DIE AKADEMIE FRESENIUS

Where Experts Meet!

Die neuen Termine für 2025 folgen Anfang September!

Seminarprogramm 2024

Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Stand: 18.07.2024

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Inhaltsverzeichnis

Mit einem Klick auf Ihr Wunschthema gelangen Sie direkt auf die richtige Seite!

Standards & Audits

Sommer-Akademie für Einsteiger 3
Sommer-Akademie für Fortgeschrittene 4
HACCP Basis-Schulung 5
HACCP für Fortgeschrittene 6
Interne Audits erfolgreich gestalten 7
IFS Food Version 8 8
IFS Broker Version 3.2 9
IFS Progress Food Version 3 10
IFS Logistics Version 3 11
BRCGS Food Safety Version 9 12
FSSC 22000 Version 6 13

Qualität & Sicherheit

Food Safety Culture in Theorie und Praxis 14
Lieferantenbewertungen und -audits 15
Lieferkettenmanagement in QS, QM, Einkauf & Produktion 16
Update QS 17
Food Fraud 18
Food Defense 19
Verifizieren und validieren leicht gemacht! 20
Probenmanagement in der Qualitätssicherung 21
Rückstände und Kontaminanten beherrschen 22
Listerienmanagement 23
Mikrobiologische Risiken beherrschen 24
Hygienemanagement 25
Fremdkörpermanagement 26
Update Allergenkontamination 27
Reklamationsmanagement 28
Integrierte Schädlingsbekämpfung 29
Sensorik in der Qualitätssicherung und im Innovationsprozess 30
LEAN Management richtig einführen und nachhaltig nutzen 31
Shopfloor Management 32

Recht & Kennzeichnung

Lebensmittelrecht kompakt 33
Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit 34
Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten 35
Veggie & Vegan: Rechtssicher kennzeichnen, erfolgreich vermarkten! 36
Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung 37
Green Claims rechtssicher einsetzen! 38
Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel 39
Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln 40
Behördliche Beanstandung und Verteidigungsstrategien 41

Verpackung & Nachhaltigkeit

Lebensmittelverpackung – sicher durch das nächste Audit! 42
Lebensmittelverpackung weltweit – Recht und Analytik 43
Packmittelspezifikation & Dokumentenmanagement: Die Basis für Ihr CSRD-Reporting 44
Risikobewertung von Lebensmittelverpackung 45
Nachhaltigkeit und nachhaltige Verpackungen 46
Recyclinggerechtes Verpackungsdesign 47
Basiswissen Verpackungsmaterial 48

Alle aktuellen Termine finden Sie immer auf unserer Webseite

Klicken Sie hier

Sommer-Akademie für Einsteiger

HACCP-Grundlagen & Interne Audits im Fokus

3. - 4. Juli 2024
in Dortmund
Nr. 3534

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Grundlagenwissen praxisnah aufbereitet

An zwei Tagen sammeln Sie wichtiges Grundlagenwissen, mit dem Sie Ihr HACCP-Konzept als den wichtigsten Baustein Ihres Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagements aufbauen und erfolgreich auditieren können. Die gemäß IFS Food geforderte regelmäßige Schulung und Fortbildung Ihres HACCP-Teams sowie das notwendige Handwerkszeug zum erfolgreichen Auditieren: Dies alles steht im Mittelpunkt der Sommer-Akademie für Einsteiger.

Mit der Expertise von:

Sandra Louia ist Oecotrophologin und Auditorin für IFS CC, IFS Wholesale und IFS Logistics. Seit 2011 ist sie als freie Auditorin tätig und unterstützt und berät eine Vielzahl von Unternehmen erfolgreich bei der Umsetzung des Qualitätsmanagements.

Seminartag 1

3. Juli 2024
08:30 – 16:30 Uhr

HACCP Basis-Schulung

Begrüßung & Vorstellung

Lebensmittelsicherheit aktuell
- Überblick über rechtliche Grundlagen
- Wichtige Definitionen

Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb
- Voraussetzungen für ein gut funktionierendes HACCP-System

12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

Umsetzung in die Praxis
- Workshop I: Produktbeschreibung
- Workshop II: Gefahrenanalyse

Weitere Möglichkeiten zur **Risikoanalyse und -betrachtung**
- Bewertungskriterien, Risikoprioritätszahl, FMEA u.a.

Gefahrenanalyse
- Entscheidungsbaum
- Präventivmaßnahmen
- Dokumentation für CPs und CCPs
- Korrekturmaßnahmen beim Überschreiten der Grenzwerte

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion

Gemeinsame Abendveranstaltung

Seminartag 2

4. Juli 2024
09:00 – 17:00 Uhr

Interne Audits erfolgreich gestalten

Einführung ins Thema
- Normen zum Qualitätsmanagement
- Begriffsdefinitionen

Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsaudits
- Methoden, Techniken, Vorgehen

Anforderungen des IFS und des BRCGS
- Interne Audits und deren Dokumentation
- Der Beitrag von internen Audits zum ständigen Verbesserungsprozess
- Erstellung eines Auditprogramms

Die Bedeutung von **Sozialkompetenz** bei der Durchführung interner Audits

Umsetzung in die Praxis
- Workshop: Bewertung verschiedener Auditsituationen

Zusammenfassung & Diskussion

Buchen Sie die Sommer-Akademie zum Preis von

€ 1.095,– zzgl. MwSt.

Bild: © Floydine – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Sommer-Akademie für Fortgeschrittene

Update QS, HACCP & FSC

3. - 4. Juli 2024
in Dortmund
Nr. 3535

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Unser Extra für Sie:

Im Rahmen der Sommer-Akademie laden wir Sie herzlichst zu einer gemeinsamen Abendveranstaltung in Dortmund ein. Lassen Sie sich überraschen!

Weiterführendes Wissen

An zwei Tagen lernen Sie die Spielräume des HACCP-Leitfadens (2022/C355/01) für sich zu nutzen! Etablieren Sie eine erfolgreiche Food Safety Culture oder informieren Sie sich über die Tragweite des Lieferkettengesetzes. Sie möchten Ihr Allergenmanagement optimieren oder suchen Unterstützung im Umgang mit Handelsketten? Dies alles steht im Fokus der Sommer-Akademie für Fortgeschrittene!

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Seminartag 1 — 3. Juli 2024

09:00 – 16:30 Uhr

Update QS & HACCP

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelles aus IFS, BRCGS, ISO und Co.

Der EU HACCP-Leitfaden (2022/C355/01)

Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette
- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

Allergenmanagement
- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Praktische Umsetzung
- Analytische Kontrollen

Lieferantenauswahl und -beurteilung
- Regionale und internationale Kriterien aufstellen

Externe Hilfe: Dienstleister in der QS
- Bewertung
- Welcher Dienstleister ist der richtige?
- Was kann delegiert werden?

Zusammenfassung & Diskussion

Gemeinsame Abendveranstaltung

Seminartag 2 — 4. Juli 2024

09:00 – 17:00 Uhr

Umsetzung in die Praxis

Workshop I : **Lieferantenaudits**
- Ablauf und Durchführung
- Internationale Besonderheiten
- Erstellung einer Checkliste

Probenahme
- Die DIN EN ISO-Normen
- Was, wie, wie viel, wie oft und wie organisiert?

Lieferkettengesetz
- Nachhaltigkeit
- Sozial-Standards

Workshop II : **Food Safety Culture in der Praxis**
- Ein einfaches System aufstellen
- Am Beispiel einer Unternehmensbefragung

Umgang mit Handelsketten
- Der Umgang mit ALDI, Edeka und Co.
- Was darf auf keinen Fall unterschrieben werden?

Zusammenfassung & Diskussion

Buchen Sie die Sommer-Akademie zum Preis von

€ 1.095,– zzgl. MwSt.

Bild: © Floydine – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

HACCP Basis-Schulung

für die Mitglieder Ihres HACCP-Teams

17. September 2024 | Online Nr. 3607
4. Dezember 2024 | Online Nr. 3609

Basiswissen für Ihr HACCP-Team

Ein funktionierendes HACCP-Konzept ist in Ihrem Unternehmen der wichtigste Baustein Ihres Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagements. Das umfasst auch die regelmäßige Fortbildung Ihres HACCP-Teams! Entsprechend der Standards müssen alle Mitarbeitende, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems zuständig sind, regelmäßig geschult sein.
In diesem Seminar lernen Sie alles vom Aufbau eines HACCP-Systems, über die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Grundlagen bis hin zur Durchführung einer Gefahrenanalyse. Übungsaufgaben im Lauf des Seminartages helfen Ihnen, das Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen.

Nach diesem Seminar...

- ☑ meistern Sie den Aufbau eines HACCP-Systems
- ☑ können Sie eine Gefahrenanalyse durchführen
- ☑ kennen Sie die Grundlagen des Lebensmittelrechts

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus QM/QS, die ein IFS/FSSC/BRCGS-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Nachwuchskräfte, die neu im HACCP-Team sind.

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Sie leitete mehrere Jahre die Bereiche Verarbeitung und HACCP einer Öko-Kontrollstelle. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig.
oder
Sandra Louia ist Oecotrophologin und Auditorin für IFS CC, IFS Wholesale und IFS Logistics. Seit 2011 ist sie als freie Auditorin tätig und unterstützt und berät eine Vielzahl von Unternehmen erfolgreich bei der Umsetzung des Qualitätsmanagements.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Lebensmittelsicherheit aktuell
- Überblick über rechtliche Grundlagen
- Wichtige Definitionen

Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb
- Voraussetzungen für ein gut funktionierendes HACCP-System

12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

Umsetzung in die Praxis
- Workshop I: Produktbeschreibung
- Workshop II: Gefahrenanalyse

Weitere Möglichkeiten zur **Risikoanalyse und -betrachtung**
- Bewertungskriterien, Risikoprioritätszahl, FMEA u.a.

Gefahrenanalyse
- Entscheidungsbaum
- Präventivmaßnahmen
- Dokumentation für CPs und CCPs
- Korrekturmaßnahmen beim Überschreiten der Grenzwerte

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © andresr

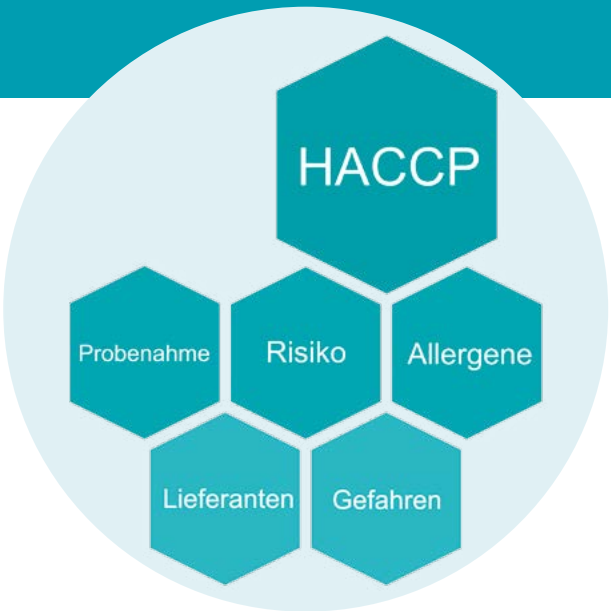
Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

Akademie Fresenius-Seminar

HACCP für Fortgeschrittene

Ausgewählte QS-Themen im Fokus

19. September 2024 | Online Nr. 3598
3. Dezember 2024 | Online Nr. 3600



Stellen Sie Ihr System auf den Prüfstand

Mit dem HACCP-Leitfaden (2022/C355/01) hat die EU ein Instrument für viele Lebensmittelbetriebe geschaffen, das die praktische Umsetzung erleichtern und für mehr Flexibilität sorgen soll. Alle PRPs als Voraussetzung der Gefahrenanalyse werden genannt, aber nicht exakt beschrieben, was Raum für individuelle Gestaltungsmöglichkeiten lässt.
Dieses Seminar zeigt Ihnen, wie Sie die Spielräume für sich nutzen können und gibt Ihnen Tipps zu Themen wie Rückverfolgung und Allergenmanagement. Ebenso thematisiert werden Lieferantenbeurteilungen und der Einkauf von Rohstoffen.

Nach diesem Seminar...

- ☑ wissen Sie, welche Risiken entlang der Wertschöpfungskette bestehen und wie sie minimiert werden können
- ☑ meistern Sie die Optimierung Ihres Allergenmanagementsystems
- ☑ haben Sie Kenntnisse, nach welchen Faktoren Sie externe Dienstleister auswählen können

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QS/QM mit ersten Erfahrungen in Aufbau, Umsetzung und Betreuung eines HACCP-Systems, die ihre Kenntnisse vertiefen und an Schwerpunktthemen arbeiten möchten.

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelles aus IFS, BRCGS und Co.

Der EU HACCP-Leitfaden (2022/C355/01)

- Anhang I: Wichtige PRPs, die für alle gelten
- Anhang II: Verfahren zur Gefahrenanalyse
- Anhang III: Flexibilisierung des HACCP-Konzepts

Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette

- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

Probenahme

- Die DIN EN ISO-Normen
- Was, wie, wie viel, wie oft und wie organisiert?

Allergenmanagement

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Praktische Umsetzung
- Analytische Kontrollen

Lieferantenbeurteilung

- Was leisten Lieferantenaudits?

Rückverfolgbarkeit

- Einfaches oder „eingekauftes“ System?

Externe Hilfe: Dienstleister in der QS

- Bewertung
- Welcher Dienstleister ist der richtige?
- Was kann delegiert werden?

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Interne Audits erfolgreich gestalten

26. September 2024 | Online Nr. 3608
5. Dezember 2024 | Online Nr. 3610

Interne Audits – gewusst wie!

Regelmäßige interne Audits sind ein wichtiges Steuerungsinstrument im kontinuierlichen Verbesserungsprozess (KVP). Sie sind im Rahmen einer Zertifizierung nach allen gängigen Lebensmittelsicherheitsstandards unbedingt erforderlich. Diese Schulung vermittelt Ihnen die die notwendigen Methoden und Werkzeuge des Auditierens, angefangen von der Planung über die zielgerichtete Durchführung bis hin zur abschließenden Bewertung und Dokumentation. Lernen Sie, Schwachstellen zu erkennen und hinsichtlich ihres Verbesserungspotentials zu bewerten. Übungsaufgaben im Laufe des Seminartages helfen Ihnen, das Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen.

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie die Anforderungen der Standards an Ihre internen Audits
- ☑ können Sie Qualitätsaudits vorbereiten und durchführen
- ☑ meistern Sie die verschiedenen Auditsituationen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

(Zukünftige) Auditverantwortliche für Managementsysteme und Mitarbeitende, die am kontinuierlichen Verbesserungsprozess beteiligt werden sollen.

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Sie leitete mehrere Jahre die Bereiche Verarbeitung und HACCP einer Öko-Kontrollstelle. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig.
oder
Sandra Louia ist Oecotrophologin und Auditorin für IFS CC, IFS Wholesale und IFS Logistics. Seit 2011 ist sie als freie Auditorin tätig und unterstützt und berät eine Vielzahl von Unternehmen erfolgreich bei der Umsetzung des Qualitätsmanagements.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung ins Thema

- Normen zum Qualitätsmanagement
- Begriffsdefinitionen

Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsaudits

- Methoden, Techniken, Vorgehen

Anforderungen des IFS und des BRCGS

- Interne Audits und deren Dokumentation
- Der Beitrag von internen Audits zum ständigen Verbesserungsprozess
- Erstellung eines Auditprogramms

Die Bedeutung von **Sozialkompetenz** bei der Durchführung interner Audits

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Bewertung verschiedener Auditsituationen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © andresr

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

Akademie Fresenius-Seminar

IFS Food Version 8

Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen!

