

EHEDG Spezialkurs: Hygienegerechtes Planen und Bauen von Gebäuden für die Lebensmittelproduktion

Zielgruppe: Architekten und Baubranche, weiters:

Lebensmittelverarbeiter, Pharmaindustrie, Lebensmittel-Inspektoren, Auditoren, Hygienebeauftragte, Qualitätsmanager, Maschinen- und Anlagenbauer, Sachverständige, u.v.m.



Programm

08:30	Registrierung und Begruisung (Julian Drausinger LVA)
08:45	Einführung EHEDG (Gerhard Schleining EHEDG)
09:00	Hintergründe zum Hygienic Design und den relevanten EHEDG Guidelines (Felix Schottroff EHEDG/BOKU)
10:00	Überblick und Anforderungen für den Bau von Lebensmittelfabriken (Thomas Walder BRUCHA Food Engineering)
11:00	Vom Risiko zur Resilienz: Minimierung hygienischer Risiken bei Industrieböden (Karen-Louise Habermann SIKA)
12:00	Mittagspause
13:00	Hygienische Entwässerungssysteme und Abflüsse (Zdeněk Cupl ACO)
14:00	Dachlösungen mit Weitblick: Für dauerhafte Sicherheit und Hygiene (Karen-Louise Habermann, SIKA)
15:00	Installationen und Energieversorgung unter hygienischen Gesichtspunkten (Franz Geissler, EuroConcept)
15:45	Vermeidung von Schädlingen und Fremdkörpern (Franz Geissler, EuroConcept)
16:15	Fragerunde mit allen Vortragenden / Abschluss
17:00	Ende der Veranstaltung



Organisatorisches

Datum 02. Dezember 2025

Ort LVA, Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg

Anmeldung über https://www.lva.at/weiterbildung/ehedg-spezialkurs-3/

Anmeldeschluss 21.11.2025

Kosten: Regulärer Preis: 750 €

EHEDG Mitglieder: 600 €