DIE AKADEMIE FRESENIUS

Where Experts Meet!



Seminarprogramm

Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Stand: 17. November 2026

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Where Experts Meet!



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**

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Inhaltsverzeichnis

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

Standards & Audits

Sommer-Akademie für Einsteiger 4
Sommer-Akademie für Fortgeschrittene 5
HACCP Basis-Schulung 6
HACCP für Fortgeschrittene 7
Interne Audits für Einsteiger 8
Praxistraining für erfahrene Auditoren 9
Korrekturmaßnahmen und Maßnahmenpläne erfolgreich gestalten! 10
IFS Food Version 8 11
IFS Broker Version 3.2 12
IFS Logistics Version 3 13
FSSC 22000 Version 7 14
Qualitätsmanagement mit Plan 15

Qualität & Sicherheit

Kosten reduzieren, compliant bleiben 16
Food Safety Culture Basics 17
Food Safety Culture Advanced 18
Food Fraud 19
Food Defense 20
Verifizieren und validieren leicht gemacht! 21
Reklamationsmanagement 22
Fremdkörpermanagement 23
Praxiswissen Mikrobiologie für die Lebensmittelindustrie 24
Probenmanagement in der Qualitätssicherung 25
Lebensmittelkrise abwenden 26
Listerienmanagement 27
Hygienemanagement 28
Schädlingsbekämpfung Basiswissen 29
Schädlingsbekämpfung Expertenwissen 30
Grundlagen des Lieferantenmanagements 31
Sensorik in der Qualitätssicherung und im Innovationsprozess 32

Recht & Kennzeichnung

Lebensmittelrecht kompakt 33
Update Lebensmittelrecht 34
Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung 35
Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln 36
Green Claims rechtssicher einsetzen! 37
Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten 38
Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel 39
Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit 40

Verpackung & Nachhaltigkeit

Konformitätsarbeit kompakt! 41
Expertenwissen Konformitätsarbeit 42
Rückstände und Kontaminanten beherrschen 43
Konformität von Bedarfsgegenständen 44
Die PPWR erfolgreich umsetzen 45
Recyclingfähigkeit und PPWR – Verpackungsdesign im Wandel der Regulierung 46
PPWR – Verpackungsspezifikation und technische Dokumentation 47
Die neue Druckfarbenverordnung – Lebensmittelverpackungen rechtskonform bedrucken 48

Digitalisierung & Prozesse

Effizient dokumentieren im QM-Alltag – schlank, smart, KI-gestützt 49
Deep Dive: Shopfloor Management 50
Deep Dive: Total Productive Maintenance (TPM) 51
Deep Dive: Low Cost Automation (LCA) 52

Austauschen, Vernetzen, Weiterdenken – Hier finden Sie unsere kommenden Tagungen 53

Alle aktuellen Termine finden Sie immer auf unserer Webseite

Klicken Sie hier

Die Sommer-Akademie für Einsteiger

HACCP & Interne Audits: Sicher starten, praxisnah umsetzen

29. - 30. Juni 2027 in Dortmund

Nr. 4166

DIE AKADEMIE FRESENIUS



Bild: © KI-generiert

Unser Extra für Sie:

Im Rahmen der Sommer-Akademie laden wir Sie herzlich zu einem gemeinsamen Abendessen in Dortmund 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

29. Juni 2027
08:30 - 16:30 Uhr

HACCP Basis-Schulung

Begrüßung & Vorstellung

Lebensmittelsicherheit aktuell und regulatorisch

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

Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb

12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Produktbeschreibung
- Übung: Gefahrenanalyse

Gefahrenanalyse und Bewertung

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

oPRPs / CPs und Unterscheidung zu CCPs

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion

Gemeinsames Abendessen

Seminartag 2

30. Juni 2027
08:30 - 16:30 Uhr

Interne Audits erfolgreich gestalten

Einführung ins Thema

- Normen zum Qualitätsmanagement
- Begriffsdefinitionen

Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsaudits

- Methoden, Techniken, Vorgehen

Anforderungen des IFS und des BRCGS

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

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

Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Bewertung verschiedener Auditsituationen

