

## 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 € 1.340,- nur € 1.240,- 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 € 105,- 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 2025 (**Ausnahme: Sensorikschulung**) 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](http://www.lva.at/weiterbildung)

### Wir freuen uns auf Sie! Ihr LVA Seminar-Team

M +43 664 150 70 59  
M +43 664 149 95 87

[seminare@lva.at](mailto:seminare@lva.at)  
[www.lva.at/weiterbildung](http://www.lva.at/weiterbildung)



**DI Julian Drausinger**  
Stv. Geschäftsführer



**Elvira Böck**  
Leitung Organisation



**Mag. Isabel Koch**  
Verrechnung



**Ing. Jana Herndlhofer**  
Seminarmanagement



06. MÄRZ 2025  
09.00-17.00 Uhr

Hotel Ritz-Carlton  
Schubertring 5-7  
1010 Wien

**IFS**  
**FOOD**

## Welche Kompetenzen Sie erwerben

**Die Version 8 des IFS-Food ist in Kraft und wird angewendet. (Rück-)Änderungen im Bewertungssystem, Definitionsänderungen, Korrekturmaßnahmenplan, Auditzeiten stellen Schwerpunkte der Version 8 dar. Wie sind die Anforderungen zu interpretieren? Auf welche Schwerpunkte ist zu achten? Was sind die relevanten Aspekte in Version 8 für die Praxis?**

Das LVA-Seminar präsentiert Ihnen die wesentlichen Anforderungen des IFS Food Standards.

Ebenso bekommen Sie aktuelle Informationen zur Lebensmittelsicherheitskultur und den dazu notwendigen Vorkehrungen und Managementmaßnahmen und einen detaillierten Einblick über die Anforderungen in der gültigen Version 8.

## Wer vom Seminar profitiert

Alle, die in den Bereichen Qualitätsmanagement sowie Qualitätssicherung und Produktionsleitung tätig sind, Hygieneverantwortliche, HACCP-Teamleiter\*innen und IFS-Beauftragte.

- 09.00 Begrüßung**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 09.15 Allgemeine Anforderungen einer IFS Food Zertifizierung – Änderungen mit der IFS Food (v8)**  
Mag.<sup>a</sup> Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
- 10.15 Unternehmensverantwortung - wo ist mehr Präzision nötig?**  
Mag.<sup>a</sup> Katharina Raab-Kashofer | selbstständige Beraterin
- 11.00 KAFFEPAUSE**
- 11.30 Qualitäts- & Food-Safety-Management**  
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 12.30 Ressourcenmanagement**  
DI<sup>m</sup> Bettina Fink | selbstständige Beraterin
- 13.00 MITTAGSPAUSE**
- 14.00 Kapitel 4: Planung und Herstellungsprozess – Teil 1**  
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 15.00 KAFFEPAUSE**
- 15.30 Kapitel 4: Planung und Herstellungsprozess – Teil 2**  
DI Christof Schwaiger | LVA GmbH
- 16.00 Messungen, Analysen, Verbesserungen – wo muss nachgeschärft werden?**  
DI<sup>m</sup> Bettina Fink | selbstständige Beraterin
- 16.45 Zusammenfassung & Diskussion**  
DI Julian Drausinger | LVA
- 17.15 CA. ENDE**

In Kooperation mit

