



DIE AKADEMIE  
FRESENIUS

*Where Experts Meet!*



## Seminarprogramm Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Stand: 11. Mai 2026



### Online

Unser umfangreiches Angebot an Online-Seminaren und Tagungen bietet einen unschlagbaren Vorteil: Flexibilität! Ob aus dem Büro oder bequem von zuhause – hier erfüllen Sie Ihren Fortbildungsbedarf und bleiben mit aktuellem Wissen und Best Practices immer einen Schritt voraus.

Wir ergänzen regelmäßig unser Portfolio durch aktuelle Online-Seminartermine. Schauen Sie dafür regelmäßig auf [www.akademie-fresenius.de](http://www.akademie-fresenius.de) vorbei!



### On-Site

Unsere Präsenzseminare und Fachtagungen bieten Ihnen die perfekten Rahmenbedingungen für einen regen Erfahrungsaustausch mit Fachkolleg:innen aus anderen Unternehmen und für Ihr persönliches Networking. Hier treffen Sie Menschen, die das gleiche Ziel verfolgen und kehren mit neuen Ideen und Herangehensweisen zurück in Ihr Unternehmen.

Offen, direkt und persönlich – das ist es, was zählt!



### Inhouse

Sie möchten gleich mehrere Mitarbeiter:innen schulen und dabei an Ihren spezifischen unternehmenseigenen Prozessen ansetzen? Dann sind unsere Inhouse-Schulungen genau das Richtige für Sie! Teilen Sie uns einfach Ihren konkreten Weiterbildungsbedarf mit oder wählen Sie aus unserem Programm ein thematisch passendes Seminar.

Unsere Expert:innen gestalten mit Ihnen gemeinsam die Schulungsinhalte und das Format – individuell ausgerichtet an den Bedürfnissen Ihres Teams und Ihres Unternehmens.

Wir beraten Sie gerne: [inhouse@akademie-fresenius.de](mailto:inhouse@akademie-fresenius.de)

# Inhaltsverzeichnis

Mit einem Klick  
auf Ihr Wunsch-  
thema gelangen  
Sie direkt auf die  
richtige Seite!

## Standards & Audits

Fit fürs HACCP-Team	4	IFS Broker Version 3.2	10
HACCP Basis-Schulung	5	IFS Logistics Version 3	11
HACCP für Fortgeschrittene	6	FSSC 22000 Version 7	12
Interne Audits für Einsteiger	7	QMB zwischen Führung und Team: Wie gelingt der Spagat?	13
Praxistraining für erfahrene Auditoren	8		
IFS Food Version 8	9		

## Qualität & Sicherheit

Food Safety Culture Basics	14	Listerienmanagement	26
Food Safety Culture Advanced	15	Hygienemanagement	27
Lieferantenmanagement	16	Probenmanagement in der Qualitätssicherung	28
Food Fraud	17	Rückstände und Kontaminanten beherrschen	29
Food Defense	18	PFAS, Mineralöle & BPA: Schadstoffe in Lebensmitteln	30
Verifizieren und validieren leicht gemacht!	19	Konformität von Bedarfsgegenständen	31
Reklamationsmanagement	20	Sensorik in der Qualitätssicherung und im Innovationsprozess	32
Update Allergenkontamination	21	Lebensmittelkrise abwenden	33
Fremdkörpermanagement	22		
Schädlingsbekämpfung Basiswissen	23		
Schädlingsbekämpfung Expertenwissen	24		
Praxiswissen Mikrobiologie für die Lebensmittelindustrie	25		

## Recht & Kennzeichnung

Lebensmittelrecht kompakt	34	Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten	39
Update Lebensmittelrecht	35	Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel	40
Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung	36	Botanicals rechtssicher in Verkehr bringen und vermarkten	41
Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln	37	Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit	42
Veggie & Vegan: Rechtssicher kennzeichnen, erfolgreich vermarkten!	38		

## Verpackung & Nachhaltigkeit

Lebensmittelverpackung – sicher durch das nächste Audit!	43	NIAS – Umsetzung der EU-Verordnung 2025/351 in der Praxis	46
Die PPWR erfolgreich umsetzen	44	Lebensmittelverpackung weltweit – Recht und Analytik	47
Recyclingfähigkeit und PPWR	45		

## Digitalisierung & Prozesse

Effizient dokumentieren im QM-Alltag – schlank, smart, KI-gestützt	48		
---	----	--	--

**Austauschen, Vernetzen, Weiterdenken – Hier finden Sie unsere kommenden Tagungen**

**49**



Alle aktuellen Termine finden Sie immer auf unserer Webseite

**Klicken Sie hier**

# Die Sommer-Akademie Fit fürs HACCP-Team – HACCP-Basics & interne Audits kompakt

1. - 2. Juli 2026  
in Bochum

Nr. 4000



## Unser Extra für Sie:

Im Rahmen der Sommer-Akademie laden wir Sie herzlich zu einem gemeinsamen Abendessen in Bochum ein. Lassen Sie sich überraschen!

## Grundlagenwissen praxisnah aufbereitet

Ein wirkungsvolles HACCP-System und professionelle interne Audits sind die Basis für ein robustes Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagement. In zwei intensiven Tagen erwerben Sie das entscheidende Grundlagenwissen, um Ihr HACCP-System sicher aufzubauen, rechtliche und gängige Standard-Anforderungen zu verstehen und eine fundierte Gefahrenanalyse durchzuführen. Anschließend lernen Sie die zentralen Methoden kennen, mit denen Sie interne Audits planen, durchführen und bewerten – und

damit die Wirksamkeit Ihres gesamten Managementsystems nachhaltig stärken.

## 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.

### Seminartag 1

1. Juli 2026  
08:30 – 16:30 Uhr

## HACCP Basis-Schulung

Begrüßung & Vorstellung

### Lebensmittelsicherheit aktuell und regulatorisch

- Rechtliche Grundlagen der EU-Basis- und Hygieneverordnungen
- Einführung in den Codex Alimentarius und EU-Leitfaden (2022/C 355/01)
- Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheitskultur

**Präventivprogramme** im Lebensmittelbetrieb

**12 Stufen einer HACCP-Analyse** gemäß Codex Alimentarius

**Umsetzung in die Praxis**

- Workshop I: Produktbeschreibung
- Übung: Gefahrenanalyse

### Gefahrenanalyse und Bewertung

- Werkzeuge für Analyse und Bewertung
- Entscheidungsbaum
- Festlegung und Monitoring von CCPs

**oPRPs / CPs und Unterscheidung zu CCPs**

### Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion

### Seminartag 2

2. Juli 2026  
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 II: Bewertung verschiedener Auditsituationen

Zusammenfassung & Diskussion

Gemeinsames Abendessen

Buchen Sie die Sommer-Akademie  
zum Preis von

€ 1.195,- zzgl. MwSt.



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# HACCP Basis-Schulung

für die Mitglieder Ihres HACCP-Teams

22. September 2026 | Online Nr. 4034

24. November 2026 | Online Nr. 4037

## 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 Laufe des Seminartages helfen Ihnen, das Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ meistern Sie den Aufbau eines HACCP-Systems.
- ✓ können Sie eine fundierte Gefahrenanalyse durchführen.
- ✓ verstehen Sie die wesentlichen EU-Hygieneverordnungen sowie die Relevanz des Codex Alimentarius für die betriebliche Praxis.

## 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.

## Veranstaltungspreis

€ 595,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung &amp; Vorstellung

### Lebensmittelsicherheit aktuell und regulatorisch

- Rechtliche Grundlagen der EU-Basis- und Hygieneverordnungen
- Einführung in den Codex Alimentarius und EU-Leitfaden (2022/C 355/01)
- Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheitskultur

### Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb

- Voraussetzungen für ein gut funktionierendes HACCP-System

### 12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

### Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Produktbeschreibung
- Übung: Gefahrenanalyse

### Gefahrenanalyse und Risikobewertung

- Werkzeuge für Analyse und Bewertung
- Entscheidungsbaum
- Festlegung und Monitoring von CCPs

### oPRPs / CPs und Unterscheidung zu CCPs

- Definitionen
- Vergleich in den gängigen Lebensmittelstandards und im EU-Leitfaden

### Fallbeispiele

Zusammenfassung &amp; Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier [← zurück zur Übersicht](#)

# HACCP für Fortgeschrittene

Ausgewählte QS-Themen im Fokus

29. September 2026 | Online Nr. 4045

1. Dezember 2026 | Online Nr. 4047

## Sie kennen die Grundlagen – jetzt geht es in die Praxis

Wer in HACCP und Qualitätssicherung bereits routiniert arbeitet, merkt schnell, dass die wirklichen Herausforderungen nicht in den Basics liegen, sondern im Berufsalltag – dort, wo Theorie und Praxis nicht immer deckungsgleich sind.

In diesem Seminar gehen Sie Schwerpunktthemen des HACCP und der Lebensmittelsicherheit an. Lernen Sie, die Spielräume des EU-HACCP-Leitfadens (2022/C355/01) gezielt für Ihre betriebliche Praxis zu nutzen, gewinnen Sie Sicherheit in der Validierung Ihres HACCP sowie der strukturierten Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette und erweitern Sie Ihre Fachkompetenz in zentralen Themen wie Allergenmanagement, Probenahmestrategien und der professionellen Bewertung von Lieferanten und Dienstleistern – für mehr Sicherheit in der täglichen Praxis.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ setzen Sie aktuelles Wissen zu QS- und HACCP-Schwerpunkten wirksam ein und verbessern damit Ihre betrieblichen Abläufe nachhaltig.
- ✓ wissen Sie, welche Risiken entlang der Wertschöpfungskette und bei Lieferantenbeurteilungen bestehen und wie sie minimiert werden können.
- ✓ können Sie Qualitätsaudits vorbereiten und durchführen.

## 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

€ 595,00 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

### Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Validierung HACCP

### Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette

- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

### Beurteilung von Lieferanten und Dienstleistern

- Was leisten Lieferantenaudits?
- Fallgruben bei internationalen Audits

### Probenahme

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

### Allergenmanagement

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Berechnung von Allergenspuren
- Analytische Kontrollen

### Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Korrekte Deklaration von Allergenspuren

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Interne Audits für Einsteiger

23. September 2026 | Online Nr. 4035

25. November 2026 | Online Nr. 4038

## 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. Dieses Seminar vermittelt Ihnen 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 Semintages helfen Ihnen, das Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Anforderungen des IFS und des BRCGS an interne Audits und Assessments.
- ✓ können Sie Qualitätsaudits vorbereiten und durchführen.
- ✓ meistern Sie die verschiedenen Auditsituationen.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Für Mitarbeitende aus QM, QS und angrenzenden Bereichen sowie angehende Auditor:innen und Auditbeteiligte, die das nötige Handwerkszeug für interne Audits erlernen oder ihr vorhandenes Wissen auffrischen möchten.

## 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

€ 595,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Semintag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung &amp; 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 &amp; Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier [← zurück zur Übersicht](#)

# Praxistraining für erfahrene Auditoren

27. Oktober 2026 | Online Nr. 4036

## Die nächste Stufe Ihrer Auditpraxis

Sie haben schon mehrere Audits begleitet oder selbst durchgeführt und kennen die Abläufe, die Normen, die Formulare. Und trotzdem gibt es diese Momente: eine überraschende Antwort, ein angespanntes Schweigen, eine hitzige Diskussion, eine Entscheidung unter Zeitdruck – und plötzlich fühlt sich das vertraute Auditgelände unsicher an.

