



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where Experts Meet!



Seminarprogramm

Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Stand: 27. Januar 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 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

Inhaltsverzeichnis

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

Standards & Audits

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

Qualität & Sicherheit

Food Safety Culture Basics	13	Schädlingsbekämpfung Basiswissen	23
Food Safety Culture Advanced	14	Schädlingsbekämpfung Expertenwissen	24
Lieferantenbewertungen und -audits	15	Praxiswissen Mikrobiologie für die	
Food Fraud	16	Lebensmittelindustrie	25
Food Defense	17	Listerienmanagement	26
Effizient dokumentieren im QM-Alltag	18	Hygienemanagement	27
– schlank, smart, KI-gestützt	18	Probenmanagement in der Qualitätssicherung	28
Verifizieren und validieren leicht gemacht!	19	Rückstände und Kontaminanten beherrschen	29
Reklamationsmanagement	20	Konformität von Bedarfsgegenständen	30
Update Allergenkontamination	21	Sensorik in der Qualitätssicherung und im	
Fremdkörpermanagement	22	Innovationsprozess	31

Recht & Kennzeichnung

Lebensmittelrecht kompakt	32	Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel	37
Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung	33	Botanicals rechtssicher in Verkehr bringen	
Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln	34	und vermarkten	38
Veggie & Vegan: Rechtssicher kennzeichnen,		Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit	39
erfolgreich vermarkten!	35	Behördliche Beanstandung und	
Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten	36	Verteidigungsstrategien	40

Verpackung & Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeitsmanagement in der Lieferkette	41	Basiswissen Verpackungsmaterial	46
Green Claims – Werbung mit Umwelt		Konformitätsarbeit kompakt!	47
und Nachhaltigkeit	42	Expertenwissen Konformitätsarbeit	48
Nachhaltigkeitspflichten im Unternehmen	43	Lebensmittelverpackung – sicher durch	
Nachhaltigkeit und nachhaltige Verpackungen	44	das nächste Audit!	49
Recyclinggerechtes Verpackungsdesign	45		

Lust auf mehr Wissen? – Hier finden Sie unsere kommenden Tagungen

50



Alle aktuellen Termine finden Sie immer auf unserer Webseite

Klicken Sie hier

Sommer-Akademie für Einsteiger

HACCP-Grundlagen & Interne Audits im Fokus

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

- Überblick über rechtliche Grundlagen
- Wichtige Definitionen

Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb

- Voraussetzungen für ein gut funktionierendes HACCP-System

12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Produktbeschreibung
- Workshop II: Gefahrenanalyse

Weitere Möglichkeiten zur Risikoanalyse und -betrachtung

- Bewertungskriterien, Risikoprioritätszahl u.a.

Gefahrenanalyse

- Entscheidungsbaum
- Präventivmaßnahmen
- Dokumentation für PRP, oPRP, CPs und CCPs
- Korrekturmaßnahmen beim Überschreiten der Grenzwerte

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion

Gemeinsames Abendessen

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: Bewertung verschiedener Auditsituationen

Zusammenfassung & Diskussion

**Buchen Sie die Sommer-Akademie
zum Preis von**

€ 1.195,- zzgl. MwSt.



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

Sommer-Akademie für Fortgeschrittene

Update QS, HACCP & FSC

1. - 2. Juli 2026
in Bochum

Nr. 4001



Unser Extra für Sie:

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

Weiterführendes Wissen

An zwei intensiven Seminartagen erhalten Sie ein umfassendes Update zu HACCP & den wichtigsten QS-Themen. Sie lernen, die Spielräume des EU-HACCP-Leitfadens (2022/C355/01) für sich zu nutzen, vertiefen Ihr Wissen zu den aktuellen Vorgaben der führenden Lebensmittelstandards, zur strukturierten Risikobewertung sowie zum sicheren Umgang mit Rohstoffen, Fertigwaren, Spezifikationen und Allergenmanagement. In mehreren Workshops arbeiten Sie gezielt an den Schwerpunkten Validierung

Ihres HACCP-Systems, Allergendeclaration, Lieferantenaudits und Food Safety Culture.

Mit der Expertise von:

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

Seminartag 1

1. Juli 2026
09:00 – 16:30 Uhr

Update QS & HACCP

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelles aus IFS, BRC, ISO und Co.

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

Workshop I: **Validierung HACCP**

Risikobewertung entlang der Wertschöpfungskette

- Betrachtung der Rohstoffe, Produktion und Fertigwaren
- Spezifikationen

Beurteilung von Lieferanten und Dienstleistern

- Was leisten Lieferantenaudits?
- Regionale und internationale Kriterien aufstellen

Allergenmanagement

- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Berechnung der Allergenspuren
- Analytische Kontrollen

Workshop II: **Korrekte Deklaration von Allergenspuren**

Zusammenfassung & Diskussion

Seminartag 2

2. Juli 2026
09:00 – 17:00 Uhr

Umsetzung in die Praxis

Begrüßung & Vorstellung

Lieferantenaudits

- Ablauf und Durchführung
- Internationale Besonderheiten

Workshop III: **Erstellung einer Checkliste**

Probenahme

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

Workshop IV: **Food Safety Culture in der Praxis**

- Ein einfaches System aufstellen
- Am Beispiel einer Unternehmensbefragung

Umgang mit Handelsketten

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

Aktuelles aus den EU-Regelwerken

- Verordnungen, Leitsätze, Entwürfe

Zusammenfassung & Diskussion

**Buchen Sie die Sommer-Akademie
zum Preis von**

€ 1.195,- zzgl. MwSt.