Zusammenfassung & Diskussion

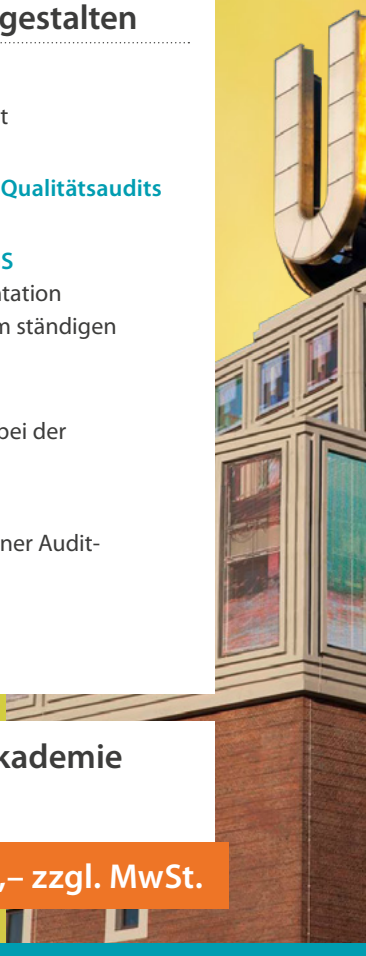


Bild: © Hans-Jürgen Landes

Buchen Sie die Sommer-Akademie zum Preis von

€ 1.195,– zzgl. MwSt.

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

Die Sommer-Akademie für Fortgeschrittene

HACCP & QS: Risiken erkennen, Prozesse verbessern

29. - 30. Juni 2027 in Dortmund

Nr. 4167

DIE AKADEMIE FRESENIUS



Bild: © Klgeneriert

Unser Extra für Sie:

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

Weiterführendes Wissen

An zwei intensiven Seminartagen erhalten Sie ein umfassendes Update zu HACCP und 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, Allergendeklaration, Lieferantenaudits und der kostenoptimierenden Prüfplangestaltung.

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

29. Juni 2027
09:00 - 17:00 Uhr

Update QS & HACCP

Begrüßung & Vorstellung

Aktuelles aus IFS, BRC, ISO und Co.

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

Workshop I: **Validierung HACCP**

Beurteilung von Lieferanten und Dienstleistern
- Spezifikationen
- Was leisten Lieferantenaudits?
- Regionale und internationale Kriterien aufstellen

Risiko Lieferkette – Resilienz und Lieferantensteuerung
- Globale Risiken systematisch bewerten
- Die Notwendigkeit eines neuen Lieferantenmonitorings

Allergenmanagement
- Systemaufbau und Entscheidungsbaum
- Berechnung der Allergenspuren
- Analytische Kontrollen

Workshop II: **Korrekte Deklaration von Allergenspuren**

Zusammenfassung & Diskussion

Gemeinsames Abendessen

Seminartag 2

30. Juni 2027
08:30 - 16:30 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: **Dynamische Prüfplangestaltung**
- Personal, Equipment und Regeln für Dynamisierung

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

Aktuelles aus den EU-Regelwerken
- PPWR, Lieferkettengesetz & Entwaldungs-Verordnung
- Weitere Verordnungen, Leitsätze und Entwürfe

Zusammenfassung & Diskussion



Bild: © Hans-Jürgen Landes

Buchen Sie die Sommer-Akademie zum Preis von

€ 1.195,– zzgl. MwSt.

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

Akademie Fresenius-Seminar

HACCP Basis-Schulung

für die Mitglieder Ihres HACCP-Teams

24. November 2026 | Online Nr. 4037
26. Januar 2027 | Online Nr. 4155
13. April 2027 | Online Nr. 4160



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 Mitarbeitenden, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems zuständig sind, regelmäßig geschult sein.

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

Ab € 595,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

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

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

12 Stufen einer HACCP-Analyse gemäß Codex Alimentarius

Umsetzung in die Praxis
- Workshop: Produktbeschreibung
- Übung: Gefahrenanalyse

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

oPRPs / CPs und Unterscheidung zu CCPs
- Definitionen
- Vergleich in den gängigen Lebensmittelstandards und im EU-Leitfaden

Fallbeispiele

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © andresr – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

HACCP für Fortgeschrittene

Ausgewählte QS-Themen im Fokus

1. Dezember 2026 | Online Nr. 4047
2. Februar 2027 | Online Nr. 4157
21. April 2027 | Online Nr. 4162

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?

