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 € 1.240,– nur € 1.140,– 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: Sensorikschulung)** 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

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team

DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer

LebensmittelVersuchsAnstalt
Zaunergasse 1–3, 1030 Wien
T +43 1 712 21 21 41
M +43 664 150 70 59
seminare@lva.at
www.lva.at/weiterbildung

Stand: 09/2023
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way to quality.

26. JUNI 2024
09.00-17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

TOOLBOX HYGIENE

www.lva.at/weiterbildung

LVA Leading the way to quality.

TOOLBOX HYGIENE: GESCHULT & MOTIVIERT UMGESETZT

Welche Kompetenzen Sie erwerben

„Wie kann ich sicherstellen, dass die Hygienevorgaben im Betrieb korrekt umgesetzt werden?“ Eine Frage, die von Hygieneverantwortlichen im Unternehmen oft nicht so einfach beantwortet werden kann. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor dafür ist motiviertes und informiertes Personal.

Personalschulungen zum Thema Hygiene sind ein wichtiger Faktor für das Hygienemanagement. Mitarbeiter, die motiviert die Hygienevorschriften des Betriebs umsetzen ermöglichen die gute Hygienepraxis im Betrieb. Der Schulungsprozess ist kontinuierlich. Neben punktuellen Schulungsmaßnahmen muss der Weg vom Lernen der Mitarbeiter über das Verstehen bis zur richtigen Anwendung begleitet und überprüft werden. Gleichzeitig ist hier aber Motivation durch die Verantwortlichen unerlässlich, um dabei ein optimales Ergebnis zu erzielen.

Was kann ich schulen?

Das LVA-Seminar informiert über die fachlichen Grundlagen zum Thema Mikrobiologie und Hygiene und die relevanten rechtlichen Vorgaben. Am Vormittag wird in detaillierten Vorträgen das Thema Mikrobiologie und Lebensmittel erörtert und im Kontext der Aufgabenstellung Mitarbeiterschulung präsentiert.

Im Workshop am Nachmittag werden Werkzeuge für die alltägliche Mitarbeiterkommunikation und Motivation präsentiert und mit Ihnen speziell im Themenbereich Betriebs- und Personalhygiene praktisch angewendet und diskutiert.

Wer vom Seminar profitiert

Mitarbeiter*innen aus dem Hygienebereich, Hygieneverantwortliche, Qualitätsmanager*innen, Betriebsleiter*innen aus der Lebensmittelproduktion, der Gastronomie und dem Lebensmittelhandel.
Mitarbeiter*innen, die im Betrieb Hygieneschulungen abhalten oder organisieren.

In Kooperation mit

Die Lebensmittelindustrie

TÜV AUSTRIA AUSBILDUNGS-PARTNER

TÜV AUSTRIA ZERTIFIZIERT

LVA Leading the way to quality.

DETAILPROGRAMM | 26. JUNI 2024

09.00	**Begrüßung** DI Julian Drausinger | LVA
09.15	**Grundlagen Mikrobiologie und Hygiene** Mag.ª Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
10.30	**KAFFEEPAUSE**
11.00	**Hygiene im Betrieb – Verbesserung durch Schulung** DIin Bettina Fink | selbstständige Beraterin Mag.ª Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
12.15	**MITTAGSPAUSE**
13.15	**Workshop „Hygieneschulungen in der Praxis – Wie Sie Ihre Teilnehmer*innen mit Leichtigkeit aktivieren und zur Umsetzung motivieren“:** • **Bedarfsorientierte Lerninhalte – Erwartungen ermitteln** • **Lernziele erreichen – Nachhaltigkeit/ Umsetzung im Betrieb unterstützen** • **Aktivierende Trainingsmethoden** Isabella Schnabel | EASYTRAIN **KAFFEEPAUSE ist im Nachmittagsworkshop integriert**
16.45	**Zusammenfassung und Diskussion** DI Julian Drausinger | LVA
17.00	CA. ENDE