Dieses Praxistraining richtet sich an Auditor:innen, die das Grundhandwerk beherrschen und ihr Audit von vornherein auf Erfolgskurs bringen wollen: Lernen Sie Auditprogramme risikoorientiert zu gestalten, Ihr Audit-Team zu führen und zu beurteilen sowie die Auditnachbereitung mit normkonformen, klaren und belastbaren Berichten professionell umzusetzen. In realitätsnahen Szenarien aus dem QM-Alltag trainieren Sie, Gespräche souverän zu steuern, kritische Fragen sicher zu beantworten und Konflikte früh zu entschärfen. Gleichzeitig entwickeln Sie ein sicheres Gespür dafür, wann sich Einspruch wirklich lohnt – als Auditor ebenso wie als Auditierter.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ steuern Sie Auditprozess und Kommunikation souverän von Anfang bis Ende.
- ✓ formulieren Sie Abweichungen und Entscheidungen im Auditbericht klar, nachvollziehbar und normkonform.
- ✓ gehen Sie sicher mit verschiedenen Persönlichkeitstypen um und entschärfen schwierige Kommunikationssituationen gezielt.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Für erfahrene Auditor:innen, Auditteamleitende sowie QM-/QS-Fach- und Führungskräfte, die ihre Auditpraxis professionalisieren, in herausfordernden Situationen sicher agieren und ihre Rolle im Auditprozess stärken möchten.

## 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

€ 745,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Einstieg: ISO 19011 – eine kurze Auffrischung

- Zentrale Inhalte & interaktive Impulsabfrage

### Das Auditprogramm wirkungsvoll gestalten

- Rollen & Verantwortlichkeiten eindeutig klären
- Risikoorientiert planen und Chancen gezielt nutzen
- **Praxisübung:** Live-Erstellung eines Auditprogramms

### Die Rolle des Auditteamleiters

- Aufgaben des Auditteamleiters – fachlich und sozial
- Leiten & Lenken von Auditoren in Ausbildung
- **Praxisübung:** Umgang mit verschiedenen Persönlichkeitstypen

### Auditorenkompetenzen bewerten

- Chancen & Risiken transparenter Bewertungsmodelle
- Methoden und Werkzeuge zur systematischen Auditorenbeurteilung

### Strukturierte Auditdurchführung in der Praxis

- Auditflow von Eröffnung bis Ende: sicher starten, präzise auditieren, souverän abschließen
- Kommunikation & Gesprächsführung als Schlüsselkompetenz
- **Praxisübung:** Stärkung der Gesprächsführung

### Konfliktmanagement im Audit

- Eskalationen vermeiden: als Auditor und Auditierter sicher reagieren
- Bewertung realistisch einschätzen: wann lohnt sich Einspruch?

### Auditnachbereitung: Entscheidungsfindung & Bericht

- Auditberichte erstellen: normkonform, klar & belastbar
- Abweichungen verständlich formulieren & Entscheidungen sicher treffen
- **Praxisübung:** Abweichungen formulieren

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

# IFS Food Version 8

Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen!

11. Juni 2026 | Online Nr. 3813

18. November 2026 | Online Nr. 4100

## Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen!

Der IFS Food Version 8 stellt Unternehmen weiterhin vor anspruchsvolle Anforderungen – von KO-Punkten über das Bewertungssystem bis hin zu Lebensmittelsicherheitskultur, operativen Prozessen und sicherer Systemführung. Die tägliche Praxis zeigt, dass die konsequente Umsetzung und Dokumentation deutlich komplexer sind als erwartet und im Arbeitsalltag immer wieder Detailfragen offenbleiben, die im Audit zu Unsicherheiten führen.

Ob Sie neu im IFS Food arbeiten, eine Auffrischung zur Version 8 benötigen oder Ihre nächsten Audits gezielt vorbereiten möchten: Unser Seminar zeigt Ihnen, wie Sie Anforderungen effizient umsetzen, Risiken frühzeitig erkennen und Ihr Managementsystem auditstabil aufstellen – damit gut vorbereitet und souverän durch Ihre kommende IFS Food-Zertifizierung gehen.

### Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die zentralen Anforderungen der IFS Food Version 8 und wissen, worauf Auditor:innen besonders achten.
- ✓ setzen Sie notwendige Maßnahmen sicher um und reduzieren operative sowie organisatorische Risiken frühzeitig.
- ✓ minimieren Sie (Audit-)Abweichungen und stärken die Stabilität und Verlässlichkeit Ihres Managementsystems.

### Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QM, QS sowie Mitarbeitende aus produktionstechnischen und beschaffungsrelevanten Bereichen, die ein IFS Food konformes Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem aufbauen oder betreuen sollen. Zudem alle, die mit der (Re-)Zertifizierung sowie Durchführung interner Audits für Managementsysteme beauftragt sind.

### Mit der Expertise von:

**Christel Wieck** ist unabhängige Beraterin für Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement mit über 30 Jahren Erfahrung in der nationalen und internationalen Lebensmittelindustrie. Sie lehrt Lebensmittelsicherheit an der Hochschule Geisenheim und trainiert Auditor:innen für die IFS Management GmbH. Mit langjähriger Praxis in IFS- und BRC-Audits sowie umfassender Expertise in HACCP, GMP und Prozessoptimierung verfügt sie über ein breites, praxisorientiertes Fachspektrum.

### Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



### Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

#### Überblick IFS Food und wichtigste Anforderungen der Version 8

- Aufbau, Neuerungen und Zertifizierungsprozess
- Das Bewertungssystem verständlich erklärt (A -D, Major, KO, NA)

#### KO-Anforderungen Version 7 zu Version 8 im Fokus

#### Die Anforderungen des IFS Food Version 8 im Detail:

##### Verantwortung der obersten Leitung

- Signifikanz der Lebensmittelsicherheitskultur
- Was Auditoren zur Führung, Organisation, Kommunikation und Managementbewertung erwarten

##### Dokumentenmanagement und Hygienekonzept

- Anforderungen an die Dokumentation
- Hygienekonzept mit HACCP-Plan (gemäß Codex Alimentarius)

##### Ressourcenmanagement

- u.A. Personalhygiene & -bereiche sowie Schulungen
- **Praxisübung:** Bewirtschaftung und Hygiene

##### Anforderungen an operative Prozesse

- u.A. Spezifikationen, Produktentwicklung, effektives Hygienemanagement, Ausgelagerte Prozesse, Food Fraud & Food Defense, Transport & Lagerung sowie Rückverfolgbarkeit

##### Analysen, Kontrollen und kontinuierlicher Verbesserungsprozess

- u. A. Interne Audits und Betriebsbegehungen, Validierung & Prozesskontrolle, Reklamationen, Krisenmanagement & Umgang mit Abweichungen
- **Praxisübung:** Aufbau einer Umgebungskontrolle

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 

← zurück zur Übersicht

# IFS Broker Version 3.2

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

30. September 2026 | Online Nr. 4046

## QM-System für Händler von Lebensmitteln nach IFS Broker V 3.2

Broker, Agenten und Importeure gelten in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion als wichtigster Mittler zwischen Produzenten und Einzelhändlern. Es wird von ihnen erwartet, 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. Alles vor dem Hintergrund der gültigen Version 3.2 des Standards, sowie dem EU HACCP-Leitfaden (2022/C355/01).

### 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

€ 745,00 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

← zurück zur Übersicht

10



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier



# IFS Logistics Version 3

## HACCP für Transportdienstleister

### Weitere Termine folgen!

#### 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 und sich über die Neuerungen der Standard Version informieren möchten.

#### Mit der Expertise von:

**Christel Wieck** ist unabhängige Beraterin für Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement mit über 30 Jahren Erfahrung in der nationalen und internationalen Lebensmittelindustrie. Sie lehrt Lebensmittelsicherheit an der Hochschule Geisenheim und trainiert Auditor:innen für die IFS Management GmbH. Mit langjähriger Praxis in IFS- und BRC-Audits sowie umfassender Expertise in HACCP, GMP und Prozessoptimierung verfügt sie über ein breites, praxisorientiertes Fachspektrum.

#### Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



#### Ihr Seminartag

Begrüßung & Vorstellung

##### Überblick über IFS Logistics

- Gesetzliche Anforderungen
- Neue Zertifizierungsregeln
- Aufbau der **Standard Version 3**

##### Neuerungen der Version 3 und praktische Lösungen Teil I

- Unternehmensverantwortung

##### Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Lebensmittelsicherheitskultur (Food Safety Culture)

##### Neuerungen der Version 3 und praktische Lösungen Teil II

- Der HACCP-Plan
- Die Basishygiene
- Kundenorientierung und Vertragsprüfung
- Interne Audits und Betriebsbegehungen
- Krisenmanagement
- Mengenkontrolle
- Reinigung und Desinfektion

##### Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Gefahrenanalyse Basishygiene
- Praxishinweise

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

# FSSC 22000 Version 7

4. August 2026 | Online Nr. 4074

18. August 2026 | Online Nr. 4075

## Schritt für Schritt zur Zertifizierung

Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification) bietet Ihnen eine Alternative zu den Standards IFS und BRCGS. Sie ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und somit ein weltweit akzeptierter Nachweis im Handel und in der Lebensmittelindustrie. Mit der erwarteten Veröffentlichung der Version 7 im Mai 2026 stehen wichtige Anpassungen bevor – darunter voraussichtlich eine neue PRP-Struktur auf Basis der ISO 22002-x:2025-Serie, ein stärkerer Fokus auf Nachhaltigkeit und Food Waste, sowie konkretisierte Anforderungen im Hygiene- und Umweltmanagement.

In unserem Online-Seminar erfahren Sie alle finalen Änderungen übersichtlich, verständlich und praxisnah erklärt. Unsere erfahrene Expertin führt Sie Schritt für Schritt durch die neuen Anforderungen und zeigt Ihnen, wie Sie Ihr Managementsystem gezielt anpassen, Risiken reduzieren sowie kommende Audits souverän meistern. So gehen Sie bestens vorbereitet und mit dem nötigen Vertrauen in die nächste Zertifizierungsrunde!

## Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie den Aufbau des FSSC-Standards und die Herausforderungen der Version 7.
- ✓ 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. Zusätzlich Mitarbeitende aus Unternehmen, die eine FSSC 22000-Zertifizierung anstreben und aktiv mitgestalten möchten.

## Mit der Expertise von:

**Rosi Eder-Wörthmann** ist Lebensmitteltechnologin und war lange verantwortlich als QMB und Lieferantenmanagerin für internationale Lebensmittelunternehmen. Als Expertin unter Anderem für Hygienemanagement implementiert sie erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte in Lebensmittel- und Zulieferbetrieben und arbeitet zudem als QM Managerin sowie als Auditorin für IFS Food und Trainerin für IFS, BRC, FSSC 22000.

## Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Inhalte und Aufbau der gültigen Version

#### 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](#)

# QMB zwischen Führung und Team: Wie gelingt der Spagat?

1./8./15. Oktober 2026 | Online Nr. 4071

## Stärken Sie Ihre Führungskompetenz und persönliche Stabilität – für nachhaltigen Erfolg im Qualitätsmanagement.

Dieses speziell für Führungskräfte im Qualitätsmanagement entwickelte Seminar unterstützt Sie dabei, Ihre innere Stärke zu entfalten, Ihre Führungsexpertise zu erweitern und Ihre persönlichen Ressourcen gezielt weiterzuentwickeln. Durch praxisnahe Workshops und intensive Übungsphasen gewinnen Sie neue Perspektiven und Werkzeuge, um auch in herausfordernden Situationen souverän, klar und lösungsorientiert zu handeln.

## Drei Termine – drei Schwerpunkte für Ihre Weiterentwicklung

Das Seminar besteht aus drei aufeinander aufbauenden Modulen, die jeweils einen eigenen thematischen Fokus setzen.

### 1. Oktober 2026

Modul 1: Innere Stärke

### 8. Oktober 2026

Modul 2: Führung, Kommunikation, Konflikte und Team

### 15. Oktober 2026

Modul 3: Eigene Ressourcen, Arbeitsorganisation und Entscheidungen

## Mit der Expertise von:

**Minka Schleifenbaum** ist staatliche geprüfte Lebensmittelchemikerin, Business und Personal Coach, registrierte IFS Beraterin und Inhaberin der Schleifenbaum Consulting.

## Veranstaltungspreis:

1.395,-€ zzgl MwSt.



## Donnerstag, 1. Oktober 2026 | 9:00 – 13:00 Uhr

### Modul 1: Innere Stärke

**Stressbewältigung und persönliche Stabilität durch innere Klarheit und Haltung, Sinn und Werte**

- Systemische Grundhaltungen, Wertearbeit, Wahrnehmung und Systembewusstsein, Ressourcen- und Lösungsorientierung, innere Klarheit und Entscheidungsfindung
- Mit Übungen und Workshops zu Haltung, Lösungsorientierung, Wertearbeit, Das innere Team (nach F. Schulz von Thun)

## Donnerstag, 8. Oktober 2026 | 9:00 – 13:00 Uhr

### Modul 2: Führung, Kommunikation, Konflikte und Team

**Gut und klar kommunizieren, führen und den Teamerfolg steigern**

- Wahrnehmung der Führungsrolle, Kommunikation, Fehlerkultur, Feedbackgespräch, Umgang mit Konflikten und Konflikte verstehen, Teamaufbau
- Mit Übungen und Workshops zu Rollenklarheit, Kommunikation, Feedbackgespräch, Konfliktklärung, Elementen eines Teams

## Donnerstag, 15. Oktober 2026 | 9:00 – 13:00 Uhr

### Modul 3: Eigene Ressourcen, Arbeitsorganisation und Entscheidungen

**Die eigenen Ressourcen und Fähigkeiten kennen und effizient einsetzen**

- Umgang mit Veränderungen, eigene Ressourcen und Fähigkeiten mobilisieren und entwickeln, Zeitmanagement und Organisation, Entscheidungen treffen, Umgang mit Unsicherheiten
- Mit Übungen und Workshops zu eigenen Ressourcen und Fähigkeiten: Stärken und Kompetenzen entdecken und kennen, Zielformulierung, Entscheidungen treffen



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

[← zurück zur Übersicht](#)

13

# Food Safety Culture Basics

Einstieg in die Kulturentwicklung

13. Oktober 2026 | Online Nr. 4064

## Gesetzgeber und Lebensmittel-sicherheitsstandards fordern eine Food Safety Culture – aber wie?

Lebensmittelproduzenten stehen vor der Aufgabe, eine gelebte Kultur der Lebensmittelsicherheit zu etablieren. Doch was genau ist damit gemeint? Welche Anforderungen stellen Gesetzgeber und Standards wie IFS, BRCGS und FSSC? Und wie wird aus abstrakter Theorie gelebte Praxis?

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie den abstrakten Begriff der Lebensmittelsicherheitskultur mit Leben füllen – direkt in Ihrem betrieblichen Alltag umsetzbar und verständlich für ihre Mitarbeitenden. Lernen Sie, wie Sie erste Maßnahmen planen, Beteiligte und Führungskräfte gezielt einbinden und eine nachhaltige Kultur schaffen, die die Lebensmittelsicherheit und Ihr QM-System positiv beeinflusst, sowie im Sinne der Standards umgesetzt ist.

### Nach diesem Seminar...

- ✓ verstehen Sie die Anforderungen von IFS, BRCGS und FSSC an eine Food Safety Culture (FSC).
- ✓ wissen Sie, wie Sie eine FSC systematisch in Ihrem Betrieb einführen und für Mitarbeitende verständlich gestalten.
- ✓ reagieren Sie souverän auf typische Herausforderungen und leiten gezielt Verbesserungsmaßnahmen ab.

### 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.

### 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

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Begriffsbestimmung Lebensmittelsicherheitskultur

- Kulturbegriff und Unternehmenskultur
- Definition und Merkmale einer LMSK

### Gesetzliche und andere Anforderungen

- Wer fordert Lebensmittelkultur und wie?

### Innerbetriebliche Voraussetzungen schaffen

- Rolle und Reflexion von Werten und ihre Bedeutung für die LMSK
- Sensibilisierung von Beteiligten, Managementverantwortung und Vorbildfunktion

### LMSK in der Praxis und Auditvorbereitung

- Wie startet man mit LSMK im Unternehmen?
- Methodik, Kommunikation und Beteiligte

### Planung und Durchführung erster Maßnahmen für die gelebte LMSK

- Einstiegsszenarien und typische Herausforderungen
- Dokumentation, langfristige Ziele und Erfolgskontrolle

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Food Safety Culture Advanced

Vom Konzept zur gelebten Praxis

18. Juni 2026 | Online Nr. 4043

14. Oktober 2026 | Online Nr. 4065

1. Dezember 2026 | Online Nr. 4094

## Food Safety Culture weiterentwickeln – mit System und Wirkung

Die Food Safety Culture ist im Betrieb eingeführt – die ersten Hürden genommen. Doch im Arbeitsalltag offenbaren sich Schwierigkeiten: Hygieneregeln werden nicht konsequent umgesetzt, kritische Rückmeldungen von Mitarbeitenden bleiben aus, Maßnahmen stoßen auf Widerstand. Die Kultur ist vorhanden, entfaltet aber noch nicht die gewünschte Wirkung auf Verhalten und Produktqualität. Zusätzlich stellt die Messbarkeit kultureller Entwicklungen und die standard-konforme Dokumentation eine Herausforderung dar.

In diesem Seminar erfahren Sie, wie Sie Ihre FSC gezielt analysieren, wirksam steuern und nachhaltig im Unternehmen verankern. Mit praxisbewährten Methoden machen Sie kulturelle Prozesse sichtbar, fördern Beteiligung und begegnen typischen Stolpersteinen im Wandel souverän.

### Nach diesem Seminar...

- ✓ bewerten Sie den Status Ihrer FSC mit praxistauglichen Methoden zur Standortbestimmung und Schwachstellenanalyse.
- ✓ planen Sie fortschrittsorientierte Maßnahmen und reagieren souverän auf typische Stolpersteine im Kulturwandel.
- ✓ definieren Sie geeignete KPIs und dokumentieren kulturelle Entwicklungen für Audits nachvollziehbar.

### Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, die damit beauftragt sind, die Lebensmittelsicherheitskultur im Unternehmen zu optimieren und weiterzuentwickeln sowie zu dokumentieren.

### 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

€ 545,00 zzgl. MwSt.



### Ihr Seminartag | 08:30 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Den **betrieblichen Stand** der FSC **ermitteln**

- Methoden zur Standortbestimmung
- Schwachstellen erkennen und richtig einordnen

KPI – **Kultur messbar machen**

- Welche Kennzahlen sind sinnvoll und messbar?
- Grenzen und Chancen von KPI in kulturellen Prozessen

Planung von abteilungsbezogenen **Maßnahmen und Zieldefinition**

- Kulturentwicklung als Querschnittsaufgabe:  
Wer ist wofür verantwortlich?
- SMARTe Zieldefinition und Fortschrittskontrolle

Mitarbeitermotivation und -beteiligung

- Wie entsteht echte **Beteiligung und Motivation**?
- Motivation erhalten – auch bei Routine, Widerstand oder Gleichgültigkeit

**Change Management** – warum es manchmal hakt

- Typische Stolpersteine im Kulturwandel erkennen
- Strategien für nachhaltige Veränderung

Der Weg ist das Ziel – FSC als **kontinuierlicher**

**Verbesserungsprozess**

- Vom Projekt zur Haltung: Wie bleibt FSC lebendig?
- Feedback- und Reflexionsschleifen etablieren und nutzen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Lieferantenmanagement

7. Oktober 2026 | Online Nr. 4063

## Lieferantenbewertungen und -audits: Strukturiert, digital, nachhaltig

Ein starkes Lieferantenmanagement entscheidet über Qualität, Produktsicherheit und Wettbewerbsfähigkeit. Dieses Basis-Seminar zeigt Ihnen, wie Sie mit klaren Strukturen, digitalen Hilfsmitteln und praxiserprobten Methoden Ihr Lieferantenmanagement erfolgreich aufbauen oder weiterentwickeln. Lernen Sie, die Anforderungen relevanter Standards und gesetzlicher Vorgaben sicher zu erfüllen – und Ihre Prozesse gleichzeitig einfacher, transparenter und nachhaltiger zu gestalten.

### Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Grundlagen eines effektiven Lieferantenmanagements.
- ✓ können Sie Ihre Lieferanten strukturiert, nachhaltig und risikobasiert bewerten.
- ✓ besitzen Sie das Handwerkszeug für die strategische Auswahl geeigneter Lieferanten.

### 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 – oder mehr Sicherheit in Audits und Bewertungen gewinnen 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

€ 845,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

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

### Spezifikationen und Konformitäten

- Was gehört in eine Spezifikation?
- Verpackungen: Konformitätserklärungen und Migrationen, Checkliste für PPWR

### Lieferantenauswahl und -qualifikation

- Lieferanten auswählen
- Flexibler Lieferantenfreigabeprozess

### Lieferantenbeurteilung

- Klassifizierung Ihrer Lieferanten
- Bewertung für Produktsicherheit und Nachhaltigkeit

### Internationale & virtuelle Audits: Besonderheiten

### Entwicklung einer „Lieferanten-Checkliste“

### Digitalisierung von Audits und Bewertungen

### Praxis-Tipps zum Lieferanten Audit

Zusammenfassung und Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

16

# Food Fraud

## Risikoanalyse und Präventivmaßnahmen

10. November 2026 | Online Nr. 4092

Programm-  
Update folgt!

### 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 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:

**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

€ 845,00 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



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Food Defense

Informieren Sie sich dazu [topaktuell hier](#) auf unserer Webseite.

## 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 notwendigen 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:

Weitere Infos folgen!

## Veranstaltungspreis

€ 845,00 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



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

# Verifizieren und validieren leicht gemacht!

Fehlerquellen erkennen, vermeiden und Risiken reduzieren

10. September 2026 | Online Nr. 4097

## 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!

Reichen Sie Ihre Fragen oder Praxisbeispiele gerne vorab bei uns ein!

