

UNSERE ANGEBOTE

Mitgliederbonus 2024

Mitgliedsbetriebe der Lebensmittelversuchsanstalt profitieren: für jede LVA-Seminarbuchung oder Buchung einer LVA-InHouse-Schulung bekommen Sie einen Rabatt von 10%. Erfahren Sie mehr Details zur Mitgliedschaft beim LVA-Seminar-Team!

Mehrfachbuchung

Bei gleichzeitiger Anmeldung mehrerer Mitarbeiter:innen eines Unternehmens für ein LVA-Seminar erhalten Sie ab der zweiten Anmeldung 5% Rabatt.

Firmenpakete

Wir geben Ihnen auch gerne Auskunft zu unseren Gruppenrabatten für Unternehmen (bei mehrfacher Seminarbuchung).

LVA-InHouse-Schulungen

Die LVA-Seminare kommen auch zu Ihnen! Buchen Sie LVA-Seminare als InHouse-Schulung direkt bei Ihnen im Betrieb!

2 Seminare buchen und 100 Euro sparen

Bei gleichzeitiger Buchung von 2 LVA-Seminaren pro Person zahlen Sie statt € 1.240,- nur € 1.140,- exkl. MwSt.

UNSERE AUSBILDUNGEN

Ausbildung zum/zur internen Auditor:in im Lebensmittelbereich

- Voraussetzung ist der Besuch des LVA-Seminars:
LVA QM-Praxistage: Prozesse effizient managen & IFS Kriterien erfüllen (2 Tage)
- Absolvierung der Ausbildung zum/zur Qualitätsauditor:in (4 Tage) bei der TÜV AUSTRIA Akademie

Ausbildung zum/zur internen Auditor:in im Verpackungsbereich

- Voraussetzung ist der Besuch der LVA-Seminare:
FCM-Kurs: F1 & F2
- Absolvierung der Ausbildung zum/zur Qualitätsauditor:in (4 Tage) bei der TÜV AUSTRIA Akademie

Ausbildung zum/zur Lebensmittelsicherheitsmanager:in

- Zertifizierung zum/zur Lebensmittelsicherheitsmanager:in – in Kooperation mit der TÜV AUSTRIA Akademie.
www.lva.at/leistungen/schulung-beratung
www.tr.tuv.at/lebensmittelsicherheitsmanager



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 € 95,- 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

Wir bieten Ihnen top Know-how und anwendungsorientierte Expertise für Ihre berufliche Praxis in einem sicheren Umfeld! Damit Sie sicher Ihre Lernziele erreichen, bieten wir fast alle LVA-Seminare 2024 (**Ausnahme: Sensorikschulung**) als Hybridveranstaltung an. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten.

IHR SEMINAR-TEAM



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Elvira Böck
Leitung Organisation

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

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien
Mobil: 0664/150 70 59
seminare@lva.at
www.lva.at/weiterbildung

Stand: 10/2023
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way
to quality.



www.lva.at/weiterbildung



SEMINAR
PROGRAMM
2024

FORTSCHRITT
DURCH WISSEN

LVA Leading the way
to quality.