Gemeinsames Abendessen



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

HACCP Basis-Schulung

für die Mitglieder Ihres HACCP-Teams

27. Januar 2026 | Online Nr. 3824

15. April 2026 | Online Nr. 3826

Basiswissen für Ihr HACCP-Team

Ein funktionierendes HACCP-Konzept ist in Ihrem Unternehmen der wichtigste Baustein Ihres Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagements. Das umfasst auch die regelmäßige Fortbildung Ihres HACCP-Teams! Entsprechend der Standards müssen alle Mitarbeitende, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems zuständig sind, regelmäßig geschult sein.

In diesem Seminar lernen Sie alles vom Aufbau eines HACCP-Systems, über die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Grundlagen bis hin zur Durchführung einer Gefahrenanalyse. Übungsaufgaben im Lauf des Seminartages helfen Ihnen, das Gelernte gleich in die Praxis umzusetzen.

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 595,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Lebensmittelsicherheit aktuell

- Überblick über rechtliche Grundlagen
- Wichtige Definitionen

Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb

- Voraussetzungen für ein gut funktionierendes HACCP-System

12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Produktbeschreibung
- Workshop II: Gefahrenanalyse

Gefahrenanalyse

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

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

HACCP für Fortgeschrittene

Ausgewählte QS-Themen im Fokus

5. Februar 2026 | Online Nr. 3834

28. April 2026 | Online Nr. 3837

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 erfolgreich gestalten

28. Januar 2026 | Online Nr. 3825

23. April 2026 | Online Nr. 3827

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 Seminartages 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?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 595,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung ins Thema

- Normen zum Qualitätsmanagement
- Begriffsdefinitionen

Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsaudits

- Methoden, Techniken, Vorgehen

Anforderungen des IFS und des BRCGS

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

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

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Bewertung verschiedener Auditsituationen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

8

IFS Food Version 8

Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen

30. April 2026 | Online Nr. 3808

11. Juni 2026 | Online Nr. 3813

IFS Food 8: Packen Sie es an!

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

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Herausforderungen der Version 8.
- ✓ wissen Sie, welche veränderten Regularien den zukünftigen Auditprozess bestimmen.
- ✓ können Sie erforderliche Maßnahmen ergreifen und die Anforderungen des Standards erfolgreich umsetzen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

Weitere Informationen folgen!

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Übersicht der Inhalte und Änderungen

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

Neue Pflichten für die Unternehmensführung

- Oberste Leitung, Management Review, Dokumentenmanagement

Das angepasste Hygienekonzept

- HACCP-Plan
- Basishygiene

Produktänderungen und -entwicklungen

- Vertragsvereinbarungen, Spezifikationen, Rezepturen

Der Beschaffungsprozess und neue Aufgaben für den Einkauf

- Food Fraud, Dienstleistungen, ausgelagerte Prozesse

Das Fremdkörpermanagement

Weitere Praxishinweise

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

Verbesserte Kontrollen durch interne Audits und Betriebsbegehungen

Anforderungen an die **Prozessvalidierung**

Zusammenfassung & Diskussion



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

4. März 2026 | Online Nr. 3835

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

11. Februar 2026 | Online Nr. 3809

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:

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

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

11

FSSC 22000 Version 6

17. März 2026 | Online Nr. 3810

Schritt für Schritt zur Zertifizierung

Machen Sie sich jetzt mit den Neuerungen der 2023 veröffentlichten Version 6 vertraut! Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification) bietet Ihnen eine Alternative zu den Standards IFS und BRCGS. FSSC 22000 ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und somit ein weltweit akzeptierter Nachweis im Handel und in der Lebensmittelindustrie.

Erfahren Sie, worauf es bei Ihrer Zertifizierung ankommt: In dieser Schulung gewinnen Sie umfangreiche Kenntnisse zum Aufbau des Systems, die Sie anhand von praktischen Übungen während der Gruppenarbeiten vertiefen. So steht der Optimierung und Weiterentwicklung Ihres Lebensmittelsicherheitssystems nichts mehr im Wege.

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QM/QS, die das Lebensmittelsicherheitssystem in ihrem Betrieb optimieren und weiterentwickeln sollen. 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 6

Im Dschungel von ISO-Norm und Technischer Spezifikation

Welche Anforderungen sind relevant?