## 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

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Verifizierung vs. Validierung

- Begriffserklärung und Gegenüberstellung
- Normative Anforderungen der GFSI-Standards (IFS, BRCC, 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
- Exkurs Verifizierung/Validierung HACCP nach IFS Food V8

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

# Reklamationsmanagement

Proaktiv, systematisch, auditfest

25. November 2026 | Online Nr. 4093

## Reklamationen sind Ihr Frühwarnsystem!

Nutzen Sie Hinweise und Kritik von Verbrauchern und Handel zu Ihrem Vorteil:

Reklamationsmanagement beginnt nicht erst beim formalen Beschwerdefall. Kritische Anfragen, Auffälligkeiten und Rückmeldungen aus Handel und von Verbraucher:innen liefern wertvolle Hinweise auf mögliche systemische Schwachstellen. Richtig ausgewertet, werden Reklamationen zu einem zentralen Instrument der Prävention und kontinuierlichen Verbesserung.

In diesem Seminar lernen Sie, Reklamationen systematisch, strukturiert und auditfest zu erfassen, auszuwerten und für fundierte Entscheidungen zu nutzen.

Außerdem erfahren Sie, wie moderne digitale Tools und die Anwendung von KI Sie bei Analysen und Routineaufgaben unterstützen können.

## Nach diesem Seminar

- ✓ können Sie mit Reklamationen souverän umgehen.
- ✓ verfügen Sie über strukturierte Werkzeuge zum Aufbau eines effektiven und präventiven Reklamationsmanagements.
- ✓ können Sie die aktuellen 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

€ 845,00 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

### Modernes Reklamationsmanagement

- Aufbau eines effektiven Systems
- Einordnung von Rückmeldungen
- Auswertung & Maßnahmenableitung
- Reklamationen digital managen – übersichtlich, skalierbar und auditfest

### Vom Reklamationsfall zur Krise

- Grundzüge der Vorbereitung, des richtigen Handelns und der Nachbereitung

### Validierung und Pflege des Systems

### Automatisieren, analysieren, vorbeugen:

#### KI im Reklamationsprozess

- Trenderkennung zur Reklamationsverhinderung

### Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Einordnung von Kundenrückmeldungen und Erarbeitung von Maßnahmen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Update Allergenkontamination

8. Oktober 2026 | Online Nr. 4053

## 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 Analyseverfahren 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

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Allergen-Grenzwerte – Am Puls der Zeit

- Durch die neuen Beurteilungswerten in Deutschland, scheint es weniger Allergen-Vorfälle zu geben
- Entscheidende Updates aus NL und CZ
- Spanien hat bereits das zweite EU-TRIS Verfahren für die Lebensmittel Deklarationen gestartet, das noch mehr fordert als das Gesetz aus NL? Was kommt da auf uns zu?
- Die EU-Kommission hat endlich den eiligen Handlungsbedarf bei der Spuren-Deklaration gesehen und eine Arbeitsgruppe gegründet. Was könnte das Beratungsergebnis sein?

### Status Analytik

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

### Update aktuelle Kontaminationen

- Allergen-Vorfälle der letzten 1,5 Jahre
- Tools für die qualifizierte, quantitative Berechnung von Allergenspuren

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 

← zurück zur Übersicht

21

# Fremdkörpermanagement

21. Mai 2026 | Online Nr. 3828

8. Dezember 2026 | Online Nr. 4096

## 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

€ 845,00 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 und Fremdkörperquellen

### Gefahreinstufung und Risikoeinschätzung

### Präventive Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung

- u.a. Produktionsumgebung, Ausrüstungsmanagement und Personalschulung

### Methoden der Fremdkörpererkennung und rechtzeitigen Ausschleusung

- Detektionsmöglichkeiten und Fehler beim Umgang mit detektieren Produkten
- Festlegung von Grenzwerten, Verifizierung, Validierung

**Fremdkörperreklamationen** anhand von Fallbeispielen

**Internes Reklamationsmanagement** und Rechtliches

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

# Schädlingsbekämpfung

## Basiswissen

12. November 2026 | Online Nr. 4068

### Früh erkennen, aktiv vorbeugen, effektiv bekämpfen

Die Basis auf den Punkt gebracht: Im Lebensmittelbetrieb ist ein wirksames Schädlingskontrollsystem Pflicht – ob intern oder in der Zusammenarbeit mit Ihrem externen Dienstleister. Dieses Online-Seminar vermittelt Ihnen kompakt und interaktiv die Grundlagen der integrierten Schädlingsbekämpfung – von rechtlichen Vorgaben über die wichtigsten Schädlinge bis zu Standards wie IFS & Co. Erhalten Sie praktische Tipps für Ihre Auditvorbereitung, lernen Sie typische Stolpersteine kennen und entwickeln Sie praxisnahe Lösungen! Profitieren Sie von kompaktem Grundwissen, anschaulichen Beispielen und lebendigem Austausch – stärken Sie Ihre Rolle als Schädlingsbeauftragter und sorgen Sie für Sicherheit im Audit!

### Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Rechtslage, Normen und Anforderungen diverser Standards
- ✓ verstehen Sie Ihre Rolle als „Schädlingsbeauftragter“ und können diese ausfüllen
- ✓ wissen Sie, wie Ihnen die integrierte Schädlingsbekämpfung gelingt

### Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus QS/QM sowie Verantwortliche für Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb, die sich mit den Grundlagen der integrierten Schädlingsbekämpfung vertraut machen wollen.

### Mit der Expertise von:

**Steffen Gerhard** ist seit vielen Jahren als Auditor, Sachverständiger, Berater und Trainer im Bereich der Schädlingsbekämpfung tätig. Dabei schöpft er nicht nur aus über 15 Jahren Erfahrung in der professionellen Schädlingsbekämpfung, sondern ebenso aus seiner technischen Ausbildung und einem Jahrzehnt Berufserfahrung als QM-/QS-Mitarbeiter in der Lebensmittelindustrie. Darüber hinaus ist er Zertifizierungsauditor in der Lebensmittelindustrie (ISO 22000 und HACCP).

### Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



### Ihr Seminartag | 09:00 – 14:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

#### Integrierte Schädlingsbekämpfung – Was ist das?

#### Rechtlicher Rahmen der Schädlingsbekämpfung

- z. B. Gefahrstoffverordnung, Biozid-Gesetzgebung

#### Kleine Schädlingskunde

- Einführung in Biologie und Schadwirkung der wichtigsten Schädlinge

#### Anforderungen der Standards und Ihre Audit-„Stolpersteine“

- Was fordern die gängigen Food Standards IFS & Co.?
- Ein Ausblick auf Gefahren- und Trendanalysen

#### Ihre Rolle als „Schädlingsbeauftragter“

- Welchen Aufgaben muss ich mich stellen?

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 

← zurück zur Übersicht

# Schädlingsbekämpfung Expertenwissen

26. November 2026 | Online Nr. 4069

## Best Practices für Profis: Chancen, Risiken und praxisnahe Optimierung

Schädlingsmanagement wird zunehmend komplexer, kostenintensiver und verlangt nach neuen Lösungsansätzen. Insbesondere da bewährte Methoden aus Gründen der ökologischen Nachhaltigkeit nicht mehr zukunftsfähig sind. Lebensmittelproduzenten sind deshalb gefordert umzudenken und bestehende Konzepte zu hinterfragen. Künftig werden zunehmend dynamische und hybride Ansätze in den Mittelpunkt der Schädlingsprävention rücken. Für faktenbasierte Entscheidungen im Rahmen eines integrierten Präventions- und Bekämpfungskonzeptes werden Interne Audits, Risikobewertungen und Trendanalysen immer wichtiger.

### Nach diesem Seminar...

- ✔ bringen Sie Ihr Präventionskonzept praxisnah auf ein höheres Niveau.
- ✔ können Sie durch Trend- und Gefahrenanalysen die Wirksamkeit Ihrer Maßnahmen transparent und messbar gestalten.
- ✔ sind Sie in der Lage Ihre internen Audits zu optimieren.

### Für wen ist dieses Seminar wichtig?

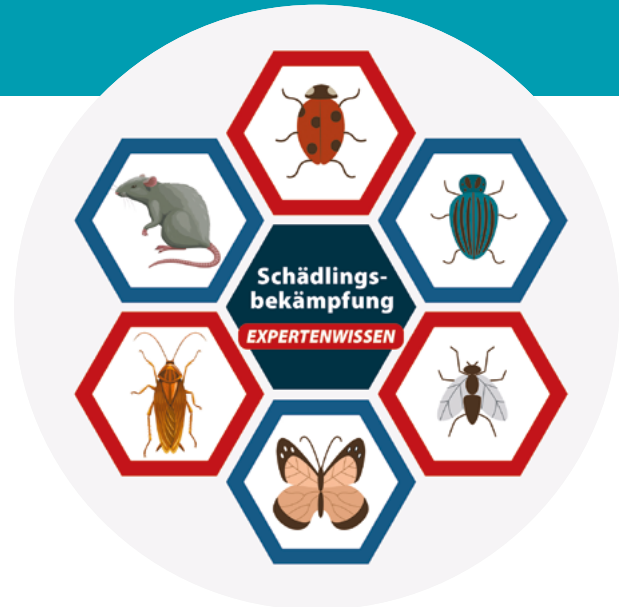
Mitarbeitende aus QS, QM, sowie andere Personen, die für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben verantwortlich und mit den Grundlagen vertraut sind.

### Mit der Expertise von:

**Steffen Gerhard** ist seit vielen Jahren als Auditor, Sachverständiger, Berater und Trainer im Bereich der Schädlingsbekämpfung tätig. Dabei schöpft er nicht nur aus über 15 Jahren Erfahrung in der professionellen Schädlingsbekämpfung, sondern ebenso aus seiner technischen Ausbildung und einem Jahrzehnt Berufserfahrung als QM-/QS-Mitarbeiter in der Lebensmittelindustrie. Darüber hinaus ist er Zertifizierungsauditor in der Lebensmittelindustrie (ISO 22000 und HACCP).

### Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 15:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Was gibt's Neues in der Schädlingsbekämpfung?

- Wichtige Änderungen aus der Welt der Schädlingsbekämpfung
- Neue Anforderungen und veränderte Regularien

### Gefahrenanalysen erstellen

- Umsetzung in die Praxis: Herangehensweisen & Fallbeispiele

### Trendanalysen richtig erstellen und interpretieren

- Schwellenwerte sinnvoll festlegen
- Umsetzung in die Praxis: „Papiertiger“ oder „Game Changer“?

### Möglichkeiten für interne Audits

- Die Schädlingsbekämpfung messbar machen
- Erarbeitung möglicher Ansätze für die eigene Durchführung

Zusammenfassung & Diskussion

Ende des Seminars



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 

← zurück zur Übersicht

24

# Praxiswissen Mikrobiologie für die Lebensmittelindustrie

5. August 2026 | Online Nr. 4044

3. Dezember 2026 | Online Nr. 4070

## Mikrobiologische Zusammenhänge verstehen

Mikrobiologische Fragestellungen gehören zum Alltag eines jeden lebensmittelproduzierenden Unternehmens – etwa bei HACCP-Konzepten, Gefahrenanalysen, Probenahmen und der Bewertung von Laborbefunden. Es ergeben sich dabei schnell praxisrelevante Fragen bezüglich relevanter Keime, innerbetrieblicher Kontaminationsquellen und der Wirksamkeit von Hygienemaßnahmen. Fachkräfte sind dabei regelmäßig mit Entscheidungen konfrontiert, die mikrobiologisches Grundverständnis erfordern.

