

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



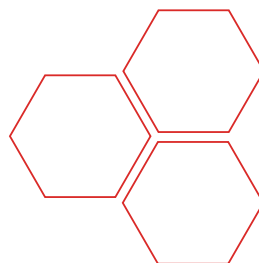
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

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.

**Smart Quality -
KI für sichere
LM-Prozesse**

14.04.2026
10.00 - 15.30 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

**100 Jahre
LVA** Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

SMART QUALITY - KI FÜR SICHERE LEBENSMITTELPROZESSE

Welche Kompetenzen Sie erwerben

KI und Datensicherheit stellen neue Herausforderungen für QM und Produktion dar. Es werden neue Wege der Dokumentation und Weitergabe von Daten innerhalb eines Unternehmens bestritten.

ABER:

Wo lauern die Gefahren?

Welchen Nutzen bringt der Einsatz von KI-Tools im QM?

Welche Vorgaben gibt es für die rechtssichere Verwendung von KI-Tools?

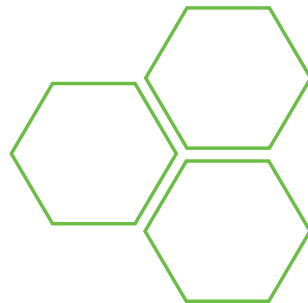
In diesem Kompaktseminar erfahren Sie, wie:

- KI-Tools funktionieren und für QM-Prozesse eingesetzt werden können
- Bei welchen Prozessen KI eine sinnvolle Unterstützung bietet
- Welche Normen zu berücksichtigen sind
- Wie Sie den Einsatz rechtssicher managen

Wer vom Seminar profitiert

Datenschutz- und KI Beauftragte, Personen, die in den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind.

Weiters Hygieneverantwortliche, HACCP-Teamleiter*innen und IFS-Beauftragte.



DETAILPROGRAMM | 14. APRIL 2026

10.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
10.15	KI Tools im modernen Qualitätsmanagement Ing. Harald Falkner Fab4Minds
11.15	Welche QM-Tätigkeiten werden wir künftig von KI übernehmen lassen können? Ing. Harald Falkner Fab4Minds
12.15	KAFFEEPAUSE
13.00	Normen zu Dokumentenschutz, Dokumentenlenkung, Food Defense und Cybersecurity - Wie sichere ich meine Daten? Tanja Nistelberger Qualitypoint GmbH
13.45	Rechtssichere Einsatz von KI-Tools Lukas Görgög KI-Academy
14.30	Workshop: Automatisierungspotential erkennen, Use Cases definieren und priorisieren Lukas Görgög KI-Academy
15.15	Zusammenfassung und Diskussion DI Julian Drausinger LVA
15.30	ca. Ende

