



LVA

LEBENSMITTEL.
VERTRAUEN.
ANALYSEN.

LEBENSMITTELVERSUCHSANSTALT

Die Lebensmittelversuchsanstalt und die „Austrian Technologyplattform“ Nutzen für österreichische Lebensmittelbetriebe

ACR

AUSTRIAN COOPERATIVE RESEARCH
KOOPERATION MIT KOMPETENZ

Unternehmensgruppe LVA

LVA GmbH



Chemische Analysen
Mikrobiologie
Pestizidanalytik

Gutachten
Sensorik
Kundenservice

» Enter

LVA Zertifizierung/Inspektion



IFS, BRC, FSSC 22000
ISO 9001, ISO 22000
Biokontrolle

Inspektionen
Lieferantenaudits

» Enter

Lebensmittelversuchsanstalt



Seminare
Lebensmittel-
sicherheitsmanager

Technologienetzwerk

» Enter

LVA Consult



Unternehmensberatung
Public Relations
Reinraum

Risikokommunikation
Krisenmanagement

» Enter

LVA Ungarn



» Enter

LVA Mertcontrol



» Enter

Prüfstelle akkreditiert EN ISO/IEC 17025 über 180 Methoden

▶▶ Bereiche

- ▶ Sensorik
- ▶ Mikrobiologische Analysen
- ▶ Chemische Analysen
- ▶ Rückstandsanalytik

▶▶ Schwerpunkt

Mehr als 35.000 Proben pro Jahr:

- ▶ Lebensmittel
- ▶ Kosmetika
- ▶ Gebrauchsgegenstände
- ▶ Umgebungsproben



§73 LMSVG 2006

*DI Bernhart, Mag. Eckhardt, Dr. Gartner, Dr. Gombos, DI Holzer,
Dr. Meltsch, Dr. Perco, Dr. Reiner, DI Roubicek, DI Savic*

- ▶▶ **Verkehrsfähigkeit**
- ▶▶ **Exportbestätigungen**
- ▶▶ **Kennzeichnungsüberprüfung**
- ▶▶ **Internationale Kennzeichnung**
- ▶▶ **Sicherheitsbewertung Kosmetika**
- ▶▶ **Gerichtsgutachten**

Inspektionsstelle akkreditiert EN ISO/IEC 17020
Zertifizierungsstelle akkreditiert EN 45011

▶▶ Bio-Kontrollstelle



▶▶ Betriebskontrollen



▶▶ Hygienekontrollen

▶▶ Internationale Audits



- ▶▶ LVA „Bakery Label“
- ▶▶ LVA „Rum Label“
- ▶▶ Prozesskontrolle Urproduktion
- ▶▶ Ausgelagerte Eigenkontrolle der Sorgfaltspflicht

►► Kompetenz und Expertise



- Planungsberatung
- Lebensmittelrecht
- Hygieneberatung
- Systemberatung
- Krisenmanagement
- Risikokommunikation
- Change Management
- Reinraumtechnologie
- Lobbying/PR/Media Relations