Dieses Seminar schärft Ihr Verständnis für die praxis-relevanten mikrobiologischen Grundlagen, indem Sie die wichtigsten Keime, ihre Eigenschaften und Lebensbedingungen kennenlernen – und verstehen, wie Sie dieses Wissen gezielt in Ihrem Aufgabenfeld rund um Hygiene und HACCP einsetzen können.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ verfügen Sie über ein grundlegendes mikrobiologisches Verständnis der lebensmittelrelevanten Keime und ihrer Eigenschaften.
- ✓ bewerten Sie mikrobiologische Risiken sicher und kennen wirksame Maßnahmen zur Minimierung.
- ✓ nutzen Sie mikrobiologisches Wissen gezielt, um Abläufe und Maßnahmen in HACCP, Hygienemanagement und Probenahme zu optimieren.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelproduktion sowie Mitarbeitende aus QM und QS, die mit Hygienekonzepten und Produktsicherheit beauftragt 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

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Relevante Anforderungen

- Wer fordert was im Kontext der Lebensmittelmikrobiologie?

### Mikroorganismen im Fokus

- Wer verbirgt sich hinter dem Begriff „Keime“?
- Welche Gefahren gehen von Ihnen aus?

### Wachstumsbedingungen verstehen

- Welche Umweltbedingungen fördern das Wachstum von Mikroorganismen?
- Relevante Einflüsse im Kontext von Produktsicherheit und -haltbarkeit

### Vorkommen und Kontaminationsquellen im eigenen Betrieb

- Wo kommen lebensmittelrelevante Keime vor?
- Typische Eintragsquellen entlang der Produktionskette

### Gegenmaßnahmen: Hygiene- und Kontrollstrategien

- Wie lassen sich mikrobielle Risiken minimieren?
- Was kann man tun, um lebensmittelrelevante Keime loszuwerden?

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

[← zurück zur Übersicht](#)

25

# Listerienmanagement

Unternehmensrisiko Listerien sicher beherrschen

15. September 2026 | Online Nr. 4062

## 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 Eintragungsmöglichkeiten 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

€ 845,00 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**

**Möglichkeiten und Grenzen** im Rahmen der VO EG 2073/2005

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Hygienemanagement

Betriebs- und Personalhygiene in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

20. Oktober 2026 | Online Nr. 4107

## 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 sowie 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 Hygienemanagement, 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 verantwortlich als QMB und Lieferantenmanagerin für internationale Lebensmittelunternehmen. Als Expertin unter anderem für Hygienemanagement implementiert sie erfolgreich Lebensmittelsicherheitskonzepte in Lebensmittel- und Zulieferbetrieben und arbeitet zudem als QM Managerin sowie als Auditorin für IFS Food und Trainerin für IFS, BRC, FSSC 22000.

## Veranstaltungspreis

€ 845,00 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 und ISO 22000)

### Kontaminationsarten

### Erkennung kritischer Arbeitsbereiche

### Umsetzung in die Praxis – Eine Kultur für Hygiene schaffen

- Workshop: Wie Sie Mitarbeitende zu **Hygiene und Food Safety Culture** motivieren

### Wirksamkeitskontrolle und Dokumentation

- Verifizierung und Validierung von Hygienemaßnahmen
- Dokumentation

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

27

# Probenmanagement in der Qualitätssicherung

15. Oktober 2026 | Online Nr. 4066

## 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. Richard Röhlig** ist Lebensmitteltechnologie mit über 10 Jahren Praxiserfahrung als Führungsperson in Konzernen und mittelständischen Unternehmen. Er besitzt umfassende Erfahrung in den Bereichen F&E und Qualität, sowie der Leitung funktionsübergreifender Projekte in komplexen Umgebungen. Seine Spezialgebiete umfassen Thermische Prozesstechnik und Aseptische Abfüllverfahren für mikrobiologisch sensitive Produkte. Er berät Unternehmen zu strategischen Innovationsprozessen, Lebensmittelsicherheit und Prozesstechnologie.

## Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 16:30 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



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

# Rückstände und Kontaminanten beherrschen

9. Juni 2026 | Online Nr. 3960

## Maximieren Sie die Sicherheit Ihrer Produkte!

Lernen Sie, wie Sie PFAS, Mineralöle, Bisphenole 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 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 Lebensmittelverpackung 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 staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und 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

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Rückstände und Kontaminanten im Überblick

- Grundbegriffe der Toxikologie
- Ergebnisse verstehen und interpretieren
- Risikobewertung

### PFAS, Glyphosat, Bisphenole, Mineralöle 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



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

29

# PFAS, Mineralöle & BPA: Schadstoffe in Lebensmitteln

16. September 2026 | Online Nr. 4048

## Ihr Rundum-Update zu Schadstoffen

Holen Sie sich Ihr aktuelles Update zu unerwünschten Stoffen in Lebensmitteln! In diesem Online-Seminar erhalten Sie einen umfassenden Überblick zur jeweiligen Regulierung, Bewertung sowie den neuesten Diskussionen und geplanten Entwicklungen – kompakt, praxisnah und auf den Punkt gebracht!

## Nach diesem Seminar...

- ✓ verfügen Sie über umfangreiches Wissen zu Definition, Historie, Einsatzgebieten und Bewertung der aktuell relevantesten Schadstoffe aus Verpackungen.
- ✓ kennen Sie die rechtlichen Regelungen, die Sie für Ihre Produkte berücksichtigen müssen.
- ✓ können Sie einordnen, welche analytischen Tests und Schutzmaßnahmen gefordert und sinnvoll sind und wie Sie im Ernstfall mit den Ergebnissen umgehen.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelherstellung und aus Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittelverpackungen aus den Bereichen Qualitätssicherung & -kontrolle, Labor & Analytik, Toxikologie, Regulatory Affairs sowie Forschung & Entwicklung.

## Mit der Expertise von:

**Claus-Michael Brieber** ist Lebensmitteltechnologe mit einer über 30-jährigen Berufserfahrung in leitenden Funktionen „Qualitätsmanagement“ namhafter Lebensmittelhersteller.

**Dr. Thomas Gude** ist Geschäftsführer der Thomas Gude GmbH, welche sich auf die Beratung in den Bereichen Lebensmittelkontaktmaterialien, Lebensmittel und Non-Food spezialisiert hat.

**Dr. Torben Kückler** ist diplomierter Lebensmittelchemiker und arbeitet aktuell als Produktmanager für Labordienstleistungen in der Lebens- und Futtermittelanalytik bei SGS.

## Veranstaltungspreis

€ 645,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 15:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellungsrunde

### PFAS – Wie geht es weiter?

- Definition und Einsatzgebiete
- Regulierung
- Analytik und Risikobewertung
- Ausblick

### Bisphenole in Lebensmittelkontaktmaterialien und in Lebensmitteln

- Historie und Anwendungsbereich der Bisphenole
- Aktuelle Diskussion um die Risikobewertung
- Rechtliche Regelungen
- Konsequenzen für Lebensmittelunternehmer

### Fokus Mineralöle: MOSH, MOAH & Co.

- Definition, rechtliche Grundlagen und aktuelle Anforderungen aus IFS Food und EU-Basis-Verordnung
- Historische Entwicklung: Warum sind MOSH/MOAH ein Thema?
- Bewertung durch Behörden und private Organisationen
- Zukünftige Entwicklungen in der EU
- Praxisbeispiele für Eintragungsmöglichkeiten in der Supply Chain
- Schutzmaßnahmen und Prävention
- Umgang mit Beanstandungen und Rückrufen

### Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 

← zurück zur Übersicht

30

# Konformität von Bedarfsgegenständen

30. Juni 2026 | Online Nr. 4007

## Konformität über alle Produktionsstufen

Lebensmittel kommen während des Herstellungsprozesses mit verschiedenen Gegenständen und Materialien in Berührung. Insbesondere im technischen Bereich existieren für Kontaktmaterialien keine harmonisierten Regelungen, sondern verschiedene Leitlinien und Empfehlungen.

In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, welche Regelungen für Sie relevant sind, welche Bedarfsgegenstände Sie einsetzen dürfen und für welche Sie eine Konformitätserklärung benötigen. So beherrschen Sie die Gefahren im Bezug auf die Sicherheit der Produkte.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Anforderungen und Regelungen an Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt.
- ✓ wissen Sie, für welche Bedarfsgegenstände Sie Konformitätsnachweise benötigen sowie wie und wann Sie diese prüfen müssen.
- ✓ haben Sie ein Verständnis, welche Kontaminanten Sie beim Einsatz von Kontaktmaterialien im Auge behalten sollten.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

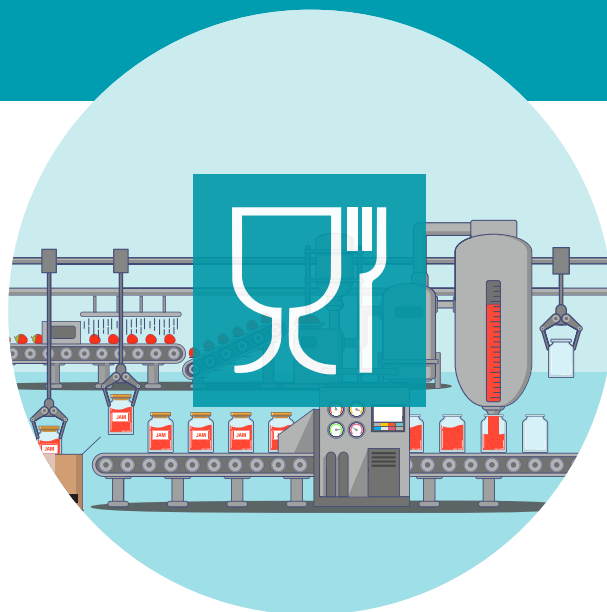
Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel und Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt, insbesondere aus den Bereichen QS/QM, Produktion & Technik, Verpackungstechnik und (technischer) Einkauf.

## 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

€ 845,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Definition und rechtliche Grundlagen

- Was sind Bedarfsgegenstände?
- Anwendungsfelder und die jeweiligen rechtlichen Anforderungen
  - EU-Verordnungen
  - FDA
  - IFS/BRC/ISO22000

### Bewertung und Risikofaktoren

- Materialien in Anlagen
- Transportverpackungen
- Küchenutensilien

### Praxistipps zur Konformitätsarbeit

- Wann benötige ich eine Konformitätserklärung?
- Was muss ich prüfen?
- Wann sollte eine neue Konformitätserklärung angefordert werden?

### Praxisbeispiele

- Anlagen-Berechnung
- Kitchen-Tool Simulants

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

# Sensorik in der Qualitätssicherung und im Innovationsprozess

Weitere Termine folgen!

## Schlüsselrolle der Sensorik für Ihre QS

Von der Rohstoffprüfung bis zur Produktentwicklung: regelmäßige sensorische Prüfungen sind essenziell für die Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Die menschlichen Sinne sind das wichtigste Messinstrument für die Beurteilung der Produktqualität.

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

Praktische Übungen ermöglichen die Überprüfung Ihrer eigenen Geschmacks- und Geruchsfähigkeiten und lehren Sie eine differenzierte sensorische Ausdrucksweise.

Nutzen Sie die Möglichkeit, ausgewählte sensorische Methoden kennenzulernen und selbst anzuwenden.



Schärfen Sie Ihre Sinne!

## 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.
- ✓ sind Sie sich Ihrer eigenen, sensorischen Fähigkeiten bewusst und wissen, wie Sie das Potential Ihrer Kolleg:innen ermitteln.

## 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 Inspec-t 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

€ 845,00 zzgl. MwSt.

## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Einführung in die Sensorik

#### Umsetzung in die Praxis I

- Grundgeschmacks- und Geruchsidentifikationstest

### 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 Einprobenstest

### Deskriptive Analyse

- **Sensorische Sprache: Der Schlüssel zum Erfolg**
- 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

# Lebensmittelkrise abwenden

Entscheidungsstrategien in der frühen Phase

27. Oktober 2026 | Online Nr. 4067

## Entscheidungssicherheit für QS/QM-Verantwortliche

Als QS-/QM-Verantwortliche müssen Sie im Ernstfall in kürzester Zeit Entscheidungen treffen – meist unter Zeitdruck, mit unvollständigen Informationen und hohen rechtlichen Anforderungen. Dieses Seminar zeigt Ihnen klar verständlich und praxisnah, wie Sie diese Entscheidungen strukturiert, fundiert und risikobasiert treffen. Nutzen Sie Ihre Handlungsspielräume richtig, um eine Eskalation zu vermeiden!

Zahlreiche Praxisbeispiele, Mini-Übungen und ein interaktiver Workshop trainieren Ihre Entscheidungsfähigkeit für den Notfall.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ sind Sie in der Lage, Risiken frühzeitig einzuschätzen und Ihre Handlungsspielräume strategisch zu nutzen, um unnötige Eskalationen zu vermeiden.
- ✓ meistern Sie den Umgang mit Unsicherheiten, unvollständigen Daten und Zeitdruck deutlich souveräner.
- ✓ stärken Sie Ihre Krisensicherheit in der QS/QM nachhaltig – praxisnah und alltagstauglich.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus QS & QM, Führungskräfte und verantwortliche Personen aus lebensmittelproduzierenden Unternehmen, die unter Zeitdruck rechtssichere und fundierte Rückruf- und Rücknahmeentscheidungen treffen müssen.

## Mit der Expertise von ...

**Claus-Michael Brieber**, Lebensmitteltechnologe mit jahrzehntelanger Berufserfahrung in leitenden QM-Funktionen namhafter Lebensmittelhersteller. In dieser Zeit war er verantwortlich für die Bereiche Qualität, Regulatory Affairs und Lebensmittelsicherheit. Seit 2025 ist er als Berater selbstständig tätig und gibt seine Expertise sowie sein profundes Fachwissen an interessierte Unternehmen und Institutionen weiter.

## Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

**Zahlen, Daten, Fakten (ZDF)** – Risiken frühzeitig erkennen und richtig einordnen

- Hauptrisiken
- Einordnung / Definitionen: Kontaminanten, Rückstände, Fremdkörper

### Rechtliche Grundlagen kompakt

- Rechtlicher Rahmen in der EU und Deutschland
- Begriffe sauber trennen: Reklamation, Rückruf, Rücknahme
- (Informations-) Pflichten von Lebensmittelunternehmern

### Beanstandung ≠ Rückruf

- Beispiele aus der Praxis & Entscheidungslogik

**Behördenkontakt souverän meistern** – Erfahrungswerte aus der Praxis

- u.a.: Typischer Ablauf eines Behördenanrufs, Rechte und Pflichten des Unternehmens, Dos & Don'ts im Erstkontakt, Kommunikationsstrategien, Umgang mit Zeitdruck

**Workshop: Ein kritischer Fall – Entscheidungsfähigkeit trainieren**

### Ein Praxistipp aus erster Hand

- wichtigste Takeaways & weiterführende Ressourcen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Online-Seminarserie Lebensmittelrecht kompakt

Ihr monatliches News-Update  
Recht & Wissenschaft



## 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 - ca. 11:30 Uhr)

- 12. Mai 2026
- 9. Juni 2026
- 14. Juli 2026
- 11. August 2026
- 8. September 2026
- 13. Oktober 2026

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



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

[← zurück zur Übersicht](#)

# Update Lebensmittelrecht

3. Dezember 2026 in München Nr. 4057

## Halten Sie sich auf dem Laufenden!

Dieses Seminar bringt Ihr lebensmittelrechtliches Wissen einschließlich der dazugehörigen Trends und Entwicklungen der letzten 12 Monate auf den neuesten Stand. Über neue nationale und EU-Vorschriften, Zulassungsverfahren, aktuelle Rechtsprechung und Beschlüsse sowie Praktiken der Überwachung bis hin zu neuen Vorhaben, die sich noch in der Pipeline befinden.

Nach dieser Veranstaltung sind Sie wieder up to date!

## Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die neuen nationalen und europäischen Vorschriften.
- ✓ können Sie die aktuelle Rechtsprechung bewerten und interpretieren.
- ✓ wissen Sie mit den Praktiken der Überwachung umzugehen und kennen die neuen Vorgaben.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Das Seminar richtet sich an Fachkräfte aus Regulierung und Recht, QM/QS, Marketing und Forschung und Entwicklung, die ihr lebensmittelrechtliches Wissen auf den aktuellen Stand bringen möchten.

## Mit der Expertise von:

**Christian Ballke** und **Katharina Faigle** von der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Die Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte ist eine führende Kanzlei im Lebensmittelrecht. In diesem Rechtsgebiet berät und vertritt sie ihre Mandanten in allen rechtlichen Fragen, angefangen von der Produktentwicklung bis zu Themen der Vermarktung.

**Anika Reinmüller** und **Dr. Sabine Wittig** von RDA Scientific Consultants GmbH in München. RDA Scientific Consultants ist ein naturwissenschaftliches Beratungsunternehmen, das naturwissenschaftliche Expertise mit Innovationsberatung vereint. Das Team aus Sachverständigen und Ernährungswissenschaftlerinnen unterstützt seine Kunden u.a. bei Produktprüfungen, Sicherheitsbewertungen und Zulassungsverfahren.

## Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

**Neues aus der EU und den Mitgliedstaaten**

**Neues aus Deutschland**

**Aktuelle Rechtsprechung**

**Neues aus der Überwachung**

Zusammenfassung & Diskussion

**Freuen Sie sich auf eine Seminar-Agenda mit tagesaktuellen Inhalten und Beispielen!**



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

# Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung

19. Mai 2026 | Online Nr. 3930

17. September 2026 | Online Nr. 4103

26. November 2026 | Online Nr. 4104

## 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

€ 845,00 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 Allergen Kennzeichnung
- 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
- Do's and Don'ts

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 

← zurück zur Übersicht

# Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln

Weitere Termine folgen!

## Rechtssicher werben – überzeugend verkaufen!

Innovatives Marketing ist im umkämpften Lebensmittelmarkt ein entscheidender Hebel für den Erfolg. Wer im Markt bestehen möchte, braucht ein sicheres Verständnis der rechtlichen Spielregeln – denn nicht alles, was gut klingt, lässt sich auch rechtssicher bewerben.

In unserem Seminar erhalten Sie einen umfassenden Überblick über die wichtigsten Regelungen für die Bewerbung von Lebensmitteln, darunter die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), Health Claims-Verordnung (HCVO) und das Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG). Sie erfahren, wie Sie Ihre Produkte wirksam und zugleich rechtskonform präsentieren: von der klassischen Verpackungsgestaltung über Social Media und Influencer-Kommunikation bis hin zu Fernabsatzregeln.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ Kennen Sie die grundlegenden Werberegeln.
- ✓ Wissen Sie, welche Anforderungen von LMIV, HCVO und UWG für Ihre Produktwerbung relevant sind.
- ✓ Vermeiden Sie typische Abmahnrisiken.

## 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 berät und vertritt Mandanten in sämtlichen Fragen des deutschen und europäischen Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie im gewerblichen Rechtsschutz und Wettbewerbsrecht.

**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

€ 845,00 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
- Irreführung praxisnah erklärt
- Was bedeutet das Verbot krankheitsbezogener Werbung?
- Beispiele aus der Rechtsprechung

### Die Health Claims-Verordnung

- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- Zulässige Health Claims, rechtssichere Verwendung, wichtigste Urteile
- Praxistipps zur Verwendung von Health Claims auf Packung & Werbematerial

### Werberegeln des UWG

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

### Aktuelle Markttrends im Fokus

- Longevity, Healthy Aging, Alternative Protein etc.
- Green Claims & Nachhaltigkeit
- Clean Labelling, Natürlichkeit & Co.

### Workshop zu Fallbeispielen aus der Praxis

- Verpackungen unter der Lupe – Werbeelemente erkennen und bewerten
- Best Practices zur Umsetzung

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Veggie & Vegan: Rechtssicher kennzeichnen, erfolgreich vermarkten!

15. Juni 2026 | Online Nr. 4025

## Klarheit in Kennzeichnung, Claims und rechtlichen Anforderungen

Pflanzenbasierte Ernährung bleibt im Trend und der Markt für pflanzenbasierte Produkte wächst weiter – aber ebenso die rechtlichen Risiken. Politische Diskussionen über ein mögliches EU-Bezeichnungsverbot für Fleischersatzprodukte sorgen für Verunsicherung und könnten die Branche nachhaltig verändern. Für Unternehmen wird es wichtiger denn je, Produkte eindeutig, korrekt aber gleichzeitig auch attraktiv zu kennzeichnen und zu bewerben.

Dieses Seminar gibt Ihnen den umfassenden Überblick über alle zentralen rechtlichen Vorgaben, Qualitätsanforderungen und Fallstricke der Bewerbung. Dabei steht die praktische Umsetzung im Fokus: Sie analysieren reale Verpackungen, erkennen kritische Kennzeichnungselemente, prüfen Werbeaussagen und erfahren, wie Sie Beanstandungen und Abmahnungen sicher vermeiden.

### Nach diesem Seminar...

- ✓ navigieren Sie sicher durch alle rechtlichen Vorgaben – inklusive neuer Risiken wie dem möglichen EU-Bezeichnungsverbot.
- ✓ gestalten Sie Kennzeichnung und Claims rechtssicher – und identifizieren Risiken sofort.
- ✓ optimieren Sie Verpackung und Werbung direkt am Beispiel – und gewinnen umsetzbare Sicherheit für Ihren Arbeitsalltag.

### Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Mitarbeitende aus QS/QM, Regulatory, Marketing und Produktentwicklung aus Unternehmen, die vegane und/oder vegetarische Lebensmittel in ihr Portfolio aufnehmen möchten oder bereits dort führen.

### Mit der Expertise von:

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

### Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Trend und Markt

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

### Rechtliche Aspekte

- Rechtliche Grundlagen und Leitlinien
- Kennzeichnungsbestimmungen für vegane und vegetarische Produkte
- Produktzusammensetzung: Was ist erlaubt?
- Gibt es vegane und vegetarische Verpackungen?

