

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



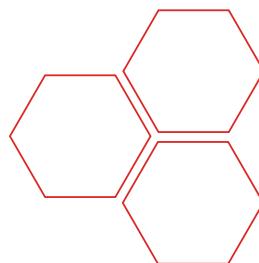
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

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.

IFS Food

26.02.2026
09.00 - 17.00 Uhr

Hotel Ritz-Carlton
Schubertring 5-7
1010 Wien

QM

100 Jahre
LVA

Seit 1926.

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.

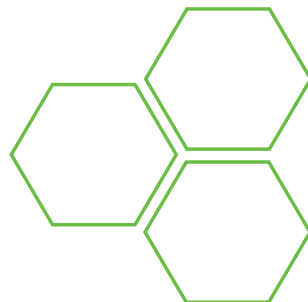
Wie sind die Anforderungen zu interpretieren? Auf welche Schwerpunkte ist zu achten? Was sind die relevanten Aspekte in Version 8 für die Praxis?

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 ⁱⁿ Bettina Fink selbstständige Beraterin
13.00	MITTAGSPAUSE
14.00	Kapitel 4: Planung und Herstellungsprozess – Teil 1 DI ⁱⁿ Bettina Fink selbstständige Beraterin
15.00	KAFFEEPAUSE
15.30	Kapitel 4: Planung und Herstellungsprozess – Teil 2 DI ⁱⁿ 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

