

UNSERE SEMINARE

ANGEBOTE

Mitgliederbonus 2023

Mitgliedsbetriebe der Lebensmittelversuchsanstalt erhalten für jede LVA-Seminarbuchung oder Buchung einer LVA-InHouse-Schulung einen Rabatt von 5 % auf ausgewählte Services der LVA-Gruppe.

Mehrfachbuchung

Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter:innen eines Unternehmens für ein LVA-Seminar erhalten Sie ab der zweiten Anmeldung 5 % Rabatt.

Firmenpakete

Wir geben Ihnen auch gerne Auskunft zu unseren Gruppenrabatten für Unternehmen (bei mehrfacher Seminarbuchung).

LVA-InHouse-Schulungen

Die LVA-Seminare kommen auch zu Ihnen! Buchen Sie LVA-Seminare als InHouse-Schulung direkt bei Ihnen im Betrieb!

2 Seminare buchen und 100 Euro sparen

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Person zahlen Sie statt € 1.240,- nur € 1.140,- exkl. MwSt.

LebensmittelVersuchsAnstalt

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien
Mobil: 0664/150 70 59
seminare@lva.at
www.lva.at/weiterbildung



UNSERE RICHTLINIEN

Kursgebühren

Dieser 7-tägige Kurs kostet € 3.985,- exkl. MwSt. Im Preis inkludiert sind die jeweiligen Seminarunterlagen, Kaffeepausen sowie das Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Zusätzlich zum Teilnahmezertifikat erhalten Sie nach erfolgreicher Kursabsolvierung ein Kurszertifikat.

Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von € 620,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Dieser Kurs ist eine Hybridveranstaltung

Wählen Sie bei der Anmeldung, ob Sie vor Ort oder online an den jeweiligen Seminaren teilnehmen möchten.

Sie können Module 2022 mit Modulen 2023 kombinieren!

Bitte beachten Sie, dass die Teilnahme an den einzelnen Modulen dieses Kurses nicht auf andere Personen übertragbar ist!

IHR SEMINAR-TEAM



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung Organisation

**HABEN WIR
IHR INTERESSE
GEWECKT?**

Dann melden
Sie sich doch
gleich an:

www.lva.at/weiterbildung

Wir freuen uns
auf Sie!

Stand: 09/2022
Änderungen vorbehalten



**FOOD
SAFETY
EXPERT
2022/2023**

**DAS PRAXIS-
TRAINING VON A-Z**

TERMINE - MODULE 2022

Tag:

1. **Verpflichtende Einstiegskurse:**
 - **Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie**
12.10.2022
2.
 - **GMP: erfolgreiches Handling von ausgelagerten Prozessen & Lieferantenaudits**
23.11.2022
3. **Verpflichtende Seminarkurse:**
 - **IFS Food**
03.11.2022
4.
 - **HACCP - praktisch kompakt**
21.09.2022
 - **HARPC**
(alternative Teilnahme statt HACCP)
24.11.2022
- 5.- 7. **Wahlmodule: individuell buchbar**
 - **Recht intensiv: FCM & more**
15. & 16.11.2022 (2 Seminartage)
 - **Interne Audits**
17.11.2022
 - **Lebensmittelkennzeichnung intensiv**
30.11. & .01.12.2022 (2 Seminartage)
 - **FCM & Umwelt**
28.09.2022
 - **Food Fraud und Food Defense**
19.10.2022

AUSBILDUNGSZIEL

Was Sie bei dieser Ausbildung erwartet:

Im Food Safety Expert-Training erwerben Sie die Fähigkeit, unterschiedliche Arten von Lebensmitteln in Hinblick auf ihre mikrobiologischen und chemischen Gefahren einzuschätzen und zu bewerten. Das Umsetzen von Lebensmittelsicherheitsstandardvorgaben in Ihrem Betrieb wird erleichtert, indem die Standardanforderungen verständlich interpretiert werden. Der Wissenstransfer erfolgt dabei nicht nur durch praxisnahe und kurzweilige Vorträge, sondern auch durch zahlreiche interaktive Workshops, in denen das Gelernte direkt angewendet werden kann.

Die Zielgruppe des FSE-Kurses ist breit. Dadurch besteht großes Potential für die Teilnehmer:innen zum **intensiven Erfahrungsaustausch** und die Möglichkeit zum **intensiven Netzwerken** quer durch alle Branchen.

Wer von dieser Ausbildung profitiert:

Beschäftigte in den Bereichen Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung, Einkauf, Technik, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Produktionsleitung, Geschäftsführung, HACCP-Teamleiter:innen sowie Mitglieder des HACCP-Teams, Prozessverantwortliche, Hygieneverantwortliche, Broker:innen, Laborant:innen und alle, die mit Lebensmittelsicherheit zu tun haben.

Stellen Sie Ihren persönlichen Kurs zusammen:

Das LVA-Expert:innentraining „Food Safety Expert - das Praxis-training von A bis Z“ besteht aus 4 verpflichtenden Seminartagen. Die weiteren 3 Seminartage können Sie individuell nach Ihren Wünschen buchen.

Sie können Module 2022 mit Modulen 2023 kombinieren!

Die Referentin

DI Birgit Lehner ist Unternehmensberaterin für Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement in der Pharma-, Lebensmittel- und Verpackungsbranche sowie Expertin im Bereich Auditierung und Prozessbewertung/-optimierung. DI Lehner ist langjährige Referentin und bringt ein hohes Maß an Praxiserfahrung und Praxisbezug in die Vorträge und Workshops ein.

TERMINE - MODULE 2023

Tag:

1. **Verpflichtende Einstiegskurse:**
 - **Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie**
29.03. | 21.09.2023
2.
 - **GMP: erfolgreiches Handling von ausgelagerten Prozessen & Lieferantenaudits**
16.05. | 12.10.2023
3. **Verpflichtende Seminarkurse:**
 - **IFS Food**
23.02. | 05.10.2023
4.
 - **HACCP - praktisch kompakt**
21.06. | 20.09.2023
 - **HARPC (alternative Teilnahme statt HACCP)**
28.03. | 16.11.2023
- 5.- 7. **Wahlmodule: individuell buchbar**
 - **Allergenmanagement**
08.03.2023
 - **Interne Audits**
16.03. | 09.11.2023
 - **Food Fraud und Food Defense**
13.04.2023
 - **Grundlagen Lebensmittelrecht**
19. & 20.04.2023 (2 Seminartage)
 - **LVA-Hygienetag**
10.05.2023
 - **Qualifizierung & Validierung**
06.06.2023
 - **Lebensmittelkennzeichnung intensiv**
14. & 15.06. | 29. & 30.11.2023 (2 Seminartage)
 - **FCM: rechtliche Anforderungen & Food Standard Requirements**
04.10.2023
 - **FCM & Nachhaltigkeit**
22.11.2023