Kontext und Unternehmensführung

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

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Erstellen eines Kommunikationsplans

Change-Management

- Änderungen, neue Ziele und erforderliche Ressourcen

Das Hygienekonzept mit HACCP und oPRP-Plan

Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Überwachung von Lieferanten

Vermeidung von Krisen:

- Food Fraud, Food Defense, nicht konforme Produkte

Umsetzung in die Praxis

- Workshop III: Lebensmittelsicherheitskultur

So können wir uns fortlaufend verbessern: Der kontinuierliche Verbesserungsprozess

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

Food Safety Culture Basics

Einstieg in die Kulturentwicklung

11. März 2026 | Online Nr. 3976

Gesetzgeber und Lebensmittelsicherheitsstandards 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 LMSK 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

13

Food Safety Culture Advanced

Vom Konzept zur gelebten Praxis

12. März 2026 | Online Nr. 3977

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 | 09:00 – 13:30 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

Lieferantenbewertungen und -audits

5. März 2026 | Online Nr. 3836

Wie gut sind Ihre Lieferanten?

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



Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

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

Spezifikationen und Konformitäten

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

Lieferantenauswahl

- Wer wählt und beurteilt Lieferanten?
- Lieferantenfreigabeprozess

Lieferantenbeurteilung

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

Lieferkettengesetz

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

Lieferantenaudits

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

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: **Die Lieferanten-Checkliste**

Zusammenfassung und Diskussion

Food Fraud

Risikoanalyse und Präventivmaßnahmen

19. März 2026 | Online Nr. 3811

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:

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

Veranstaltungspreis

€ 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 **unser Webseite**.

Produktschutz systematisch umsetzen

Für alle QM-Beauftragten, die einen GFSI Standard einführen 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:

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

Veranstaltungspreis

€ 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

← zurück zur Übersicht

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

18. März 2026 | Online Nr. 4013

28. Mai 2026 | Online Nr. 4017

Nutzen Sie das Potenzial Ihrer QM-Dokumentation – effizient, zeitgemäß und KI-gestützt!

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. 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 & 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

Verifizieren und validieren leicht gemacht!

Fehlerquellen erkennen, vermeiden und Risiken reduzieren

25. März 2026 | Online Nr. 3846

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, BRCG, 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

← zurück zur Übersicht

19

Reklamationsmanagement

24. März 2026 | Online Nr. 3845

Nutzen Sie Kritik von Verbrauchern und Handel zu Ihrem Vorteil

Reklamationsmanagement beginnt bereits bei kritischen Anfragen und mündet, bei richtiger Anwendung, immer in einer Verbesserung des gesamten Systems.

Aber: Eine gute Vorbereitung ist hier entscheidend! In vielen Fällen lässt sich eine negative Reaktion sogar in eine positive Bewertung lenken. Aber nur, wenn Ihr Team richtig geschult ist und gut ausgearbeitete Dokumente und Leitfäden an der Hand hat.

Nicht nur die privaten Standards wie IFS und BRCGS legen daher großen Wert auf ein funktionsfähiges Managementsystem. Auch die Anforderungen von gesetzlicher und Kundenseite entwickeln sich laufend weiter. In den vergangenen Jahren ist die Sensibilität vieler Verbraucher:innen und Behörden deutlich gestiegen, was sich auch an der steigenden Anzahl von öffentlichen Rückrufen ablesen lässt. Bereiten Sie sich und Ihr Unternehmen bestmöglich vor!

Nach diesem Seminar

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 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

Reklamationsmanagement

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

Weitere Eskalation: Krisenmanagement

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

Reklamations- und Krisenmanagement

- Validierung und Pflege des Systems

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Einordnung von Kundenrückmeldungen und Erarbeitung von Maßnahmen

Zusammenfassung & Diskussion

← zurück zur Übersicht

20



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier



Update Allergenkontamination

Weitere Termine folgen!

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

- Neue Beurteilungswerte in Deutschland, bei denen auch die Analytik sicherer wird
- Was tut sich in Europa und international? – Entscheidende Updates aus NL und CZ
- Nutzt Spanien die Sommerpause, um ein neues EU-TRIS Verfahren für die Lebensmittel Deklarationen ohne großes Aufsehen durchzusetzen? Was kommt da auf uns zu?

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

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 Hocke 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

22

Schädlingsbekämpfung Basiswissen

27. März 2026 | Online Nr. 3996

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

22. April 2026 | Online Nr. 3997

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?

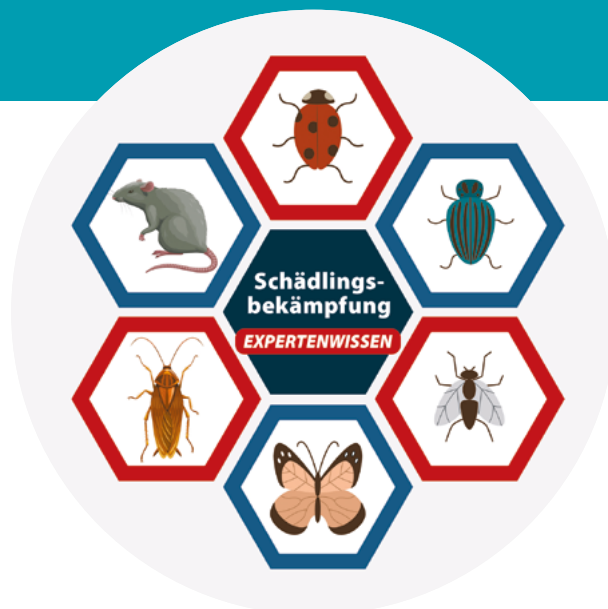
Mitarbeitende aus QS, QM, sowie andere Personen, die für die Schädlingsbekämpfung in Lebensmittelbetrieben verantwortlich und mit den Grundlagen vertraut sind.

