

# Veggie & Vegan: Neue Produkte entwickeln und sicher produzieren!

14. September 2022 in Mainz Nr. 3171

## Ein Einblick in den Trend, analytische Kontrollen und die Produktion

Der Markt für vegane und vegetarische Lebensmittel boomt. Auch Sie wollen für diese Zielgruppe neue Produkte entwickeln und sicher produzieren?

Was muss in der Produktion und im QM umgestellt werden, um die aktuellen Regeln einzuhalten? Praxisbezogene Hinweise für die Lieferantenbeurteilung, zu HACCP, zur analytischen Kontrolle und zum Aufspüren von versteckten tierischen Quellen helfen Ihnen dabei, Ihre Produktion und Ihr QM gezielt anzupassen.

## Nach diesem Seminar...

- kennen Sie die Ansprüche an F&E und Marketing
- können Sie Ihre Produktion und Ihr QM gezielt anpassen und umstellen
- wissen Sie, wie Sie versteckte tierische Quellen aufspüren und Ihre analytischen Kontrollen optimieren

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus QS/QM, Marketing sowie F&E aus Unternehmen, die vegane und/oder vegetarische Lebensmittel in ihr Portfolio aufnehmen möchten oder bereits führen.

## Ihre Referenten

**Jürgen Schlösser** ist Lebensmitteltechnologe und war über 25 Jahre für Dr. Oetker im In- und Ausland als Abteilungsleiter F&E verantwortlich für internationale QS-Systeme, Rohstoffe und die Integration von neuen Gesellschaften. Seither arbeitet er als Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare und

**Dr. Elke Arms** ist Ökotrophologin und Diätassistentin. Nach über 12 Jahren bei Nestlé und als PR-Beraterin für Kunden der Lebensmittelindustrie ist sie heute in der Ernährungskommunikation selbstständig und hält Seminare für die Food Industry und an der HAW Hamburg.

## Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag: 8.30 – 16.30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Veränderungen im Verbraucherverhalten

- Welche Trends fördern die Nachfrage?
- Ökologische, psychologische oder religiöse Treiber

### Mehrwert durch vegane und vegetarische Lebensmittel?

- Mehrwert für Gesundheit
- Mehrwert für Umwelt, Klima, Tierwohl, Welternährung

### Test-Ergebnisse (Öko-Test, StiWa)

- Good Practice-Beispiele

### Gesetzliche Grundlagen

- Leitsätze und Co.
- Weltweite Vegan-Siegel und deren Regeln

### Tipps für die Produktion

- Produktionsplanung
- Warenannahme
- Reinigung

### Tipps für QM/QS

- Änderungen im HACCP
- Analytik

### Lieferantenbeurteilung

- Lieferanten bewerten und klassifizieren
- Spezifikation
- Ergänzungen beim Lieferantenaudit

### Tipps für die Produktentwicklung

- Versteckte tierische Quellen

Zusammenfassung & Diskussion



Dieses Seminar finden Sie auch online:  
[www.akademie-fresenius.de/vvproduktion](http://www.akademie-fresenius.de/vvproduktion)

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/vvproduktion](http://www.akademie-fresenius.de/vvproduktion)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)  
per Fax +49 231 75896-53

Hotline +49 231 75896-50  
Die Akademie Fresenius GmbH  
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

## Teilnahme

- Ich nehme teil an dem Akademie Fresenius-Seminar „Veggie & Vegan: Neue Produkte entwickeln und sicher produzieren!“ am 14. September 2022 in Mainz (VK3171) zu € 695,- zzgl. MwSt.

Ihre Kundennummer (falls bekannt)

Titel / Vorname / Name

Funktion

Abteilung

Telefon / Fax

E-Mail

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform)

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer

PLZ / Ort / Land

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich)

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland)

Datum

Unterschrift

Rechnungsanschrift (falls abweichend)

### Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen sowie die Getränke. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

### Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere **Präsenzveranstaltungen** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Bei unseren **Online-Veranstaltungen** können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen.

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet ([www.akademie-fresenius.de/agb](http://www.akademie-fresenius.de/agb)) oder erhalten Sie auf Anfrage.

### Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichten. Bei unseren Online-Veranstaltung werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsräums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

### Bildnachweis

© Rudzhan\_Nagiev - iStock

## Ihre Ansprechpartnerin



Laura Höhn  
Seminar-Managerin  
Telefon: +49 231 75896-71  
[lhoehn@akademie-fresenius.de](mailto:lhoehn@akademie-fresenius.de)

## Veranstaltungsort

Atrium Hotel Mainz  
Flugplatzstr. 44, 55126 Mainz  
Telefon: +49 6131 491-0  
[info@atrium-mainz.de](mailto:info@atrium-mainz.de)  
[www.atrium-mainz.de](http://www.atrium-mainz.de)