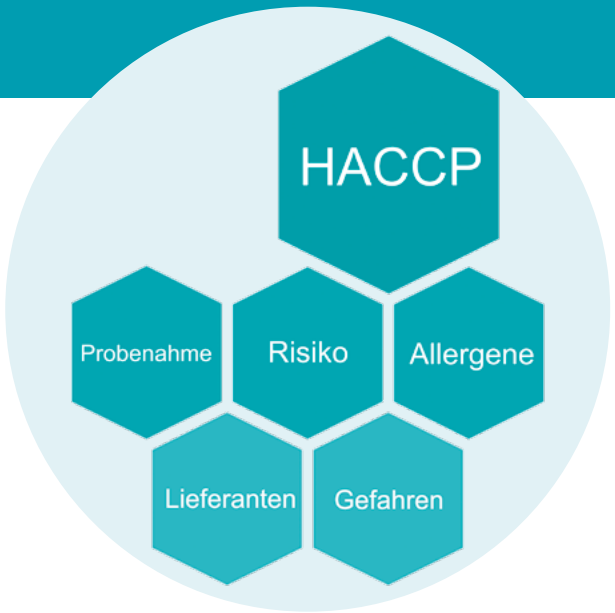
Fach- und Führungskräfte aus QS/QM mit ersten Erfahrungen in Aufbau, Umsetzung und Betreuung eines HACCP-Systems, die ihre Kenntnisse vertiefen und an Schwerpunktthemen arbeiten möchten.

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

Ab € 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

Akademie Fresenius-Seminar

Interne Audits für Einsteiger

DIE AKADEMIE FRESENIUS

25. November 2026 | Online Nr. 4038
27. Januar 2027 | Online Nr. 4156
14. April 2027 | Online Nr. 4161



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 Verbesserungspotenzials 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?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

Ab € 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

Bild: © andresr – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Praxistraining für erfahrene Auditoren

11. Mai 2027 | Online Nr. 4163

Die nächste Stufe Ihrer Auditpraxis

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

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

Ab € 745,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einstieg: ISO 19011 – eine kurze Auffrischung
- Zentrale Inhalte & interaktive Impulsabfrage

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

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

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

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

Konfliktmanagement im Audit
- Eskalationen vermeiden: als Auditor und Auditierte sicher reagieren
- Bewertung realistisch einschätzen: wann lohnt sich Einspruch?

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

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Nadzeya Dzivakova – iStock, Bild enthält KI-gestützte Änderungen

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Korrekturmaßnahmen und Maßnahmenpläne erfolgreich gestalten!

23. Februar 2027 I Online Nr. 4202



Warum „behoben“ oft nicht ausreicht

Nach dem Audit beginnt oft die eigentliche Herausforderung. Die Abweichung ist bekannt, die Korrektur umgesetzt und dennoch kommt der Maßnahmenplan mit Rückfragen zurück. Denn zwischen der Beseitigung einer Abweichung und einer überzeugenden Korrekturmaßnahme liegen oft entscheidende Unterschiede. Häufig scheitert es nicht an fehlenden Maßnahmen, sondern an einer unzureichenden Ursachenanalyse, einer nicht nachvollziehbaren Ableitung von Maßnahmen oder dem fehlenden Nachweis.

In diesem Seminar erfahren Sie anhand realer Auditfeststellungen, wie Sie Korrekturen und Korrekturmaßnahmen sicher voneinander abgrenzen, belastbare Maßnahmenpläne erstellen und typische Fehler vermeiden. Praxisbeispiele, Fallbearbeitungen und Best Practices vermitteln Ihnen das notwendige Gespür für wirksame Korrekturmaßnahmen und Maßnahmenpläne, die Auditoren überzeugen.

Nach diesem Seminar…

- ☑ unterscheiden Sie sicher zwischen Korrektur und Korrekturmaßnahme.
- ☑ analysieren Sie Ursachen systematisch und leiten daraus wirksame und nachhaltige Korrekturmaßnahmen ab.
- ☑ erstellen Sie belastbare Maßnahmenpläne, die Auditoren überzeugen, und vermeiden unnötige Rückfragen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus QM/QS, Audit- und Zertifizierungsbeauftragte sowie Mitarbeitende aus Unternehmen der Lebensmittelkette, die Auditabweichungen bearbeiten, Maßnahmenpläne erstellen und Korrekturmaßnahmen wirksam umsetzen müssen.

