



EHEDG Spezialkurs: Hygienegerechtes Planen und Bauen von Gebäuden für die Lebensmittelproduktion

Zielgruppe: Architekten und Baubranche, weiters:

Lebensmittelverarbeiter, Pharmaindustrie, Lebensmittel-Inspektoren, Auditoren,
Hygienebeauftragte, Qualitätsmanager, Maschinen- und Anlagenbauer,
Sachverständige, u.v.m.

29.10.2026



Programm

- 08:30** **Registrierung und Begrüßung** (Julian Drausinger | LVA)
- 08:45** **Einführung EHEDG** (Gerhard Schleining | EHEDG)
- 09:00** **Hintergründe zum Hygienic Design und den relevanten EHEDG Guidelines** (Felix Schottroff | EHEDG/BOKU)
- 10:00** **Überblick und Anforderungen für den Bau von Lebensmittelfabriken** (Thomas Walder | BRUCHA Food Engineering)
- 11:00** **Vom Risiko zur Resilienz: Minimierung hygienischer Risiken bei Industrieböden** (Ronald Schwarz | SIKA)
- 12:00** Mittagspause
- 13:00** **Hygienische Entwässerungssysteme und Abflüsse** (Karl Heissenberger | ACO)
- 14:00** **Dachlösungen mit Weitblick: Für dauerhafte Sicherheit und Hygiene** (Ronald Schwarz | SIKA)
- 15:00** **Installationen und Energieversorgung unter hygienischen Gesichtspunkten** (Franz Geissler, EuroConcept)
- 15:45** **Vermeidung von Schädlingen und Fremdkörpern** (Franz Geissler, EuroConcept)
- 16:15** **Fragerunde mit allen Vortragenden / Abschluss**
- 17:00** Ende der Veranstaltung

29.10.2026



Organisatorisches

Datum	29. Oktober 2026	
Ort	LVA, Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg	
Anmeldung über	https://www.lva.at/weiterbildung/ehedg-spezialkurs-3/	
Anmeldeschluss	09.10.2026	
Kosten:	Regulärer Preis:	750 €
	EHEDG Mitglieder:	600 €

29.10.2026