



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

10 % Frühbucher-Rabatt  
bis zum 17. April 2026!  
Rabatt-Code: QSLEITER10

*Where Experts Meet!*

17. Akademie Fresenius-Praxistreffen

# QS-Leiter Tagung

9. und 10. Juni 2026  
in Düsseldorf

## Die Themen

- Lebensmittelsicherheit zwischen Norm und Realität
- Neue globale Risiken managen
- Das Ende der befallsunabhängigen Dauerbeköderung in der Schädlingsbekämpfung
- Revision des FSSC 22000 zu Version 7
- Praxis-Erfahrungen aus einer KI-Lernreise im Mittelstand
- Food Safety durch digitale Insights in der Oberflächenreinigung
- Führung und Motivation von Mitarbeitenden
- Wirkungsvoll individuell das TEAM führen
- Warum Verpackung doch wichtiger ist als man denkt
- Umsetzung der PPWR aus Sicht der Praxis
- Die EU-Entwaldungsverordnung
- Änderungen rechtlicher Anforderungen entlang der Supply Chain
- Die Zukunft von Ethanol
- Quality Assurance strategisch einsetzen

**Das Praktiker-Forum für alle  
Qualitäts-Verantwortlichen!**



## Mit Beiträgen von

**Dr. Andrea Dreusch** CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit |  
**Johannes Edenharder** Eurofins NDSC Food Testing Germany | **Rosi Eder-Wörthmann** QM-Consult-REW | **Maria Hasagic** Meisterernst Rechtsanwälte | **Jochen Hauptmann** SMAPAX | **Dr. Thorsten Heidecke** APC |  
**Matthias Herzog** Mental Coach | **Daniel Jakubowski** Wolf Essgenuss |  
**Nina Lehmker** Bauck Mühle | **Minka Schleifenbaum** Schleifenbaum Food Safety Consulting | **Hildegard Schöllmann** Friedrich Graf von Westphalen & Partner Rechtsanwälte | **Dr. Sieglinde Stähle** Lebensmittelverband Deutschland | **Dr. Petra Alina Unland** Dr. August Oetker Nahrungsmittel |  
**Theresa Usler** AFC Risk & Crisis Consult | **Dr. Marc von Essen** ALS Germany |  
**Dr. Sabine Wittig** RDA Scientific Consultants



**Dienstag, 9. Juni 2026**

08:30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen  
09:00 Begrüßung durch die Akademie Fresenius und die Tagungsleiterin

**Hildegard Schöllmann**, Friedrich Graf von Westphalen & Partner Rechtsanwälte

## Verpackung aktuell

09:10 „Nur die inneren Werte zählen?“ – Warum Verpackung doch wichtiger ist als man denkt

- Kontaminanten/Migration
- Eco-Score und Konformität
- Typische Fehler am Point of Sale

**Dr. Marc von Essen**, ALS Germany

09:40 Umsetzung der PPWR aus Sicht der Praxis

- Konformitätserklärungen nach PPWR
- Fristen und Geltungsbeginn
- Problemkind PFAS

**Dr. Petra Alina Unland**, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

10:10 Fragen und Diskussion

10:30 Kaffeepause

## Food Safety 2026

11:00 Lebensmittelsicherheit zwischen Norm und Realität – warum QM-Systeme oft scheitern

- Warum normkonforme QM-Systeme im Alltag häufig an Wirksamkeit verlieren
- Typische Praxisprobleme: Überdokumentation, gewachsene Komplexität und missverstandene Digitalisierung
- Wie werden QM-Systeme wieder schlanker, verständlicher und wirksamer?

**Jochen Hauptmann**, SMAPAX

11:30 Das Ende der befallsunabhängigen Dauerbeköderung in der Schädlingsbekämpfung – alles nur Pigalle?

- Integrierte Schädlingsbekämpfung
- Status Quo – Ausblick auf Alternativen zur BUD – Möglichkeiten und Strategien

**Dr. Thorsten Heidecke**, APC

12:00 Neue globale Risiken managen: früh erkennen, wirksam steuern

- Was sind aktuell die wichtigsten Entwicklungen, die die Lebensmittelsicherheit beeinflussen können?
- Welche Auswirkungen können diese haben? Wie kann ich sie bewerten und wie vorbeugen?

