

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



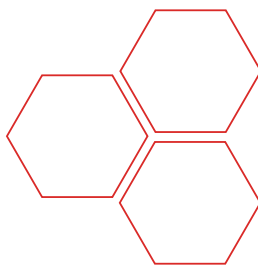
Melissa Hajdarevic, BEd
Administration

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.

Sensorik-Schulung inkl. Eignungstest

21.01.2026
09:00 - 13:00 Uhr

LVA GmbH
Magdeburggasse 10
3400 Klosterneuburg

100 Jahre LVA Seit 1926.

www.lva.at/weiterbildung

SENSORIK-SCHULUNG INKL. EIGNUNGSTEST

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Der Mensch nimmt mit all seinen Sinnen seine Umwelt wahr. Insbesondere für die Nahrungsaufnahme - für die Lebensmittel – bedient er sich an archaischen Reizen und sensorischen Empfindungen. In Sekundenbruchteilen entscheidet der Mensch über für ihn genießbare oder nicht genießbare Lebensmittel.

Die Sensorik von Lebensmitteln nimmt in der Wissenschaft und in der Lebensmittelindustrie einen immer größeren Stellenwert ein. Geschultes Prüfpersonal mit sensorischer Expertise ist die Grundlage für sensorische Tests und Prüfungen im Unternehmen.

Die LVA-Sensorikschulung dient zur Überprüfung der sensorischen Fähigkeiten und begleitend zur Auffrischung der Kenntnisse über Prüfmethoden und deren Anwendung.

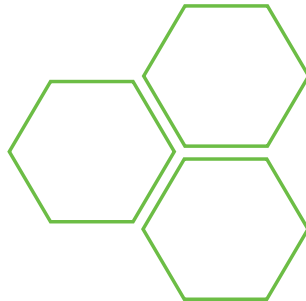
Die Auswertung der Ergebnisse bestätigt die Durchführung eines Eignungstests nach **DIN EN ISO 8586:2023-09 Sensorische Analyse - Auswahl und Schulung von Prüfpersonen (ISO 8586:2023); Deutsche Fassung EN ISO 8586:2023**

Wer vom Seminar profitiert

Alle, die in den Bereichen Qualitätsmanagement, Marketing, Lebensmittelproduktion und dem Handel mit dem Thema Sensorik zu tun haben. Sensorische Grundkenntnisse (Theorie und Grundmethoden) sind erwünscht und erforderlich.

Bitte beachten Sie:

Geben Sie bitte bei der Anmeldung unbedingt etwaige Nahrungsmittelintoleranzen bzw. Allergien bekannt!



DETAILPROGRAMM | 21. JÄNNER 2026

09.00 Begrüßung
DI Julian Drausinger | LVA

09.15 Theorie allg. Verkostung

Grundgeschmackstest

Olfaktorische Tests

Rangordnungsprüfungen

Unterscheidungsprüfungen

PAUSEN SIND ZWISCHEN DEN ÜBUNGEN INKLUDIERT

Auswertung

13.00 ca. Ende

**Durch den Tag führt Sie unsere Expertin:
DI Carina Röck | LVA GmbH**

**Um aus den Übungen größtmöglichen Nutzen ziehen zu können,
wird am Seminartag kein Kaffee ausgeschenkt und wir ersuchen,
auf Nikotinkonsum zu verzichten!**

Vielen Dank!