15. Juli 2024 | Online Nr. 3585
2. Dezember 2024 | Online Nr. 3590

IFS Food 8: Packen Sie es an!

Seit 2023 gilt die Version 8 des IFS Food Standards. Machen Sie sich vertraut und erfahren Sie in diesem Seminar, worauf es bei Ihrer Zertifizierung ankommt. Stellen Sie Ihre Fragen und setzen sie erforderliche Maßnahmen gezielt und strukturiert um. So kommen Sie gut vorbereitet und erfolgreich durch Ihr nächstes Audit!

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie alle wichtigen Änderungen und Neuheiten des Standards
- ☑ wissen Sie, welche veränderten Regularien den zukünftigen Auditprozess bestimmen
- ☑ können Sie erforderliche Maßnahmen ergreifen und die Anforderungen des Standards erfolgreich umsetzen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Qualitätsverantwortliche, die ein IFS Food-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Betriebs- und Geschäftsleitungen, sowie Mitarbeitende aus QM/QS aus Unternehmen, die eine Re-Zertifizierung nach Version 8 anstreben. Zudem für alle, die mit der Durchführung interner Audits für Managementsysteme beauftragt sind.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Übersicht der Inhalte und Änderungen

- Bewertungssystem, Basishygiene, Wareneingangskontrolle, Krisenmanagement, Validierung (u. v. a.)
- Vergleich der K.O.-Anforderungen

Neue Pflichten für die Unternehmensführung

- Oberste Leitung, Management Review, Dokumentenmanagement

Das angepasste Hygienekonzept

- HACCP-Plan
- Basishygiene

Produktänderungen und -entwicklungen

- Vertragsvereinbarungen, Spezifikationen, Rezepturen

Der Beschaffungsprozess und **neue Aufgaben für den Einkauf**

- Food Fraud, Dienstleistungen, ausgelagerte Prozesse

Das Fremdkörpermanagement

Weitere Praxishinweise

- Rückverfolgbarkeit, Food Fraud, Food Defense u.a.

Verbesserte Kontrollen durch interne Audits und Betriebsbegehungen

Anforderungen an die **Prozessvalidierung**

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Rudzhan Nagiev – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

IFS Broker Version 3.2

Wie Sie als Händler von Lebensmitteln ein erfolgreiches QM-System etablieren

16. September 2024 | Online Nr. 3597

QM-System für Händler von Lebensmitteln nach IFS Broker

Broker, Agenten und Importeure gelten in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion als wichtigster Mittler zwischen Produzenten und Einzelhändlern. Man erwartet von ihnen, dass sie die Produktanforderungen des Kunden klar an die Hersteller und Erzeuger kommunizieren und diese gewährleisten können.

In diesem Seminar lernen Sie, wie Sie als IFS Broker- zertifizierter Händler Ihr QM-System richtig aufbauen, indem Sie einen zuverlässigen Prozess zur Auswahl Ihrer Lieferanten nachweisen und eine hohe Produktqualität sicherstellen, die den Kundenanforderungen entspricht.

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie alle relevanten Anforderungen des IFS Broker an Ihr QM-System
- ☑ wissen Sie, wie Sie Ihre Lieferanten noch besser auswählen, beurteilen und auditieren können
- ☑ kennen Sie Strategien zur Produktanalyse und zum Krisenmanagement, um die Zufriedenheit Ihrer Kunden zu optimieren

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte, sowie Mitarbeitende aus dem QM von Unternehmen, die in erster Linie Handelsaktivitäten betreiben. Außerdem für Zwischenhändler, Handelsagenturen oder Importeure von Lebensmitteln, Getränken, HPC-Produkten oder Verpackungen, die bereits nach IFS Broker zertifiziert sind oder sich zertifizieren lassen wollen.

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was fordert der **IFS Broker 3.2?**

Ein einfaches HACCP-System nach dem EU HACCP-Leitfaden (2022/C355/01)
- Risikoanalyse inklusive Food Fraud und Food Defense

Spezifikationen und Konformitäten
- Was gehört alles in eine Spezifikation?
- Verpackungen: Konformitätserklärungen und Migration

Lieferantenauswahl und Qualifizierung
- Lieferanten bewerten und klassifizieren
- Lieferantenfreigabeprozess

Lieferantenaudits
- 8 Schritte bis zum Audit
- Lieferkettengesetz
- Besonderheiten bei internationalen Audits

Produktanalysen
- GMO, Allergene und die wichtigsten Kontaminanten
- Auswahl der Dienstleister

Krisenmanagement
- Prozess für Reklamationen, Produktrücknahmen, Produktrückrufe
- Rückverfolgungssysteme

Korrekturmaßnahmen
- Interne Audits
- PDCA-Zyklus

Zusammenfassung der 8 wichtigsten Punkte
für Ihr QM-System

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © hoangpts – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

IFS Progress Food Version 3

Der Weg zu Ihrem erfolgreichen Assessment

15. März 2024 | Online Nr. 3555

Von Version 2 zu 3: Ihre Einstiegslösung für mehr Lebensmittelsicherheit

Mit Progress Food hat der IFS ein Entwicklungsprogramm vorgestellt, das kleinen und mittelständischen Unternehmen den Einstieg in die IFS Zertifizierungswelt erleichtern soll. Die neue Version 3 des Handelsstandards orientiert sich nun viel stärker an dem IFS Food und hat es in sich! Unter anderem sind das Fremdkörpermanagement sowie die Rückverfolgbarkeit und auch Kundenanforderungen noch weiter in den Fokus gerückt.

Seit Oktober ist die Auditierung nach Version 3 verpflichtend und einige Schwierigkeiten aus der Praxis haben sich bereits offenbart. Lernen Sie in diesem Seminar die wichtigsten Neuerungen der Revision kennen und gewinnen Sie Unterstützung bei der Umsetzung in die Praxis!

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie die Neuerungen der IFS Progress Food Version 3
- ☑ wissen Sie, welche veränderten Regularien Ihren zukünftigen Assessmentprozess bestimmen
- ☑ können Sie mittels der richtigen Stellschrauben die neuen Anforderungen schnell und effektiv in Ihrem Unternehmen implementieren

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach-, Führungskräfte und Assessment-Verantwortliche aus Unternehmen, die bereits nach IFS Progress Food zertifiziert sind oder ein entsprechendes System aufbauen wollen, sowie Mitarbeitende aus QM/QS aus Unternehmen, die eine Re-Zertifizierung nach Version 3 anstreben.

Mit der Expertise von…

Peter Wagner ist Auditor und Berater für Lebensmittelsicherheitsstandards. Er hat sich im Rahmen seiner langjährigen Tätigkeit als QM-/QS-Leiter bei namhaften Unternehmen der Lebensmittelindustrie sowie als Zertifizierungsauditor umfangreiche Erfahrungen im Aufbau und der Pflege von QM-Systemen angeeignet, die er nun an seine Kunden weitergibt.

Veranstaltungspreis:

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung zur Revision: **Die neue IFS Progress Food Version 3**
- Aufbau & Inhalt

Das Assessmentprotokoll
- Planung und Formalien: Wie Sie sich optimal auf Ihr Assessment vorbereiten!

Die Assessmentanforderungen
- Den Fokus legen: Auf welche **neuen Assessmentanforderungen** Sie jetzt besonders Wert legen sollten!

Die wichtigsten Änderungen in der praktischen Umsetzung
- Wie Sie mit Hilfe der richtigen Stellschrauben alle Neuerungen in kürzester Zeit implementieren.

Berichtswesen und Anlagen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Wanlee Prachyapanaprai – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

IFS Logistics Version 3

HACCP für Transportdienstleister

1. Oktober 2024 | Online Nr. 3587

Fit für Ihr Audit nach IFS Logistics V3!

Erfahren Sie, welche neuen QS-Anforderungen auf Ihre Logistikprozesse zukommen: Transport, Be- und Entladung, Produktlagerung und -verteilung – alle Teilprozesse sind betroffen! Implementieren Sie jetzt ein wirksames System, das Sie fortwährend verbessern und im Zertifizierungsaudit erfolgreich präsentieren können! Dieses Seminar bietet Ihnen einen Überblick über die aktuellen Anforderungen sowie praktische Hinweise zur Anpassung oder zum Aufbau Ihres Managementsystems. Insbesondere die Neuerung der Version 3 des Standards stehen im Fokus. Diskutieren Sie über Sonderfälle und bereiten Sie sich optimal auf Ihr Zertifizierungsaudit vor!

Nach diesem Seminar…

- ☑ können Sie die Anforderungen der neuen Version 3 erfolgreich in die Praxis umsetzen
- ☑ wissen Sie, welche veränderten Regularien den zukünftigen Auditprozess bestimmen
- ☑ können Sie erforderliche Maßnahmen ergreifen und die Anforderungen des Standards erfolgreich umsetzen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte von Lebensmitteltransport-Dienstleistern und Mitarbeitende aus QM/QS, die ein IFS Logistics-konformes System aufbauen oder betreuen sollen.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Überblick über IFS Logistics

- Gesetzliche Anforderungen
- Neue Zertifizierungsregeln
- Aufbau des **Standards Version 3**

Neuerungen der Version 3 und praktische Lösungen (u.a.)

- Die Erweiterung des Anwendungsbereichs
- Die **Verantwortung der obersten Leitung**
- **Anpassungen des HACCP-Plans**
- Kundenorientierung
- Umfangreichere **Lieferantenkontrollen**
- (teilweise ausgelagerte) Logistikdienstleistungen
- **Umfangreiches Krisenmanagement**
- Schädlingsmonitoring

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © SiberianArt– iStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

BRCGS Food Safety Version 9

11. April 2024 | Online Nr. 3532

Gewusst wie: Meistern Sie auch schwierige Baustellen gekonnt!

Der Global Food Safety Standard des British Retail Consortium (BRCGS) gilt als wichtigster Standard im englischsprachigen Markt. Doch wie alle Food Safety-Standards, hat auch der BRCGS seine Besonderheiten: Welche Neuerungen bringt die Version 9 mit sich? Worauf müssen zertifizierte Unternehmen achten? Lernen Sie, welche veränderten Regularien Ihren Auditprozess zukünftig bestimmen!

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie die Inhalte, Besonderheiten und Neuerungen der BRCGS Version 9
- ☑ wissen Sie, wie Sie die spezifischen Anforderungen erfolgreich in die Praxis umsetzen
- ☑ können Sie erforderliche Maßnahmen ergreifen und die Anforderungen des Standards erfolgreich umsetzen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte und Auditverantwortliche aus Unternehmen, die **bereits nach BRCGS Food Safety zertifiziert sind** sowie Mitarbeitende aus QM/QS aus Unternehmen, die ein BRCGS-konformes System weiter ausbauen und betreuen möchten. **Reichen Sie gerne im Vorfeld Ihre Fragen bei uns ein.**

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Sie leitete mehrere Jahre die Bereiche Verarbeitung und HACCP einer Öko-Kontrollstelle. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 15:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

BRCGS Food Safety: Überblick über den Standard

Vergleich Version 8 und Version 9 des Standards
- Änderungen im Auditprotokoll
- Neue und geänderte Anforderungen (inkl. Beispiele zur Umsetzung)

Aktuelles zur Standard-Revision
u.a. FAQ, Erste Erfahrungen aus der Praxis, die Auditoren-Perspektive oder ein Vergleich von der aktuellsten Version des IFS Food mit dem BRCGS

Offene Runde:
Zeit für Austausch und Ihre Fragen aus der Praxis

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © freshidea – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

FSSC 22000 Version 6

20. November 2024 | Online Nr. 3589

Schritt für Schritt zur Zertifizierung

Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification) bietet Ihnen eine Alternative zu den Standards IFS und BRCGS. FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und somit ein weltweit akzeptierter Nachweis im Handel und in der Lebensmittelindustrie.
Erfahren Sie, worauf es bei Ihrer Zertifizierung ankommt: In diesem Seminar gewinnen Sie umfangreiche Kenntnisse zum Aufbau des Systems, die Sie anhand von praktischen Übungen während der Gruppenarbeiten vertiefen. So steht der Optimierung und Weiterentwicklung Ihres Lebensmittelsicherheitssystems nichts mehr im Wege. Machen Sie sich jetzt mit den Neuerungen der 2023 veröffentlichten Version 6 vertraut!

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie den Aufbau des FSSC-Standards und die Neuerungen der Version 6
- ☑ wissen Sie, welche Anforderungen Sie in die Praxis umsetzen müssen
- ☑ verstehen Sie, welche Präventivprogramme zur Qualitätssicherung eingesetzt werden können

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QM/QS, die das Lebensmittelsicherheitssystem in ihrem Betrieb optimieren und weiterentwickeln sollen und Mitarbeitende aus Unternehmen, die eine FSSC 22000-Zertifizierung anstreben und aktiv mitgestalten möchten.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 695,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Neuerungen gemäß Version 6

Im Dschungel von ISO-Norm und Technischer Spezifikation
Welche Anforderungen sind relevant?

Kontext und Unternehmensführung

- Welche Position nimmt unser Unternehmen am Markt ein?
- Welche Verantwortung trägt die Unternehmensführung?
- Lebensmittelsicherheitskultur

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Erstellen eines Kommunikationsplans

Change-Management

- Änderungen, neue Ziele und erforderliche Ressourcen

Das Hygienekonzept mit HACCP und oPRP-Plan

Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Überwachung von Lieferanten

Vermeidung von Krisen:

- Food Fraud, Food Defense, nicht konforme Produkte

Umsetzung in die Praxis

- Workshop III: Lebensmittelsicherheitskultur

So können wir uns fortlaufend verbessern: Der kontinuierliche Verbesserungsprozess

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Food Safety Culture in Theorie und Praxis

Was fordern die Lebensmittelsicherheitsstandards?

10. Oktober 2024 | Online Nr. 3605

Schritt für Schritt zur gelebten Kultur der Lebensmittelsicherheit!

Lebensmittelhersteller sind gesetzlich verpflichtet, eine Lebensmittelsicherheitskultur in ihrem Unternehmen zu etablieren. Auch die Zertifizierungsstandards wie BRCGS Food, IFS Food und FSSC fordern eine Food Safety Culture. Das Seminar führt Sie in das komplexe Thema der Unternehmenskultur ein und gibt einen Überblick über die Erwartungen der Standardgeber.
Erfahren Sie, wie Sie in Ihrem Unternehmen den Stand der Lebensmittelsicherheitskultur ermitteln und erarbeiten Sie einen Leitfaden, um eine Food Safety Culture im Sinne der Standards nachhaltig zu etablieren. Davon profitiert Ihr gesamtes QM-System!

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie die Anforderungen von IFS, BRCGS und FSSC an eine Food Safety Culture (FSC)
- ☑ wissen Sie, wie Sie eine FSC in Ihrem Betrieb einführen und richtig etablieren
- ☑ wird Ihr gesamtes QM von dem Konzept FSC profitieren

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, sowie Mitarbeitende, die damit beauftragt sind, eine den geltenden Zertifizierungsstandards entsprechende Lebensmittelsicherheitskultur im Betrieb einzuführen und zu etablieren.

Mit der Expertise von:

Dr. Andrea Dreusch ist Mikrobiologin und leitete 18 Jahre lang ihr eigenes beratendes mikrobiologisches Labor. Sie ist Consultant, Auditorin, Trainerin und Referentin für Lebensmittelsicherheit und leitet das Expertenteam CPM, das Unternehmen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit und beeinflussender Bereiche (Produktentwicklung, Nachhaltigkeit, Kultur, Sozialstandards, u. a.) unterstützt.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Thema Lebensmittelsicherheitskultur

- Begriffsbestimmung Lebensmittelsicherheitskultur
- Was fordern die Standards? Welche Werte und Normen werden u.a. im IFS Food definiert?

