

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.
- **Stornierung**
Bei schriftlicher Stornierung Ihrer Anmeldung bis 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Stornogebühr von € 105,- verrechnet. Danach ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich akzeptieren wir von Ihnen genannte Ersatzteilnehmer:innen gebührenfrei. Alle Preise verstehen sich exkl. MwSt.
- **TÜV Austria**
Die Kooperationskurse mit der TÜV AUSTRIA Akademie werden von dieser angeboten, durchgeführt und verrechnet. Die Lebensmittelversuchsanstalt bewirbt die Kurse und leitet die Anmeldedaten an die TÜV AUSTRIA Akademie weiter.
- **Hybrid Veranstaltungen**
Fast alle LVA-Seminare 2026 (Ausnahme: Sensorikschulungen) werden als Hybridveranstaltung angeboten. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten. Sie entscheiden über flexible virtuelle Präsenz oder persönliche Interaktion. Egal, welche Form Sie wählen - Sie werden immer interaktiv eingebunden und stehen im direkten Austausch mit dem Referententeam.

IHR SEMINAR-TEAM



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung & Organisation



Mag. Isabel Koch
Verrechnung



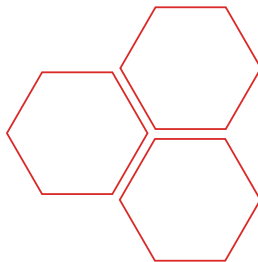
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich doch gleich an: www.lva.at/weiterbildung

Wir freuen uns auf Sie!

IN KOOPERATION MIT



LebensmittelVersuchsanstalt I Zaunergasse 1-3, 1030 Wien I Tel: 0664/150 70 59
Tel: 0664/149 95 87 I seminare@lva.at I www.lva.at/weiterbildung
Stand: 11/2025, Änderungen vorbehalten



Leading the way to quality.

**Sauber & sicher
- Hygieneschulung
professionell
gestalten & durchführen**

23.09.2026
09.00 - 17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

Mikrobiologie

100 Jahre
LVA Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

SAUBER UND SICHER – HYGIENESCHULUNG PROFESSIONELL GESTALTEN UND DURCHFÜHREN

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.



DETAILPROGRAMM | 23. SEPTEMBER 2026

09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	Grundlagen der Hygieneschulung und Mikrobiologie Dr ⁱⁿ Marija Zunabovic Wiener Wasser
10.30	KAFFEEPAUSE
11.00	Hygiene im Betrieb – Verbesserung durch Schulung Dr ⁱⁿ Marija Zunabovic Wiener Wasser
12.15	MITTAGSPAUSE
13.15	Integrated Pest Control Mag. (FH) Leonhard Ségur-Cabanac BIO-TECH Betriebshygiene GmbH
14.00	Workshop „Hygieneschulungen in der Praxis – Wie Sie Ihre Teilnehmer*innen mit Leichtigkeit aktivieren und zur Umsetzung motivieren“: <ul style="list-style-type: none">● Bedarfsorientierte Lerninhalte – Erwartungen ermitteln● Lernziele erreichen – Nachhaltigkeit/ Umsetzung im Betrieb unterstützen● Aktivierende Trainingsmethoden
17.00	Isabella Schnabel EASYTRAIN
	KAFFEEPAUSE IST IM NACHMITTAGSWORKSHOP INKLUDIERT
	ca. Ende