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

Trends, Regularien und Praxiserfolge - Was gibt's Neues?

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

Trendanalysen richtig erstellen und interpretieren

Schwellenwerte sinnvoll festlegen

Umsetzung in die Praxis: „Papiertiger“ oder „Game Changer“?

Gefahrenanalysen erstellen

Die Schädlingsbekämpfung messbar machen

Optimierungsmöglichkeiten für interne Audits:

Erarbeitung möglicher Ansätze für die eigene Durchführung

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

24

Praxiswissen Mikrobiologie für die Lebensmittelindustrie

16. April 2026 | Online Nr. 3979

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 leitet 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

Listerienmanagement

Unternehmensrisiko Listerien sicher beherrschen

24. Februar 2026 | Online Nr. 3842

Geben Sie Listerien keine Chance!

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

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 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

30. April 2026 | Online Nr. 3939

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

Probenmanagement in der Qualitätssicherung

25. Februar 2026 | Online Nr. 3978

Laboranalysen effizient nutzen und sicher bewerten!

Ein „gutes“ Probenmanagement ist ein wichtiger Bestandteil der Produktfreigabe im lebensmittelherstellenden Unternehmen. Es entscheidet mit über das Sicherheitsniveau der Produkte, wird aber oft als lästiger Kostenfaktor gesehen. Haben Sie auch das Gefühl, dass Sie zu wenige oder die falschen Proben ziehen? Müssen Sie Proben nach Budgetvorgaben planen?

Das Seminar gibt Ihnen einen Überblick über die Anforderungen an die Analytik und die Möglichkeiten, darauf zu antworten. Sie erfahren, wie Sie vorgehen können, um Proben zu gewichten. Sie lernen alternative und ggf. kostengünstigere Verfahren kennen.

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

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

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

Die **Gefahrenanalyse**

Umsetzung in die Praxis

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

Alternativen und Reduktionsmöglichkeiten

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

[Klicken Sie hier](#)

[← zurück zur Übersicht](#)

28

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 Online-Seminar wichtig?

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

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?

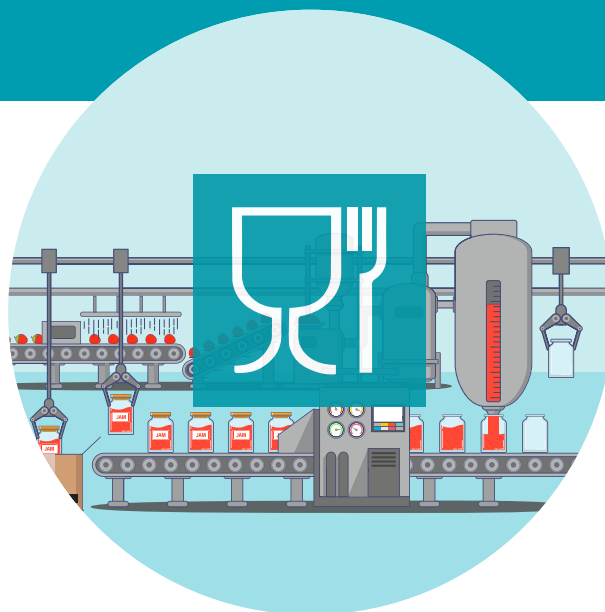
Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel und Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt, insbesondere aus den Bereichen QS/QM, Produktion & Technik, Verpackungstechnik und (technischer) Einkauf.

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

30

Sensorik in der Qualitätssicherung und im Innovationsprozess

6. Mai 2026 in Düsseldorf Nr. 3999

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.

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 Inspe-ct berät er Unternehmen der Lebensmittelindustrie in deren Innovationsprozessen und in der Qualitätssicherung. Darüber hinaus ist er am Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management der FH Münster tätig und bekleidet dort eine Professur für Sensorik, Konsumentenforschung und Statistik.

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



Schärfen Sie Ihre Sinne!

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in die Sensorik

Umsetzung in die Praxis I

- Grundgeschmacks- und Geruchsidentifikationstest

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 Einproben test

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

31

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)

- ✓ 13. Januar 2026
- ✓ 10. Februar 2026
- ✓ 10. März 2026
- ✓ 14. April 2026
- ✓ 12. Mai 2026
- ✓ 9. Juni 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

Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung

26. Februar 2026 | Online Nr. 3927

19. Mai 2026 | Online Nr. 3930

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

21. April 2026 | Online Nr. 3917

Erfolgreich durch den Paragrafendschungel

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

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

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

Veranstaltungspreis

€ 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
- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs
- Sonderregelungen: „Analogprodukte“ / „Imitate“
- Beispiele aus der Rechtsprechung

Die Health Claims-Verordnung

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

Werberegeln des UWG

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

Trend: „frei von“, „natürlich“, etc.

