, profitiert zuerst!“

- Über 20 Jahre Erfahrung in der Werbung
- Analytisches Denken als Basis für die Praxis
- Mit professioneller Kreativität zum Erfolg



Johann Kapplmüller
„Offen sein für neue Ideen und daraus Kreatives schaffen!“

- Ausgebildeter Lebensmitteltechnologe mit einem Faible für Bäckerei
- Lehrer an der HTL für Lebensmitteltechnologie und Meisterschule für Müller, Bäcker und Konditoren
- Verfahrenstechnologe im Bereich Bäckerei (Lebensmitteltechnologie)



Erich Kasses
„Backen ist ein wichtiger Teil unserer Kultur, die es zu schützen, zu bewahren und zu fördern gilt.“

- 1. zertifizierter SlowBaker in Österreich
- Beschäftigt sich seit mehr als 40 Jahren mit dem Thema Sauerteig und Fermentation
- „40 Jahre Sauerteig und er überrascht mich noch immer.“



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 Lebensmittel-Produktion, 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



Adi Matzek
„Grillgenuss zu jeder Jahreszeit!“

- Doppel-Grillweltmeister, Fleischermeister und Fleischsommelier
- Gründer der ersten Österreichischen Grill- und BBQ-Schule auf über 400 m² und Grill-Buch-Autor
- Führender Privatanbieter von Seminaren, Team-Building und Incentives im Grillbereich und auch Vortragender der AMA-Grilltrainer-Ausbildung



Ing. Clemens Meissl, BA MA
„Österreichs Produzenten leisten hervorragende Arbeit. Eine exzellente und effiziente Beratung ist der Schlüssel, sodass Sie sich mit Freude auf Ihre Leidenschaft konzentrieren können.“

- Etikettenprüfungen und Interpretation von Analysenergebnissen
- Lösungsorientierte Betriebsunterstützung in den Bereichen Qualitätsmanagement, Produktentwicklung und Lebensmittelproduktion
- HTL für Lebensmitteltechnologie, Getreidewirtschaft und Biotechnologie; Studium für Lebensmittelproduktentwicklung, Produktmarketing und Projektmanagement



Mag.ª Pamela Mensing
„Ein vertrauliches Coaching stärkt und bietet Platz für alle Themen.“

- Langjährige Beratungserfahrung mit hunderten österreichischen Handwerksbetrieben
- Spezialistin bei Fragen der Teamführung, der betrieblichen Ausrichtung und im Marketing
- Liefert den meist fehlenden Blick von außen, um die Ursache an der Wurzel zu packen



Dipl.-HLFL-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
„Ihr Verkaufserfolg entscheidet sich an der Theke!“

- Ausgebildeter Diplom-Fleischermeistersommelier
- Experte in Sachen Verkaufskunst
- Kompetent durch langjährige Erfahrung



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)



Günter Schmid

„Wenn du redest, muss dein Reden besser sein, als dein Schweigen gewesen wäre.“

- Aufgewachsen in der elterlichen Metzgerei und Absolvent der HTL Lebensmitteltechnologie/Fleischwirtschaft in Hollabrunn
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Wurst- & Fleischbranche im In- & Ausland mit den Aufgaben: Leiter QS/QM, Teamleitung Produktentwicklung, Produktionsleitung, Betriebsleitung
- Fachberater bei RAPS in Obertrum im In- & Ausland



Wolfgang Seidl

„Bewegung ist alles!“

- 45 Jahre Fleischerhandwerk in einem sich ständig bewegendem Markt
- Jemand, dem das Fleischgewerbe nicht „wurscht“ ist
- Ist offen für jede Art von Gespräch



Doris Steiner

„Ein Tag ohne Fleisch ist ein verlorener.“

- Für mich ist es eine Augenweide, wohlschmeckende Produkte zu erzeugen, die nicht nur den 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



Katja Maier, BSc

„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 (Agrarwissenschaften) und Studium der Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie der Agrarpädagogik
- 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 auch Hundetrainerin

Bäcker und Konditoren:

Wertvolles Handwerk und Qualität die überzeugt

Brot, Gebäck und süße Köstlichkeiten aus der Backstube liegen aktuell voll im Trend. Wer die Branche beobachtet, erkennt bereits seit längerer Zeit, dass sich die Kundinnen und Kunden verstärkt auf echte Werte rückbesinnen, vor allem, wenn es um handgefertigte Grundnahrungsmittel geht. Für Österreichs Bäckerinnen und Bäcker ist das eine gute Nachricht, denn sie punkten damit, ihren bewährten Qualitätsrichtlinien treu zu bleiben.