**Dr. Andrea Dreusch**, CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit

12:30 Fragen und Diskussion

12:50 Mittagspause

14:00 FSSC 22000 zu Version 7 – was kommt?

- Veröffentlichungszeiträumen und Übergangszeiten
- Was ist die ISO 22002-100?
- Integration der ISO 22002-x:2025 Reihe
- ISO 22000:2025 und Konsequenzen für den FSSC 22000

**Rosi Eder-Wörthmann**, QM-Consult-REW

14:30 KI im Qualitätsmanagement – Praxis-Erfahrungen aus einer KI-Lernreise im Mittelstand

- Startpunkte und Erwartungen unserer KI-Lernreise
- Konkrete und einfache Praxisbeispiele
- Fehlschläge als wichtiger Teil der KI-Lernreise

**Nina Lehmker**, Bauck Mühle

15:00 Food Safety durch digitale Insights in der Oberflächenreinigung

- 24/7 Sichtbarkeit manueller Reinigungs- und Desinfektionsaktivitäten
- Trends, Kennzahlen und Störungen durch digitale Berichte
- Transparente Dokumentation und schnelle Reaktionsmöglichkeiten

**Daniel Jakubowski**, Wolf Essgenuss

15:30 Kaffeepause

## Führung im QM

16:00 Führung und Motivation von Mitarbeitenden – Lösungsansätze für die täglichen Herausforderungen eines:r QMB

- Was bietet der Werkzeugkoffer aus dem systemischen Coaching zu Kommunikation, Fehlerkultur, Veränderungen, Konflikten und Motivation von Mitarbeitenden?

**Minka Schleifenbaum**, Schleifenbaum Food Safety Consulting

16:30 Wirkungsvoll individuell das TEAM führen

- Eigenschaften, die TOP-Führungskräfte heute auszeichnen
- Eigene und die Potenziale der Mitarbeitenden kennen und in Stärken umwandeln
- Mitarbeitende und deren Verhalten noch besser verstehen

**Matthias Herzog**, Mental Coach

17:30 Diskussion und Ende des ersten Tages

18:15 Gemeinsames Abendevent in Düsseldorf

➔ Jetzt anmelden!



Informationen auch online unter: [www.akademie-fresenius.de/3920](http://www.akademie-fresenius.de/3920)



**Unser Extra für Sie:** Wir laden Sie herzlich zum gemeinsamen Abendessen ein! Nach einer kurzen Führung durch den Düsseldorfer Nordpark, lassen wir den Abend bei kühlen Getränken und gutem Essen ausklingen und setzen die Gespräche des Tages in entspannter Atmosphäre fort. Offen, direkt und persönlich – das ist es, was zählt!



**Mittwoch, 10. Juni 2026**

**09:00 Begrüßung durch die Tagungsleiterin**  
**Dr. Sabine Wittig**, RDA Scientific Consultants

## Regulierung aktuell

**09:10 „Verbote ohne Ende“**

- Regulierung im Bereich Lebensmittelkontaktmaterial
- Vom BPA-Verbot zum PFAS-Verbot
- Sachstand und Ausblick

**Dr. Sieglinde Stähle**, Lebensmittelverband Deutschland

**09:40 Die EU-Entwaldungsverordnung – Aktuelle Entwicklungen und praktische Herausforderungen**

- Wesentliche Inhalte der EUDR
- Rechtliche Anforderungen entlang der Lieferkette
- Risiken für Unternehmen

**Maria Hasagic**, Meisterernst Rechtsanwälte

**10:10 Änderungen rechtlicher Anforderungen entlang der Supply Chain**

- Kennzeichnungspflichten für Sie aktuell zusammengefasst
- Aktuelle Regulierungen zu Kontaminanten und Rückständen
- Steigende Anforderungen an Lebensmittelanalytik