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

Fallbeispiele aus der Praxis

- Umgang mit verschiedenen Werbeformen
- Differenziertes Risikomanagement

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

34

Veggie & Vegan: Rechtssicher kennzeichnen, erfolgreich vermarkten!

Weitere Termine folgen!

Ein Überblick über Recht, Qualität und Vermeidung von Fallstricken

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

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

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Trend und Markt

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

Rechtliche Aspekte

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

Qualitätsmanagement und Compliance

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

Überwachung, Beanstandungen, Abmahnungen

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

Aktuelle Beispiele aus der Praxis

- Produktzusammensetzung
- Kennzeichnung, Aufmachung und Werbung

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier 

← zurück zur Übersicht

Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten

nach der aktuellen EU-Ökoverordnung

26. März 2026 | Online Nr. 3865

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:

Frau 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

10. März 2026 | Online Nr. 3928
9. Juni 2026 | Online Nr. 3931

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 & Vorstellung

Verkehrsfähigkeit von Nahrungsergänzungsmitteln

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

Zusammensetzung von NEM

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

Ordnungsgemäße Kennzeichnung von NEM

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

Bewerbung von NEM

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

NEM in der Praxis

- Fallbeispiele, aktuelle Entwicklungen und Tendenzen

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

37

Botanicals rechtssicher in Verkehr bringen und vermarkten

29. April 2026 | Online Nr. 3929

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 Balke 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

Behördliche Beanstandung und Verteidigungsstrategien

5. Mai 2026 in Düsseldorf Nr. 4002

Richtig verhalten im Fall der Fälle

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

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

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

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Beanstandungen durch die Lebensmittelüberwachung

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

OWi- und Strafverfahren

- Unterschied, Verantwortlichkeiten, Verfahrensablauf und Zuständigkeiten, Rechtsfolgen

Risikomanagement

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

Umsetzung in die Praxis I

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

Umsetzung in die Praxis II

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

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

40

Nachhaltigkeitsmanagement in der Lieferkette

16. April 2026 | Online Nr. 3953

Sind Sie auf die neuen Vorgaben vorbereitet?

Mit CSDDD, CSRD und Co. wird Nachhaltigkeit in der Lieferkette zur unternehmerischen Pflicht. In Teil 1 unserer Online-Seminarreihe stellen wir mit Ihnen die Weichen, damit Sie das Thema wirkungsvoll angehen!

Nach diesem Seminar...

- ✓ meistern Sie die Herausforderungen, die sich durch CSDDD, CSRD & Co. für Sie ergeben.
- ✓ kennen Sie den aktuellen Rechtsrahmen der EU-Verordnung zur Vermeidung von Entwaldung (EUDR).
- ✓ wissen Sie, wie Sie aktuelle Nachhaltigkeitsrisiken ermitteln und ein geeignetes Monitoring aufbauen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Nachhaltigkeitsbeauftragte und -verantwortliche aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel, Pharmazeutische Industrie, Hersteller von Home und Personal Care sowie Hersteller von Verpackungsmaterialien aus den Bereichen Einkauf, Qualitätssicherung und Regulatory Affairs.

Mit der Expertise von:

Leonie Evans, Meisterernst Rechtsanwälte
Maria Hasagic, Meisterernst Rechtsanwälte
Lena Meinders, AFC Risk & Crisis Consult
Prof. Andreas Meisterernst, Meisterernst Rechtsanwälte

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Einzeln und als Kombi buchbar

Sie möchten die komplette Seminarreihe zum Vorzugspreis buchen? Dann buchen Sie alle **drei Einzelseminare** zusammen!

€ 1.385,00 zzgl. MwSt. (statt: € 1.635,00 zzgl. MwSt.)



Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Die Omnibus-Initiativen der EU zu ESG

- Ergebnisse des EU-Omnibusverfahrens zu CSDDD & CSRD
- Praktische Auswirkungen auf Unternehmen
- Was sind die nächsten Schritte?

Unternehmerische Sorgfaltspflichten

- Die neue CSDDD & EU-Zwangsarbeitsverordnung
- Aktuelles zum Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz
- Rechtspflichten, Risiko- & Stakeholdermanagement

Entwaldungsfreie Produkte (EUDR)

- Wer ist betroffen?
- Aufgaben für Unternehmen
- Neueste Entwicklungen

ESG-Risiken entlang der Lieferkette steuern

- Monitoring und Bewertung aktueller Nachhaltigkeitsrisiken
- Ansprüche marktrelevanter Stakeholder
- Formulierung erforderlicher Managementmaßnahmen

Umsetzung im Unternehmen

- Beschwerdemanagement
- Haftungsfragen & Sanktionen
- Stakeholder- & Brancheninitiativen



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

41

Green Claims – Werbung mit Umwelt und Nachhaltigkeit

23. April 2026 | Online Nr. 3954

Umweltaussagen, Nachhaltigkeits-siegel & Co. rechtssicher verwenden!

Das Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) wird durch die Emp-CoRL geändert und verschärft ab September 2026 die Vorgaben für Umweltaussagen und Nachhaltigkeits-siegel. Packungsgestaltungen und Werbematerial müssen jetzt angepasst werden.

