ÖSTERREICHISCHE
BÄCKER & KONDITOR
ZEITUNG

21. März 2025

Highlights 2025: Was die Lebensmittelakademie heuer anbieten wird

LMAk 2025: Spannende Kurse von Produktfotografie bis zu veganem Konditorenhandwerk.

Lernen Sie im Kurs für Produktfotografie, wie Sie Ihre Produkte optimal darstellen, um Kunden zu begeistern. © Jacob Lund

Die **Lebensmittelakademie** präsentiert ihr spannendes Kursprogramm 2025 mit zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten für Lebensmittelhandwerkerinnen und -handwerker.
Von theoretischen Fortbildungen bis zu praxisorientierten Seminaren ist für jeden etwas dabei.

Perfekte Produktpräsentation: Der Fotografie-Kurs

Ein gelungenes Bild sagt mehr als 1000 Worte – besonders, wenn es um handwerklich hergestellte Backwaren geht. Unser exklusiver Produktfotografie-Kurs am 30. April 2025 vermittelt die wesentlichen Techniken, um Ihre Kreationen ins beste Licht zu rücken. Der Kurs richtet sich speziell an Bäcker, Konditoren, Fleischer sowie Produzenten von Nahrungs- und Genussmitteln, die ihre Produkte professionell präsentieren möchten.

Inhalte des Kurses:

- Belichtung mit Handy und Kamera
- Richtige Lichtsetzung mit natürlichem Licht und Reflektoren
- Praktische Übungen mit verschiedenen Kameras und Smartphones
- Produkte in Szene setzen: Untergrund, Hintergrund und Geschirr
- Kurze Einführung in die Bildbearbeitung

Von der perfekten Lichtstimmung bis zur ansprechenden Komposition lernen Sie, wie Sie Ihre Produkte optimal darstellen, um Kunden zu begeistern. Nutzen Sie diesen intensiven Schulungstag von 8.00 bis 17.00 Uhr, um Ihre Marketingpräsenz auf ein neues Niveau zu heben.

Veganes Handwerk – Genuss ohne Kompromisse

Die vegane Ernährung gewinnt zunehmend an Bedeutung – auch in der Konditorei. Um Ihnen den Einstieg in die pflanzliche Backkunst zu erleichtern, bieten wir eine praxisorientierte Schulung für vegane Konditoreiwaren an. Gemeinsam mit einer erfahrenen Konditorin vermitteln wir fundiertes Fachwissen und praxisnahe Techniken, die Ihnen helfen, hochwertige vegane Kreationen in Ihre Produktpalette zu integrieren.

Inhalte der Schulung:

- Auswahl und Einsatz geeigneter pflanzlicher Rohstoffe
- Techniken zur optimalen Verarbeitung veganer Zutaten
- Fachgerechte Anpassung klassischer Rezepte
- Praxisübungen zur Herstellung hochwertiger veganer Backwaren

Wir kommen direkt in Ihre Backstube und arbeiten gemeinsam an neuen Rezepturen, die Ihre KundInnen überzeugen werden. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihr Sortiment zu erweitern und sich auf die wachsende Nachfrage nach pflanzlichen Backwaren einzustellen.

Weitere Termin-Tipps

30. 04., Euratsfeld
Produktfotografie
„Ein gelungenes Bild sagt mehr als 1000 Worte“
Mitzubringen sind eine Kamera oder ein Handy und eigene Produkte des Betriebs. Veranstaltungsort: Studio, Visual Storytelling und Postproduction, Marktplatz 3/1, 3324 Euratsfeld. Trainerin: Doris Schwarz-König

06. 05., online
Gute Hygienepraxis und HACCP für den Lebensmittelbereich
„Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gem. EU-VO Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene!“ Trainer: Prof. Ing. Helmut Lechner

22. 05., Berufsschule Linz Lehrlingsseminar KonditorIn/ZuckerbäckerIn
„Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung 2025!“
Trainer: Meister Josef Illecker

Das gesamte Kursangebot finden Sie unter
www.LMAkademie.at

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at