Mit der Expertise von:

Andreas Strauchen ist freiberuflicher Auditor und Berater für Lebensmittelsicherheitsstandards. Seit 2007 begleitet er Unternehmen bei Audits sowie bei der Einführung und Weiterentwicklung von QM-Systemen. Durch seine Wurzeln im Handwerk und seine Erfahrungen in Industrie und Handel verbindet er fachliche Anforderungen mit praxisgerechten Lösungen. Darüber hinaus ist er als zugelassener Auditor für IFS Food, IFS Logistics und IFS Broker tätig.

Veranstaltungspreis

€ 595,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Korrektur und Korrekturmaßnahme sicher abgrenzen

- Standardanforderungen kennen, Unterschiede verstehen
- Ursachenanalyse als Grundlage wirksamer Maßnahmen
- Nachhaltige Korrekturmaßnahmen entwickeln und ihre Wirksamkeit belegen

Von der Auditabweichung zum Maßnahmenplan

- Verantwortlichkeiten und Fristen festlegen
- Anforderungen an die Nachweisführung erfüllen
- Eigene Maßnahmenpläne aus Auditorensicht bewerten, Stolpersteine vermeiden

Was tun, wenn der Maßnahmenplan nicht überzeugt

- Nachbesserung unter Zeitdruck bewältigen
- Korrekturen und Maßnahmen gezielt nachschärfen
- Von Beispielen aus realen Zertifizierungsaudits lernen

Praxisworkshop: Von der Feststellung zur Maßnahme

- Typische Auditfeststellungen bearbeiten
- Korrekturen und Korrekturmaßnahmen entwickeln

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © KI-generiert

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

IFS Food Version 8

Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen!

16. März 2027 | Online Nr. 4192



Den Standard verstehen und erfolgreich umsetzen!

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

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

Ab € 745,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Überblick IFS Food und wichtigste Anforderungen der Version 8

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

KO-Anforderungen Version 7 zu Version 8 im Fokus

Die Anforderungen des IFS Food Version 8 im Detail:

Verantwortung der obersten Leitung

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

Dokumentenmanagement und Hygienekonzept

- Hygienekonzept mit HACCP-Plan (gemäß Codex Alimentarius)

Ressourcenmanagement

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

Anforderungen an operative Prozesse

- u.A. Spezifikationen, Produktentwicklung, Food Fraud & Food Defense, Transport & Lagerung

Analysen, Kontrollen und kontinuierlicher Verbesserungsprozess

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

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Rudzhan Nagiev – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

Akademie Fresenius-Seminar

IFS Broker Version 3.2

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

2. März 2027 | Online Nr. 4158

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

€ 795,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was fordert der **IFS Broker 3.2?**

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

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

Lieferantenauswahl und Qualifizierung
- Lieferanten bewerten und klassifizieren
- Lieferantenfreigabeprozess

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

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

Krisenmanagement
- Prozess für Reklamationen, Produktrücknahmen, Produktrückrufe
- Rückverfolgungssysteme

Korrekturmaßnahmen
- Interne Audits
- PDCA-Zyklus

Zusammenfassung der 8 wichtigsten Punkte
für Ihr QM-System

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © hoangpts – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

IFS Logistics Version 3

HACCP für Transportdienstleister

17. März 2027 | Online Nr. 4193



Fit für Ihr Audit nach IFS Logistics V3!

Ob Transport, Umschlag, Lagerung oder Distribution: Der IFS Logistics Standard definiert die Anforderungen an Produktsicherheit, Qualität und Compliance entlang der gesamten Logistikkette. Unterschiedliche Produktgruppen, wechselnde Transportbedingungen, externe Dienstleister und komplexe Prozessabläufe erfordern ein wirksames Managementsystem und eine systematische Risikobetrachtung.

In diesem Seminar lernen Sie die Anforderungen des IFS Logistics Version 3 praxisnah kennen und erfahren, wie Sie diese sicher in Ihren betrieblichen Alltag integrieren. Durch alltagsnahe Praxisbeispiele, Übungen und den Austausch mit unserer erfahrenen IFS Logistics-Auditorin übertragen Sie die Anforderungen des Standards sicher und effizient in Ihre betriebliche Praxis.

