

EINLADUNG ZUM ONLINE WORKSHOP der Lebensmittelakademie

für HandwerkerInnen und Lebensmittel-Interessierte

Mittwoch, 29. April 2020

von 14:00 bis 17:00 Uhr

ÖSTERREICHWEITER ONLINE KURS MITTELS ZOOM

zum Thema

CORONA IST ÜBERSTANDEN - UND JETZT? Was wir aus der Krise lernen können...

Aus unserem Inhalt:

Corona 2020: Was war für meinen Betrieb ausschlaggebend?

Konkurrenzanalyse / Kundenanalyse: Was haben die anderen besser gemacht als ich?
Was kann ich daraus lernen? Wie kann ich mich verbessern?

Kritischer Rückblick: Hat Corona für meinen Betrieb zumindest einen positiven Mehrwert gebracht? Kann ich diesen auch für die Zukunft nutzen? Welche Nachteile hat Corona für meinen Betrieb gebracht? Wir sprechen hier NICHT von den allg. Schließungen, sondern fokussieren uns auf die ECHTE Ursachenforschung in unserem Betrieb. Was kann ich von anderen Unternehmen lernen? Wieso haben andere Betriebe besser reagieren können? Welche Hausaufgaben stehen hier für mich noch an?

und zu guter Letzt:

Wie gehe ich mit diesem Wissen in die Zukunft? Was heißt das für mich? Für meinen Betrieb? Für meine Nachfolgeregelung? Für meine Sortimentsstruktur? Für meine Kundenstruktur?

WIE GEHTS WEITER?

Kursbeitrag: 120 €
zzgl. USt.

Die **Lebensmittelakademie** betreut und begleitet österreichische Gewerbebetriebe in unterschiedlichen Fragestellungen - so auch in der Thematik des Lebensmittelrechts - allen voran Hygiene, HACCP und Lebensmittelkennzeichnung.

Die Betriebe vertrauen auf die **jahrelange praktische Erfahrung** der LMAk und der persönlichen Unterstützung durch die Coaches.



Ihr Trainer:
Simona Nemetz, MA

- > Coach der LMAk für LM-Recht, Controlling & Marketing
 - > Studium für Rechnungswesen & Controlling
 - > Studium für Lebensmittelproduktentwicklung
 - > aus dem Fleischer-Gewerbe mit jahrelanger Erfahrung im Fleischbetrieb „NEMETZ-FLEISCH“ in Böheimkirchen
 - > Fachbuch-Autor
- Kontakt: simona.nemetz@gmail.com