Die heimischen Bäckereibetriebe haben die einmalige Chance, sich durch ihre echte Handwerksware von den Massenprodukten anderer Anbieter abzuheben. Denn jeder Betrieb hat seine eigene Geschichte, Rezepte und Traditionen, die das jeweilige Brot, Gebäck und Mehlspeisen einzigartig machen. Das Wissen um die Herkunft der Rohstoffe, die Entwicklung der Teige und die Prozesse beim Backen machen die heimischen Bäckerinnen und Bäcker sowie Konditorinnen und Konditoren zu ausgewiesenen Experten ihres Fachs. Das ist die ideale Basis, um die eigene unternehmerische Position bestmöglich auf- und auszubauen.

Die Lebensmittelakademie unterstützt die Bäcker und Konditoren dabei, ihr Know-how zu vertiefen. Die Kurse, Coachings und Ausbildungen umfassen daher sowohl theoretische als auch praktische Inhalte, um wirklich alle Leistungsbereiche abzudecken. Neu im Angebot sind ein Sauerteig-Kurs sowie einen Kurs zur optimalen Teigbereitung, bei denen sowohl die „next Generation“ als auch die „alten Hasen“ etwas Neues dazulernen oder vorhandenes Wissen auffrischen können.

Das Bäckerhandwerk lebt! Die Coaches unterstützen Sie gerne dabei, Bestehendes zu bewahren und behutsam weiterzuentwickeln.



**Echtes Handwerk.
Echter Genuss.**



Praxiskurse und theoretische Fortbildungen


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

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen für Bäcker und Konditoren

Optimale Teigbereitung – vom Rohstoff bis zur Backware




„Die Qualität der Backwaren beginnt bei der richtigen Verarbeitung der Rohstoffe und wird in der Teigführung und im Backprozess zur vollen Entfaltung gebracht.“

 **04.05.2022** / 08:00–17:00 / HTL LMT, Wels

Coaches: **Erwin Heftberger** und **Johann Kapplmüller**

 **8 UE**

 **8–15**
TeilnehmerInnen

 **EUR 320,-** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
exkl. Material- und Unterlagenbeitrag
exkl. Förderung** der Landesinnung OÖ

Sauerteigseminar




„Der mit dem Teig spricht!“

 **16.02.2022** / 10:00–17:00 / Bäckerei Konditorei Kasses, Thaya

Coach: **Erich Kasses**

 **6 UE**


 **8–20**
TeilnehmerInnen


 **EUR 240,-** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
Die Materialkosten werden großzügig von Ihrer Landesinnung gefördert.


Spezielle Ausbildung




Ausbildung zum/zur geprüften Brot-Sommelier / Brot-Sommelière! (nur gesamt buchbar)

 **8 Module**
3 Tage pro Modul



 **14–18**
TeilnehmerInnen

 **EUR 5.790,-** pro Person (inkl. 20% USt.)
exkl. Unterlagen, Nächtigungskosten (Modul 8) und Prüfungskosten
exkl. Förderungen** der Landesinnungen OÖ und V

Modul 1: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Präsentation

 **25.–27.01.2022**
Haus der Lebensmittelinnung
Wien



Modul 2: Produktkunde

 **15.–17.03.2022**
 **ONLINE**


Modul 3: Kenntnisse der (österreichischen) Brotkultur

 **26.–28.04.2022**
Haus der Lebensmittelinnung
Wien


Modul 4: Brot-Verzehrempfehlungen

 **30.05.–01.06.2022**
 **ONLINE**


Modul 5: Sensorische Fähigkeiten

 **21.–23.06.2022**
Linz BÄKO


Modul 6: Sensorische Begutachtung, Bewertung, Beschreibung von Brot

 **13.–15.09.2022**
Linz BÄKO

Modul 7: Projektarbeit

 **11.–12.10.2022**
Haus der Lebensmittelinnung
Wien

Modul 8: Prüfung


 **07.–10.11.2022**
Weinheim/Deutschland

Für Modul 8 ist eine Unterbringung im Gästehaus der Bundesakademie Weinheim möglich. Für die 3 Nächte inkl. Frühstück und Abendvesper berechnet die Akademie EUR 288,- brutto. Vergabe nach Verfügbarkeit. Für die Abnahme der Prüfung stellt die Handwerkskammer Prüfungsgebühren in Höhe von zur Zeit gesamt EUR 945,- in Rechnung, die im o.g. Preis nicht enthalten sind.