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie die Anforderungen des IFS Logistics Version 3 Standards und deren Bedeutung für Ihre Logistikprozesse.
- ☑ bewerten Sie Risiken entlang der Logistikkette systematisch und leiten wirksame Maßnahmen ab.
- ☑ setzen Sie die Anforderungen des Standards praxisgerecht um gehen gut vorbereitet in Ihr nächstes Audit.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

Ab € 745,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag

Begrüßung & Vorstellung

Überblick über IFS Logistics

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

Neuerungen der Version 3 und praktische Lösungen Teil I

- Unternehmensverantwortung

Umsetzung in die Praxis

- Workshop I: Lebensmittelsicherheitskultur (Food Safety Culture)

Neuerungen der Version 3 und praktische Lösungen Teil II

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

Umsetzung in die Praxis

- Workshop II: Gefahrenanalyse Basishygiene
- Praxishinweise

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © SiberianArt– iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

FSSC 22000 Version 7

Weitere Termine folgen!



Versionsupdate!

Schritt für Schritt zur Zertifizierung

Die FSSC 22000-Zertifizierung (Food Safety System Certification) bietet Ihnen eine Alternative zu den Standards IFS und BRCGS. Sie ist von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und somit ein weltweit akzeptierter Nachweis im Handel und in der Lebensmittelindustrie. Mit der Veröffentlichung der Version 7 im Mai 2026 wurden zentrale Anforderungen deutlich geschärft: Die PRP-Landschaft wird durch die ISO 22002-X-Serie neu strukturiert, Qualität rückt stärker in den Fokus der Zertifizierung, und Anforderungen wie Food Safety & Quality Culture sowie Food Waste sind verbindlicher und messbarer ausgestaltet.

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

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie den Aufbau des FSSC-Standards und die Herausforderungen der Version 7.
- ☑ wissen Sie, welche Anforderungen Sie in die Praxis umsetzen müssen.
- ☑ verstehen Sie, welche Präventivprogramme zur Qualitätssicherung eingesetzt werden können.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 745,00 zzgl. MwSt.

Weitere Informationen und Buchung

Klicken Sie hier

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Grundlagen FSSC 22000 – Orientierung im Normendschungel

- Hintergründe, Aufbau und Dokumente des FSSC 22000-Schemas
- Zertifizierungsprozess und Auditkriterien im Überblick
- Welche Anforderungen sind wirklich relevant für mein Unternehmen?

Was ist neu in Version 7? – Wichtige Änderungen im Überblick

- Struktur – und Anforderungsänderungen gegenüber Version 6

ISO 22000:2018 – Die zentralen Anforderungen verständlich erklärt

- Ein praxisnaher Überblick über die Kapitel 4–10

Präventivprogramme auf dem neuesten Stand

- Von ISO/TS 22002-(1/5) zu ISO 22002-100:2025
- Sektorspezifische Anforderungen (ISO 22002-X)
- Praktische Umsetzung im Hygienekonzept

Zusatzanforderungen des FSSC 22000

- Erweiterte Anforderungen (u. A. Food Fraud, Food Defense, etc.)
- Umgang mit nicht konformen Produkten und Krisenprävention
- Wie lassen sich Risiken frühzeitig erkennen und vermeiden?

Sichere Prozesse gestalten und kontinuierlich verbessern

- Integration aller Anforderungen in ein wirksames Managementsystem
- So gelingt nachhaltige Verbesserung und Auditfähigkeit

Zusammenfassung & Diskussion

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Qualitätsmanagement mit Plan

Praxiswissen für Einsteiger, Quereinsteiger und Solo-QMs

27. November 2026 | Online Nr. 4128



Mit klarer Linie durch den QM-Alltag

Ein neuer Verantwortungsbereich, umfangreiche Themen und die Erwartung, in einer komplexen Rolle von Anfang an sichere Entscheidungen zu treffen: Die Anforderungen an QMler in der Lebensmittelindustrie sind hoch und gerade der Einstieg anspruchsvoll. Normative und betriebliche Anforderungen, neue Strukturen und Ansprechpartner sowie operative Themen treffen gleichzeitig aufeinander – oft unter Zeitdruck und teilweise in alleinverantwortlicher Rolle.

Dieses Seminar unterstützt Sie als neue QM-Fachkraft dabei, mehr Orientierung im Arbeitsalltag zu gewinnen und Ihre Rolle sicher auszufüllen. Im Fokus stehen ein praxisnaher Umgang mit Normen und Anforderungen, Selbstorganisation sowie eine klare und wirksame Kommunikation im Unternehmen. Entwickeln Sie mehr Sicherheit im Umgang mit typischen Herausforderungen und nehmen Sie einen konkreten 100-Tage-Fahrplan sowie direkt umsetzbare Handlungsempfehlungen für Ihren QM-Alltag mit.