### Praxisblock: Kennzeichnungspflichten

- **Experten-Check:** Die wichtigsten Kennzeichnungselemente direkt am Beispiel erklärt
- **Gruppenworkshop:** Verpackungen unter der Lupe

### 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

### Praxisblock: Werbung & Rechtssicherheit

- **Gruppenworkshop:** Stolperfallen bei der Produktbewerbung
- **Experten-Check:** Aktuelle Beanstandungen aus der Prüfpraxis

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

# Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten

nach der aktuellen EU-Ökoverordnung

21. Oktober 2026 | Online Nr. 4076

## 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 zur Zusammensetzung und Kennzeichnung von Bio-Produkten. Dieses Seminar vermittelt Ihnen den aktuellsten Stand des Bio-Rechts, informiert Sie über Änderungen und bietet Ihnen die Gelegenheit Ihre konkreten Fragen zu behandeln.

## 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 und seit über 15 Jahren in der Bio-Kontrolle und Zertifizierung von Lebens- und Futtermittel verarbeitenden Unternehmen tätig. Die Prüfgesellschaft ist als Öko-Kontrollstelle seit 1992 spezialisiert auf die Bereiche Lebensmittelverarbeitung, Import, Futtermittel und Handel. Frau Schick wirkt in verschiedenen Fachgruppen und an Fachtagen als Referentin rund um das Thema Bio-Kontrolle und Zertifizierung mit. Sie hat einen Lehrauftrag an der Universität Hohenheim und gibt ihr Wissen in verschiedenen Lehrgängen für Öko-Kontrollstellenpersonal und die Lebensmittelindustrie weiter.

## Veranstaltungspreis

€ 845,00 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



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

# Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel

9. Juni 2026 | Online Nr. 3931

19. November 2026 | Online Nr. 4101

## 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:

**Christian Ballke** 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.

**Silvia Hohensee** ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit 2022 bei der RDA. Zuvor war sie bei einem internationalen Nahrungsergänzungsmittelhersteller von der Produktentwicklung bis hin zum finalen Produkt für die lebensmittelrechtlichen Fragestellungen verantwortlich und unterstützte bei der Umsetzung von Lebensmittel- und Produktstandards. Sie berät in allen naturwissenschaftlichen und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen.

### Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung &amp; 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 &amp; Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

40

# Botanicals rechtssicher in Verkehr bringen und vermarkten

17. November 2026 | Online Nr. 4106

## Botanicals in Lebensmitteln

Botanicals sind seit Jahren im Trend – nicht nur in Nahrungsergänzungsmitteln. Doch mit wachsender Beliebtheit steigen auch die regulatorischen Herausforderungen. Von der Abgrenzung zu Arzneimitteln über die komplexen Vorgaben bei Health Claims, Novel Food und Anreicherungen bis hin zu Fragen der Sicherheit, Analytik und Kennzeichnung – Unternehmen müssen zahlreiche rechtliche und wissenschaftliche Anforderungen im Blick behalten, um ihre Produkte sicher und erfolgreich auf den Markt zu bringen.

In diesem Seminar erhalten Sie einen aktuellen und praxisnahen Einblick in die regulatorischen Rahmenbedingungen der Botanicals für Ihren betrieblichen Alltag.

## Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die wichtigsten Rechtsvorschriften zur Verwendung von Botanicals.
- ✓ beherrschen Sie die Anforderungen an Produktzusammensetzung, -kennzeichnung und -sicherheit.
- ✓ sind Sie in der Lage, rechtliche Spielräume für Ihre Alltagspraxis in Produktentwicklung und -vermarktung zu nutzen.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte aus Regulierung und Recht, QM, Marketing und F&E. Die Veranstaltung richtet sich sowohl an Einsteiger als auch an Personen mit Erfahrungen im Umgang mit pflanzlichen Lebensmitteln.

## Mit der Expertise von:

**Christian Ballke** 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. Anne-Marie Orth** ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin sowie öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Lebensmittelchemie. Seit 2014 ist sie bei der RDA Scientific Consultants in München tätig und berät in allen lebensmittelspezifischen Fragestellungen von Kennzeichnung über Sicherheit bis hin zu komplexen Zulassungsverfahren.

## Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Abgrenzung Lebensmittel/Arzneimittel

- Ernährungsphysiologischer Effekt vs. pharmakologische Wirkung: Wo verläuft die Trennlinie?

### Artikel 8 VO (EG) Nr. 1925/2006

- Welche Beschränkungen sind schon zu beachten?
- Was ist in der Pipeline?

### Länderlisten

- "Hilfsmittel" der Mitgliedstaaten – nicht nur für die EU-weite Vermarktung relevant

### Novel Food

- Wann ist eine Zulassung notwendig?
- Was sagt die Rechtsprechung?

### Sicherheitsbewertung & toxikologische Aspekte

- Worauf ist zu achten?

### Analytik & Qualität

- Authentizität, Rückstände und Schadstoffe unter Kontrolle

### Kennzeichnung & Werbung

- Was muss? Was geht? Was darf nicht?

### Health Claims & Wirknachweise

- Gesundheitsbezogene Kommunikation mit „Claims on hold“

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit

7. Mai 2026 | Online Nr. 4018

## Problem erkannt – Gefahr gebannt? So einfach ist es in der Lebensmittel- branche nicht.

Es ist fast unvermeidlich, dass ab und zu Fehler bei Lebensmitteln oder Etiketten auftreten. Was aber tun, wenn man einen solchen Fehler entdeckt hat? Wie bewertet man die Risiken richtig und was bedeutet dies für die Vermarktungssituation? Wann kann der Vertrieb weiterlaufen oder muss gestoppt werden? Muss Ware zurückgenommen werden oder gar ein öffentlicher Rückruf erfolgen?

Das Seminar wird Sie in die Lage versetzen, diese Fragen für den jeweiligen Einzelfall zu beantworten und die angemessenen Maßnahmen einzuleiten. Viele Praxisbeispiele helfen Ihnen, fundierte Entscheidungen zu treffen und straf- oder ordnungswidrigkeitenrechtliche Konsequenzen zu vermeiden.

### Nach dem Seminar wissen Sie...

- ✔ warum nicht jeder „Fehler“ zwingend zu einer Rücknahme oder einem Rückruf führen muss.
- ✔ wie eine toxikologische und eine mikrobiologische Risikobewertung aussehen kann.
- ✔ was Sie den Überwachungsbehörden melden und wann.

### Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Lebensmittelrechtlich verantwortliche Führungskräfte, Fachkräfte aus den Bereichen QS und QM sowie aus Laboren und Analytik.

### Mit der Expertise von:

**Imke Memmler** war 17 Jahre lang bei der Kanzlei ZENK tätig und hat dort große und mittelständische Unternehmen zum Lebensmittel- und Konsumgüterrecht beraten. Seit April 2025 ist sie Referentin bei der Hamburger Behörde für Justiz und Verbraucherschutz. Sie hat umfangreiche Erfahrung im Risk Management und bei Krisen- und Rückruffällen.

**Jaqueline Walter** ist Lebensmitteltechnologin und seit mehr als 12 Jahren im Qualitätsmanagement tätig. Als Unternehmensberaterin unterstützt sie bei der Erstellung und Weiterentwicklung von Managementsystemen, bei der Erlangung einer Zertifizierung oder berät beim Themenschwerpunkt Issue Management.

### Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

**Risikobewertung** aus lebensmittelrechtlicher Sicht

- Gefahren identifizieren und charakterisieren
- Folgen für Verkehrsfähigkeit und Lebensmittelsicherheit

**Rechtsfolgen**

- Sperrungen, Vertriebsstopp, Rücknahme oder Rückruf?
- Ordnungswidrigkeits- und strafrechtliche Fallstricke vermeiden

**Toxikologische Risikobewertung**

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

**Mikrobiologische Risikobewertung**

- Diskussion eines Fallbeispiels: Lebensmittelsicherheitsbewertung

Risikobewertung beim **Nachweis allergener Stoffe**

- Richtige Maßnahmen bei fehlerhafter Deklaration oder Kreuzkontamination
- Rechtliche Hintergründe der Spurenkennzeichnung

**Melde- und Mitteilungspflichten** gegenüber Behörden

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

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

# Lebensmittelverpackung – sicher durch das nächste Audit!

24. Juni 2026 | Online Nr. 3952

## 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 Lebensmittelsicherheitsstandards. 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

€ 545,00 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



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

# Die PPWR erfolgreich umsetzen

12. Juni 2026 | Online Nr. 4105

## Kompakt, verständlich und direkt umsetzbar

In diesem halbtägigen Online-Seminar erhalten Sie einen klaren Überblick über die neuen rechtlichen Anforderungen rund um die europäische Verpackungsverordnung (PPWR), die ab dem 12. August 2026 wirksam wird. Sie erfahren, wie Sie die Vorgaben sicher in die Praxis übertragen. Von regulatorischen Grundlagen über konkrete Umsetzungsfragen bis hin zu Zielkonflikten zwischen Nachhaltigkeit und Produktsicherheit – profitieren Sie von fundiertem Expertenwissen und praxisnahen Lösungsansätzen. Stellen Sie Ihre individuellen Fragen und gewinnen Sie die Sicherheit, die PPWR effizient und rechtskonform in Ihrem Unternehmen umzusetzen.

## Nach diesem Seminar

- ✓ kennen Sie die zentralen Anforderungen der PPWR und können deren Auswirkungen auf Ihr Unternehmen sicher einschätzen.
- ✓ sind Sie in der Lage, konkrete Maßnahmen für eine rechtskonforme und praxisnahe Umsetzung abzuleiten.
- ✓ meistern Sie die Herausforderungen rund um Nachhaltigkeit, Verpackungssicherheit und den Einsatz von Rezyklaten deutlich souveräner.

## Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus allen Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittel- und Konsumgüterverpackungen, die für die Umsetzung der PPWR im Unternehmen 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.

**Dr. Patrick Krampitz** ist für die Kanzlei PAULY Rechtsanwälte tätig. Er berät und vertritt Unternehmen im Bereich des Wirtschaftsverwaltungsrechts, insbesondere im Umweltrecht. Schwerpunkte seiner Tätigkeit liegen im produktbezogenen Abfallrecht und im Anlagenzulassungsrecht.

## Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Rechtsrahmen: PPWR, VerpackDG und relevante Verordnungen

- Überblick der rechtlichen Grundlagen
- Wesentliche Fristen, Sanktionen & Anforderungen

### Umsetzung in die Praxis

- Zuordnung von Verantwortlichkeiten im B2B- und B2C-Kontext
- Welche Dokumente sind erforderlich?
- Konformitätsbewertung

### Nachhaltigkeit versus Sicherheit

- Welche Anforderungen müssen Verpackungen erfüllen?
- Herausforderungen beim Einsatz von Rezyklaten
- Sicherheitsbewertung

### Sie fragen, unsere Experten antworten!

Reichen Sie im Voraus Ihre brennenden Fragen ein und profitieren Sie von klaren, praxisnahen Antworten und Empfehlungen unserer Experten.