Gesetzliche und andere **Anforderungen**

Umsetzung in die Praxis & Vorbereitung auf Ihr nächstes Audit

- Den eigenen **betrieblichen Stand** zur FSC **ermitteln**, bewerten und Ziele ableiten
- **Methodik, Kommunikation und Beteiligte:** Schritt für Schritt eine betriebliche FSC **entwickeln**
- Das **gelebte System** der FSC **nutzen**
- Feedback einholen: Die FSC als ständigen Entwicklungsprozess verstehen und kontinuierlich verbessern

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © fireofheart – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Lieferantenbewertungen und -audits

8. Oktober 2024 | Online Nr. 3599

Wie gut sind Ihre Lieferanten?

Ein gutes Lieferantenmanagement wird nicht nur durch Standards wie IFS, BRCGS, ISO 9001 und FSSC 22000 gefordert, sondern rückt derzeit auch durch das Lieferkettengesetz und die Entwürfe zur Nachhaltigkeit zunehmend in den Fokus. Lernen Sie, wie Sie Lieferanten richtig beurteilen, welche Lieferanten sich durch ein Audit erst qualifizieren müssen und wie Sie entsprechende Audits professionell vorbereiten, durchführen und verifizieren. Alles vor dem Hintergrund der geltenden Standard-Versionen und Forderungen der Gesetzgebung!

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie die Grundlagen des Lieferantenmanagements
- ☑ beherrschen Sie die strategische Auswahl Ihrer Lieferanten
- ☑ wissen Sie, wie Sie Lieferanten beurteilen, klassifizieren und auditieren können

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Qualitätssicherung und dem Einkauf, die ein Lieferantenmanagement in ihrem Unternehmen einführen oder ausbauen möchten und erste Weichen für das Lieferkettengesetz stellen wollen.

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was fordern die Normen und Standards ISO 9001, FSSC 22000, IFS, BRCGS und EU-HACCP?

Spezifikationen und Konformitäten
- Was gehört in eine Spezifikation?
- Verpackungen: Konformitätserklärungen und Migrationen

Lieferantenauswahl
- Wer wählt und beurteilt Lieferanten?
- Lieferantenfreigabeprozess

Lieferantenbeurteilung
- Klassifizierung Ihrer Lieferanten
- Minor- und Major-Merkmale
- Untersuchungsfrequenz
- Unterstützung durch Papier- oder IT-Systeme

Lieferkettengesetz
- EU vs. DE
- EU-Vorschläge zur Nachhaltigkeit
- ECO Label & Co.
- Social Standards

Lieferantenaudits
- 8 Schritte bis zum Audit
- Tipps zum Audit-Rundgang
- Besonderheiten bei internationalen Audits

Umsetzung in die Praxis
- Workshop: **Die Lieferanten-Checkliste**

Zusammenfassung und Diskussion

Bild: © Hilch

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Lieferkettenmanagement in QS, QM, Einkauf & Produktion

22. Oktober 2024 | Online Nr. 3668

Social Standards, Nachhaltigkeitskonzepte und Lieferantenauswahl

Die Anforderungen des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LKSG) sind in aller Munde. Doch welche Herausforderungen bergen sie für Ihren Einkauf und Ihre Produktion? Lernen Sie in diesem Seminar, wie Sie Ihre Produktsicherheit und Ihr bestehendes Qualitätsmanagement mit den neuen Forderungen in Einklang bringen.

Optimieren Sie Ihre virtuellen oder persönlichen Lieferantenaudits weltweit und haben Sie dabei auch die Social Standards im Blick: Was fordern Bundesregierung und Kommission zum Thema Nachhaltigkeit konkret? Wie sichern Sie Ihre Lieferketten ab und weisen nach, dass auch auf Lieferantenseite alles konform abläuft? Welche Zertifikate helfen Ihnen bei der Lieferantenauswahl?

Nach diesem Seminar...

- ☑ erfüllen alle betroffenen Abteilungen die Ansprüche des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LKSG)
- ☑ optimieren Sie Ihr weltweites Lieferantenmanagement
- ☑ identifizieren Sie Risiken in Ihrer Lieferkette und führen geeignete Tools zur Minimierung ein

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, dem Einkauf und der Lebensmittelproduktion sowie für Nachhaltigkeits- oder Ethikmanager:innen.

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und war über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Marcel Hatlapa ist zertifizierter QM-Lieferantenauditor (TÜV) und arbeitete 15 Jahre in der Textilbranche. Seit Juli 2020 ist er als selbstständiger Berater im Bereich Qualitätsprüfung und Social Compliance tätig. Unter anderem berät und unterstützt er seine Kunden bei der Auswertung von Sozialaudits und ihren Lieferketten.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellungsrunde

Einführung in das Thema

- Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Entwürfe

Social Standards & Audits

- Was ist ein Social Audit?
- Vergleich der gängigen Standards (BCSI, SA8000, SMETA (Sedex) WRAP)
- Auditablauf: Prinzipien, Bewertungssysteme und Schwerpunkte

Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette

Nachhaltigkeit im Einkauf – Herausforderungen und Lösungsansätze

- Lieferant verweigert Aufträge
- Rohstoffe ohne Entwaldung

Eingeschränkte Werbemöglichkeiten – Herausforderungen und Lösungsansätze

Lieferantenbewertung und -audits 2.0

- Neuer Prozess für Lieferantenauswahl
- Abgewandelter Prozess für Lieferantenbeurteilungen
- Virtuelles oder persönliches Lieferantenaudit weltweit

Umsetzung in die Praxis:

- Workshop I – Erstellung einer Checkliste
- Vermeidung bzw. Reduzierung von Rohstoff-Ressourcen
- CO_2-Footprint

Rückverfolgbarkeit & Schwachstellenanalyse

Zusammenfassung und Diskussion

Bild: © elenabsl – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Update QS

11. Dezember 2024 | Online Nr. 3670

Ein Tag, der sich lohnt!

Dieses Seminar bringt Ihr QS-Wissen auf den neuesten Stand – und zwar schnell, kompakt und praxisnah! Von neuen Entwicklungen bei Allergenen und Food Fraud über Rückrufe und die Kommunikation mit der Behörde bis hin zu Green Deal und Pflichten entlang der kompletten Lieferkette. Nach diesem Tag sind Sie wieder up to date!

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie die neuesten Entwicklungen rund um die QS-Top-Themen Green Deal, Food Fraud und Allergene.
- ☑ können Sie die aktuellen Gesetze rund um Lieferkettensorgfaltspflichten und entwaldungsfreie Produkte bewerten und interpretieren.
- ☑ wissen Sie, wie Sie durch erfolgreiche Kommunikation mit der Behörde Rückrufe vermeiden.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen Qualitätssicherung, Risiko- und Qualitätsmanagement, Recht und Regulatory Affairs, Labor und Hygienemanagement sowie alle, die ihr QS-Wissen auf den aktuellen Stand bringen möchten.

Mit der Expertise von:

Prof. Dr. Ulrich Busch ist leitender Regierungsdirektor am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Er leitet das Institut für Lebensmittel, Lebensmittelhygiene und kosmetische Mittel. Seine Schwerpunkte liegen u. a. in der Analytik allergener Lebensmittelzutaten gentechnisch veränderter Organismen und pathogener Mikroorganismen.

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und arbeitete über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelle Brennpunkt-Themen: Wie Sie Schwachstellen in Ihren QS-Prozessen identifizieren und beheben!

Rückrufe
- Aufbau der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Das Europäische Schnellwarnsystem
- Vermeidung von Rückrufen
- Kommunikation mit der Behörde

Lieferkette
- Sorgfaltspflichtengesetz
- Entwaldungsfreie Produkte

Food Fraud
- Aktuelle Beispiele und Analytik
- Anforderungen an die Industrie
- IFS-Food Fraud-Leitfaden

Mittagspause

Allergenmanagement
- Codex Alimentarius
- Aktuelle Beispiele und Analytik

Nachhaltigkeit
- Green Deal
- Auswirkungen auf Einkauf und QS

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Nuthawut Somsuk – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Food Fraud

Risikoanalyse und Präventivmaßnahmen

19. November 2024 | Online Nr. 3588

Schützen Sie Ihre Produkte!

Durch Lebensmittelbetrug entsteht jährlich ein weltweiter Schaden in Milliardenhöhe. Neben dem wirtschaftlichen Verlust erleidet das herstellende Unternehmen auch einen erheblichen Imageschaden!

Störungen in der Lieferkette und plötzliche Lieferantenwechsel stellen Unternehmen vor große Herausforderungen. Sind Sie mit der rechtlichen und wirtschaftlichen Bedrohung durch Food Fraud, gerade in Krisenzeiten, vertraut? Lernen Sie mögliche Ursachen absichtlicher Lebensmittelverfälschung zu erkennen, zu minimieren und zielsicher zu überwachen. Erstellen Sie eine Verwundbarkeitsanalyse und führen Sie eine entsprechende Risikobetrachtung durch.

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie die rechtliche und wirtschaftliche Bedrohung durch Food Fraud für Lebensmittelunternehmen
- ☑ beherrschen Sie Strategien zum Aufdecken und Vorbeugen von Betrug
- ☑ können Sie die Anforderungen der Standards zur eigenen Prävention nutzen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte von Lebensmittelunternehmen und Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, die Maßnahmen ergreifen müssen, um Lebensmittelbetrug aufzudecken und zu verhindern.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Thema

- Wie wird betrogen? Wer wird geschädigt?
- Welche Bedeutung hat der Schaden?

Gesetzliche Anforderungen

- Betrug als Straftat: Vorsatz und Bereicherungsabsicht
- Verbot der Täuschung im Lebensmittelrecht

Melde- und Kommunikationssysteme

- Angebote in der EU und in Deutschland
- Nutzen für das Lebensmittelunternehmen

Strategien zur Vorbeugung und Aufdeckung

- Eingrenzen von betrugsgefährdeten Produkten
- Plausibilitätsprüfung von Dokumenten

Schwachstellenanalyse I

- Sammeln von Informationen, Risikomatrix

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Risikobetrachtung

Schwachstellenanalyse II

- Einleiten von Maßnahmen

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Auswahl von Maßnahmen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © eli asenova

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Food Defense

25. September 2024 in Hamm Nr. 3591

Produktschutz systematisch umsetzen

Für alle QM-Beauftragten, die einen GFSI Standard erfüllen müssen, ist der Produktschutz (Food Defense) eine alltägliche Herausforderung. Aufgrund der aktuellen Gegebenheiten auf dem Arbeitsmarkt fällt es zunehmend schwerer bei dem hohen Durchlauf von Dienstleistern, Zeitarbeitskräften oder Besuchern die Absicherung des Unternehmens, des Betriebsgeländes und der Produktionsräume zu gewährleisten, damit die Lebensmittelsicherheit gegeben ist.

Wesentliche Elemente eines innerbetrieblichen Systems zu Food Defense sind Gefahrenanalysen, die u. a. mit den Methoden CARVER, TACCP oder VACCP durchgeführt werden können.

Wie schaffen Sie es, dass Ihr Personal nicht nur hinreichend geschult wurde, sondern die notwenigen Maßnahmen auch internalisiert hat und unter Stress beibehält? Nutzen Sie dieses Seminar, um genau dies zu lernen und üben Sie an konkreten Beispielen, wie Sie Ihr Unternehmen in Sachen Food Defense gestalten und erfolgreich auf das nächste Audit vorbereiten

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie die Forderungen der GFSI Standards
- ☑ beherrschen Sie die Methoden zur Gefahrenanalyse für Food Defense
- ☑ wissen Sie, wie Risikobewertungen durchzuführen sind

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Qualitätsverantwortliche, die ein GFSI-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Betriebs- und Geschäftsleitungen, die die Mittel für die Maßnahmen zum Produktschutz bereitstellen sowie für Auditbeauftragte für Managementsysteme, die die Forderungen zu Food Defense verstehen wollen.

Mit der Expertise von:

Dr. Frank-Jürgen Frese ist Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Fokus stehen IFS, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Hintergründe für Food Defense

Die **Forderungen der GFSI Standards** (BRCGS, FSSC, IFS)

- Verbindlichkeiten
- Bedeutung für die Zertifizierung

Richtlinien für Besucher & Dienstleister

- Umgang mit Lieferanten, Dienstleistern, Zeitarbeitern und Besuchern

Methoden der **Gefahrenanalyse**

- Carver, TACCP, VACCP

Sicherung der Betriebsstätte & Personalmanagement

Umsetzung der Ergebnisse der Gefahrenanalyse in die Praxis

- Workshop I: Gefahrenanalysen und Risikobewertungen anhand von Fallbeispielen
- Workshop II: Interne Audits zum Produktschutz anhand von Fallbeispielen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Alvergnas – Fotolia.com

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Verifizieren und validieren leicht gemacht!

Fehlerquellen erkennen, vermeiden und Risiken reduzieren

29. November 2024 | Online Nr. 3634

Mehr Sicherheit durch Selbstüberprüfung

Sie sind in den Standards und der Gesetzgebung präsent: Hinter den Begriffen Verifizierung und Validierung stecken grundlegende Anforderungen an Ihre betriebliche Praxis. Doch was verbirgt sich eigentlich dahinter? Wann und wie wird etwas verifiziert? Warum und wie muss etwas validiert werden?
In diesem halbtägigen Online-Seminar gewinnen Sie Sicherheit im Umgang mit den Begrifflichkeiten. Wo tauchen sie in den Lebensmittelsicherheitsstandards auf und was wird gefordert? Seien Sie für Ihr nächstes Audit gewappnet und lernen Sie gängige Methoden kennen, mit denen Sie durch Verifizierung und Validierung Ihr Monitoring verbessern können!

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte von Lebensmittelunternehmen, sowie Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und Personen, die mit Managementsystemen umgehen und diese korrekt anwenden müssen.

Nach diesem Seminar…

- ☑ wenden Sie die Begriffe sicher in Ihrem Praxisalltag an
- ☑ trennen und bearbeiten Sie die Anwendungsgebiete souverän
- ☑ ordnen Sie die Anforderungen der Standards korrekt ein und können diese umsetzen

Mit der Expertise von:

Peter Wagner ist Auditor und Berater für Lebensmittelsicherheitsstandards. Er hat sich im Rahmen seiner langjährigen Tätigkeit als QM-/QS-Leiter bei namhaften Unternehmen der Lebensmittelindustrie sowie als Zertifizierungsauditor umfangreiche Erfahrungen im Aufbau und der Pflege von QM-Systemen angeeignet, die er nun an seine Kunden weitergibt.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Begriffserklärungen: Verifizierung vs Validierung
- Was steckt dahinter?

Arten von Verifizierung und Validierung

Normative Anforderungen
- Verifizierung und Validierung in den **GFSI-Standards** (IFS, BRCGS, FSSC) sowie in der Gesetzgebung

Planung und Durchführung von Validierung
- Praxisbeispiele und Checklisten

Umsetzung in die Praxis
- Workshop: Übungen zur Unterscheidung und korrekten Anwendung der Begriffe

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Mykyta_Dolmatov – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Probenmanagement in der Qualitätssicherung

28. November 2024 | Online Nr. 3606

Laboranalysen effizient nutzen und sicher bewerten!

Ein „gutes" Probenmanagement ist ein wichtiger Bestandteil der Produktfreigabe im lebensmittelherstellenden Unternehmen. Es entscheidet mit über das Sicherheitsniveau der Produkte, wird aber oft als lästiger Kostenfaktor gesehen. Haben Sie auch das Gefühl, dass Sie zu wenige oder die falschen Proben ziehen? Müssen Sie Proben nach Budgetvorgaben planen?
Das Seminar gibt Ihnen einen Überblick über die Anforderungen an die Analytik und die Möglichkeiten, darauf zu antworten. Sie erfahren, wie Sie vorgehen können, um Proben zu gewichten. Sie lernen alternative und ggf. kostengünstigere Verfahren kennen.

Nach diesem Seminar…

- kennen Sie die Anforderungen der Freigabeanalytik
- sind Sie in der Lage, einen für Sie maßgeschneiderten Probenplan zu erstellen
- können Sie mit nicht erwarteten Ergebnissen und Messunsicherheiten umgehen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen QS und QM sowie aus Labor und Analytik. Alle, die für die Freigabe der Produkte verantwortlich sind.

Mit der Expertise von:

Dr. Andrea Dreusch ist Mikrobiologin und leitete 18 Jahre lang ihr eigenes beratendes mikrobiologisches Labor. Sie ist Consultant, Auditorin, Trainerin und Referentin für Lebensmittelsicherheit und leitet das Expertenteam CPM, das Unternehmen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit und beeinflussender Bereiche (Produktentwicklung, Nachhaltigkeit, Kultur, Sozialstandards, u.a.) unterstützt.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Die **Anforderungen an das Probenmanagement** in der Lebensmittelproduktion

- Normen, Vorgaben und Methodik der Probenahme
- Chemische und mikrobiologische Untersuchungen in der Freigabeanalytik
- Folgerungen für die Qualitätssicherung: Laborergebnisse verstehen und interpretieren

Die **Gefahrenanalyse**

Umsetzung in die Praxis

- Entwickeln eines **maßgeschneiderten Probenahmeplans**: Was, wie oft, wie viele?
- Umgang mit nicht erwarteten Ergebnissen und Messunsicherheiten
- Schlussfolgerungen für Ihr langfristiges **Risikomonitoring**

Alternativen und **Reduktionsmöglichkeiten**

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Artur Charkin – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Rückstände und Kontaminanten beherrschen

11. Juni 2024 | Online Nr. 3541

Maximieren Sie die Sicherheit Ihrer Produkte!

Lernen Sie, wie Sie PFAS, Glyphosat, Phosmet und weitere Kontaminanten effektiv identifizieren und bewerten, um die Sicherheit Ihrer Produkte zu gewährleisten. Außerdem erfahren Sie, welche unerwünschten Stoffe Sie aus Sicht der Überwachung in den kommenden Jahren im Blick behalten sollten.

Nach diesem Seminar….

- ☑ haben Sie Ihr Grundlagenwissen zu unerwünschten Stoffen – von der Toxikologie über die Analytik bis zur Risikobewertung – grundlegend vertieft.
- ☑ kennen Sie die aktuellen Entwicklungen bei Rückständen und Kontaminanten aus Sicht der Überwachung.
- ☑ haben Sie verschiedene Vermeidungsstrategien für Kontaminanten aus Lebensmittelverpackungen kennengelernt.

Für wen ist dieses Online-Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen QS/QM, Labor und Analytik, Produkt- und Verpackungsentwicklung sowie alle, die Ihre Fachkenntnis in der Konformitätsarbeit für Lebensverpackung vertiefen möchten.

Mit der Expertise von:

Dr. Christophe Goldbeck ist Arbeitsgebietsleiter LC-MS und organische Kontaminanten am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe. Er ist seit vielen Jahren als Sachverständiger und Laborleiter in der amtlichen Überwachung in den Bereichen Lebensmittel, Zusatzstoffe, Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabakerzeugnisse, Mineralöle, Kontaminanten aktiv.

Dr. Thomas Gude ist Geschäftsführer der Thomas Gude Gmbh, welche sich auf die Beratung in den Bereichen Lebensmittelkontaktmaterialien, Lebensmittel und Non-Food spezialisiert hat. Nach ca. 30 Jahren bei Behörden, Pharma- und Chemie-Industrie sowie langer Zeit als operativer Leiter eines Schweizer Labors beschäftigt er sich jetzt mit Risikobeurteilungen, insbesondere im Lebensmittelkontakt- und Konsumgüterbereich.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Rückstände und Kontaminanten im Überblick

- Grundbegriffe der Toxikologie
- Ergebnisse verstehen und interpretieren
- Risikobewertung

Aktuelle Entwicklungen und Ausblick

- PFAS, Glyphosat, Sulfoxaflor, Phosmet und Co. – Wie geht es weiter mit Wirkstoffen, die in der Diskussion stehen?
- Wo liegt der Fokus der Überwachung?

Verpackungen als Ursache von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln

- Materialien
- Toxikologie
- Übertragungswege
- Barrieren

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © ivector – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Listerienmanagement

Unternehmensrisiko Listerien sicher beherrschen

9. Dezember 2024 | Online Nr. 3642

Geben Sie Listerien keine Chance!

Bei einem Nachweis von Listeria monocytogenes droht nicht nur eine unmittelbare gesundheitliche Gefahr. Durch Rückrufe, Betriebsschließung und Imageverluste sehen Sie sich auch einem großen wirtschaftlichen Schaden gegenüber. Lassen Sie es nicht so weit kommen und bauen Sie frühzeitig ein funktionierendes Listerienmanagement auf! So erfüllen Sie die gesetzlichen Anforderungen und sichern sich Handlungsoptionen bei einem positiven Nachweis. Dieses Seminar zeigt Ihnen die wichtigsten Hintergründe zu Listerienmanagement auf, die rechtlichen Rahmenbedingungen sowie die Eintragsmöglichkeiten und Ihre Optionen zur Absicherung.

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie häufige Ursachen und Nachweismöglichkeiten von Listeria monocytogenes
- ☑ wissen Sie um Ihre Handlungsoptionen bei einem positiven Nachweis
- ☑ können Sie Ihre Verpflichtungen und Risiken managen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Betriebs- und Geschäftsleitung, aus QS/QM, dem Einkauf, dem Labor sowie für Dienstleister in der Lebensmittelwirtschaft.

Mit der Expertise von:

Dirk Reimerdes hat 25 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie: sowohl in der Herstellung als auch im Einzelhandel, Großhandel, in der Logistik und Gastronomie. Dazu zählt u.a. die Teamführung bei der Veränderung von Organisations- und Produktionsprozessen, Erfahrung im Beschaffungsmanagement sowie die Leitung von HACCP- und Krisenteams. Seine Schwerpunkte als Berater und Trainer sind das Hygiene- und Pathogenmanagement.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung: Brisanz von Listeria monocytogenes!

Ursachen für Kontaminationen erkennen
- Typische Kontaminationsorte auffinden und abstellen

Wirksame **Präventivmaßnahmen**
- Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene
- Prozessdesigns und CCPs sicher beurteilen
- Lieferantenkontrollen, -auswahl, -audits planen und durchführen
- Spezifikationen und Zertifikate

Rekontaminationen vermeiden: Möglichkeiten erkennen und ausschließen

Rechtlicher Rahmen und **Risikobewertung**

Nachweismethoden und die richtige Durchführung
- Probennahme für das Listeria-Monitoring
- Klassische Methoden, Schnellmethoden
- Richtige Interpretation der Laborergebnisse

Was erwartet die Behörde?
- Was müssen Risikobetrachtung und das Eigenkontrollsystem berücksichtigen?
- Vorgehensweise und Erwartungen der Überwachung
- Wie reagiert die Behörde, wenn L.m. nachgewiesen wurden?
- Gezielte Kommunikation im Krisenfall

Maßnahmen im Lebensmittelbetrieb

Umsetzung in die Praxis
- **Workshop:** Möglichkeiten der Prozessoptimierung ausschöpfen

Möglichkeiten und Grenzen im Rahmen der VO EG 2073/2005

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Natallia Yatskova – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Mikrobiologische Risiken beherrschen

Pathogene Keime erkennen und Kontaminationen verhindern

27. Juni 2024 | Online Nr. 3604

NEUER TERMIN IN 2024 FOLGT

Laborbefunde verstehen, bewerten und Verkehrsfähigkeit prüfen

Für die Lebensmittelsicherheit sind pathogene Mikroorganismen ein Problem, das mit Hilfe des Hygienemanagements moderiert werden kann. Durch regelmäßige Laboranalysen und genaue Rohstoffspezifikationen minimieren Sie das Risiko mikrobieller Kontaminationen. Ausreißer sind trotzdem möglich.

Das Seminar vermittelt einen komprimierten Überblick über wichtige pathogene Keime. Sie lernen, wie Sie im Rahmen der Qualitätssicherung Laboranalytik umsetzen und Ergebnisse interpretieren können. Aus rechtlicher Sicht erfahren Sie, wie Sie die Verkehrsfähigkeit Ihrer Produkte prüfen und welche Meldepflichten Sie gegenüber Behörden beachten müssen.

Nach diesem Seminar...

- ☑ haben Sie Informationen zu wichtigen pathogenen Keimen gesammelt
- ☑ sind Sie in der Lage, laboranalytische Ergebnisse einzuordnen
- ☑ kennen Sie die gesetzlichen Vorgaben und Entscheidungen zur Risikobewertung

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus der Qualitätssicherung und Hygienemanager, sowie Neueinsteiger:innen mit ersten praktischen Erfahrungen zu Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit.

Mit der Expertise von:

Dr. Andrea Dreusch ist Mikrobiologin und leitete 18 Jahre lang ihr eigenes beratendes mikrobiologisches Labor. Sie ist Consultant, Auditorin, Trainerin und Referentin für Lebensmittelsicherheit und leitet das Expertenteam CPM, das Unternehmen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit unterstützt.

Prof. Dr. Markus Grube ist Gründungspartner bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach. Er berät und vertritt die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Rechtliche Aspekte der mikrobiologischen Risikobewertung

Melde- und Mitteilungspflichten gegenüber Behörden

Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über die mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel

Überblick über spezielle pathogene Keime: Listeria monocytogenes, Salmonella spec., Campylobacter spec., MRSA-Staphylococcen

Umsetzung in die Praxis

- Wie Sie eine wirksame Qualitätssicherung aufbauen
- Hygienemanagement
- Rohstoffspezifikationen

Laborergebnisse verstehen und interpretieren

- Beispiele zur Einordnung von laboranalytischen Ergebnissen innerhalb des speziellen Kontextes
- Umgang mit nicht erwarteten Ergebnissen und Messunsicherheiten

Zusammenfassung & Diskussion

© SurfupVector – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Hygienemanagement

Betriebs- und Personalhygiene in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

14. November 2024 | Online Nr. 3628

Die GHP als Grundlage Ihres HACCP-Systems!

Egal ob als lebensmittelproduzierendes Unternehmen oder Verpackungshersteller: Ein funktionierendes Hygienemanagement ist die Basis für die Produktion eines sicheren und mikrobiologisch einwandfreien Lebensmittels.
Die Gesetzgebung und die unterschiedlichen Lebensmittelsicherheitsstandards verlangen von Ihnen im Rahmen der Guten Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP) regelmäßige Selbstkontrolle, denn die GHP ist die Grundvoraussetzung für alle weiteren Lebensmittelsicherheitssysteme.
Lernen Sie in diesem Seminar die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis effizient und effektiv einzuführen, Ihre Hygienemaßnahmen zu verifizieren und validieren und richtig zu dokumentieren.

Nach diesem Seminar…

- ☑ wissen Sie um die betriebs- und personalhygienischen Anforderungen an ein sicheres Umfeld der Lebensmittelherstellung
- ☑ können sie eine GHP effizient und effektiv einführen, umsetzen und aufrechterhalten
- ☑ sind Sie in der Lage, eine fundierte Nachweisdokumentation einzuführen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement und Hygienemanager:innen, sowie Neueinsteiger:innen ins Thema oder Start-Ups mit ersten praktischen Erfahrungen zu Lebensmittelhygiene und Produktsicherheit aus der Lebensmittelherstellung und der Verpackungsproduktion.

Mit der Expertise von:

Rosi Eder-Wörthmann ist Lebensmitteltechnologin und war lange als QMB und Lieferantenmanagerin für internationale Lebensmittelunternehmen tätig. Seither arbeitet sie als Trainerin für IFS, BRCGS, FSSC 22000, hält Seminare und Vorträge und coacht Unternehmen bei der Umsetzung von Qualitäts- und Nachhaltigkeitsthemen.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Thema Hygienemanagement
- Hygienerelevante gesetzliche Anforderungen
- Anforderungen aus den Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, FSSC 22000, ISO 22000 und BRCGS)

Kontaminationsarten

Erkennung kritischer Arbeitsbereiche

Umsetzung in die Praxis – Eine Kultur für Hygiene schaffen
- Workshop: Wie Sie Mitarbeiter zu **Hygiene und Food Safety Culture** motivieren

Wirksamkeitskontrolle und Dokumentation
- Verifizierung und Validierung von Hygienemaßnahmen
- Dokumentation

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Edgar Joel Ipanaque Maza – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Fremdkörpermanagement

26. November 2024 | Online Nr. 3640

Fremdkörper erkennen, beurteilen und vermeiden

Ein großes Risiko bei der Lebensmittelherstellung besteht in der Verunreinigung durch Fremdkörper. Dieses Seminar hilft Ihnen, potentielle Fremdkörperquellen in Ihrem Unternehmen zu identifizieren und durch vorbeugende Maßnahmen die Gefahr einer Kontamination Ihrer Produkte gering zu halten.
Sie lernen die Methoden zur Fremdkörpererkennung und -ausschleusung kennen und trainieren den Umgang mit Fremdkörperreklamationen durch Verbraucher:innen.
In kleinen Arbeitsgruppen beschäftigen Sie sich mit der Risikoeinschätzung und der Einbindung in Ihre bestehende HACCP-Gefahrenanalyse.

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie die Anforderungen an ein effizientes Fremdkörpermanagement gemäß IFS/BRCGS
- ☑ können Sie eine Risikobewertung und Gefahrenanalyse durchführen
- ☑ beherrschen Sie die Methoden zur Fremdkörpererkennung und -ausschleusung

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement, der Wartung und der Instandhaltung aus Lebensmittelindustrie und -handwerk.

Mit der Expertise von:

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 20 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Bei einer Öko-Kontrollstelle leitete sie mehrere Jahre den Bereich Verarbeitung. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRCGS und QS tätig und berät Unternehmen bei der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Bedeutung von Fremdkörpern

- Die **Gefahr durch Fremdkörper** bei der Herstellung von Lebensmitteln

Anforderungen an das Fremdkörpermanagement in diversen Standards

- IFS, BRCGS, FSSC 22000
- Leitfaden Fremdkörpermanagement des IFS
- Beispiele: Auditabweichungen

Erkennen von Fremdkörpern

Gefahreneinstufung und Risikoeinschätzung

Präventive Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung

- Methoden der **Fremdkörpererkennung und rechtzeitigen Ausschleusung**

Festlegung von Grenzwerten, Verifizierung, Validierung

Fremdkörperreklamationen anhand von Fallbeispielen

Internes Reklamationsmanagement und Rechtliches

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Ugurhan Betin

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Update Allergenkontamination

26. September 2024 | Online Nr. 3614

Das Update für alle Allergen-Verantwortlichen!

Sie sind in Ihrem Unternehmen zuständig für den sicheren Umgang mit allergenen Stoffen und deren Kennzeichnung? Bleiben Sie up-to-date und informieren Sie sich bei diesem Online-Seminar kompakt und zuverlässig über regulatorische Entwicklungen und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse rund um allergene Stoffe in der Lebensmittelherstellung!

Nach diesem Seminar...