Nach diesem Seminar…

- ☑ verstehen Sie Ihre Rolle im Qualitätsmanagement und ordnen Anforderungen aus Normen, Prozessen und Kennzahlen sicher ein.
- ☑ setzen Sie Prioritäten im QM-Alltag gezielt und strukturieren Ihre Aufgaben auch bei parallelen Anforderungen oder Zeitdruck.
- ☑ haben Sie einen konkreten 100-Tage-Fahrplan für Ihre nächsten Schritte im Qualitätsmanagement.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte aus dem Qualitätsmanagement der Lebensmittelbranche, insbesondere Einsteiger:innen und Quereinsteiger:innen sowohl in Teamstrukturen als auch in alleinverantwortlichen Funktionen, die ihre Rolle klarer ausfüllen, Prioritäten sicher setzen und ihre Struktur im QM-Alltag verbessern möchten.

Mit der Expertise von:

Ing. Elisabeth Eglseer ist freiberufliche Lebensmitteltechnologin, Qualitätsmanagerin und begleitet unterschiedliche Unternehmen bei allen Themen rund um Qualität, Lebensmittelsicherheit und HACCP. Ihre Wurzeln in einer Müller- und Bäckerfamilie prägen bis heute ihren bodenständigen, praxisnahen Zugang mit Fokus auf konkrete Umsetzung, Mitarbeitereinbindung und gelebte Qualität.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Die eigene Rolle im QM finden

- Rolle verstehen, Verantwortung vs. Zuständigkeit abgrenzen
- Ankommensphase nutzen: Beobachten, Ansprechpartner identifizieren, Netzwerk aufbauen
- Zwischen Geschäftsführung, Produktion und eigenem Anspruch navigieren

Orientierung im QM: was muss ich wissen – und warum?

- Normen im Überblick: Was ist für meine Branche relevant?
- Audits, Dokumentation und Kennzahlen: wer, wie, was und wie viel?
- Verbesserungen vorantreiben und vor Entscheidungsträgern begründen

Den richtigen Ton treffen – und gehört werden

- Adressatengerecht kommunizieren: Geschäftsführung, Produktion, QM-Team
- Kommunikationsfehler vermeiden: Auditgespräche souverän führen und kritische Themen zielführend ansprechen

Struktur und Überblick behalten - auch wenn alles brennt?

- Die richtige Priorisierung im QM-Alltag
- Zentrale Aufgaben im QM-Jahr überblicken und strukturiert planen

Abschluss – Persönlicher QM-Fahrplan für die nächsten 100 Tage

- Konkrete nächste Schritte und Handlungsempfehlungen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Nuthawut Somsuk - iStock, Bild enthält KI-gestützte Änderungen

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Kosten reduzieren, compliant bleiben

Wertanalyse in der Qualitätssicherung

3. März 2027 | Online Nr. 4159



Weniger Budget. Gleiche Verantwortung.

Die Vorgabe ist klar: Kosten reduzieren. Doch während Budgets gekürzt und Ressourcen knapper werden, bleiben die Anforderungen an die Qualitätssicherung unverändert hoch. Doch welche Prüfungen, Analysen und Kontrollmaßnahmen sind tatsächlich notwendig? Wo liegen die Grenzen einer sinnvollen Reduzierung- und ab wann werden Einsparungen zum Risiko für Unternehmen und Lebensmittelsicherheit?

In diesem Seminar lernen Sie, den tatsächlichen Bedarf Ihrer Qualitätssicherung systematisch zu ermitteln und bestehende Prozesse kritisch zu hinterfragen. Erfahren Sie anhand eines strukturierten Stufenplans, wie Sie Prüfpläne risikobasiert optimieren, Analytikdaten und Reklamationsstatistiken gezielt nutzen und Einsparpotenziale bei Zeitaufwand, Analyse- und Laborleistungen erschließen, ohne die Lebensmittelsicherheit oder Ihre Auditfähigkeit zu gefährden.

Nach diesem Seminar…

- ☑ erkennen Sie Über-Compliance und richten Ihre QS konsequent am tatsächlichen Bedarf aus.
- ☑ nutzen Sie Analytikdaten und Reklamationsstatistiken gezielt zur Prüfplanoptimierung.
- ☑ reduzieren Sie Kosten in der QS systematisch und risikobewusst.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement und Labor der Lebensmittelindustrie, die in Ihrer QS Kosteneinsparungen realisieren und Ressourcen effizienter einsetzen müssen, ohne Lebensmittelsicherheit, Compliance und Auditfähigkeit zu gefährden.

