Akademie Fresenius-Seminar

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Veggie & Vegan: Rechtssicher kennzeichnen, erfolgreich vermarkten!

27. Oktober 2025 | Online Nr. 3894

Ein Überblick über Recht, Qualität und Vermeidung von Fallstricken

Der Markt für vegane und vegetarische Lebensmittel boomt. Kein Wunder, dass alle Unternehmen, die Lebensmittel für diese Zielgruppe entwickeln, ihre Produkte auch optimal und rechtssicher vermarkten möchten.

Damit dies erfolgreich ist, unterstützt Sie dieses Seminar bei allen Fragestellungen aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Produktformulierung und Qualitätsmanagement. Schwerpunkte sind unter anderem die Vermeidung von Beanstandungen sowie die Diskussion von Beispielen aus dem betrieblichen Alltag der Teilnehmenden – alles vor dem Hintergrund der Leitsätze der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission!

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie den Rechtsrahmen für vegane und vegetarische Lebensmittel.
- ☑ können Sie diese rechtssicher kennzeichnen und bewerben.
- ☑ haben Sie Kenntnisse zu den Besonderheiten bei Produktformulierung und im Allergenmanagement.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus QS/QM, Marketing und Produktentwicklung aus Unternehmen, die vegane und/oder vegetarische Lebensmittel in ihr Portfolio aufnehmen möchten oder bereits dort führen. **Reichen Sie gerne im Vorfeld Ihre Produktbeispiele bei uns ein.**

Mit der Expertise von:

Andreas Kadi ist Lebensmittelchemiker und Gründer von SRACONSULTING. Als unabhängiger Berater liegt sein Fokus auf wissenschaftlichen und rechtlichen Aspekten der Produkt- und Verpackungsentwicklung. Mit seiner jahrzehntelangen Erfahrung in der Nahrungsmittelindustrie berät er Firmen aus Europa sowie weltweit.

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Trend und Markt

- Was sagt die Ernährungswissenschaft?
- Was denken die Verbraucher?

Rechtliche Aspekte

- Rechtliche Grundlagen und Leitlinien
- Kennzeichnungsbestimmungen
- Produktzusammensetzung
- Gibt es vegane und vegetarische Verpackungen?

Qualitätsmanagement und Compliance

- Rohstoffe, Lagerung, Warenfluss und Verarbeitung
- Besonderheiten im Allergenmanagement
- Personalschulung
- Gastronomie und Catering (unverpackte Ware)

Überwachung, Beanstandungen, Abmahnungen

- Analytik von veganen und vegetarischen Produkten
- Beanstandungsgründe und deren Vermeidung

Aktuelle Beispiele aus der Praxis

- Produktzusammensetzung
- Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Booblgum – iStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier