

UNSERE SEMINARE

ANGEBOTE

Mitgliederbonus 2025

Mitgliedsbetriebe der Lebensmittelversuchsanstalt erhalten für jede LVA-Seminarbuchung oder Buchung einer LVA-InHouse-Schulung einen Rabatt von 10%.

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 € 1.340,- nur € 1.240,- exkl. MwSt.

LebensmittelVersuchsAnstalt

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



UNSERE RICHTLINIEN

Teilnahmegebühren

Die 7-tägige Veranstaltung kostet € 4.300,- exkl. MwSt. Im Preis inkludiert sind die jeweiligen Seminarunterlagen (bei online Teilnahme als Druckdatei), bei Präsenzbesuch Kaffeepausen sowie das Mittagessen. Nach Erhalt Ihrer Anmeldung wird Ihnen eine Bestätigung zugesendet. Zusätzlich zum Seminar Teilnahmezertifikat erhalten Sie nach erfolgreicher Absolvierung ein „Food Safety Expert“-Teilnahmezertifikat.

Stornierung

Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Stornogebühr von € 670,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.

Dieses Training ist eine Hybridveranstaltung

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

Sie können Module 2025 mit Modulen 2026 kombinieren!

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

IHR SEMINAR-TEAM



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung Organisation



Jana Herndlhofer
Seminar-
management



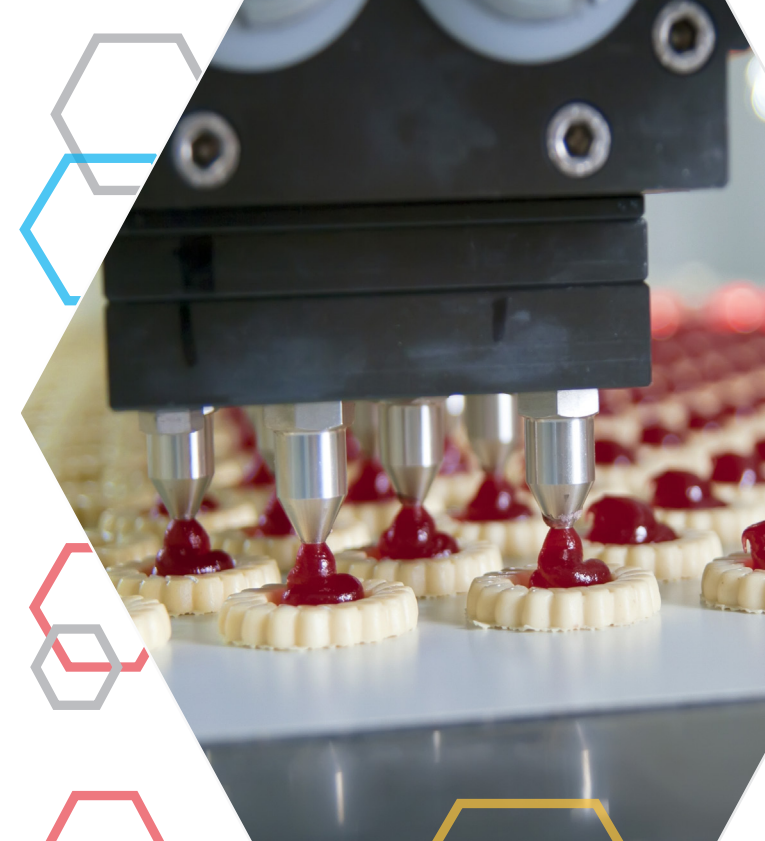
Mag.ª Isabel Koch
Verrechnung

HABEN WIR
IHR INTERESSE
GEWECKT?

www.lva.at/weiterbildung

Dann melden
Sie sich doch
gleich an:

Wir freuen uns
auf Sie!



**FOOD
SAFETY
EXPERT
2025/2026**

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

**Food Safety Basic:
Lebensmittelhygiene & -technologie**

- Wissen, wie man erfolgreich einen Monitoring Plan für Rohwaren, Endprodukte und Umfeld konzipiert.
- Wissen, welche Technologien es braucht, um mikrobiologisch sichere Lebensmittel herzustellen.
- Wissen, was mögliche Ursachen für Überschreitungen bei mikrobiologischen Parametern sind.

**Erfolgreiches Handling bei
ausgelagerten Prozessen & Lieferantenaudits**

- Wissen, was in der Lohnherstellung unbedingt zwischen den Geschäftspartnern zu regeln ist, um Reklamationen/ Krisenfälle zu vermeiden, bzw. bei Zwischenfällen professionell reagieren zu können.
- Wissen, wie man erfolgreich GMP-Vereinbarungen aufsetzt und welche prozessspezifischen Vereinbarungen mit Lohnherstellern zu treffen sind.
- Wissen, wie man Lieferantenaudits plant und durchführt.
- Wissen, was Sie bei einem Audit erwartet und wie man sich vorbereiten kann.

Die Referentin

DI Birgit Lehner ist Unternehmensberaterin für Lebensmittel-sicherheit und Qualitätsmanagement in der Pharma-, Lebensmittel- und Verpackungsbranche sowie Expertin im Bereich Auditiertung und Prozessbewertung/-optimierung.

DI Lehner ist langjährige Referentin und bringt ein hohes Maß an Praxiserfahrung und Praxisbezug in die Vorträge und Workshops ein.

Was Sie bei dieser Weiterbildung 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-Trainings 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 Weiterbildung 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 sich Ihre persönliche Weiterbildung zusammen:

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

Sie können Module 2025 mit Modulen 2026 kombinieren!

Die Termine für das Jahr 2026 werden im Sommer 2025 bekannt gegeben!

Tag:

- | | |
|--------------|--|
| 1. | <p>Verpflichtende Module:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie
08.05. 20.11.2025 |
| 2. | <ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreiches Handling von ausgelagerten Prozessen & Lieferantenaudits
25.06. 09.10.2025 |
| 3. | <ul style="list-style-type: none"> • IFS Food
06.03. 23.10.2025 |
| 4. | <ul style="list-style-type: none"> • HACCP - optimal ein- & umgesetzt
27.03. 18.09.2025 • HARPC (alternative Teilnahme statt HACCP)
24.06. 19.11.2025 |
| 5.-7. | <p>Wahlmodule: individuell buchbar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen Lebensmittelrecht
02. & 03.04.2025 (2 Seminartage) • Interne Audits in der Lebensmittelproduktion
10.04. 06.11.2025 • Food Fraud & Food Defense
29.04.2025 • Qualifizierung & Validierung richtig durchgeführt
07.05.2025 • Allergenmanagement
24.05.2025 • FCM: richtig bewerten
27.05.2025 • Lebensmittelkennzeichnung intensiv
03. & 04.06. 26. & 27.11.2025 (2 Seminartage) • Nachhaltige FCM
05.11.2025 |