- ☑ sind Sie auf dem Stand der Dinge bei Allergen-Grenzwerten: Wo geht die Reise hin? Welche Vorschläge werden aktuell diskutiert?
- ☑ haben Sie einen Überblick, welche Analysemethode Sie in welchem Nahrungsmittel am besten anwenden und wie Sie diese validieren.
- ☑ wissen Sie, welche unerwarteten Allergene Sie in diesem Jahr fest im Blick behalten sollten.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Führungskräfte und verantwortliche Personen lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen Qualitätssicherung und -management, Labor & Analytik, Produktentwicklung, Einkauf sowie Produktmanagement

Mit der Expertise von:

Jürgen Schlösser ist Lebensmitteltechnologe und arbeitete über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz. Er ist Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management in Deutschland, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim Lebensmittelverband Deutschland und Teilnehmer an Workshops bei der Europäischen Kommission zu Themen der QS. Heute arbeitet er als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie und hält zahlreiche Vorträge und Seminare.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was sind GMP und Konformitätsarbeit?

Allergen-Grenzwerte

- Neue Beurteilungswerte in Deutschland, bei denen auch die Analytik sicherer wird
- Was tut sich in Europa und international?
- Statusbericht der Diskussionen bei der WHO

Status Analytik

- Immer noch keine Referenzmethode in Sicht?
- Validierungsversuche aus unterschiedlichen Nahrungsmittel-Sparten

Update aktuelle Kontaminationen

- Allergen-Vorfälle der letzten 1,5 Jahre
- Worauf Sie im Moment besonders gut aufpassen müssen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © bortonia – iStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Reklamationsmanagement

13. November 2024 | Online Nr. 3633

Nutzen Sie Kritik von Verbrauchern und Handel zu Ihrem Vorteil

Reklamationsmanagement beginnt bereits bei kritischen Anfragen und mündet, bei richtiger Anwendung, immer in einer Verbesserung des gesamten Systems.
Aber: Eine gute Vorbereitung ist hier entscheidend! In vielen Fällen lässt sich eine negative Reaktion sogar in eine positive Bewertung lenken. Aber nur, wenn Ihr Team richtig geschult ist und gut ausgearbeitete Dokumente und Leitfäden an der Hand hat.
Nicht nur die privaten Standards wie IFS und BRCGS legen daher großen Wert auf ein funktionsfähiges Managementsystem. Auch die Anforderungen von gesetzlicher und Kundenseite entwickeln sich laufend weiter. In den vergangenen Jahren ist die Sensibilität vieler Verbraucher:innen und Behörden deutlich gestiegen, was sich auch an der steigenden Anzahl von öffentlichen Rückrufen ablesen lässt. Bereiten Sie sich und Ihr Unternehmen bestmöglich vor!

Nach diesem Seminar

- ☑ können Sie mit Reklamationen souverän umgehen
- ☑ verfügen Sie über Werkzeuge zum Aufbau eines effektiven Reklamationsmanagements
- ☑ können Sie die Anforderungen aus Gesetzen und Standards in Ihre betriebliche Praxis umsetzen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelunternehmen und Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung, die ein Reklamationswesen aufbauen oder betreuen müssen, und im Falle einer Krise sicher und souverän handeln wollen.

Mit der Expertise von:

Peter Wagner ist Auditor und Berater für Lebensmittelsicherheitsstandards. Er hat sich im Rahmen seiner langjährigen Tätigkeit als QM-/QS-Leiter bei namhaften Unternehmen der Lebensmittelindustrie sowie als Zertifizierungsauditor umfangreiche Erfahrungen im Aufbau und der Pflege von QM-Systemen angeeignet, die er nun an seine Kunden weitergibt.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Reklamationsmanagement

- Klärung von Begrifflichkeiten
- Nutzen für das Lebensmittelunternehmen

Normative Anforderungen

- Vorgaben aus Normen, privaten Standards und von Kunden
- Gesetzliche Vorgaben

Reklamationsmanagement

- Aufbau eines effektiven Reklamationswesens
- Einordnung von Kunden- oder Behördenrückmeldungen in Hinweis, Reklamation, Retoure, Rücknahme oder Rückruf
- Auswertung von Reklamationen und Ableitung von Maßnahmen

Weitere Eskalation: **Krisenmanagement**

- Vorbereitung von Dokumentation und Mitarbeitern
- Handhabung und Verhalten im Falle einer Krise
- Nachbereitung und Auswertung, Ableitung von Maßnahmen

Reklamations- und Krisenmanagement

- Validierung und Pflege des Systems

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Einordnung von Kundenrückmeldungen und Erarbeitung von Maßnahmen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Rafael Ben-Ari – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Integrierte Schädlingsbekämpfung

Aktive Kontrolle und Prophylaxe in Lebensmittelbetrieben

24. September 2024 in Hamm Nr. 3617

Von der Prävention bis zur akuten Bekämpfung

Ohne ein funktionierendes System zur aktiven Schädlingskontrolle kann die Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb nicht gelingen. Standards, wie der IFS Food, verpflichten jedes Unternehmen, eine Person zur Überwachung der betrieblichen Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen zu benennen und zu schulen. Auch bei der Beauftragung eines externen Dienstleisters muss der/die betrieblich Verantwortliche entsprechende Kenntnisse nachweisen. Das Seminar vermittelt Rüstzeug aus Theorie und Praxis zur Ausschreibung und Etablierung sowie für Verständnis und Kontrolle eines funktionierenden und rechtssicheren Schädlingsmanagements.

Nach diesem Seminar...

- ☑ wissen Sie, wie Ihnen die integrierte Schädlingsbekämpfung gelingt
- ☑ kennen Sie die Rechtslage, Normen und Anforderungen diverser Standards
- ☑ können Sie eine Gefahrenanalyse und Risikobewertung für Ihren Betrieb erstellen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement und Personen, die für die Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb verantwortlich sind.

Mit der Expertise von:

Dr. Torsten Heidecke ist Niederlassungsleiter der APC Berlin und seit über einem Jahrzehnt in der Schädlingsbekämpfung tätig. Er ist Mitglied im Facharbeitskreis Rodentizidresistenz und war als Referent bei der bundesweiten Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren und Hygieneinspektoren beteiligt.

Dr. Martin Khaschei ist Niederlassungsleiter der APC Hamburg. Als promovierter Zoologe verfügt er über fundiertes biologisches Know-how. Dazu kommen über 15 Jahre Praxis in der Schädlingsbekämpfung mit umfangreichen Erfahrungen in Audits bei Betrieben mit Zertifizierung.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 08:30 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Die **kleine Schädlingskunde:** Einführung in Biologie und Schadwirkung der relevantesten Schädlinge

Grundlagen der **integrierten Schädlingsbekämpfung**

Rechtsrahmen und Normen

- Verordnung (EU) Nr. 528/2012 (Biozid-VO)
- TRGS 523 (Gefahrstoff-VO)
- TRNS (Technische Regeln und Normen)

Standards für die Lebensmittelsicherheit

- IFS Food, AIB, BRCGS
- DIN 10523
- DIN 16636

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: **Gefahrenanalyse und Risikobewertung**
- Workshop II: **Erstellung eines Leistungsverzeichnisses** für eine geplante Vergabe der Dienstleistung

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © muchmania – Fotolia.com

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Sensorik in der Qualitätssicherung und im Innovationsprozess

24. September 2024 in Hamm Nr. 3586

Bedeutung der Sensorik für Ihre Qualitätssicherung und Ihren Innovationsprozess

Regelmäßige sensorische Prüfungen sind aus der Produktentwicklung und Qualitätssicherung nicht mehr wegzudenken. Die menschlichen Sinne sind das wichtigste Messinstrument für die Beurteilung der Produktqualität.

In diesem Seminar erhalten Sie einen praxisorientierten und mit vielen Beispielen gespickten Einblick in die sensorische Analyse, ihre Rahmenbedingungen und Methoden.

Praktische Übungen ermöglichen die Überprüfung Ihrer eigenen Geschmacks- und Geruchsfähigkeiten und bieten Ihnen die Möglichkeit, ausgewählte sensorische Methoden kennenzulernen und selbst anzuwenden.

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie die Grundlagen der Sensorik in Theorie und Praxis
- ☑ wissen Sie, welche Kriterien und Besonderheiten bei der Planung, Durchführung und Interpretation sensorischer Prüfungen zu berücksichtigen sind
- ☑ kennen Sie das Potential Ihrer eigenen sensorischen Fähigkeiten

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Qualitätssicherung, der Qualitätskontrolle, der Produktentwicklung sowie aus Marketing und Vertrieb in der Lebensmittelwirtschaft.

Mit der Expertise von:

Dr. Thorsten Sander ist promovierter Betriebswirt im Bereich Marketing und Konsumentenforschung. Als Inhaber von Inspe-ct berät er Unternehmen der Lebensmittelindustrie in deren Innovationsprozessen und in der Qualitätssicherung. Darüber hinaus ist er am Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management der FH Münster tätig und bekleidet dort eine Professur für Sensorik, Konsumentenforschung und Statistik.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Schärfen Sie Ihre Sinne!

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in die Sensorik

Umsetzung in die Praxis I

- Grundgeschmacks- und Geruchsidentifikationstest
- Einschmecken

Sensorik in der Qualitätssicherung

- Bedeutung, Rahmenbedingungen, Methoden
- Anforderungen an die Prüfpersonen und Räumlichkeiten

Diskriminationstests im Rahmen der Qualitätssicherung

Umsetzung in die Praxis II

- Mehrproben- und Einprobentest

Deskriptive Analyse

- Bedeutung, Rahmenbedingungen, Methoden

Umsetzung in die Praxis III

- Deskriptorenfindung, Skalentraining und Kurzprofilierung
- Analyse deskriptiver Sensorikdaten

Sensorik im Innovationsprozess

- Bedeutung und Rahmenbedingungen
- Akzeptanz- und Präferenztest

Ausgewählte **Sachprobleme der Sensorik**

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

LEAN Management richtig einführen und nachhaltig nutzen

26. November 2024 | Online Nr. 3661

Lean-Projekte erfolgreich bewältigen, Mitarbeiter einbinden und motivieren sowie Lean-Routinen etablieren

Lean Management ist kein Selbstläufer. Die richtige Einführung der Lean Tools und der Durchführung von Verbesserungsprojekten als Grundstein für wettbewerbsfähige Prozesse ist eine Sache. Aber das effektive, nachhaltige Betreiben und Verbessern der Prozesse – also Lean Management im Arbeitsalltag – ist eine andere. Hier kommt es auf Mitarbeiterführung und Arbeitsroutinen an, z. B. die sogenannten KATA-Routinen der Verbesserung.

Nur so kann sich Lean Management nachhaltig zur Unternehmenskultur entwickeln und zum entscheidenden Wettbewerbsvorteil genutzt werden.

Nach dem Seminar …

- ☑ kennen Sie Ansätze zur Lean Management-Einführung in der Lebensmittelproduktion.
- ☑ kennen Sie Methoden und Tools für nachhaltige Lean Projektarbeit und Verbesserung.
- ☑ haben Sie erste praktische Erfahrung in der Nutzung dieser Ansätze und Methoden gemacht.
- ☑ wissen Sie, wie Sie Mitarbeiter und Führungskräfte nachhaltig für Lean Management gewinnen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Produktionsleiter, Betriebsleiter, Techniker, Fachkräfte der Instandhaltung und Technik, engagierte Linienleiter und Mitarbeiter, die nicht abarbeiten, sondern bewegen wollen. Thematisch fokussiert das Seminar auf Abläufe und Anlagen in der Lebensmittelproduktion und Lebensmittelverpackung.

Mit der Expertise von:

Dr. Christoph Hollemann ist Beirat und Partner der Lean Partners und ausgewiesener Praxisexperte für Lean Management und Produktionssysteme. Er beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit den Themen Lean Management, Kaizen und Produktionssystemen und war als Produktionsleiter, Werkleiter und Geschäftsführer in namhaften internationalen Unternehmen wie Motorola und Bahlsen tätig.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 12:30 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Lean Management einführen: Grundlagen und Basis-Anforderungen

- Verbessern tut Not – **Mitarbeiter motivieren, einbinden und entwickeln**
- Müssen-Dürfen-Können-Wollen – Verbesserung einfordern, Freiräume schaffen
- Die Ansätze „Sehen lernen", „Go Gemba" und President's Kaizen in der Lebensmittelindustrie

Einführung in die **praktische Übung**

Kurze Pause und eigenständige Bearbeitung der Übung

Nachhaltige Lean Projektarbeit und Verbesserung – **die KATA-Routinen:** Praxisbeispiele, Tipps und Impulse für die eigenen Bedürfnisse der Lebensmittel-Produktion

- Die Verbesserungs-Routine zur „Prozess- und Ablaufoptimierung"
- Die Verbesserungs-Routine zur „Führungskräfte- und Mitarbeiterentwicklung"

Zusammenfassung & Diskussion

Kurz und kompakt am Nachmittag!

Bild: © Alex – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Shopfloor Management

27. November 2024 | Online Nr. 3662

Die richtigen KPI´s und Aktionen visualisieren und managen

Das Tagesgeschäft ist meist durch Firefighting und Stress geprägt: Ständig treten Probleme auf und Mitarbeiter fallen im Alltag schnell in alte Verhaltensweisen zurück. Dies führt dazu, dass die Leistung nach Verbesserungsprojekten wieder einbricht oder die Anforderungen nicht erreicht werden.

Doch: Verbesserungen ohne Nachhaltigkeit haben keinen Wert. Um dies zu vermeiden, ist eine ständige Betreuung von Prozessen und Mitarbeitern erforderlich!

Die Elemente des Shopfloor Managements helfen Mitarbeitern und Führungskräften dabei, das Tagesgeschäft erfolgreich abzuwickeln und den nachhaltigen Erfolg der Verbesserungen sicherzustellen. Das Seminar zeigt, welche Methoden sich für die Arbeit in der Lebensmittelproduktion besonders eignen.

Nach dem Seminar …

- ☑ kennen Sie die Struktur und Elemente des Shopfloor Managements.
- ☑ wissen Sie, wie Sie relevante Kennzahlen visualisieren und daraus Aktionen ableiten.
- ☑ haben Sie erste praktische Erfahrung in der Durchführung eines Shopfloor Meetings.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Produktionsleiter, Betriebsleiter, Techniker, Fachkräfte der Instandhaltung und Technik, engagierte Linienleiter und Mitarbeiter, die nicht abarbeiten, sondern bewegen wollen. Thematisch fokussiert das Seminar auf Abläufe und Anlagen in der Lebensmittelproduktion und Lebensmittelverpackung.

Mit der Expertise von:

Dr. Christoph Hollemann ist Beirat und Partner der Lean Partners und ausgewiesener Praxisexperte für Lean Management und Produktionssysteme. Er beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit den Themen Lean Management, Kaizen und Produktionssystemen und war als Produktionsleiter, Werkleiter und Geschäftsführer in namhaften internationalen Unternehmen wie Motorola und Bahlsen tätig.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 12:30 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Übersicht **Shopfloor Management: Aufgaben, Struktur und Elemente**

- Standards und Visualisierung
- Arbeiten mit Kennzahlen
- Rollen und Aufgaben im Shopfloor Management
- Prozessbestätigung und Problemeskalation

Einführung in die **praktische Übung**

Kurze Pause und eigenständige Bearbeitung der Übung

Aufgabenmanagement **und Problemlösung: Praxisbeispiele, Tipps und Impulse** für die eigenen Bedürfnisse der Food-Produktion

- Team-Boards und Ressourcen-Planung
- Regelkommunikation und Eskalation
- Mitarbeiter-Qualifikation
- Einführung und Roll-Out erfolgreich managen

Zusammenfassung & Diskussion

Kurz und kompakt am Nachmittag!

Bild: © Alex – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Online-Seminarserie

Lebensmittelrecht kompakt

Ihr monatliches News-Update Recht & Wissenschaft

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Die „aktuelle Stunde“ für alle, die sich mit Lebensmittelrecht befassen!

Bei der **Online-Seminarserie „Lebensmittelrecht kompakt“** bieten wir Ihnen einen regelmäßigen Austausch mit Top-Experten rund um die nationalen und europäischen Entwicklungen aus Politik, Recht & Wissenschaft.