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

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Sie können jederzeit den für Sie 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 Teilnehmer (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 10,- pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

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

 **V -100 EUR für die ersten 5 TeilnehmerInnen**



SAVE THE DATE

8.–10. März 2022

20. Internationaler Brotwettbewerb

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



SAVE THE DATE

9.–10. März 2022

4. Internationaler Konditoren-Wettbewerb

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



Internationale Getreidewirtschaftstagung im Casino Velden

Save the Date 02.–03. Juni 2022

Fachausstellung und Vorträge
für Müller & Mischfutterproduzenten
& Agrarhändler

INGESA

www.ingesa.com

Fleischer:

Qualität durch gesicherte Herkunft und gekonnte Verarbeitung

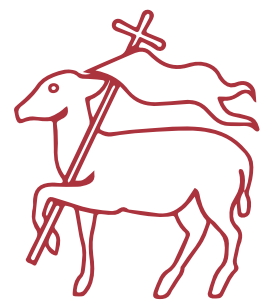
Fleischkauf ist Vertrauenssache. Da sind die Konsumentinnen und Konsumenten bei Österreichs Fleischermeisterinnen und Fleischermeistern an der richtigen Adresse, denn in den heimischen Betrieben wird sehr genau auf die gesicherte Herkunft geachtet – dazu gehören selbstverständlich die korrekte Tierhaltung, möglichst kurze Transportwege und das schonende Schlachten. Die gestiegenen Qualitätsanforderungen und das dadurch sensiblere Einkaufsverhalten der Kunden sind eine einmalige Chance für die ganze Branche. Denn die Betriebe und ihre Fachkräfte punkten jetzt zusätzlich mit fachlichem Know-how in der Verarbeitung, regionalem Handwerk und Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette. Kurz und gut: die Fleischerei hat wieder an Bedeutung als direkter Nahversorger gewonnen.

Die Lebensmittelakademie reagiert auf diese Entwicklung und bietet im aktuellen Seminarkatalog eine Reihe von Kursen, Coachings und Ausbildungen an, die sich unmittelbar an der Arbeitspraxis der heimischen Fleischereibetriebe orientiert. Dazu gehören die HACCP-Bestimmungen genauso wie die korrekten Produktbezeichnungen und die Trends in der heimischen Fleischküche. Wie wäre es also, den Verkauf mit direkter Kundenansprache, neuen Produktkonzepten oder saisonalen Themenschwerpunkten anzukurbeln?

Die Coaches unterstützen Sie gerne dabei, die Wünsche der Kundinnen und Kunden zu kennen, zu verstehen und zu erfüllen – um durch entsprechende Beratung sowohl die Kundenbindung als auch den Umsatz zu steigern.



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



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

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen für Fleischer

**Verkaufsförderung für Fleischer-FacharbeiterInnen
sowie VerkäuferInnen in 4 Modulen** (nur gesamt buchbar)



Termin 1: **09.02., 16.02., 02.03. & 03.03.2022** / **Berufsschule Linz**

Termin 2: **30.03., 06.04., 19.04. & 20.04.2022** / **Dorfmetzgerei Karl, Salzburg** € -250 EUR

Termin 3: **01.06., 08.06., 21.06. & 22.06.2022** / **Fleischkompetenzzentrum Klagenfurt** € -250 EUR



5 UE
pro Modul



8-15
TeilnehmerInnen



EUR 700,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
exkl. Förderung** Ihrer Landesinnung
AMS-Förderungen möglich.
Termin 2: Die Materialkosten werden großzügig von Ihrer Landesinnung gefördert.
Termin 1 & 3: exkl. 150,- Materialentwertungsbeitrag

Modul 1:

Verkaufskunst: Das 1x1 im Fleischerhandwerk

„Ihr Verkaufserfolg entscheidet sich an der Theke!“



Termin 1: **09.02.2022** / 13:00-18:00

Termin 2: **30.03.2022** / 13:00-18:00

Termin 3: **01.06.2022** / 13:00-18:00

Coach: **Josef Ranetbauer**

Coach Termin 3: **Gregor Markowitsch**

Modul 2:

Fleisch- und Wurstkunde: Appetit erzeugen und Fachwissen im Verkaufsgespräch

„Die Wurstansprache ist die Sprache Ihres Handwerks
und Ihre Chance, im Wettbewerb herauszuragen!“



