

# Vegane und vegetarische Lebensmittel

Den Trend rechtssicher und erfolgreich umsetzen – nach den neuen Leitsätzen!

12. November 2019 in Bremen Nr. 2704

## Ein Überblick über Recht, Qualität und Vermeidung von Fallstricken:

Der Markt für vegane und vegetarische Lebensmittel boomt mit einem jährlichen Wachstum von knapp 20 %.

Rund 10 % der deutschen Bevölkerung ernähren sich vegetarisch oder vegan und fast ein Drittel der deutschen Haushalte würden sich als Flexitarier bezeichnen. Kein Wunder, dass viele Unternehmen neue Produkte für diese Zielgruppen entwickeln möchten.

Damit dies auch 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 Teilnehmer – **alles vor dem Hintergrund des neuen Leitfadens!**

## Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie den Rechtsrahmen für vegane und vegetarische Lebensmittel
- ✓ haben Sie Kenntnisse zu den Besonderheiten im Allergenmanagement
- ✓ können Sie rechtssicher kennzeichnen und bewerben

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Das Seminar richtet sich an Mitarbeiter aus QS/QM, Marketing und Produktentwicklung aus Unternehmen, die vegane und/oder vegetarische Lebensmittel in ihr Portfolio aufnehmen möchten oder bereits dort führen.

## Ihr Referent

**Andreas Kadi ist Lebensmittelchemiker und Gründer von SRACONSULTING.** Als unabhängiger Berater liegt sein Fokus auf wissenschaftlichen und rechtlichen Aspekten der Produkt- und Verpackungsentwicklung. Mit 20 Jahren Erfahrung in der Nahrungsmittelindustrie unter anderem bei Red Bull als Chief Science Officer und Director Scientific & Regulatory Affairs der European Union Group von Coca-Cola, berät er Firmen aus Europa sowie weltweit.

## Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag

- 9.15 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.30 Vorstellung der Teilnehmer und des Referenten
- 9.40 **Trend und Markt**
  - Was sagt die Ernährungswissenschaft?
  - Was denken die Verbraucher?
- 10.10 **Rechtliche Aspekte – Teil 1**
  - Rechtliche Grundlagen und Leitlinien
  - Kennzeichnungsbestimmungen
  - Produktzusammensetzung
- 11.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 12.00 **Rechtliche Aspekte – Teil 2**
  - Gibt es vegane und vegetarische Verpackungen?
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 13.45 **Qualitätsmanagement und Compliance**
  - Rohstoffe, Lagerung, Warenfluss und Verarbeitung
  - Besonderheiten im Allergenmanagement
  - Personalschulung
  - Gastronomie und Catering (unverpackte Ware)
- 14.30 **Überwachung, Beanstandungen, Abmahnungen**
  - Analytik von veganen und vegetarischen Produkten
  - Beanstandungsgründe und deren Vermeidung
- 15.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 16.00 **Aktuelle Beispiele aus der Praxis**
  - Produktzusammensetzung
  - Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung
- 17.30 Ende des Seminars und Ausgabe der Zertifikate



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

# Anmeldung

per Internet [www.akademie-fresenius.de/vegan](http://www.akademie-fresenius.de/vegan)  
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  
„Vegane und vegetarische Lebensmittel“  
am 12. November 2019 in Bremen (VK2704)  
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 Veranstaltungsdokumentation, das Mittagessen, die Kaffeepausen und die Getränke. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

### Gruppenrabatt

Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

### Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung 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.

### 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 Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Website veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.akademie-fresenius.de/datenschutz](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

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

## Ihre Ansprechpartnerin



Annika Bode  
Seminar-Managerin  
Telefon: +49 231 75896-71  
[abode@akademie-fresenius.de](mailto:abode@akademie-fresenius.de)

## Veranstaltungsort

Dorint Park Hotel Bremen  
Im Bürgerpark, 28209 Bremen  
Telefon: +49 421 3408-0  
[info.bremen@dorint.com](mailto:info.bremen@dorint.com)  
<http://hotel-bremen.dorint.com/de/>