Schnell, interaktiv und praxisnah – diese Serie ist der einfachste Weg, um immer auf dem aktuellsten Kenntnisstand für Ihre **lebensmittelrechtliche Compliance** zu bleiben!

Warum Sie teilnehmen sollten:

Hinter dieser Seminarreihe steckt die juristische und naturwissenschaftliche Expertise der auf das Lebensmittelrecht spezialisierten Kanzlei Meisterernst und der RDA Scientific Consultants mit ihren Kernkompetenzen Regulatory Affairs – Development – Authorisation. So bietet Ihnen diese Reihe die perfekte Mischung aus beiden Welten und eignet sich hervorragend für alle Interessierten aus Regulatory Affairs, Forschung & Entwicklung, Marketing, Recht, Qualitätsmanagement und -sicherheit und Geschäftsführung. Die Übertragung der Teilnahme auf eine andere Person ist innerhalb eines Unternehmens jederzeit möglich.

Ihre Themen

Aktuelles aus Politik, Gesetzgebung, Wissenschaft, Rechtsprechung und Praxis!

Wie läuft die Seminarserie ab?

Die Seminarserie findet **einmal monatlich** zu den angegebenen Terminen statt, jeweils von 10:00 bis 11:00 Uhr plus anschließender Diskussionszeit. Das Referententeam gibt ein Update zu den wichtigsten aktuellen Ereignissen. Darüber hinaus wird jeweils ein Thema intensiver aufbereitet und im Detail vorgestellt. Der jeweilige Themenschwerpunkt wird Ihnen vorher bekannt gegeben.

Unser Extra für Sie: Alle Seminare finden ausschließlich als Live-Online-Seminar und interaktiv statt. So haben Sie die einmalige Gelegenheit, Ihre Fragen und Kommentare unmittelbar in die Diskussion einzubringen und ins Gespräch mit unserem Expertenteam und den anderen Teilnehmern zu treten – **und zwar offen, vertraulich und im direkten Dialog!**

Nach jedem Serientermin erhalten Sie die Ergebnisse und Neuerungen in schriftlicher Form. So profitieren Sie auch im Nachhinein von einem Überblick über alle rechtlichen Änderungen der letzten Monate.

Einstiegstermine in die Seminarserie

(jeden 2. Dienstag im Monat von 10:00-11:00 Uhr)

- 9. Juli 2024
- 13. August 2024
- 10. September 2024
- 8. Oktober 2024
- 12. November 2024
- 10. Dezember 2024
- 14. Januar 2025
- 11. Februar 2025
- 11. März 2025
- 8. April 2025

sowie weitere Termine.

Buchen Sie Ihr Wissens-Update zum **Vorzugspreis von € 895,- zzgl. MwSt.** Ein Einstieg ist jederzeit möglich. Ihre Anmeldung gilt für die nächsten sechs Termine ab Einstiegsdatum und verlängert sich nicht automatisch.

€ 895,– zzgl. MwSt.
für sechs Termine

Bild: © YoGinta – iStock, fotomek- AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit

26. Februar 2024 | Online Nr. 3515

Wann ist Ihr Lebensmittel nicht verkehrsfähig? Wann ist es nicht sicher?

Was bedeutet dies für die Vermarktungssituation?
Im Rahmen der lebensmittelunternehmerischen Pflichten muss jeder Unternehmer in der Lage sein, die Verkehrsfähigkeit sowie die Sicherheit seiner Produkte selbstständig zu beurteilen. Nur so können Sie im gegebenen Falle die richtigen Konsequenzen aus einem Befund ziehen und die geforderten Maßnahmen (z. B. Rückholung von Ware) einleiten.

Die Fehlbeurteilung der Vermarktungsfähigkeit kann schwerwiegende straf- und ordnungswidrigkeitenrechtliche Folgen haben. Das Seminar zeigt Möglichkeiten einer zielführenden Bearbeitung anhand von Fallbeispielen auf.

Nach dem Seminar wissen Sie…

- ☑ wie eine toxikologische und eine mikrobiologische Risikobewertung aussehen kann
- ☑ welche marktbezogenen Maßnahmen zu treffen sind
- ☑ was Sie den Überwachungsbehörden melden

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen QS und QM sowie aus Labor und Analytik.
Alle, die für die Freigabe der Produkte verantwortlich sind.

Mit der Expertise von:

Prof. Dr. Markus Grube ist Gründungspartner bei Grube · Pitzer · Konnertz-Häußler Rechtsanwälte in Gummersbach. Er berät und vertritt die Lebensmittelwirtschaft in allen Fragen des deutschen und internationalen Lebensmittelrechts sowie des gewerblichen Rechtsschutzes.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln und **Risikobewertung** aus lebensmittelrechtlicher Sicht

- Abgrenzung des Begriffs Verkehrsfähigkeit eines Lebensmittels zum Begriff Lebensmittelsicherheit

Rechtsfolgen

- Marktbezogene Maßnahmen: Öffentlicher Rückruf, Rücknahme bei gewerblichen Kunden, Vertriebsstopp

Toxikologische Risikobewertung (auch am Beispiel von Ethylenoxid und 2-Chlorethanol bei Sesam)

- Diskussion eines Fallbeispiels zum Produktkrisenmanagement: Betriebliches Vorgehen und behördliche Bewertung

Mikrobiologische Risikobewertung (auch am Beispiel von Listeria monocytogenes)

- Diskussion eines Fallbeispiels: Lebensmittelsicherheitsbewertung und Rechtsfolgen im Fall des Nachweises

Risikobewertung beim **Nachweis allergener Stoffe**

- Diskussion von Fallbeispielen u.a. zu Deklarationsfragen und zu Kreuzkontaminationen

Melde- und Mitteilungspflichten gegenüber Behörden

- nach Art. 19 Lebensmittel-Basis-VO (EG) Nr. 178/2002
- nach §44 LFGB
- nach ZoonoseVO

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Rudzhan – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten

nach der aktuellen EU-Ökoverordnung

9. Oktober 2024 | Online Nr. 3627

Damit Bio drin ist, wo Bio draufsteht

Bio-zertifizierte Lebensmittel haben sich einen festen Platz im Sortiment des Lebensmittelhandels erkämpft. Neben dem Fachhandel mit seinem ökologischen Rundumsortiment bietet der konventionelle Einzelhandel ein beständig wachsendes Bioangebot. Hersteller und Händler stehen vor der Aufgabe, stets mit den Neuerungen im Biorecht Schritt zu halten.
Lernen Sie in diesem Seminar die rechtlichen Vorgaben und das Biokontrollverfahren in Europa kennen. Dies wird ergänzt durch praxisnahe Beispiele für die Umsetzung der Rechtsvorschriften und die Integration in Ihr bestehendes QM-System.

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie die Anforderungen gemäß dem Ökolandbaugesetz und der EU-Ökoverordnung
- ☑ wissen Sie, wie Bioprodukte zusammengesetzt sein dürfen, um als solche zu gelten
- ☑ sind Sie für Ihr nächstes Zertifizierungsaudit gewappnet

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, der Forschung und Entwicklung, dem Marketing und der Rechtsabteilung aus Unternehmen, die Bioprodukte in ihr Portfolio aufnehmen möchten oder bereits dort führen.

Mit der Expertise von:

Alissa Schick ist Kontrollstellenleiterin der Öko-Kontrollstelle Prüfgesellschaft Ökologischer Landbau mbH in Karlsruhe. Die Prüfgesellschaft ist als Kontrollstelle seit 1992 spezialisiert auf die Bereiche Lebensmittelverarbeitung, Import, Futtermittel und Handel.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Rechtliche Voraussetzungen:

- Bio-Verordnung EU (VO) 2018/848 und nachgelagerte Rechtsakte: Aktueller Stand der rechtlichen Grundlagen, Regelungsbereich und Umsetzung in Deutschland

Zusammensetzung von Bio-Produkten und **Kennzeichnungsvorschriften**

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Zusammensetzung von Bioprodukten

Voraussetzungen und Umsetzung der wichtigsten Anforderungen an:

- die Produktion
- das Lieferantenmanagement
- die Rohstoffe
- Verfahren und GVO

Vorgehen beim Nachweis von nicht zugelassenen Stoffen
(u.a. Rückstände von Pestiziden)

Import von Bio-Produkten aus Drittländern

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © kotoyamagami – Fotolia.com

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Veggie & Vegan: Rechtssicher kennzeichnen, erfolgreich vermarkten!

15. Oktober 2024 | Online Nr. 3641

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

€ 795,00 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

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung

DIE AKADEMIE FRESENIUS

6. November 2024 | Online Nr. 3616

Kennzeichnung leicht gemacht

Nahezu kein Lebensmittel kommt ohne Informationen für den Verbraucher aus. Daher ist Kennzeichnung auf jeder Stufe der Lebensmittelkette von hoher Bedeutung. Fehlerhaft deklarierte Produkte haben für die Akteure nicht nur rechtliche, sondern auch wirtschaftliche Konsequenzen. Ziel dieses Seminars ist es, praxisnahes Wissen über die rechtlichen Anforderungen an die Kennzeichnung von Lebensmitteln zu vermitteln. Im Fokus stehen die Bestimmungen der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV). Sie erhalten umfassende Kenntnisse, die Sie bei der täglichen Arbeit mit Ihren Produkten sofort anbringen können.

Nach diesem Seminar...

- ☑ können Sie mit den Kennzeichnungsregeln der LMIV umgehen
- ☑ meistern Sie die Gestaltung einer Nährwerttabelle
- ☑ kennen Sie die Spezialregelungen für einzelne Produkte

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte aus Regulierung und Recht, QM, Marketing und F&E und sowohl für Neulinge als auch für Personen mit ersten Erfahrungen bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln.

Mit der Expertise von:

Katharina Faigle ist Rechtsanwältin bei der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Der Schwerpunkt ihrer Tätigkeit liegt in der Beratung nationaler und internationaler Mandanten zu lebensmittelrechtlichen und wettbewerbsrechtlichen Fragestellungen.

Anika Reinmüller ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin. Als Consultant bei der RDA berät sie zu allen naturwissenschaftlichen und rechtlichen Themen rund um Lebensmittel. Ihre Schwerpunkte sind Verkehrsfähigkeitsprüfungen, Abgrenzungsfragen und toxikologische Bewertungen in Krisenfällen.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in die Pflichtkennzeichnung

- Bedeutung der Kennzeichnung
- Umgang mit der LMIV: Wo finde ich was?
- Verantwortlichkeiten
- Verhältnis der LMIV zu anderen Regelungen

Die LMIV im Detail: Teil 1

- Die „Checkliste“ des Artikels 9
- Bezeichnung des Lebensmittels
- Verpflichtende und vorsorgliche Allergenkennzeichnung
- Einblick in die Herkunftskennzeichnung

Die LMIV im Detail: Teil 2

- Verpflichtende Nährwertdeklaration und Ausnahmen
- Angabe von Referenzmengen
- Formvorschriften
- Pflichtkennzeichnung im Fernabsatz

Spezialregelungen für einzelne Zutaten und Lebensmittel

- Zusatzstoffe und Aromen

Umgang mit dem Etikett in der Praxis

- Fallbeispiele
- Dos and Don’ts

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Serghei Velusceac – Fotolia.com, © FM2 – Fotolia.com

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Green Claims rechtssicher einsetzen!

7. November 2024 | Online Nr. 3636

Richtig werben, Irreführung vermeiden!

Vor Kurzem hat die EU wichtige Änderungen zu Green Claims beschlossen und mit dem Entwurf der Green Claims Directive weitere Verschärfungen angekündigt. Damit werden die Regeln zur Nutzung von umweltbezogenen Angaben für Unternehmen konkretisiert. Gleichzeitig bildet sich in Deutschland eine differenzierte Rechtsprechung zu Umweltaussagen. Was Sie hinsichtlich der neuen Regulierung beachten müssen und wie Sie sich für die Zukunft bestmöglich absichern, lernen Sie in diesem Seminar.

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie die Inhalte, Regeln und Verbote der neuen Regulierung und können einordnen, was diese konkret für Ihre Unternehmenspraxis bedeutet.
- ☑ wissen Sie, wie Sie Ihre Kommunikation und die Bewerbung Ihrer Produkte regelkonform gestalten und Fallstricke vermeiden.
- ☑ haben Sie einen Überblick, welche Spezialregeln zu Claims im Bereich Verpackung gelten.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Nachhaltigkeitsbeauftragte und -verantwortliche sowie Experten aus Marketing, Recht und Regulatory Affairs aus den Branchen Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel, Pharmazeutische Industrie, Hersteller von Home und Personal Care sowie Hersteller von Verpackungsmaterialien.

Mit der Expertise von:

Christian Ballke, Meisterernst Rechtsanwälte
Lisa Eberlein, Meisterernst Rechtsanwälte
Leonie Evans, Meisterernst Rechtsanwälte
Andreas Meisterernst, Meisterernst Rechtsanwälte

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Einführungsvortrag: Der European Green Deal

Status quo: Aktueller Rechtsrahmen und Rechtsprechung

- Wettbewerbsrecht & Irreführungsverbot
- Green Claims wie „umweltfreundlich", „grün", „klimafreundlich", „CO_2- neutral" und „nachhaltig"
- Aktuelle Gerichtsentscheidungen

Die Green Claims Directive & UGP-Änderungsrichtlinie 2024/825

- Änderungen des Wettbewerbsrechts durch Richtlinie 2024/825
- Grundzüge des Entwurfs der Green Claims Directive
- Künftige Pflicht zur Vorabprüfung und Zertifizierung von Green Claims

Green Claims – Dos and Don'ts

- Auswirkungen der regulatorischen Änderungen
- Aktuelle Rechtsprechung unter Anwendung der künftigen Regelungen
- Blick in die Glaskugel

Absicherung umweltbezogener Werbung

- Welche neuen Herausforderungen stellen sich?
- Welche Lösungsansätze gibt es?
- Tipps zur Vorbereitung in Marketing, Regulatory und Produktentwicklung

Verpackungsrecht und -claims

- Aktueller Stand des Verpackungsrechts
- Neue EU VerpackungsVO
- Claims wie „recycelbar", „100% recycelt", „biologisch abbaubar" etc.

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © VectorMine – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

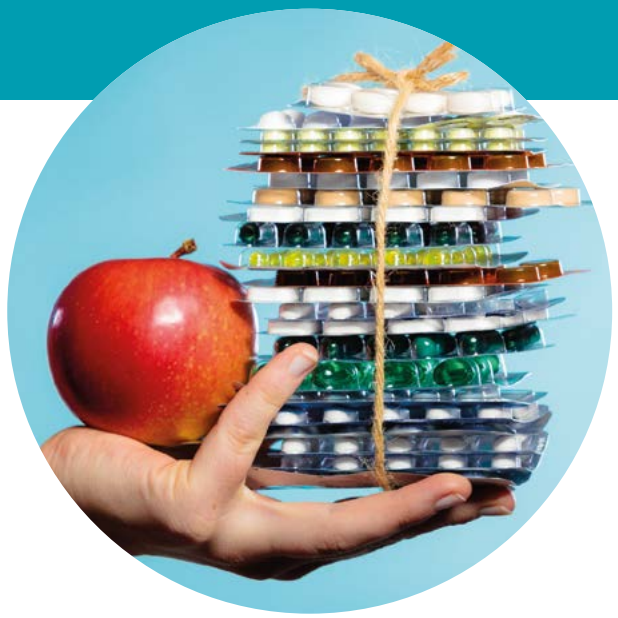
zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel

5. November 2024 | Online Nr. 3593



Grundlagen der Abgrenzung, Kennzeichnung und Bewerbung

Kaum eine andere Kategorie von Lebensmitteln ist derart stark reguliert wie Nahrungsergänzungsmittel (NEM). Entsprechend wichtig ist es, die einschlägigen Regelungen und Regeln sicher zu beherrschen.
In diesem Seminar erhalten Sie einen aktuellen und praxisnahen Einblick in die regulatorischen Rahmenbedingungen für NEM. Fundiertes Wissen wird vermittelt und vorhandene Kenntnisse werden ausgebaut mit dem Ziel, den selbständigen Umgang mit der Materie im betrieblichen Alltag zu erlernen und zu verbessern.