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

Ab € 845,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Rahmenbedingungen berücksichtigen – Was ist und bleibt Pflicht für die QS?

- Relevante gesetzliche Regelungen
- Lebensmittelstandards und Kundenanforderungen
- Innerbetriebliche Anforderungen

Der Ist-Zustand – Bedarf und Aufwand kritisch hinterfragen

- Notwendiger Prüfaufwand bei Rohstoffen, Lieferanten und Fertigprodukten
- Einsatz von Personal, Analysen und Material wirtschaftlich bewerten

Dynamische Prüfplangestaltung – der zentrale Hebel

- Analytikdaten und Reklamationsstatistik systematisch nutzen
- Prüfparameter, Umfänge und Frequenzen risikobasiert anpassen
- Grenzen der Reduzierung erkennen und kritische Bereiche absichern

Die Schritte zur Wertanalyse in der QS

- Ergebnis als Ausgangspunkt: Verwendungsentscheidungen
- Prozesse effizienter gestalten: In-Prozess-Kontrollen, Datenauswertung, KI-gestützte Ansätze
- Organisation optimieren: Delegation, Personal, Aufgabenverteilung
- Kostenstruktur überprüfen: bswp. Betriebliches Labor vs. Extern

Minimalbedarf festlegen – Wirtschaftlichkeit berechnen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Nuthawut Somsuk – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Food Safety Culture Basics

Einstieg in die Kulturentwicklung

2. März 2027 | Online Nr. 4212

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 LSMK im Unternehmen?
- Methodik, Kommunikation und Beteiligte

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

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

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © fireofheart – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Food Safety Culture Advanced

Vom Konzept zur gelebten Praxis

1. Dezember 2026 | Online Nr. 4094
3. März 2027 | Online Nr. 4213

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 standardkonforme Dokumentation eine Herausforderung dar.

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 08:30 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

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

- Methoden zur Standortbestimmung
- Schwachstellen erkennen und richtig einordnen

KPI – **Kultur messbar machen**

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

Planung von abteilungsbezogenen **Maßnahmen und Zieldefinition**

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

Mitarbeitermotivation und -beteiligung

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

Change Management – warum es manchmal hakt

- Typische Stolpersteine im Kulturwandel erkennen
- Strategien für nachhaltige Veränderung

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

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

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

Bild: © fireofheart – iStock

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Food Fraud

Risikoanalyse und Präventivmaßnahmen

DIE AKADEMIE FRESENIUS

7. April 2027 | Online Nr. 4203



Food Fraud verstehen, analysieren und wirksam vorbeugen

Lebensmittelbetrug geschieht selten zufällig – und bleibt oft lange unentdeckt! Steigender Kostendruck, volatile Märkte und komplexe Lieferketten schaffen ideale Bedingungen für gezielte Verfälschungen mit potenziell gravierenden wirtschaftlichen Schäden und nachhaltigen Reputationsverlusten.

Bei diesem Seminar erfahren Sie praxisnah, wie Sie Food Fraud systematisch erkennen und wirksam verhindern. Anhand anschaulicher Beispiele und interaktiver Übungen erwerben Sie ein fundiertes Verständnis zentraler Zusammenhänge und Risikofaktoren. Sie lernen, Produkt- und Lieferantenrisiken strukturiert zu bewerten – unter Berücksichtigung von Eintrittswahrscheinlichkeit, Entdeckungsrisiko und wirtschaftlichem Umfeld.

Nach diesem Seminar…

- ☑ leiten Sie gezielte Maßnahmen zur Prävention und Risikominderung ab.
- ☑ beherrschen Sie Strategien zum Aufdecken und Vorbeugen von Food Fraud.
- ☑ optimieren Sie Ihre Verwundbarkeitsanalyse und richten sie an den Auswirkungen unentdeckter Food Frauds aus.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

Ab € 845,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Willkommen in der Welt der Lebensmittelkriminalität

- Defintionen, Abgrenzungen, Praxisbeispiele

Täter, Tatmotiv und Taten

- „Time for Crime" – die meistgefälschten Produkte
- Im Kopf der Täter: Gedankenexperiment

Vorbeugen und Erkennen von Lebensmittelbetrug

- Bausteine eines Frühwarnsystems
- Abwehrmechanismen
- Anhaltspunkte & Alarmsignale