Qualität & Management

30.01. Q1	A	NEU - Fremdkörpermanagement Wien GFSI-Anforderungen, Vermeidungsstrategien, Technologien zur Detektion & Kontrolle	€ 620,-
22.02. Q2	S	IFS Food Wien Detaillierter Überblick über die aktuellen Anforderungen, Expert:innentipps zur Umsetzung	€ 620,-
12.03. Q3	S	HACCP – praktisch kompakt LVA Einbindung in Entscheidungsprozesse, Integration von top Risikothemen, CCP-Rückstufung, Argumentation	€ 620,-
13.03. Q4	A	Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie LVA Hygiene & Technologie, Beherrschungsmaßnahmen, mikrobiologisches Monitoring	€ 620,-
21.03. Q5	A	Integrated Pest Management LVA Integrated Pest Management: Recht, Technologie, Anwendung, Dokumentation	€ 620,-
04.04. Q6	P	Interne Audits in der Lebensmittelproduktion LVA Aufgaben, Qualifikation, Organisation, Kommunikation, Praxisübungen	€ 620,-
23.05. Q7	P	Qualifizierung & Validierung richtig durchgeführt LVA Relevante Elemente, Planung, richtiges Vorgehen, Ergebnisbewertung	€ 620,-
18.06. Q8	P	HARPC Wien Unterschiede zu und Gemeinsamkeiten mit HACCP, Food Safety Modernization Act, Neue Methodik in Theorie und Praxis, „Risk based preventive control“	€ 620,-
19.06. Q9	A	Erfolgreiches Handling bei ausgelagerten Prozessen & Lieferantenaudits GMP-Vereinbarungen, Lieferantenaudits, Lohnabfüllerkontrakt LVA	€ 620,-
11.09. Q10	A	Food Safety Basic: Lebensmittelhygiene & -technologie LVA Hygiene & Technologie, Beherrschungsmaßnahmen, mikrobiologisches Monitoring	€ 620,-
03.10. Q11	P	Interne Audits in der Lebensmittelproduktion LVA Aufgaben, Qualifikation, Organisation, Kommunikation, Praxisübungen	€ 620,-
15.10. Q12	S	HACCP – praktisch kompakt Linz Einbindung in Entscheidungsprozesse, Integration von top Risikothemen, CCP-Rückstufung, Argumentation	€ 620,-
24.10. Q13	A	NEU - Fremdkörpermanagement LVA GFSI-Anforderungen, Vermeidungsstrategien, Technologien zur Detektion & Kontrolle	€ 620,-
06./07.11. Q14	P	NEU - LVA QM-Praxistage: Prozesse effizient managen & IFS Kriterien erfüllen LVA Kompaktwissen über Qualitätsmanagement, Prozessbewertung und Monitoring	€ 1.140,-
19.11. Q15	P	HARPC Wien Unterschiede zu und Gemeinsamkeiten mit HACCP, Food Safety Modernization Act, Neue Methodik in Theorie und Praxis, „Risk based preventive control“	€ 620,-
20.11. Q16	A	Erfolgreiches Handling bei ausgelagerten Prozessen & Lieferantenaudits GMP-Vereinbarungen, Lieferantenaudits, Lohnabfüllerkontrakt LVA	€ 620,-
28.11. Q17	S	IFS Food LVA Detaillierter Überblick über die aktuellen Anforderungen, Expert:innentipps zur Umsetzung	€ 620,-

FCM: Lebensmittel berührende Verpackungen, Oberflächen & Anlagen

25.04. F1	P	FCM: Fokus Konformitätsarbeit Wien Konformitätserklärung, Konformitätsprüfungen, Praxisworkshop	€ 620,-
09.10. F2	A	FCM: rechtliche Anforderungen & Food Standard Requirements Rechtl. Regelungen, Leitlinien, notwendige Dokumentation, Prüfanforderungen Wien	€ 620,-
27.11. F3	A	NEU - Die neuen „grünen“ FCM Wien EU-Kunststoffstrategie, Recycling, Verpackungsreduktion, Paper & Board, Mikroplastik	€ 620,-

Sensorik-Schulungen

17.04. 05.06. 23.10. S1-3	S	Sensorik-Schulung inklusive Eignungstest LVA Schulen Sie Ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten für den Einsatz in der sensorischen Prüfung und führen Sie einen Eignungstest nach DIN EN ISO 8586 durch. Machen Sie sich fit für den Einsatz als sensorisches Prüfpersonal.	€ 395,-
------------------------------------	----------	---	---------

Kennen Sie unser Food Safety Expert-Training?

Was Sie bei dieser Weiterbildung erwartet:

Im Food Safety Expert-Training erwerben Sie die Fähigkeit, unterschiedliche Arten von Lebensmitteln in Hinblick auf ihre mikrobiologischen und chemischen Gefahren einzuschätzen und zu bewerten.

Das Umsetzen von Lebensmittelsicherheitsstandardvorgaben in Ihrem Betrieb wird erleichtert, indem die Standardanforderungen verständlich interpretiert werden. Der Wissenstransfer erfolgt dabei nicht nur durch praxisnahe und kurzweilige Vorträge, sondern auch durch zahlreiche interaktive Workshops, in denen das Gelernte direkt angewendet werden kann. Die Zielgruppe des FSE-Trainings ist breit. Dadurch besteht großes Potential für die Teilnehmer:innen zum **intensiven Erfahrungsaustausch** und die Möglichkeit zum **intensiven Netzwerken** quer durch alle Branchen.