Nach diesem Seminar...

- ☑ meistern Sie die Pflichtdeklaration nach LMIV und NemV ohne Probleme
- ☑ verstehen Sie die erfolgreiche Vermarktung mit Slogans und Claims
- ☑ wissen Sie um die rechtssichere Zusammensetzung und Kennzeichnung Ihrer NEM

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte aus den Bereichen Regulatory/Recht, QM, Marketing und F&E sowie Neulinge und Personen mit ersten Erfahrungen in der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Nahrungsergänzungsmitteln.

Mit der Expertise von:

Danil Loginov ist Rechtsanwalt der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Schwerpunkt seiner Tätigkeit ist die strategische Beratung von Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft, sowie deren gerichtliche und außergerichtliche Vertretung in Wettbewerbsstreitigkeiten und vor Behörden in allen Fragestellungen des Lebensmittelrechts.

Dr. Anne-Marie Orth ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Lebensmittelchemie. Sie ist Geschäftsführerin der RDA Scientific Consultants. Sie berät und referiert in allen lebensmittelspezifischen Fragestellungen von Kennzeichnungsproblemen bis zu Sicherheitsbewertungen und komplexen Zulassungsverfahren.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Verkehrsfähigkeit von Nahrungsergänzungsmitteln

- Was sind Nahrungsergänzungsmittel?
- Abgrenzung: NEM vs. Arzneimittel
- Zulässige Darreichungsformen

Zusammensetzung von NEM

- Vitamine und Mineralstoffe, sonstige Stoffe
- Fallstricke der „Novel Food"-Verordnung
- Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit

Ordnungsgemäße Kennzeichnung von NEM

- Deklaration nach LMIV
- Vorschriften der NemV
- Sonderregelungen für bestimmte Angaben, insbesondere Health Claims

Bewerbung von NEM

- Umgang mit dem Irreführungsverbot
- Das Verbot der krankheitsbezogenen Werbung
- Souveräne Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben

NEM in der Praxis

- Fallbeispiele, aktuelle Entwicklungen und Tendenzen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Voyagerix – Fotolia.com

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln

DIE AKADEMIE FRESENIUS

12. November 2024 | Online Nr. 3595

Erfolgreich durch den Paragrafen-dschungel

Innovatives Marketing ist im umkämpften Lebensmittelmarkt oft der entscheidende Schlüssel zum Erfolg. Diesen findet jedoch nur derjenige, der die rechtlichen Rahmenbedingungen kennt und mit ihnen umzugehen versteht. Sie erhalten einen umfassenden Überblick über die wichtigsten Regelungen für die Bewerbung von Lebensmitteln. Finden Sie den Weg durch das Dickicht aus Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), Health Claims-Verordnung (HCV) und dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) mit Hilfe vieler praktischer Fallbeispiele.

Nach diesem Seminar...

- ☑ kennen Sie die grundlegenden Werberegeln
- ☑ wissen Sie, welche Anforderungen von LMIV und HCV für Ihre Produktwerbung relevant sind
- ☑ sind Sie sicher im Umgang mit den Vorgaben in der Praxis

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte aus Regulierung und Recht, QM und Marketing. Das Seminar ist als Grundlagenseminar konzipiert, juristische Vorkenntnisse werden nicht erwartet.

Mit der Expertise von:

Leonie Evans ist Rechtsanwältin, Fachanwältin für gewerblichen Rechtsschutz und Partnerin in der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Sie vertritt Mandanten in sämtlichen Fragen des deutschen und europäischen Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie im gewerblichen Rechtsschutz und Wettbewerbsrecht. Schwerpunkt ihrer Tätigkeit ist die umfassende Beratung von national und international operierenden Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft.

Maria Hasagic ist seit 2018 als Rechtsanwältin in der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München tätig. Der Schwerpunkt ihrer Tätigkeit liegt in der Betreuung nationaler und internationaler Unternehmen rund um regulatorische Fragen des Lebensmittel-, Futtermittel- und Kosmetikrechts sowie des allgemeinen Wettbewerbsrechts.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung: Wo finde ich was?

Irreführung und krankheitsbezogene Werbung

- Die grundlegenden Bestimmungen der LMIV
- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs
- Sonderregelungen: „Analogprodukte“ / „Imitate“
- Beispiele aus der Rechtsprechung

Die Health Claims-Verordnung

- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Zulassungen in Anhang und Gemeinschaftsregister
- Praktische Tipps zur Verwendung von Angaben

Werberegeln des UWG

- Spezielle Werbeformen (Zugaben, Gewinnspiele, etc.)
- Verbot irreführender Geschäftspraktiken
- Schwerpunktthema: Social Media
- Durchsetzung und Abwehr von Ansprüchen

Trend: „frei von“, „natürlich“, etc.

- Clean labelling – was ist erlaubt?
- Anforderungen an Fruchtabbildungen
- Aktuelle Tendenzen

Fallbeispiele aus der Praxis

- Umgang mit verschiedenen Werbeformen
- Differenziertes Risikomanagement

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © dayves – Fotolia.com

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Behördliche Beanstandung und Verteidigungsstrategien

5. Juni 2024 in Dortmund Nr. 3556

Richtig verhalten im Fall der Fälle

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wird von den Behörden überwacht. Rechtsverstöße sind bußgeld- oder strafbewehrt. Hinzu kommt, dass der öffentliche und auch politische Druck bei Rechtsverstößen besonders groß ist. Die Lebensmittelüberwachung und die Ermittlungsbehörden sehen sich aus diesem Grund geradezu „gezwungen" zu handeln. Ziel dieses Seminars ist es, praxisnahes Wissen über die wesentlichen Elemente des Verwaltungsverfahrens einerseits und des Bußgeld-/Strafverfahrens andererseits zu vermitteln sowie Sie über richtiges Verhalten und Ihre Rechte im Ernstfall zu informieren.

Nach diesem Seminar...

- ist Ihnen der souveräne Umgang mit Beanstandungen vertraut
- kennen Sie den Ablauf von Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren
- wissen Sie, welche Möglichkeiten zur Risikominimierung bestehen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte aus den Bereichen Regulierung und Recht, Qualitätsmanagement, Marketing und Forschung und Entwicklung.

Mit der Expertise von:

Christian Ballke, LL.M., ist Partner der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Schwerpunkt seiner Tätigkeit ist die Beratung und Vertretung von Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft sowie die umfassende gerichtliche und außergerichtliche Betreuung in marken- und wettbewerbsrechtlichen Angelegenheiten.

Dr. Raphael Vergho ist Rechtsanwalt und Fachanwalt für Straf- und Medizinrecht. Er war jahrelang in einer auf das Lebensmittelrecht hochspezialisierten Kanzlei in München tätig. Seit 2009 ist er als Strafverteidiger bundesweit im Bereich des Lebensmittelstrafrechts außergerichtlich und gerichtlich tätig.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Beanstandungen durch die Lebensmittelüberwachung

- Anlässe für Beanstandungen, Rechte und Pflichten
- Szenarien und Strategien
- Gang des Verfahrens
- Möglichkeiten für effektiven Rechtsschutz

OWi- und Strafverfahren

- Unterschied, Verantwortlichkeiten, Verfahrensablauf und Zuständigkeiten, Rechtsfolgen

Risikomanagement

- Die Verpflichtung zu Compliance im Unternehmen
- Verhalten bei staatlichen Eingriffsmaßnahmen
- Vorbereitung auf den Krisenfall

Umsetzung in die Praxis I

- Workshop I: **Behördliche Beanstandung**
- Einordnung, Kompetenzverteilung
- Aktive Position im Verfahren, taktische Erwägungen

Umsetzung in die Praxis II

- Workshop II: **Strafverfahren**
- Verteidigungsstrategie und -möglichkeiten
- Konfrontation oder Kooperation

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © muhamad_rukmana – iStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Lebensmittelverpackung – sicher durch das nächste Audit!

24. September 2024 | Online Nr. 3615

Den Anforderungen der Standards gerecht werden

Der Einsatz sicherer und konformer Verpackung ist ein wesentlicher Bestandteil der Produktsicherheit und steht somit immer mehr im Fokus der Lebensmittelsicherheitstandards. In diesem Online-Seminar erfahren Sie, welchen Regelungen Lebensmittelverpackungen unterliegen und welche Dokumente, Nachweise und Prüfungen Sie im Audit benötigen.

Nach diesem Seminar...

- kennen Sie die Anforderungen, die von den gängigen Lebensmittelsicherheitsstandards und dem IFS Verpackungsleitfaden an Ihre Konformitätsarbeit gestellt werden.
- haben Sie viele Tipps und Arbeitshilfen für die interne Umsetzung im Unternehmen erhalten
- wissen Sie, welche Prüfungen für die eingesetzten Verpackungen relevant und sinnvoll sind.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel und Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittelverpackungen sowie alle, die in Ihrem Unternehmen für Konformitätsarbeit verantwortlich sind.

Mit der Expertise von:

Dr. Thomas Gude ist Geschäftsführer der Thomas Gude Gmbh, welche sich auf die Beratung in den Bereichen Lebensmittelkontaktmaterialien, Lebensmittel und Non-Food spezialisiert hat. Nach ca. 30 Jahren bei Behörden, Pharma- und Chemie-Industrie sowie langer Zeit als operativer Leiter eines Schweizer Labors beschäftigt er sich jetzt mit Risikobeurteilungen, insbesondere im Lebensmittelkontakt- und Konsumgüterbereich.

Jennifer Ziegler ist Teil der CPM Food Safety Senior Experts sowie Dipl.-Ing. (FH) in Ernährungs- und Hygienetechnik, M.Sc. in Qualitätsmanagement und MBA in General Management. Sie verfügt über langjährige Erfahrung in der Lebensmittelindustrie mit u.a. Schwerpunkt Catering. Außerdem ist sie zertifizierte Live-Online-Trainerin, E-Learning Autorin und ausgebildete Sprecherin.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was sind GMP und Konformitätsarbeit?

Anforderungen an die Konformitätsarbeit aus Sicht der Lebensmittelsicherheitsstandards

- IFS Food / IFS PACsecure
- BRC
- ISO 22000 / FSSC 22000

Umsetzung in die Praxis

- Was fragt der Auditor?
- Umsetzung im Unternehmen – interne Aufgabenverteilung
- Arbeitshilfen für die interne Umsetzung

Vorstellung des IFS Verpackungsleitfaden

Praxisrelevante Prüfung von Verpackungen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Muhamad Chabib alwi – iStock, © Vikivector - AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Lebensmittelverpackung weltweit – Recht und Analytik

15. November 2024 | Online Nr. 3635

Sicherheit außerhalb des EU-Rechts

Beim Inverkehrbringen Ihrer Produkte auf Märkten außerhalb der EU ist Vorsicht geboten, da die geltenden Anforderungen für die Sicherheit der Verpackung oft nicht den europäischen Vorschriften entsprechen. Bei diesem Online-Seminar werfen wir mit Ihnen einen Blick auf die internationale FCM-Gesetzgebung, zeigen Unterschiede zum EU-Recht auf und helfen Ihnen, Synergien bei Ihrer bestehenden Konformitätsarbeit zu nutzen.

Nach diesem Seminar...

- ☑ haben Sie einen Überblick, welche rechtlichen Anforderungen und Besonderheiten bezüglich Lebensmittelkontaktmaterialien in den verschiedenen Weltregionen zu beachten sind.
- ☑ wissen Sie, wie Sie die Konformität Ihrer Verpackung für den Einsatz auf den verschiedenen Märkten nachweisen und Synergien zu Ihrer bestehenden Dokumentation erkennen.
- ☑ kennen Sie die analytischen Besonderheiten und Migrationstestbedingungen der verschiedenen Länder, die Sie für Ihre Konformitätsarbeit nutzen können.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel und Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittelverpackungen, Risikobewerter und Toxikologen sowie alle, die in ihrem global agierenden Unternehmen für Konformitätsarbeit verantwortlich sind.

Mit der Expertise von:

Dr. Thomas Gude ist Geschäftsführer der Thomas Gude Gmbh, welche sich auf die Beratung in den Bereichen Lebensmittelkontaktmaterialien, Lebensmittel und Non-Food spezialisiert hat. Nach 30 Jahren in Behörden, Pharma- und Chemie-Industrie sowie langer Zeit als operativer Leiter eines Schweizer Labors beschäftigt er sich jetzt mit Risikobeurteilungen, insbesondere im Lebensmittelkontakt- und Konsumgüterbereich. Darüber hinaus unterrichtet er an diversen Universitäten und Fachhochschulen, insbesondere an der ETH Zürich.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Grundlagen zur Regulierung von Lebensmittelkontaktmaterialien (FCM)

- Definition und gemeinsame Grundsätze
- Grundlagen zur Konformitätsarbeit
- Aktuelle Vorschriften und Entwicklungen

Aktuelle Gesetzgebung, Vorschriften und Besonderheiten verschiedener Weltregionen im Vergleich

- EU
- Schweiz
- US (FDA)
- China
- South-East Asia (Japan, Korea, Taiwan, Indonesien, Indien etc.)
- Mercosur

Einführung in verschiedene Testszenarien der Länder einschließlich kleiner Fallstudien

Synergien und Hürden erkennen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Odua Images - shutterstock.com, © Skylines - shutterstock.com

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Packmittelspezifikation & Dokumentenmanagement: Die Basis für Ihr CSRD-Reporting

4. Juli 2024 | Online Nr. 3618

Effizient und effektiv durch den Daten-Dschungel!

Ein funktionierendes Spezifikationssystem bzw. Dokumentenmanagement bildet die Basis, um für die zahlreichen Maßnahmen des Gesetzgebers, die in den kommenden Jahren auf die Unternehmen zukommen, gewappnet zu sein – sowohl für die Verfolgung von Lieferketten und Zertifikaten, wie das Reporting für CSRD als auch für das Reporting der Plastic Tax oder für die Bewertung von Recyclefähigkeit wird es zukünftig unabdingbar sein.

In diesem Seminar...

- ☑ erläutern wir die aktuellen gesetzlichen Vorgaben (CSRD, Digitaler Produktpass, Plastic Tax) und wie sie im Zusammenhang mit dem Spezifikations- und Dokumentenmanagement stehen.
- ☑ klären wir, was eine Spezifikation ist und wo die Fallstricke bei ungenügender Spezifizierung liegen.
- ☑ zeigen wir auf, welche Informationen Sie für die jeweiligen Anforderungen in Ihrem Unternehmen benötigen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Recht, Einkauf, QS/QM, Produkt- und Verpackungsentwicklung sowie Nachhaltigkeitsbeauftragte.

Mit der Expertise von:

Carolina E. Schweig ist Diplom-Ingenieurin Verfahrenstechnik Papier- und Kunststoffverarbeitung und arbeitet seit mehr als 30 Jahren in der Verpackungsbranche; zunächst bei großen Konzernen wie Unilever, Colgate oder Beiersdorf, seit 1997 als selbständige Unternehmerin mit eigenem Ingenieurbüro. Sie unterstützt mit ihrer Expertise im Fachbeirat die Stiftung Warentest und ist Spezialistin für das komplexe Themenfeld der Nachhaltigkeit.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung durch die Akademie Fresenius

Thematische Einführung und Zusammenhang der aktuellen gesetzlichen Vorgaben mit dem Spezifikations- und Dokumentenmanagement von Packmitteln

- CSRD – Nachhaltigkeitsberichterstattung
- Recycling und Entsorgung / EU-Plastiksteuer
- Digitaler Produktpass

Was ist eine Spezifikation?