Nach diesem Seminar...

- ✓ kennen Sie die Regeln und Verbote für Umweltwerbung und können einordnen, was diese konkret für Ihre Unternehmenspraxis bedeutet.
- ✓ wissen Sie, wie Sie Ihre Kommunikation und die Bewerbung Ihrer Produkte regelkonform gestalten und Fallstricke vermeiden.
- ✓ entwickeln Sie eine Zukunftsstrategie für den erfolgreichen Einsatz von Green Claims.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Nachhaltigkeitsbeauftragte und -verantwortliche aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel, Pharmazeutische Industrie, Hersteller von Home und Personal Care sowie Hersteller von Verpackungsmaterialien aus den Bereichen Einkauf, Qualitätssicherung und Regulatory Affairs.

Mit der Expertise von:

Christian Ballke, Meisterernst Rechtsanwälte
Leonie Evans, Meisterernst Rechtsanwälte
Theresa Usler, AFC Risk & Crisis Consult

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Einzel und als Kombi buchbar

Sie möchten die komplette Seminarreihe zum Vorzugspreis buchen? Dann buchen Sie alle **drei Einzelseminare** zusammen!

€ 1.385,00 zzgl. MwSt. (statt: € 1.635,00 zzgl. MwSt.)



Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Green Claims Dos and Don'ts – Status quo

- Die aktuelle Werbelandschaft
- Wettbewerbsrecht, Irreführungsverbot & aktuelle Rechtsprechung
- Zukunftsstrategien entwickeln

Neue Vorgaben für die Umweltwerbung nach dem UWG

- Die EmpCo-Richtlinie/UGP-Änderungs-RL 2024/825
- Umsetzung im Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG)
- Praktische Auswirkungen der Änderungen des Werberechts

Die Green Claims Richtlinie

- Der finale Rechtsakt der neuen Green Claims Richtlinie
- Neue Anforderungen an die Begründung von Umweltaussagen
- Die Zukunft von Umweltzeichen und Umweltwerbung

Nachhaltigkeitskommunikation zur Stärkung der Marktposition

- Chancen und Risiken für Unternehmen und Marken
- Strategien und Konzepte im Wettbewerbsumfeld
- Greenwashing vermeiden und Vertrauen aufbauen

Absicherung umweltbezogener Werbung

- Welche neuen Herausforderungen gibt es?
- Praktische Lösungsansätze
- Gezielte Vorbereitung für Marketing, Regulatory und Produktentwicklung



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

42

Nachhaltigkeitspflichten im Unternehmen

30. April 2026 | Online Nr. 3955

Nachhaltigkeit ist Pflicht – Ihre Strategie entscheidend!

In Teil 3 erfahren Sie, welche Anforderungen an die Nachhaltigkeit sowohl die EU als auch der nationale Gesetzgeber planen und mit welchen regulatorischen Pflichten diese verbunden sind. Wir zeigen Ihnen, wie Sie die Vorgaben an Ihren Nachhaltigkeitsbericht umsetzen und daraus entstehende Chancen nutzen.

Nach diesem Seminar...

- ✓ können Sie die zentralen Nachhaltigkeitspflichten sicher einordnen und die rechtlichen Anforderungen auf Ihr Unternehmen anwenden.
- ✓ wissen Sie, wie Sie ESG strategisch und operativ verankern, Prozesse und Verantwortlichkeiten festlegen sowie die Wirksamkeit systematisch messen.
- ✓ kennen Sie die potenziellen Rechtsrisiken und Sanktionen, mit denen Sie bei Missachtung der Pflichten rechnen müssen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Nachhaltigkeitsbeauftragte und -verantwortliche aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel, Pharmazeutische Industrie, Hersteller von Home und Personal Care sowie Hersteller von Verpackungsmaterialien aus den Bereichen Einkauf, Qualitätssicherung und Regulatory Affairs.

Mit der Expertise von:

Christian Ballke, Meisterernst Rechtsanwälte
Lisa Eberlein, Meisterernst Rechtsanwälte
Leonie Evans, Meisterernst Rechtsanwälte
Prof. Andreas Meisterernst, Meisterernst Rechtsanwälte
Philipp Schaber, AFC Risk & Crisis Consult

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt

Einzeln und als Kombi buchbar

Sie möchten die komplette Seminarreihe zum Vorzugspreis buchen? Dann buchen Sie alle **drei Einzelseminare** zusammen!

€ 1.385,00 zzgl. MwSt. (statt: € 1.635,00 zzgl. MwSt.)



Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Unternehmerische Nachhaltigkeitspflichten

- Die neue CSDDD, CSRD, LkSG und EU-Zwangsarbeitsverordnung
- Rechtspflichten, Risiko- & Stakeholdermanagement
- Vertragsfragen in AEB, Lieferantenkodex, Anfragen von Kunden & Umgang mit Lieferanten

„Nachhaltigkeit managen“ – ESG strategisch und operativ verankern

- Governance und Steuerung gestalten
- Prozesse und Verantwortlichkeiten verankern
- Wirksamkeit transparent messen und sichern

Wichtige Rechtsfragen für die Geschäftsleitung

- Haftungsrisiken & Sanktionen nach CSDDD
- Complaints Management
- Strategie für Ihr ESG-Management

Die neue EU-Verpackungsverordnung PPWR

- Überblick über die neuen Vorgaben
- Strategische Entscheidungen & Zeitplan
- Produktspezifische Besonderheiten für Consumer Goods & Pharma

Wettbewerbsrechtliche Einordnung

- Einschlägige Vorschriften
- Potenzielle Angreifer und ihre Ziele
- Konsequenzen für die betriebliche Struktur und Praxis



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

43

Nachhaltigkeit und nachhaltige Verpackungen

3. März 2026 | Online Nr. 3923

Zukunftsorientiert denken und handeln

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

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt. für das Einzelseminar oder die gesamte Seminarreihe zum Vorzugspreis von € 1.395,00 zzgl. MwSt.



Auch als
Kombi
buchbar!

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Wofür steht der Begriff Nachhaltigkeit?

- Definitionen von Nachhaltigkeit
- Einordnung

Nachhaltigkeitsziele und -strategie

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

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

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

Eco-Design als Basis zur Datengewinnung für Green Claims

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

44

Recyclinggerechtes Verpackungsdesign

5. März 2026 | Online Nr. 3924

Recyclingfähige Verpackung jetzt angehen!

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

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt. für das Einzelseminar oder die gesamte Seminarreihe zum Vorzugspreis von € 1.395,00 zzgl. MwSt.



Auch als
Kombi
buchbar!

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was bedeutet Recyclebarkeit?

- Nachhaltigkeitsverständnis
- Mindeststandard
- Recycling und Stoffströme

Recyclefähigkeit in der Praxis

- Druckfarben
- Kleber
- Etiketten
- Barrieren

Wichtige Veränderungen bei Papier- und Glasverpackungen

Zertifikate und Prüfprozesse

Überblick zum Recycling

- EU
- Weltweit

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

Basiswissen Verpackungsmaterial

10. März 2026 | Online Nr. 3925

Kompaktwissen zu Materialien & Einsatzmöglichkeiten

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

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt. für das Einzelseminar oder die gesamte Seminarreihe zum Vorzugspreis von € 1.395,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Generelles zu Verpackungen

- Aufgaben und Funktionalität
- Einflussgrößen

Kompaktwissen zu den Materialien, Einsatzmöglichkeiten und Recycling

- Kunststoff
- Biokunststoff
- Papier
- Glas

Biologisch abbaubar

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

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

Konformitätsarbeit kompakt!

Grundlagen und praktische Umsetzung

15. April 2026 | Online Nr. 3958

Lebensmittel sicher verpacken

Dieses Seminar bietet Ihnen die Werkzeuge und das Wissen, um Ihre Verpackungen rechtssicher einzusetzen und den komplexen Anforderungen von Kunden, Gesetzgebern und der Überwachung gerecht zu werden.

Nach diesem Seminar...

- ✓ wissen Sie, warum professionelle Konformitätsarbeit für Ihr Unternehmen von großer Bedeutung ist und wo Sie die relevanten gesetzlichen Schlüsselstellen finden.
- ✓ kennen Sie die Kriterien, die Sie berücksichtigen müssen, um Konformitätserklärungen Ihrer Vorlieferanten zu akzeptieren oder abzuweisen.
- ✓ können Sie einordnen, welche analytischen Tests gefordert und sinnvoll sind und wie Sie die Ergebnisse bewerten.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelherstellung, Handel und Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittelverpackungen, insbesondere alle, die in ihrer täglichen Arbeit mit dem Lesen, Verstehen und Beurteilen von Konformitätserklärungen in Berührung kommen.

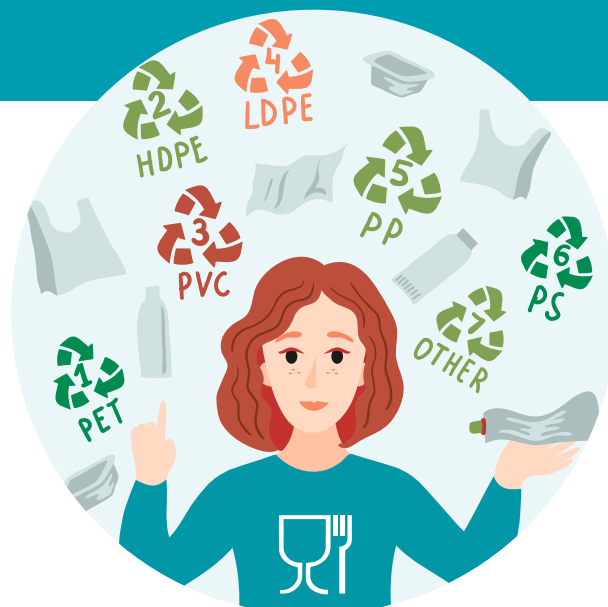
Mit der Expertise von:

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

€ 845,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Grundlagen der Konformitätsarbeitsarbeit für Lebensmittelverpackungen

- Was ist eigentlich Konformitätsarbeit?
- Migration in Lebensmitteln und Risiken von Verpackung
- Rechtliche Grundlagen und gesetzliche Anforderungen
- Prüfung durch die amtliche Überwachung

Einsatz von Recyclingmaterialien

- Regulatorischer und wirtschaftlicher Rahmen:
Der Weg in die Kreislaufwirtschaft
- Risiken und Quellen der Kontamination

Konformitätserklärungen in der Praxis – Teil 1

Im ersten Übungsbeispiel machen Sie sich mit Konformitätserklärungen unterschiedlicher Inhaltstiefe vertraut und verschaffen sich einen Überblick über die Unterschiede am Markt.