▶▶ Inhouse-Schulungen

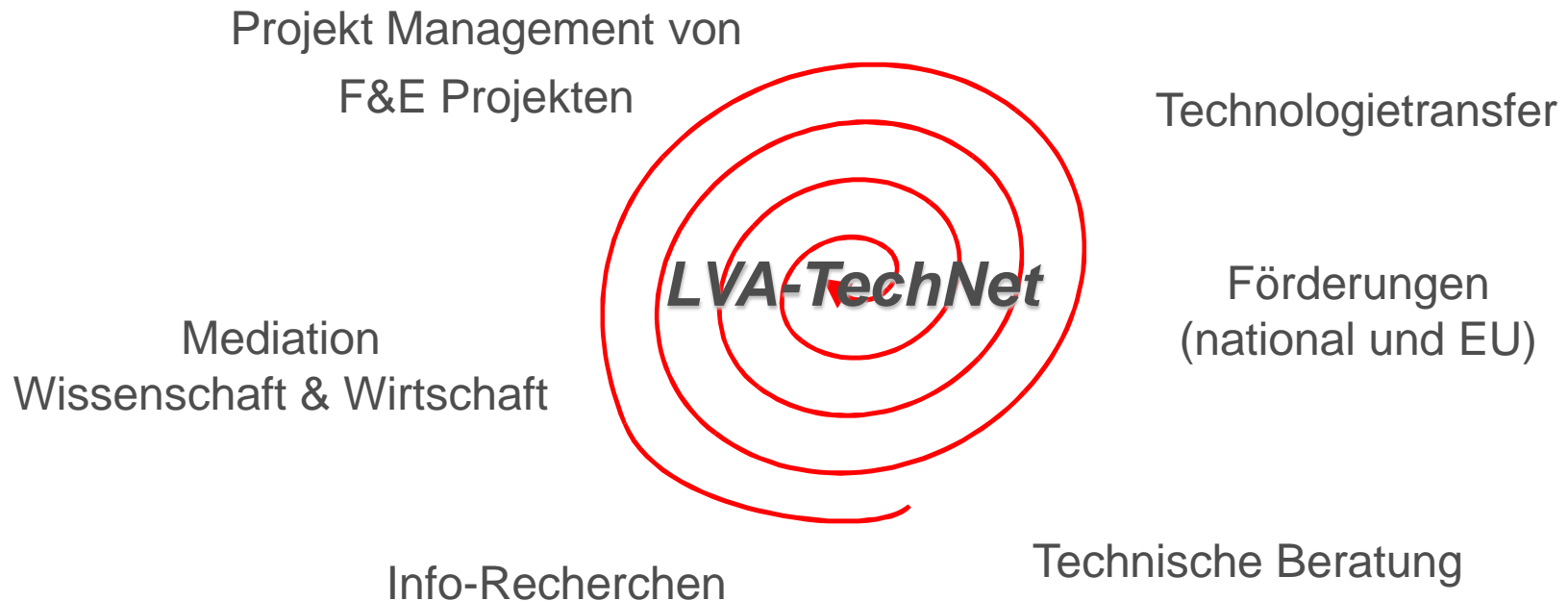
▶▶ LVA-Seminare

▶▶ Infonachmittage



- ▶ Internationale Standards
- ▶ Lebensmittelkunde
- ▶ Hygiene
- ▶ Mikrobiologie
- ▶ Zusatzstoffe
- ▶ Sensorik
- ▶ Kennzeichnung
- ▶ Lebensmittelrecht

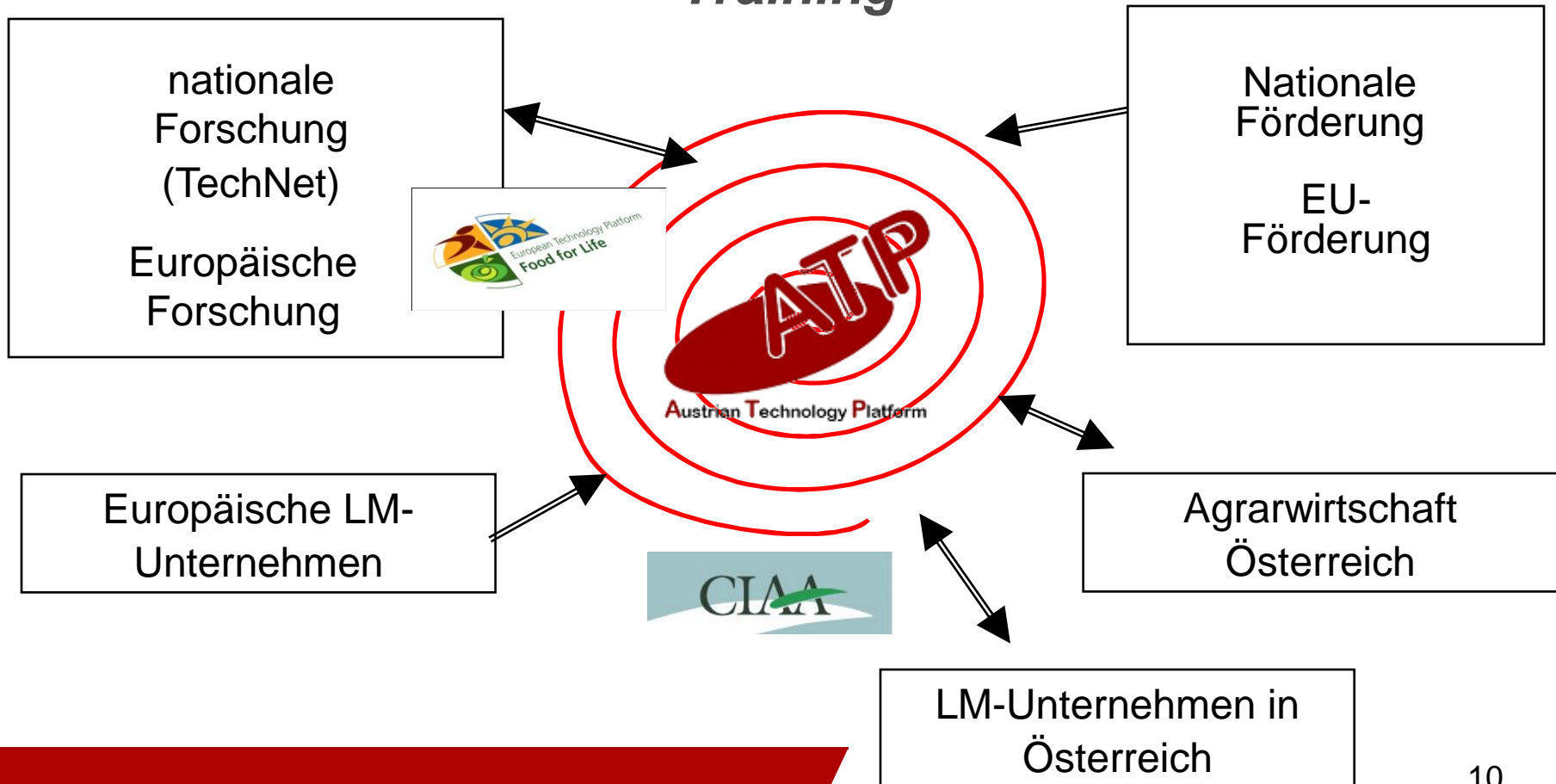
Serviceestelle für Innovationen, neue Produkte und Technologien