**Johannes Edenharder**, Eurofins NDSC Food Testing Germany

**10:40 Kaffeepause**

## Mixed Bag

**11:10 Die Zukunft von Ethanol**

- Neue CMR-Einstufung von Ethanol: aktueller Stand
- Auswirkungen der Verwendung als Biozid gemäß BPR
- Kritik und Folgen der harmonisierten Einstufung nach CLP für die Lebensmittelproduktion

**Dr. Sabine Wittig**, RDA Scientific Consultants

**11:40 Risikomanagement – Quality Assurance strategisch einsetzen**

- Aktuelle Herausforderungen im Risikomanagement
- Anforderungen relevanter Stakeholder
- Integration der Quality Assurance entlang der Lieferkette

**Theresa Usler**, AFC Risk & Crisis Consult

**12:10 Green Claims, Nachhaltigkeitssiegel und neue UWG-Regeln: Sind Ihre Food-Produkte EmpCo-konform?**

- Hintergrund und Anwendungsbereich
- Neue Anforderungen an Nachhaltigkeitssiegel und Umweltaussagen („Green Claims“)
- Konkrete Auswirkungen auf die Lebensmittelbranche
- Risiken: Abmahnung, Wettbewerbsprozesse, Compliance

**Hildegard Schöllmann**, Friedrich Graf von Westphalen & Partner Rechtsanwälte

**12:40 Abschlussdiskussion und Ausblick**

**13:00 Lunch und Ende der QS-Leiter Tagung 2026**



## Die Sommer-Akademie 2026

**1. und 2. Juli 2026 in Bochum**

- ✓ Fit fürs HACCP-Team – HACCP-Basics & interne Audits kompakt
- ✓ Praxis-Update QS – Risikobewertung und HACCP für Fortgeschrittene
- ✓ Jeden Tag auditfähig – Sicher durch Third-Party-Audits  
Praxisworkshop für IFS- und FSSC 22000-Audits

[www.akademie-fresenius.de/sommer-akademie](http://www.akademie-fresenius.de/sommer-akademie)



Informationen auch online unter: [www.akademie-fresenius.de/3920](http://www.akademie-fresenius.de/3920)

**➔ Jetzt anmelden!**

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/3920](http://www.akademie-fresenius.de/3920)  
per E-Mail [anmeldung@akademie-fresenius.de](mailto:anmeldung@akademie-fresenius.de)

## Teilnahmegebühr:

€ 1.995,- zzgl. MwSt.

Falls Sie nicht teilnehmen können, haben Sie die Möglichkeit, die ausführliche Veranstaltungsdokumentation für € 295,00 zzgl. MwSt. zu bestellen.

[www.akademie-fresenius.de/3920](http://www.akademie-fresenius.de/3920)

→ Jetzt anmelden!

10 % Frühbuche-Rabatt  
bis zum 17. April 2026!  
Rabatt-Code: QSLEITER10



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

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

## Haben Sie noch Fragen?



Annika Bode  
Telefon: +49 231 75896-73  
[annika.bode@akademie-fresenius.de](mailto:annika.bode@akademie-fresenius.de)

## Der Veranstalter

Seit mehr als 30 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmenden untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik. Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen der Carl Remigius Fresenius Education Group, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Einen kompletten Überblick über neue Veranstaltungen und aktuelle Programme finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de)

## Wer sollte teilnehmen?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- ✓ Qualitätssicherung
- ✓ Risiko- und Qualitätsmanagement
- ✓ Regulatory Affairs
- ✓ Labor und Hygienemanagement

## Veranstaltungsort

Novotel Düsseldorf City West  
Niederkasseler Lohweg 179  
40547 Düsseldorf  
Telefon: +49 211 52060-0  
E-Mail: [h3279@accor.com](mailto:h3279@accor.com)

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

**Preis und Leistungen:** Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. 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.

Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Zugangscode für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Den Zugangscode erhalten Sie einige Tage nach Ende der Veranstaltung.

**Gruppenrabatt:** Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten die dritte und jede weitere teilnehmende Person 15 % Rabatt.

**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. 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. Eine Ersatzperson können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

**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 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 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 veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen 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 Veranstaltungsraums 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:** ©Gordon Bussiek - Fotolia.com, ewg3D – iStock