

## 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. a Isabel Koch**  
Verrechnung



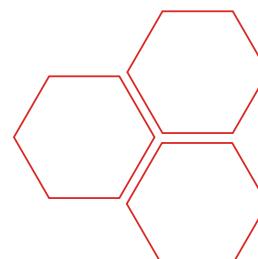
**Melissa Hajdarevic, BEd**  
Administration

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich doch gleich an: [www.lva.at/weiterbildung](http://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](mailto:seminare@lva.at) I [www.lva.at/weiterbildung](http://www.lva.at/weiterbildung)  
Stand: 11/2025, Änderungen vorbehalten

**LVA**  
Leading the way to quality.

**IFS Food**  
26.02.2026  
09.00 - 17.00 Uhr  
Hotel Ritz-Carlton  
Schubertring 5-7  
1010 Wien

100 Jahre  
**LVA**  
Seit 1926.

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

### Welche Kompetenzen Sie erwerben

Die Version 8 des IFS-Food ist in Kraft und wird angewendet.

(Rück-)Änderungen im Bewertungssystem, Definitionsänderungen, Korrekturmaßnahmenplan, Auditzeiten stellen Schwerpunkte der Version 8 dar.

Wie sind die Anforderungen zu interpretieren? Auf welche Schwerpunkte ist zu achten? Was sind die relevanten Aspekte in Version 8 für die Praxis?

Das LVA-Seminar präsentiert Ihnen die wesentlichen Anforderungen des IFS Food Standards.

Ebenso bekommen Sie aktuelle Informationen zur Lebensmittelsicherheitskultur und den dazu notwendigen Vorkehrungen und Managementmaßnahmen und einen detaillierten Einblick über die Anforderungen in der gültigen Version 8.

### Wer vom Seminar profitiert

Alle, die in den Bereichen Qualitätsmanagement sowie Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind, Hygieneverantwortliche, HACCP-Teamleiter\*innen und IFS-Beauftragte.

#### 09.00 Begrüßung

DI Julian Drausinger | LVA

#### 09.15 Allgemeine Anforderungen einer IFS Food Zertifizierung – IFS Food (v8)

DI Christof Schwaiger | LVA GmbH

#### 10.15 Unternehmensverantwortung - wo ist mehr Präzision nötig?

Mag. a Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin

#### 11.00 KAFFEEPAUSE

#### 11.30 Qualitäts- & Food-Safety-Management

DI Christof Schwaiger | LVA GmbH

#### 12.30 Ressourcenmanagement

DI<sup>in</sup> Bettina Fink | selbstständige Beraterin

#### 13.00 MITTAGSPAUSE

#### 14.00 Kapitel 4: Planung und Herstellungsprozess – Teil 1

DI<sup>in</sup> Bettina Fink | selbstständige Beraterin

#### 15.00 KAFFEEPAUSE

#### 15.30 Kapitel 4: Planung und Herstellungsprozess – Teil 2

DI<sup>in</sup> Bettina Fink | selbstständige Beraterin

#### 16.00 Messungen, Analysen, Verbesserungen – wo muss nachgeschärft werden?

Mag. a Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin

#### 16.45 Zusammenfassung und Diskussion

DI Julian Drausinger | LVA

#### 17.00 ca. Ende