Feasibility Study AgroINNOcessing

- ▶▶ Unterstützung FFG, BMLFUW, FIAA, BOKU
- ▶▶ Schaffung einer Innovationsbrücke zwischen Primärproduktion und Verarbeitung
- ▶▶ Erhebung bestehenden Know-Hows und Technologie-/Innovationsbedarfes
- ▶▶ Strukturplan für die Schaffung eines “One-Stop-Shops” für Fördermaßnahmen
- ▶▶ Durchführung nationaler Konsultation
- ▶▶ Basis für die ATP-Strategie

Servicestelle für Innovation, Technologietransfer und Training



- ▶▶ Bindeglied zwischen Europäischem und nationalem Level
- ▶▶ Primärer Ansprechpartner der Lebensmittelwirtschaft für Forschung und Innovation
- ▶▶ Vermittler zwischen Trends und Anwendbarkeit
- ▶▶ Umsetzung nationaler Ansprüche und Bedürfnisse
- ▶▶ Technologietransfer zwischen Forschern und Betrieben
- ▶▶ Nationale und internationale Förderungen

Nutzen für Betriebe I

- ▶▶ Forschung- und Entwicklungsergebnisse, die Sie verwerten können.
- ▶▶ Gelder, die Sie für Innovationen in Ihrem Betrieb verwenden können.
- ▶▶ Aufbau von Expertise im Unternehmen, um am letzten Stand der Technik zu bleiben.
- ▶▶ Information für Sie, die kompetent, schnell und zielgerichtet ist.
- ▶▶ Neue Kontakte zu Experten: direkt und kostengünstig.
- ▶▶ Ideen für neue Produkte, Verfahren und Verpackungen in Ihrem Unternehmen.

Nutzen für Betriebe II

- ▶▶ Fördermittel aus Basisprogrammen FFG
- ▶▶ Fördermittel aus 2. thematischer Priorität FP7
- ▶▶ Fördermittel aus kooperativen Projekten EU
- ▶▶ Fördermittel aus Achse 1, ländliche Entwicklung 2007-2013, BMLFUW
- ▶▶ Fördermittel aus BMWA
- ▶▶ Fördermittel aus EUREKA und ERA-Net EU
- ▶▶ ...

