

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



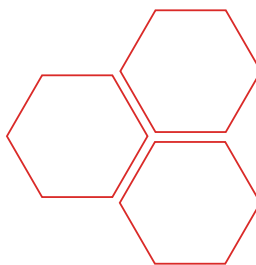
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

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.

Lebensmittel-QM i.d. Praxis - mit System sicher zum Erfolg

01.10.2026
09.00 - 17.00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

100 Jahre LVA Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

LEBENSMITTEL-QM IN DER PRAXIS - MIT SYSTEM SICHER ZUM ERFOLG

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Lebensmittelsicherheitskultur, Verbesserungsprozess, interne Audits — erfahren Sie im LVA-Praxisseminar mehr über die Grundanforderungen an das Qualitätsmanagement für die Lebensmittelverarbeitung.

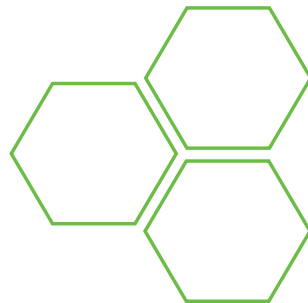
Effizientes, strukturelles Arbeiten und dokumentiertes Einhalten von gesetzlichen und Betriebsvorgaben sind heute selbstverständlich. Doch was macht ein wirksames und für ein Unternehmen nützliches Managementsystem für Lebensmittelsicherheit aus? Welche (Mindest-)Elemente muss es enthalten?

In diesem LVA-Seminar erfahren Sie, wie Sie:

- Grundlegende QM relevante Prozesse in der Praxis einsetzen
- QM-Tools und deren Potential verstehen
- Dokumentation sinnvoll und effizient führen
- KI-Tools als Unterstützung einsetzen können

Wer vom Seminar profitiert

Personen, die in den Bereichen Qualitätsmanagement sowie Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind. Weiters interne Auditor*innen, Standard/IFS Food-Bbeauftragte und HACCP-Teamleiter*innen.



DETAILPROGRAMM | 01. OKTOBER 2026

09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	Grundlagen des Lebensmittel QMs – Standards, Normen, Gesetze DI Helga Wachter-Dorfmeister ambrotec
10.00	Standardkonforme Dokumentation & Lenkung DI Helga Wachter-Dorfmeister ambrotec
10.45	KAFFEPAUSE
11.15	Die Lebensmittelsicherheitskultur – wie gehe ich damit um? DI Helga Wachter-Dorfmeister ambrotec
12.15	Fehlermanagement und Ursachenanalyse – wie komme ich zu einer geeigneten Korrekturmaßnahme? Korrekturmaßnahmenprozess im Unternehmen Mag.a Katharina Raab-Kashofer selbstständige Beraterin
13.15	MITTAGSPAUSE
14.00	Workshop Fallbeispiele Fehlermanagement – Ursachenanalyse – KVP Mag.a Katharina Raab-Kashofer selbstständige Beraterin DI Helga Wachter-Dorfmeister ambrotec
14.45	Interne Audits als zentrales QM-Werkzeug – einmal ein bisschen anders gedacht – Teil 1 Mag.a Katharina Raab-Kashofer selbstständige Beraterin
15.45	KAFFEPAUSE
16.00	Interne Audits als zentrales QM-Werkzeug – einmal ein bisschen anders gedacht – Teil 2 Mag.a Katharina Raab-Kashofer selbstständige Beraterin
16.30	Zusammenfassung und Diskussion DI Julian Drausinger LVA
17.00	ca. Ende