Wer von dieser Weiterbildung profitiert:

Beschäftigte in den Bereichen Lebensmittelproduktion, Lebensmittelverarbeitung, Einkauf, Technik, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Produktionsleitung, Geschäftsführung, HACCP-Teamleiter:innen sowie Mitglieder des HACCP-Teams, Prozessverantwortliche, Hygieneverantwortliche, Broker:innen, Laborant:innen und alle, die mit Lebensmittelsicherheit zu tun haben.

Stellen Sie sich Ihre persönliche Weiterbildung zusammen:

Das LVA-Expert:innentraining „Food Safety Expert - das Praxistraining von A bis Z“ besteht aus 4 verpflichtenden Seminartagen.

Die weiteren 3 Seminartage können Sie individuell nach Ihren Wünschen buchen.

Sie können Module 2024 mit Modulen 2023 & 2025 kombinieren!

S	(My_Start) Basiswissen für Einsteiger:innen und zur Auffrischung
P	(My_Profession) Vertiefende Fachinformationen für Teilnehmer:innen mit Vorwissen
A	(My_Added Value) Aktuelle Spezialinhalte rund um das Thema Lebensmittelwirtschaft

Lebensmittel & Recht

29.02. R1	A	NEU - Informationsveranstaltung Fleischwirtschaft Wien Maßgeschneiderte Brancheninformation, Lebensmittelrecht, Märkte, Technologie	€ 395,-
06.03. R2	P	Allergenmanagement Wien Kennzeichnung, rechtliche Vorgaben, Qualitätsmanagement, Analytik & Kontrolle	€ 620,-
10./11.04. R3	S	Grundlagen Lebensmittelrecht Wien Einführung in das Lebensmittelrecht, Sorgfaltspflichten des/der Unternehmers:in, Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung, Hygiene und amtliche Kontrolle	€ 1.140,-
24.04. R4	A	Food Fraud & Food Defense Wien Grundlagen, Definitionen, Anforderungen in Standards, Vermeidungsstrategien	€ 620,-
15.05. R5	A	Health Claims Wien Formulierung, richtige Anwendung, Auslegung der EG-Claims-VO, Praxisworkshop	€ 620,-
28.05. R6	P	Herkunftskennzeichnung Wien Übersicht über zwingende und freiwillige Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln, geschützte Herkunftsangaben, Kennzeichnung Bio-Produkte, Herkunftsangabe Fleisch	€ 620,-
12./13.06. R7	P	Lebensmittelkennzeichnung intensiv Wien Grundlagen und Anforderungen, spezielle Kennzeichnungselemente, praktische Anwendung, Lebensmittelinformation	€ 1.140,-
18.09. R8	A	Das ist neu im Lebensmittelrecht Wien Neue Regelungen kompakt im Überblick, Lebensmittelrecht up to date	€ 620,-
13./14.11. R9	P	Marketing vs. Irreführung: Wie entscheide ich, was geht? LVA Dos & Don'ts in der Kommunikation, von Gesundheitsinformation bis „Mogelpackung“	€ 1.140,-
04./05.12. R10	P	Lebensmittelkennzeichnung intensiv Salzburg Grundlagen und Anforderungen, spezielle Kennzeichnungselemente, praktische Anwendung, Lebensmittelinformation	€ 1.140,-

Mikrobiologie & Hygiene

06.06. M1	P	Der LVA-Hygienetag Wien Lebensmittelhygiene, Personalhygiene, EU-Hygienepaket, Krisenmanagement	€ 620,-
26.06. M2	S	Toolbox Hygiene: geschult & motiviert umgesetzt LVA Betriebs-/ Personal-/ Produkthygiene, Hygienemanagement, Schulungsplanung und richtiger Wissenstransfer mit „Train the Trainer“-Expert:innen	€ 620,-
27.06. M3	A	EHEDG: Grundlagen des Hygienic Design LVA Hygienic Design-Themen, Risiken, Kriterien, Anforderungen, fachgerechte R&D EHEDG Mitgliederrabatt	€ 690,- € 600,-
26.09. M4	S	Lebensmittelmikrobiologie LVA MIBI-Grundlagen, Verderb von Lebensmitteln, Hygienemaßnahmen	€ 620,-
10./11.12. M5	A	EHEDG Spezialkurs LVA aktuelle Profithemen rund um Hygienic Design als 2-Tageskurs EHEDG Mitgliederrabatt	€ 1.380,- € 1.200,-