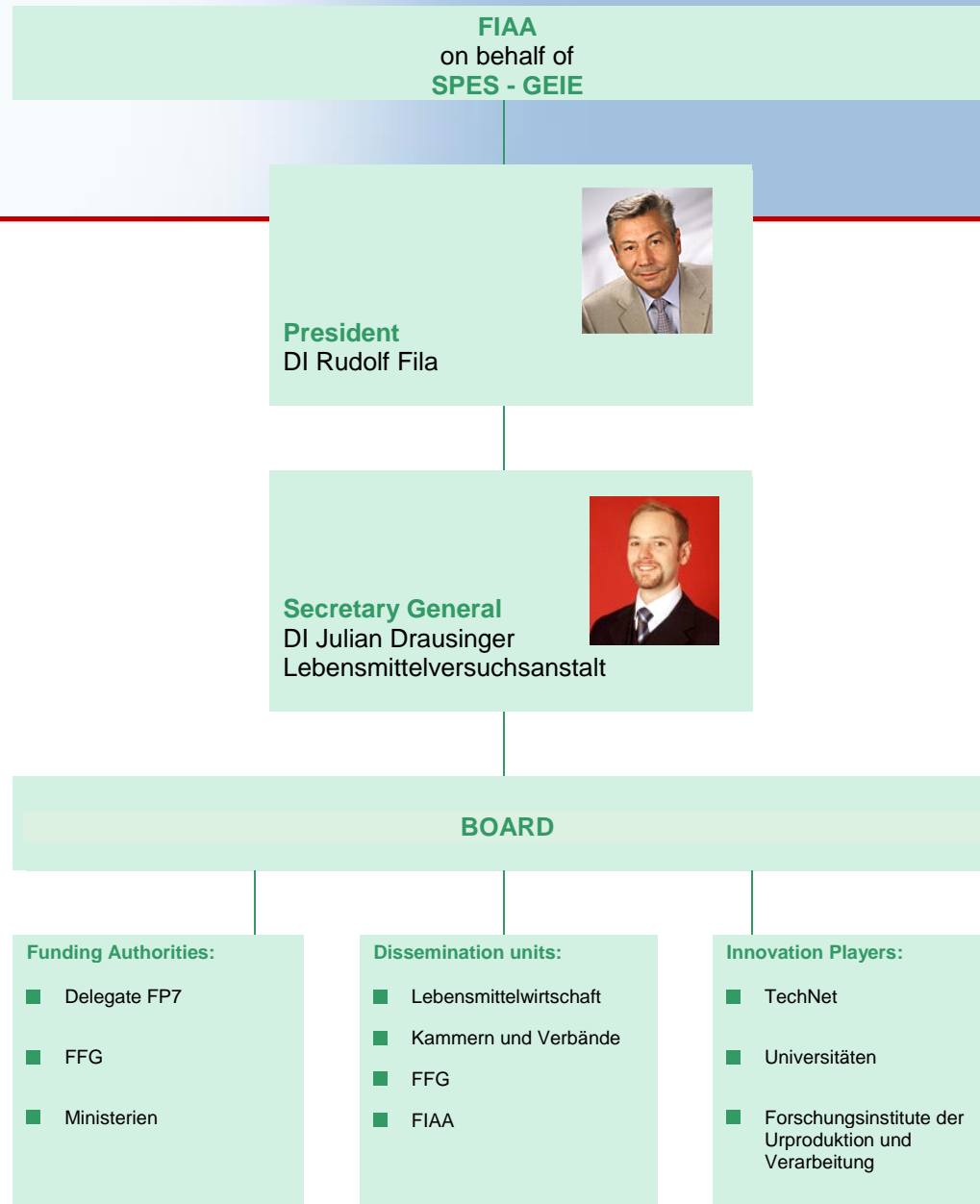
Modellprojekt TRUEFOOD

- ▶▶ Identifikation von Konsumentenerwartungen
- ▶▶ Innovationstransfer für verbesserte Produktsicherheit
- ▶▶ Innovationstransfer für verbesserte Nährstoffzusammensetzung
- ▶▶ Unterstützung für traditionelle LM-Produzenten
- ▶▶ Effektiver Technologie- und Innovationstransfer
- ▶▶ Spezielle Unterstützung der KMUs unter Einbeziehung der Fachverbände



- ▶ **HEBAGO:** “Development of a Heat Chamber of Baked Goods” (CRAFT, FP6)
- ▶ **QUALIJUICE:** “Quality assurance and development of an early warning system for microbial contamination for the European fruit juice industry” (Collective Research, FP6)
- ▶ **SMEs-NET:** “Networking European Food Quality and Safety Stakeholders” (SSA, FP6)
- ▶ **EUROPEAID-2006.** “Vocational training aimed at developing competences regarding the processing and the marketing management of the agricultural and fisheries products (including the quality management)” (Phare Romania)
- ▶ **INPLISTA:** “Information platform on international standards for SMEs in the food sector” (SSA, FP6)
- ▶ **TRUEFOOD:** “Innovation in Traditional Foods” (Integrated Project, FP6)
- ▶ **OPTIMALT:** “A rapid and reliable tool for assessing the malting quality of barley using automated optical analysis” (Res. SME Ass., FP7)
- ▶ **RTD2FARM:** „Enhancing collaboration in research for Livestock” (CSA-CA, FP7)

Struktur der ATP





„Forschung ist nicht nur Service, sondern ein
Beitrag zum Erfolg von Unternehmen!“

Sven Thormalen, Research Director Danone (FR)

DI Julian Drausinger
Generalsekretär ATP

Lebensmittelversuchsanstalt
email: julian.drausinger@lva.co.at
www: <http://lva-verein.co.at>
<http://atp.or.at>