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 

# Recyclingfähigkeit und PPWR –

## Verpackungsdesign im Wandel der Regulierung

20. Oktober 2026 | Online Nr. 4061

### Recyclingfähige und zukunftssichere Verpackung jetzt planen!

Sie möchten die Recyclingfähigkeit Ihrer Verpackungen steigern und zugleich alle Anforderungen der ab 2026 geltenden Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR) erfüllen? In diesem Online-Seminar erhalten Sie nicht nur Grundlagenwissen zu recyclinggerechtem Verpackungsdesign und zu verschiedenen Verpackungskomponenten, sondern lernen auch, wie Sie Ihr Design und Ihre Prozesse erfolgreich an die kommenden regulatorischen Vorgaben anpassen. Außerdem erfahren Sie, welche neuen Pflichten PPWR und Verpackungsgesetz ab 2026 mit sich bringen, wie Sie diese effizient erfüllen.



### Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Definition und die praktischen Anforderungen von Recyclingfähigkeit und wissen, wie diese im Rahmen der PPWR und des Verpackungsgesetzes künftig bewertet werden.
- ✓ verstehen Sie die wichtigsten regulatorischen Neuerungen und Fristen – und welche konkreten Designvorgaben und Dokumentationspflichten künftig gelten.
- ✓ können Sie Recyclingfähigkeit und regulatorische Pflichten (z.B. Mindeststandard, Nachweisdokumentation, EPR) gezielt in Ihren Entscheidungsprozess integrieren.

### 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.

### Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

### Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

#### Warum Recyclingfähigkeit? – Kreislaufwirtschaft & Rechtsrahmen

- Motivation, Green Deal, Hintergründe zur PPWR

#### Was bedeutet Recyclingfähigkeit – heute und in Zukunft?

- Definition, Mindeststandard, Praxisbeispiele
- Unterschiede klassische Bewertung ⇌ Bewertung nach PPWR

#### Relevante Verpackungskomponenten:

- Einfluss von Druckfarben, Klebern, Etiketten, Barrieren auf Recyclingfähigkeit
- Materialsysteme, Herausforderungen und Chancen im Verpackungsdesign

#### Die neuen regulatorischen Vorgaben:

- Überblick PPWR und Verpackungsgesetz 2026+
- Design- und Dokumentationspflichten, technische Nachweise, Scoring
- Kennzeichnungspflichten, Einsatz von Rezyklat, Verbote gefährlicher Stoffe

#### Wege zur Umsetzung im eigenen Betrieb

- Methoden und Ansätze zur Bewertung, Dokumentation und Optimierung
- Praxisnahe Lösungsansätze und Orientierung: Was ist heute schon möglich, was sinnvoll?
- Entscheidungs- und Bewertungshilfen für individuelle Unternehmenssituationen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

[← zurück zur Übersicht](#)

# NIAS – Umsetzung der EU-Verordnung 2025/351 in der Praxis

23. September 2026 | Online Nr. 4056

## Klar, praxisnah und GMP-konform

Die EU-Verordnung 2025/351 bringt neue Anforderungen an Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, insbesondere rund um Verpackungen mit Lebensmittelkontakt. Mit diesem Seminar bieten wir Ihnen einen klaren Überblick über die Anforderungen der Verordnung, über Analytik und Bewertung von NIAS sowie konkrete Hilfestellung für Ihren Unternehmensalltag. Ziel ist eine sichere, GMP-konforme Umsetzung der neuen Vorgaben mit dem Inkrafttreten der Verordnung im September 2026.

## Nach diesem Seminar ...

- ✓ verstehen Sie, wie NIAS definiert, analysiert und bewertet werden.
- ✓ haben Sie einen klaren Überblick über die Vorgaben der EU-Verordnung 2025/351 und das Konzept „High Degree of Purity“.
- ✓ verfügen Sie über eine konkrete Umsetzungsstrategie zur Integration der neuen Anforderungen in Ihre GMP-Prozesse.

## 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 Risikobewertungen, insbesondere im Lebensmittelkontakt- und Konsumgüterbereich. Darüber hinaus unterrichtet er an diversen Universitäten und Fachhochschulen, insbesondere an der ETH Zürich.

## Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:30 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

### Einführung: Was sind NIAS?

#### EU-Verordnung 2025/351 – „High Degree of Purity“

- Warum NIAS im Kontext der VO 2025/351 wichtig sind
- Grundlagen der Verordnung
- Überblick über Risiken, Compliance und Relevanz für Produkte

### Analytik und Bewertung von NIAS

- Typische Quellen von NIAS in Produkten und Verpackungen
- Screening-Strategien und analytische Ansätze
- Beurteilungskriterien, Grenzwerte, Alternativen

### NIAS und GMP

- Umgang mit NIAS unter der GMP-Richtlinie
- Herstellerpflichten

### Umsetzung in die Praxis (inklusive Praxisübung)

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

← zurück zur Übersicht

46

# Lebensmittelverpackung weltweit – Recht und Analytik

22. September 2026 | Online Nr. 4049

## 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

€ 545,00 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 Testszenerien der Länder einschließlich kleiner Fallstudien

### Synergien und Hürden erkennen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

# Effizient dokumentieren im QM-Alltag – schlank, smart, KI-gestützt

28. Mai 2026 | Online Nr. 4017

6. August 2026 | Online Nr. 4098

## Nutzen Sie das Potenzial Ihrer QM-Dokumentation

In allen lebensmittelherstellenden Betrieben ist die Dokumentation ein Dauerbrenner: Sie kostet Zeit, Ressourcen und Nerven – und wird dennoch oft aufwendiger geführt als nötig. Meistens fehlt im Tagesgeschäft die Zeit, die QM-Dokumentation neu zu denken. Dieses Seminar zeigt Ihnen, wie QM-Dokumentation schlanker und praxistauglicher wird und dabei normkonform (u.a. ISO 9001, IFS, BRCGS, FSSC 22000) bleibt – mit klarem Aufbau, sauberer Dokumentenlenkung und mit Impulsen, wie KI Sie dabei unterstützen kann – ganz ohne komplexe Systeme oder tiefes Technikverständnis.

### Nach diesem Seminar...

- ✓ wissen Sie, wann die Standards wirklich eine Dokumentation verlangen.
- ✓ gestalten Sie Ihre QM-Dokumentation effizienter sowie ressourcenschonender und lösen typische Dokumentationsprobleme mithilfe von konkreten Handlungsempfehlungen.
- ✓ integrieren Sie einfache KI-Tools wie bspw. Vorlagen, Checklisten, Prompt-Listen sinnvoll in Ihre Dokumentationspraxis.

### Für wen ist dieses Seminar wichtig?

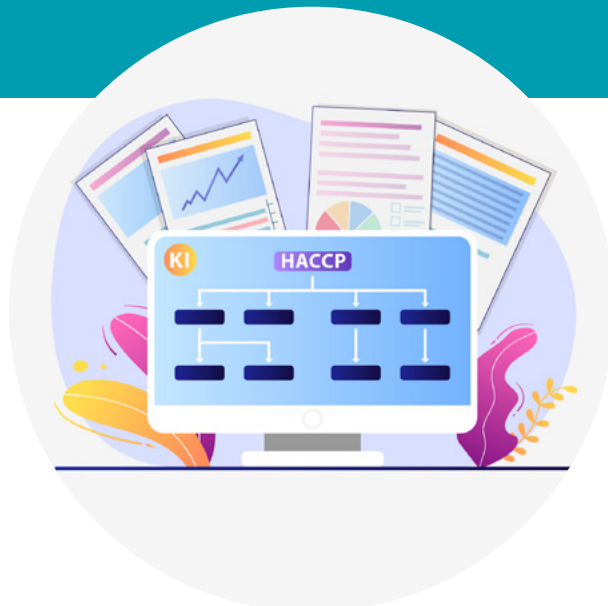
Für Fach- und Führungskräfte aus lebensmittelproduzierenden Unternehmen – insbesondere aus QM, QS, Dokumentenlenkung und interner Auditierung –, die ihre Dokumentation modernisieren und KI-gestützte Prozesse ohne technisches Vorwissen kennenlernen möchten.

### Mit der Expertise von:

**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.

### Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.



## Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Zielbild

- „Schlank statt schwer“: Was gute QM-Doku ausmacht

### Grundlagen & Struktur

- ISO 9001: alte Denkweise vs. heutige Praxis
- Prozessnummern, Cluster, Verantwortlichkeiten
- Dokumentenlenkung kurz & knackig

### Workshop I – KI in der Dokumentenerstellung

- KI-„Vorwarnung“: Datenschutz, Halluzinationen, Quellen/Versionen
- Mögliche KIs zur Erstellung von Texten, Fließdiagrammen, HACCP-Dokumentation
- Live-Übung: KI zur Erstellung/Überarbeitung von Arbeitsanweisung/Verfahrensanweisung

### Verwalten & Pflegen

- Normbezüge (IFS/BRCGS/FSSC) – was muss dokumentiert werden
- Live-Übung: Was ist das muss – was haben wir im Unternehmen?

### Workshop II – Checklisten & Pflege mit KI

- Live-Übung: HACCP-Dokumente erstellen
- KI-gestützte Aktualisierung inkl. Versionshinweisen

### Aktivierung & Transfer

- Gruppenarbeit: „Unser Lean-Doku-Pilot“ (Prozess auswählen, Plan festlegen)
- Impulse: Ordnerlogik, Metadaten, Suchfähigkeit

### Abschluss – Mein Umsetzungsplan

- „Was nehme ich mir vor?“ – 4-Wochen-Fahrplan

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 

← zurück zur Übersicht

# Austauschen, Vernetzen, Weiterdenken – Unsere kommenden Tagungen:



## 17. Praxistreffen QS-Leiter Tagung

📅 9. und 10. Juni 2026 in Düsseldorf

🔗 Weitere Informationen und Buchung: [www.akademie-fresenius.de/qs-leiter](http://www.akademie-fresenius.de/qs-leiter)

Klicken Sie hier



## 11. Fachtagung Nahrungsergänzungsmittel

📅 13. und 14. Oktober 2026 in Mainz

🔗 Weitere Informationen und Buchung: [www.akademie-fresenius.de/nem](http://www.akademie-fresenius.de/nem)

Klicken Sie hier



## 5. Akademie Fresenius Praxistage Produktion

7. und 8. Oktober 2026 in Bochum

🔗 Weitere Informationen und Buchung: [www.akademie-fresenius.de/produktion](http://www.akademie-fresenius.de/produktion)

Klicken Sie hier



## 19. Jahrestreffen Produktionsleiter-Tagung

20. und 21. April 2027 in Dortmund

🔗 Weitere Informationen und Buchung: [www.akademie-fresenius.de/plt](http://www.akademie-fresenius.de/plt)

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](http://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?

**Miria Kottowski**  
Produkt- und Projektmanagerin  
**Telefon: +49 231 75896-71**  
[miria.kottowski@akademie-fresenius.de](mailto:miria.kottowski@akademie-fresenius.de)



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

#### **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

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

#### **Datenschutz**

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (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](http://www.akademie-fresenius.de/datenschutz)

**Titelbild:** © rashadashurov – iStock

#### **Die Akademie Fresenius GmbH**

Alter Hellweg 46  
44379 Dortmund

Telefon: +49 231 7 58 96 - 50  
Telefax: +49 231 7 58 96 - 53  
[info@akademie-fresenius.de](mailto:info@akademie-fresenius.de)