- Rechtlich
- Kommunikativ
- Abgrenzung zu herkömmlichen Datenblättern

Fallstricke bei ungenügender Spezifizierung

Die richtigen Informationen beziehen, aufarbeiten und nutzen:

- in Einkauf und Beschaffung
- in Produktion und Logistik
- für die End of Life-Dokumentation / Bereitstellung von Daten für den Digitalen Produktpass und den Nachhaltigkeitsbericht

Zusammenfassung und Diskussion

Bring your own: Gerne können Sie Beispiele Ihrer Spezifikationen mitbringen und im Seminar besprechen!

Bild: © Mykyta Dolmatov – iStock

Weitere Informationen und Buchung

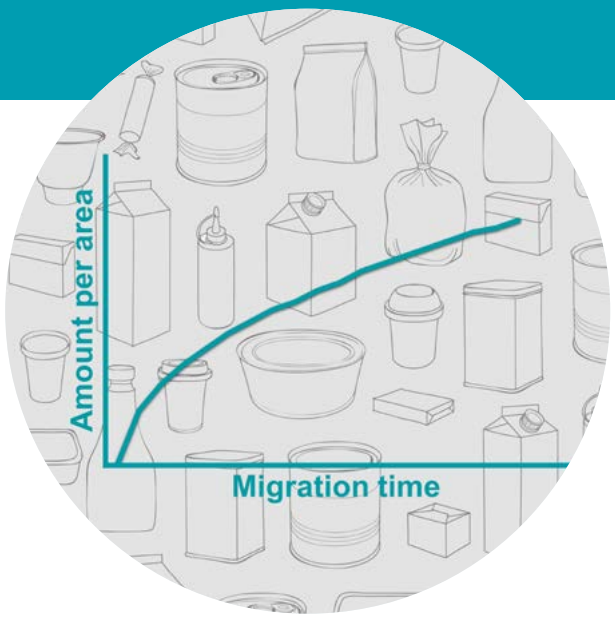
Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Risikobewertung von Lebensmittelverpackung

6. und 7. Juni 2024 | Online Nr. 3540



Ihr Vertiefungskurs zur Konformitätsarbeit!

Bei diesem Online-Seminar lernen Sie wichtige Schritte, um die Konformität und Sicherheit Ihrer Lebensmittelverpackung zu gewährleisten: Wie baue ich eine Risikoabklärung auf? Welche Tools kann ich nutzen? Und was muss man insbesondere beim Einsatz von Rezyklaten beachten?

Nach diesem Seminar...

- ☑ haben Sie Ihr Wissen zur Konformitätsarbeit, zur Risikobewertung und zum Umgang mit ungeregelten Substanzen grundlegend vertieft.
- ☑ kennen Sie alle Sicherheitskriterien zum Einsatz von Rezyklaten und Bioplastik.
- ☑ können Sie die vorgestellten Modelling-Programme zur Migrationsbewertung in Ihrer täglichen Arbeit nutzen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel und Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittelverpackungen sowie alle, die in Ihrem Unternehmen für Konformitätsarbeit verantwortlich sind.

Mit der Expertise von:

Dr. Thomas Gude ist Geschäftsführer der Thomas Gude Gmbh, welche sich auf die Beratung in den Bereichen Lebensmittelkontaktmaterialien, Lebensmittel und Non-Food spezialisiert hat. Nach ca. 30 Jahren bei Behörden, Pharma- und Chemie-Industrie sowie langer Zeit als operativer Leiter eines Schweizer Labors beschäftigt er sich jetzt mit Risikobeurteilungen, insbesondere im Lebensmittelkontakt- und Konsumgüterbereich. Darüber hinaus unterrichtet er an diversen Universitäten und Fachholschulen, insbesondere an der ETH Zürich.

Veranstaltungspreis

€ 795,00 zzgl. MwSt.

Seminartag 1 | 13:00 – 17:00 Uhr

Einführung in die Grundlagen der Konformitätsarbeit

- Aufbau einer Risikoabklärung
- Kurzeinführung in das Threshold of Toxicological Concern (TTC)-Konzept

Konformitäts- und Risikobewertung

- Bewertungsgrundlagen der EFSA
- Funktionelle Barrieren
- Einsatz von Rezyklaten & Bioplastik: Ist nachhaltig auch immer sicher?
- Stimmen die Sicherheitskriterien noch?

Umgang in der betrieblichen Praxis

- Benötigen wir Alternativen für das Testen?
- Welche Tools kann ich zum Migration Modelling nutzen?
- Unspezifisches Screening

Seminartag 2 | 08:30 – 13:30 Uhr

Wie geht man mit den analysierten Substanzen um?

- Autorisierte Substanzen
- Ungeregelte Substanzen

Praxistraining mit verschiedenen Beispielen

Besprechung der Ergebnisse

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Yoko Design/shutterstock.com

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Nachhaltigkeit und nachhaltige Verpackungen

21. Juni 2024 | Online Nr. 3558

Auch als Kombi buchbar!

Zukunftsorientiert denken und handeln

Die neuen Europäischen Gesetze wie die Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR), die Green Claims-Richtlinie und die Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) machen Nachhaltigkeit zur wirtschaftlichen Pflicht. Dokumentation, Messbarkeit und Wirtschaftlichkeit sind die neuen Must-Haves. Orientiert an den neuen gesetzlichen Vorgaben, sorgt dieses Seminar für den nötigen Überblick – von der Definition und Einordnung des Begriffs Nachhaltigkeit über die Ermittlung unternehmensspezifischer Ziele bis zur Evaluierung und Umsetzung auf Verpackungsebene.

Nach diesem Seminar...

- ☑ können Sie den Begriff Nachhaltigkeit richtig einordnen und definieren.
- ☑ wissen Sie, wie Sie Nachhaltigkeitsziele formulieren und deren Erfolg messbar machen.
- ☑ kennen Sie die aktuelle und zu erwartende Gesetzeslage rund um Nachhaltigkeit und Verpackungen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Nachhaltigkeitsbeauftragte und Verpackungsverantwortliche aus den Bereichen Einkauf, Produktentwicklung und Qualitätssicherung sowie alle, die beim Thema nachhaltige Verpackungen fundiert mitdiskutieren und Entscheidungen auf Basis belastbarer Fakten treffen wollen.

Mit der Expertise von:

Carolina E. Schweig ist Diplom-Ingenieurin Verfahrenstechnik Papier- und Kunststoffverarbeitung und arbeitet seit mehr als 30 Jahren in der Verpackungsbranche; zunächst bei großen Konzernen wie Unilever, Colgate oder Beiersdorf, seit 1997 als selbständige Unternehmerin mit eigenem Ingenieurbüro. Sie unterstützt mit ihrer Expertise im Fachbeirat die Stiftung Warentest und ist Spezialistin für das komplexe Themenfeld der Nachhaltigkeit.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt. für das Einzelseminar oder die gesamte Seminarreihe zum Vorzugspreis von € 1.250,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Wofür steht der Begriff Nachhaltigkeit?

- Definitionen von Nachhaltigkeit
- Einordnung

Nachhaltigkeitsziele und -strategie

- Nachhaltigkeit als ökonomisches Prinzip
- GRI Bewertungsstruktur als Beispiel für wirtschaftliche Nachhaltigkeit
- Doppelte Wesentlichkeitsmatrix gem. CSRD: Wie ein Unternehmen zur individualisierten Nachhaltigkeit kommt

Gesamtverständnis Nachhaltigkeit in der EU von Circular Economy zu Green Claims und Digitalem Produktpass

- Neue Gesetze und Verordnungen
- Konsequenzen daraus für die Wirtschaft
- Ausblick auf 2030

Eco-Design als Basis zur Datengewinnung für Green Claims

Zusammenfassung & Diskussion

© VektorMine – Shutterstock.com

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Recyclinggerechtes Verpackungsdesign

25. Juni 2024 | Online Nr. 3559

Auch als Kombi buchbar!

Recyclingfähige Verpackung jetzt angehen!

Sie möchten die Recyclingfähigkeit Ihrer Verpackungen steigern? In diesem Online-Seminar erhalten Sie Grundlagenwissen zu Verpackungsdesign sowie Recyclingfähigkeit verschiedener Verpackungskomponenten wie Druckfarben, Etiketten und Barrieren. Außerdem informieren wir Sie über Zertifikate und Prüfprozesse.

Nach diesem Seminar...

- ☑ wissen Sie, wofür der Begriff „recyclebar“ in der Praxis steht.
- ☑ wissen Sie, was Sie hinsichtlich Ihres Verpackungsdesigns berücksichtigen müssen.
- ☑ haben Sie einen Überblick über Prüfprozesse und Zertifikate.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Nachhaltigkeitsbeauftragte und Verpackungsverantwortliche aus den Bereichen Einkauf, Produktentwicklung und Qualitätssicherung sowie alle, die beim Thema nachhaltige Verpackungen fundiert mitdiskutieren und Entscheidungen auf Basis belastbarer Fakten treffen wollen.

Mit der Expertise von:

Carolina E. Schweig ist Diplom-Ingenieurin Verfahrenstechnik Papier- und Kunststoffverarbeitung und arbeitet seit mehr als 30 Jahren in der Verpackungsbranche; zunächst bei großen Konzernen wie Unilever, Colgate oder Beiersdorf, seit 1997 als selbständige Unternehmerin mit eigenem Ingenieurbüro. Sie unterstützt mit ihrer Expertise im Fachbeirat die Stiftung Warentest und ist Spezialistin für das komplexe Themenfeld der Nachhaltigkeit.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt. für das Einzelseminar oder die gesamte Seminarreihe zum Vorzugspreis von € 1.250,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was bedeutet Recyclebarkeit?

- Nachhaltigkeitsverständnis
- Mindeststandard
- Recycling und Stoffströme

Recyclefähigkeit in der Praxis

- Druckfarben
- Kleber
- Etiketten
- Barrieren

Wichtige Veränderungen bei Papier- und Glasverpackungen

Zertifikate und Prüfprozesse

Überblick zum Recycling

- EU
- Weltweit

Zusammenfassung & Diskussion

© VektorMine – Shutterstock.com

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Basiswissen Verpackungsmaterial

28. Juni 2024 | Online Nr. 3560

Auch als Kombi buchbar!

Kompaktwissen zu Materialien & Einsatzmöglichkeiten

Die Auswahl an Verpackungsmaterial ist groß: Kunststoff, Biokunststoff, Papier, Glas … Doch welches Material ist für Ihr Produkt und Ihre Verpackung geeignet? Informieren Sie sich kompakt an einem Vormittag über die Eigenschaften verschiedener (nachhaltiger) Alternativen und was Sie bei der Materialauswahl für Ihre Verpackung berücksichtigen müssen.

Nach diesem Seminar...

- können Sie definieren, was Ihre Verpackung leisten soll und welche Einflussgrößen es gibt.
- kennen Sie die Einsatzmöglichkeiten und Recyclingfähigkeit verschiedener Materialien.
- wissen Sie, was bei der Auswahl Ihres Verpackungsmaterials wichtig ist.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Nachhaltigkeitsbeauftragte und Verpackungsverantwortliche aus den Bereichen Einkauf, Produktentwicklung und Qualitätssicherung sowie alle, die beim Thema nachhaltige Verpackungen fundiert mitdiskutieren und Entscheidungen auf Basis belastbarer Fakten treffen wollen.

Mit der Expertise von:

Carolina E. Schweig ist Diplom-Ingenieurin Verfahrenstechnik Papier- und Kunststoffverarbeitung und arbeitet seit mehr als 30 Jahren in der Verpackungsbranche; zunächst bei großen Konzernen wie Unilever, Colgate oder Beiersdorf, seit 1997 als selbständige Unternehmerin mit eigenem Ingenieurbüro. Sie unterstützt mit ihrer Expertise im Fachbeirat die Stiftung Warentest und ist Spezialistin für das komplexe Themenfeld der Nachhaltigkeit.

Veranstaltungspreis

€ 495,00 zzgl. MwSt. für das Einzelseminar oder die gesamte Seminarreihe zum Vorzugspreis von € 1.250,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Generelles zu Verpackungen

- Aufgaben und Funktionalität
- Einflussgrößen

Kompaktwissen zu den Materialien, Einsatzmöglichkeiten und Recycling

- Kunststoff
- Biokunststoff
- Papier
- Glas

Biologisch abbaubar

- Was ist das?
- Was ist dabei zu bedenken?
- Wie ist die Position der EU dazu?

Zusammenfassung & Diskussion

© VektorMine – Shutterstock.com

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

Wissenswertes

Der Veranstalter

Seit 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 Intensivseminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch aller Teilnehmenden untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung – exzellenter Service inklusive.

Das breit gefächerte 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.

Zum Seminarablauf

Die Seminarleiter:innen gestalten die Seminare und Schulungen interaktiv. Ihre Diskussionsbeiträge sind ausdrücklich erwünscht. Gerne können Sie Ihre Fragen oder Probleme aus der Praxis vor der Veranstaltung bei uns einreichen.

Beginn und Ende der Seminare sind zeitlich festgelegt, der Tagesablauf und die Dauer der einzelnen Themenblöcke sind jedoch flexibel, da wir gerne Ihre individuellen Beiträge aufgreifen und bearbeiten.

Übernachtungsmöglichkeiten bei Präsenz-Veranstaltungen

Bei unseren Präsenz-Seminaren haben wir für Sie in den Veranstaltungshotels ein begrenztes Zimmerkontingent reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“. Informationen dazu erhalten Sie mit Ihrer Anmeldebestätigung und online auf unserer Website.

Das dürfen Sie bei uns erwarten

- **Praxisnähe:** Wir legen großen Wert auf die Praxisrelevanz aller Seminare: Keine trockene Theorie, sondern viele Beispiele, Fallstudien und Übungen.
- **Langjährige Erfahrung:** Alle unsere Seminare werden von ausgewiesenen Fachleuten geleitet, die jahrelange Expertise auf ihrem Fachgebiet mitbringen.
- **Überschaubare Gruppen:** Bei allen Seminaren begrenzen wir aus Qualitätsgründen die Personenzahl. So können alle individuellen Fragen beantwortet werden.
- **Rundumbetreuung:** Vor Ort und nach dem Seminar stehen wir von der Akademie Fresenius Ihnen persönlich zur Verfügung.
- **Ausführliche Unterlagen:** Zu jedem Seminar erhalten Sie eine ausführliche Dokumentation, zur persönlichen Nachbereitung.
- **Zertifikat:** Sie erhalten ein detailliertes Teilnahmezertifikat als Nachweis für Ihr nächstes Audit und Ihre persönliche Entwicklung.

Aktuelle Termine und auch kurzfristige Ergänzungen zu unserem Seminarprogramm finden Sie immer auf www.akademie-fresenius.de.

Gruppenrabatt

Sie möchten mit Ihrem Team teilnehmen? Bei gemeinsamer Anmeldung erhalten die dritte und jede weitere Person 15 % Gruppenrabatt.

Haben Sie noch Fragen?

Laura P. Höhn
Seminar-Managerin
Telefon: +49 231 75896-71
lhoehn@akademie-fresenius.de

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Where Experts Meet!

Preis und Leistungen
Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen sowie die Getränke. Alle Teilnehmende erhalten 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.

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 Ersatzpersonkönnen 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) 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 (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 veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Vortragenden und von den Teilnehmenden stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmenden untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Titelbild: © LanaSweet – iStock

Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46
44379 Dortmund

Telefon: +49 231 7 58 96 - 50
Telefax: +49 231 7 58 96 - 53
fresenius@akademie-fresenius.de

www.akademie-fresenius.de