

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.

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.

Mehrfachbuchung

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

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.

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: Sensorik-schulung**) als Hybridveranstaltung an. Sie wählen, ob Sie netzwerkend direkt vor Ort teilnehmen, oder sich ohne Anfahrtszeit online zuschalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich gleich an:
www.lva.at/weiterbildung



DI Julian Drausinger
Stv. Geschäftsführer



Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Seminar-Team

LebensmittelVersuchsAnstalt

Zaunergasse 1-3, 1030 Wien
T +43 1 712 21 21 41
M +43 664 150 70 59
seminare@lva.at
www.lva.at/weiterbildung

Stand: 11/2023
Änderungen vorbehalten

LVA Leading the way
to quality.

www.lva.at/weiterbildung

LVA Leading the way
to quality.



27. NOVEMBER 2024
09.00-17.00 Uhr

Hotel Ritz-Carlton
Schubertring 5-7
1010 Wien

DIE NEUEN
„GRÜNEN“ FCM

Welche Kompetenzen Sie erwerben

Die Forderung nach Nachhaltigkeit bzw. Schutz der Umwelt betrifft auch Lebensmittelverpackungen. Dabei sind allerdings zusätzlich die Bestimmungen zur Lebensmittelsicherheit einzuhalten. Ein Spannungsfeld für die Lebensmittelabpackung. Die Verpackungsmaterialbranche ist gefordert, schnellstens neue „grüne“ Materialien zu entwickeln. Kann man all diesen Forderungen gerecht werden?

Das LVA-Seminar führt die Diskussion über Nachhaltigkeit und Möglichkeiten der Kreislaufwirtschaft bei Lebensmittelverpackungen auf dem aktuellen Wissensstand. Das Top Referent*innen-Team wird einen rationalen Zugang zur Thematik mit vielen praxisrelevanten Beiträgen geben. Die Teilnehmer*innen erhalten kompaktes Wissen, um damit besser eine Einschätzung der eigenen Umsetzungsmöglichkeiten vornehmen zu können.

Wer vom Seminar profitiert

FCM-Hersteller*innen, -verarbeiter*innen, -Händler*innen sowie Lebensmittelunternehmer*innen, Recycling Unternehmen, Auditor*innen, Inspektor*innen, StartUps

09.00	Begrüßung DI Julian Drausinger LVA
09.15	Green Deal: Die EU-Strategien im Einklang mit den lebensmittelrechtlichen Vorgaben DI ⁱⁿ Johanna Foisner Foisner4FCM
10.00	„Nachhaltige Artikel“ Mag. DI Johann Zimmermann NaKu e. U.
10.45	KAFFEPAUSE
11.15	Papier und Pappe als Lebensmittelverpackung DI ⁱⁿ Johanna Foisner Foisner4FCM
12.15	MITTAGSPAUSE
13.15	Kunststoff-Recycling – eine neue Verordnung und deren Folgen DI ⁱⁿ Johanna Foisner Foisner4FCM
14.45	KAFFEPAUSE
15.15	Bestätigung für Konformitäten von recyceltem Kunststoff DI ⁱⁿ Johanna Foisner Foisner4FCM
15.45	Closed Loop – Wiederverwendbarkeit in der Industrie Ing. Mag. ^a Lisa Pechhacker lms consulting
16.45	Zusammenfassung und Diskussion DI Julian Drausinger LVA
17.00	CA. ENDE

In Kooperation mit