Termin 1: **16.02.2022** / 13:00-18:00

Termin 2: **06.04.2022** / 13:00-18:00

Termin 3: **08.06.2022** / 13:00-18:00

Coach: **Josef Ranetbauer**

Coach Termin 3: **Gregor Markowitsch**

Modul 3:

Fleischkenntnisse & Schnittführung: Die Kunst des Aufschneidens und Portionierens vor Kunden

„So punkten unsere MitarbeiterInnen
vor den Kunden im Fachgeschäft!“



Termin 1: **02.03.2022** / 13:00-18:00

Termin 2: **19.04.2022** / 13:00-18:00

Termin 3: **21.06.2022** / 13:00-18:00

Coach: **Josef Ranetbauer**

Coach Termin 3: **Gregor Markowitsch**

Modul 4:

Thekenkompetenz: Produzieren und Präsentieren von Convenienceprodukten als Blickfang für Ihre Kunden

„Echtes Handwerk bietet den
besten Gesprächsstoff!“



Termin 1: **03.03.2022** / 13:00-18:00

Termin 2: **20.04.2022** / 13:00-18:00

Termin 3: **22.06.2022** / 13:00-18:00

Coaches: **Josef Ranetbauer & Günter Schmid**

Coach Termin 3: **Gregor Markowitsch**

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


Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Sie können jederzeit den für Sie 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 Teilnehmer (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 10,- pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).


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

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen für Fleischer


**Verkaufsförderung für Fleischer-FacharbeiterInnen
sowie VerkäuferInnen in 2 Modulen** (nur gesamt buchbar)



 **12.05. & 19.05.2022** / 13:00–18:00 / **Berufsschule Hollabrunn**

 **5 UE**
pro Modul

 **8–15**
TeilnehmerInnen

 **EUR 400,-** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
Die Materialkosten werden großzügig von Ihrer Landesinnung gefördert.

Modul 1:

Verkaufskunst: Das 1x1 im Fleischerhandwerk

„Ihr Verkaufserfolg entscheidet sich an der Theke!“

Termin: **12.05.2022** / 13:00–18:00

Coach: **Josef Ranetbauer**

Modul 2:

Fleisch- und Wurstkunde: Appetit erzeugen und Fachwissen im Verkaufsgespräch

„Die Wurstansprache ist die Sprache Ihres Handwerks
und Ihre Chance, im Wettbewerb herauszuragen!“


Termin: **19.05.2022** / 13:00–18:00

Coach: **Josef Ranetbauer**

Richtige Schnitttechnik (Rind und Schwein)



„Mehr Freude beim Fleischverzehr durch korrektes Schneiden!“

 **14.03.2022** / 10:00–17:00 / **Berufsschule Linz**

Coach:
Josef Ranetbauer


24.05.2022 / 10:00–18:00 / **Seidl Fleischerhandwerk, Ternitz**


22.06.2022 / 10:00–17:00 / **Tirol**

14.09.2022 / 10:00–17:00 / **Niederösterreich**

21.09.2022 / 10:00–17:00 / **Salzburg**

 **7 UE**


 **8–15**
TeilnehmerInnen

 **EUR 280,-** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
exkl. 30,- Kursunterlagenbeitrag
Termin 1 OÖ: exkl. 150,- Materialentwertungsbeitrag.
Termin 2–4 (NÖ, T, S): Die Materialkosten werden großzügig von Ihrer Landesinnung gefördert.

Regionalmarketing am Beispiel Schneeberglandschwein: Wie? Warum? Wozu?



„Einblicke, Kniffe und Diskussionspunkte zum Regionalmarketing fürs Handwerk.“

 **24.05.2022** / 13:00–14:00 / **Seidl Fleischerhandwerk, Ternitz**

Coach:
Wolfgang Seidl

 **1 UE**

 **8–18**
TeilnehmerInnen


 **EUR 40,-** Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)

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

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Sie können jederzeit den für Sie 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 Teilnehmer (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 10,- pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

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

Praxiskurse und theoretische Fortbildungen für Fleischer

Schnittführung und Benennung internationaler A – B – C – Cuts inkl. Zubereitung



„Alle Bausteine für eine erfolgreiche Ergänzung vom Fleischerfachgeschäft zur Fleisch-Boutique!“



16.02.2022 / 13:00–18:00 / **Grillschule – Adi Matzek, Altenburg**

Coach:
Adi Matzek



5 UE



8–18
TeilnehmerInnen



EUR 200,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
Die Materialkosten werden großzügig von Ihrer Landesinnung gefördert.

