

## UNSERE RICHTLINIEN

### Im Preis inkludiert

sind bei einem Tagesseminar Seminarunterlagen (bei online Teilnahme als Druckdatei), bei Präsenzbesuch Kaffeepausen sowie das Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Alle LVA-Seminare schließen mit der Verleihung eines Teilnahmezertifikates ab.

### 2 Seminare buchen und 100 Euro sparen

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Person zahlen Sie statt € 790,- nur € 690,- exkl. MwSt.

### Mehrfachbuchung

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

### Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Stornogebühr von € 95,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer\*innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

### Hybrid Veranstaltungen

Wir bieten Ihnen top Know-how und anwendungsorientierte Expertise für Ihre berufliche Praxis in einem sicheren Umfeld! Damit Sie sicher Ihre Lernziele erreichen, bieten wir fast alle LVA-Seminare 2024 (**Ausnahme: Sensorik-schulung**) als Hybridveranstaltung an. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten.

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich gleich an:  
[www.lva.at/weiterbildung](http://www.lva.at/weiterbildung)



**DI Julian Drausinger**  
Stv. Geschäftsführer



**Wir freuen uns auf Sie!**  
Ihr Seminar-Team

### LebensmittelVersuchsAnstalt

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien  
T +43 1 712 21 21 41  
M +43 664 150 70 59  
[seminare@lva.at](mailto:seminare@lva.at)  
[www.lva.at/weiterbildung](http://www.lva.at/weiterbildung)

Stand: 12/2023  
Änderungen vorbehalten

**LVA** Leading the way  
to quality.

[www.lva.at/weiterbildung](http://www.lva.at/weiterbildung)

**BRANCHENSPECIAL**  
**FLEISCHWIRTSCHAFT**

**LVA** Leading the way  
to quality.



**29. FEBRUAR 2024**  
**10.00-14.30 Uhr**

**Hotel Ritz-Carlton**  
**Schubertring 5-7**  
**1010 Wien**

### Welche Kompetenzen Sie erwerben

Die Fleischwarenbranche zählt zu den größten Branchen in der österreichischen Lebensmittelindustrie. Der Markt ist heiß umkämpft und hat viele Herausforderungen zu bewältigen, etwa durch volatile Rohstoffe oder neue Dokumentationsverpflichtungen aus der EU-Entwaldungsverordnung.

Zudem wird die Branche durch neue Ernährungstrends und gesellschaftlichen Wandel (u.a. Trend zu vegetarischer oder veganer Ernährung) gefordert.

Das LVA-Branchenseminar informiert Sie umfassend über die wichtigsten Themen und Neuheiten aus den Bereichen Qualität und Kennzeichnung, Tierwohl, Lebensmittelsicherheit und vieles mehr.

### TIPP Branchentreff!

**Nützen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch in der Branche.**

### Wer vom Seminar profitiert

Fach- und Führungskräfte, sowie Mitarbeiter\*innen der Qualitätssicherung, Marketing, Rechtsabteilung, Produktentwicklung und sonstigen Abteilungen in der Lebensmittelproduktion, dem Einzelhandel oder Dienstleister.

- 10.00 Begrüßung**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 10.15 Die EU-EntwaldungsVO: Was ist bei Rindfleisch und Futtermittel zu beachten?**  
DI<sup>in</sup> Tamara Rudavsky | Fachverband der Lebensmittelindustrie
- 11.00 „Fleischersatzprodukte“: Was ist bei der Kennzeichnung pflanzlicher, veganer und vegetarischer Lebensmittel erlaubt?**  
Dr. Florian Tschandl | Vorsitzender Codex UK Kennzeichnung
- 11.45 NETWORKING PAUSE**
- 12.30 Tierwohl - Neue Kennzeichnungsbestimmungen in Deutschland**  
RA Horst Koller | Bundesverband deutscher Wurst- & Schinkenproduzenten e.V.
- 13.15 Fremdkörperdetektion mittels Chemical Imaging Technology**  
Markus Weiß | Insort GmbH
- 14.00 Zusammenfassung & Diskussion**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 14.15 CA. ENDE**

In Kooperation mit



**LVA** Leading the way to quality.