Analytik von Lebensmittelkontaktmaterialien

- Analytische Methoden
- Bewertung der Ergebnisse
- Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit

Konformitätserklärungen in der Praxis – Teil 2

Sie trainieren an realen, anonymisierten Konformitätserklärungen, wie diese zu verstehen und zu bewerten sind. Anhand von Fallbeispielen aus unterschiedlichen Produktgruppen machen wir Sie mit einem strukturierten Vorgehen bei der Überprüfung von Konformitätserklärungen vertraut.

Zusammenfassung & Diskussion



Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

← zurück zur Übersicht

47

Expertenwissen Konformitätsarbeit

Risikobewertung von Lebensmittelverpackung

21. April 2026 | Online Nr. 3959

Ihr Vertiefungskurs zur Konformitätsarbeit!

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

Nach diesem Seminar...

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

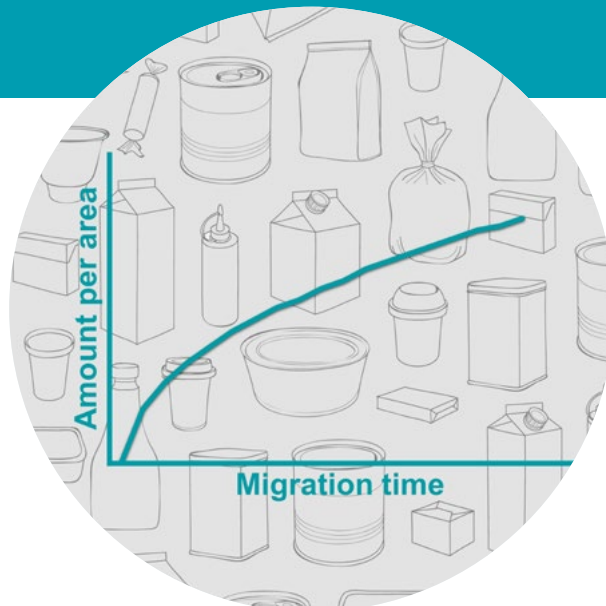
Hinweis: Für die erfolgreiche Teilnahme an diesem Seminar sollten Sie bereits über Grundkenntnisse zur Konformitätsarbeit verfügen.

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Grundlagen und Hintergrundwissen zum Konformitätsnachweis

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

Konformitäts- und Risikobewertung

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

Umgang in der betrieblichen Praxis

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

Wie geht man mit den analysierten Substanzen um?

- Autorisierte Substanzen
- Ungeregelte Substanzen

Praxistraining mit verschiedenen Beispielen

Besprechung der Ergebnisse

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

← zurück zur Übersicht

49

Lust auf mehr Wissen?

Unsere kommenden Tagungen:



18. Jahrestreffen

Produktionsleiter-Tagung

24. und 25. März 2026 in Dortmund

 Weitere Informationen und Buchung: www.akademie-fresenius.de/plt

Klicken Sie hier 



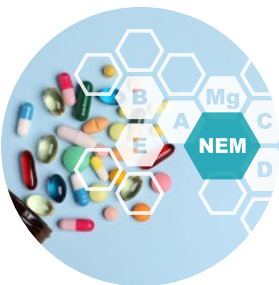
16. Praxistreffen

QS-Leiter Tagung

 9. und 10. Juni 2026 in Düsseldorf

 Weitere Informationen und Buchung: www.akademie-fresenius.de/qs-leiter

Klicken Sie hier 



11. Fachtagung

Nahrungsergänzungsmittel

 13. und 14. Oktober 2026

 Weitere Informationen und Buchung: www.akademie-fresenius.de/nem

Klicken Sie hier 

Wissenswertes

Der Veranstalter

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

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

Das breit gefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik.

Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen der Carl Remigius Fresenius Education Group, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Zum Seminarablauf

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

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

Übernachtungsmöglichkeiten bei Präsenz-Veranstaltungen

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

Das dürfen Sie bei uns erwarten

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



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

Gruppenrabatt

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

Haben Sie noch Fragen?

Miria Kottowski

Produkt- und Projektmanagerin

Telefon: +49 231 75896-71

mkottowski@akademie-fresenius.de



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

Where Experts Meet!

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen sowie die Getränke. Alle Teilnehmende erhalten ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Buchen ohne Risiko

Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere **Präsenzveranstaltungen** ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden.

Bei unseren **Online-Veranstaltungen** können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen. Eine 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) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Vortragenden und von den Teilnehmenden stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmenden untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Titelbild: © 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

www.akademie-fresenius.de