Neupositionierung des Fleischerfachgeschäftes inkl. Steaktasting



„Alle Bausteine für eine erfolgreiche Positionierung im Grill- und BBQ-Bereich inkl. aktivem Steaktasting-Erlebnis!“



17.02.2022 / 13:00–18:00 / **Grillschule – Adi Matzek, Altenburg**

Coach:
Adi Matzek



5 UE



8–18
TeilnehmerInnen



EUR 200,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
Die Materialkosten werden großzügig von Ihrer Landesinnung gefördert.

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



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



10.03.2022 / 13:00–18:00 / **Berufsschule Hollabrunn**

Coach:
Doris Steiner

01.12.2022 / 13:00–18:00 / **Berufsschule Hollabrunn**



5 UE



8
TeilnehmerInnen



EUR 200,- Mitgliedspreis* pro Person (exkl. 20% USt.)
Die Materialkosten werden großzügig von Ihrer Landesinnung gefördert.

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

Bei allen Kursen sind auch Gäste aus anderen Bundesländern und Branchen herzlich willkommen! Sie können jederzeit den für Sie 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 Teilnehmer (Nicht-Mitglieder) berechnen wir einen Aufschlag von EUR 10,- pro Übungseinheit (1 UE = 1 Stunde).

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



LEBENSMITTELAKADEMIE
des österreichischen Gewerbes

**Die Lebensmittelakademie
des österreichischen Gewerbes**
Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien
Telefon: +43 5 90 900 - 3634
E-Mail: LM-Akademie@wko.at
www.LMAkademie.at

**Landesinnungen der Lebensmittelgewerbe
Sparte Gewerbe und Handwerk**



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



Wirtschaftskammer Kärnten
Europaplatz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Telefon: +43 5 90 90 4 - 140
E-Mail: stefan.dareb@wkk.or.at
www.wko.at/ktn/gewerbe



Wirtschaftskammer Niederösterreich
Wirtschaftskammer-Platz 1, 3100 St. Pölten
Telefon: +43 2742 851 - 19150
E-Mail: dienstleister.nahrung@wknoe.at
www.wko.at/noe/lebensmittelgewerbe
www.echtgutbaecker.at
www.noefleischer.at



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 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



Wirtschaftskammer Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 7, 6020 Innsbruck
Telefon: +43 5 90 90 5 - 1294
E-Mail: lebensmittelgewerbe@wktiro.at
www.wko.at/tirol/lebensmittelgewerbe
www.tirol-schmeckt.at



Wirtschaftskammer Vorarlberg
Wichnergasse 9, 6800 Feldkirch
Telefon: +43 5522 305 - 232
E-Mail: lebensmittelgewerbe@wkv.at
www.baecker-vorarlberg.at
www.fleischer-vorarlberg.at
www.konditoren-vorarlberg.at



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



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

6X in Österreich



A SALZBURG

Fleischerverband eGen
Dr. Hans-Lechner-Straße 1, 5071 Wals/Siezenheim
T +43-50-1935-0, F +43-50-1935-24
E bestellung@fleischerverband.at

B TIROL

Fleischerverband eGen
Gewerbepark Mils Nr. 36, 6068 Mils
T +43-50-1935-60, F +43-50-1935-69
E tirol@fleischerverband.at

C SHOP KLAGENFURT

Fleischerverband eGen
Zwanzigerstraße 1, 9020 Klagenfurt
T +43-50-1935-45, F +43-50-1935-47
E schlachthof@fleischerverband.at

D SHOP VILLACH

Fleischerverband eGen
Sankt-Magdalener-Straße 57, 9500 Villach
T +43-50-1935-48, F +43-50-1935-49
E villach@fleischerverband.at

E STEIERMARK & BURGENLAND

Fleischerverband eGen
Großmarktstraße 2, 8020 Graz
T +43-50-1935-82/83, F +43-50-1935-84
E graz@fleischerverband.at

F NIEDERÖSTERREICH

Fleischerverband eGen
Titus-Appel-Straße 3, 3902 Vitis
T +43-50-1935-51, F +43-50-1935-54
E noe@fleischerverband.at



Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes
Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien

☎ +43 5 90 900 3634

📷 @lebensmittelakademie

✉ LM-Akademie@wko.at

📘 @lebensmittelakademie

🌐 www.LMAkademie.at