Verwundbarkeitsanalyse – Methodischer Ansatz und Ideen zur Umsetzung einer quantitativen Bewertung

- Produktrisiken bewerten
- Betriebliche Begünstigungsfaktoren
- Lieferantenrisiken erkennen, bewerten, reduzieren
- Ermitteln des Gesamtrisikos

Überwachung und weitere Risikominimierung

- Lücken schließen, Review, Verifizierung und Validierung, Faktor Mensch

Fehler in der Praxis

- Aus Auditorenperspektive: Wichtige Tipps & Takeaways

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © © eli_asenova – iStock, Bild enthält KI gestützte Änderungen

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Food Defense

20. Mai 2027 | Online Nr. 4205



Produktschutz systematisch umsetzen

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

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

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

Weitere Infos folgen!

Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Hintergründe für Food

Die **Forderungen** GS, FSSC, IFS)

- Verbindlich
- Bedeutung

Richtlinien für

- Umgang mit , 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

PROGRAMM-UPDATE FOLGT IN KÜRZE! Informieren Sie sich dazu topaktuell auf unserer Webseite

Bild: © Alvergnas – Fotolia.com

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Verifizieren und validieren leicht gemacht!

Fehlerquellen erkennen, vermeiden und Risiken reduzieren

11. Februar 2027 | Online Nr. 4173



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

€ 595,00 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

Bild: © Mykyta_Dolmatov – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Reklamationsmanagement

Proaktiv, systematisch, auditfest

25. November 2026 | Online Nr. 4093
29. April 2027 | Online Nr. 4181



Reklamationen sind Ihr Frühwarnsystem!

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

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

In diesem Seminar lernen Sie, Reklamationen systematisch, strukturiert und auditfest zu erfassen, auszuwerten und für fundierte Entscheidungen zu nutzen.
Außerdem erfahren Sie, wie moderne digitale Tools und die Anwendung von KI Sie bei Analysen und Routineaufgaben unterstützen können.

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

Ab € 845,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung in das Reklamationsmanagement

- Klärung von Begrifflichkeiten
- Nutzen für das Lebensmittelunternehmen

Normative Anforderungen

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

Modernes Reklamationsmanagement

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

Vom Reklamationsfall zur Krise

- Grundzüge der Vorbereitung, des richtigen Handelns und der Nachbereitung

Validierung und Pflege des Systems

Reklamationen intelligent managen mit KI – Automatisieren, analysieren, vorbeugen:

- u.a.: Automatisierte Reklamationsbearbeitung und Erstannahme, Trend- und Mustererkennung zur Prävention
- Mensch und KI: Chancen, Grenzen und Zusammenarbeit im Prozess

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Einordnung von Kundenrückmeldungen und Erarbeitung von Maßnahmen

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Bild: © Rafael Ben-Ari - AdobeStock

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Fremdkörpermanagement

8. Dezember 2026 | Online Nr. 4096
8. April 2027 | Online Nr. 4204

Fremdkörper erkennen, beurteilen und vermeiden

Produktsicherheit, Verbraucherschutz und Qualitätsmanagement: Schon kleinste Verunreinigungen – wie Metall, Glas, Kunststoff oder organische Fremdstoffe – können erhebliche Folgen haben. Umso wichtiger ist ein systematischer und proaktiver Umgang mit potenziellen Gefahrenquellen.

In diesem praxisorientierten Seminar lernen Sie, mögliche Fremdkörperquellen frühzeitig zu erkennen und mit wirksamen Maßnahmen nachhaltig zu reduzieren. Sie erhalten einen kompakten Überblick über bewährte und moderne Methoden der Fremdkörpererkennung und -ausschleusung und erfahren, worauf es im betrieblichen Alltag wirklich ankommt – einschließlich typischer Auditabweichungen im Fremdkörpermanagement.

In interaktiven Arbeitsphasen übertragen Sie die Inhalte direkt auf Ihre eigene Praxis: Sie bewerten Risiken, identifizieren Schwachstellen und integrieren geeignete Maßnahmen in eine HACCP-Gefahrenanalyse.

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

Ab € 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

Gefahreneinstufung 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

Bild: © Ugurhan Betin – iStock, Bild enthält KI gestützte Änderungen

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Praxiswissen Mikrobiologie für die Lebensmittelindustrie

3. Dezember 2026 | Online Nr. 4070
13. April 2027 | Online Nr. 4214



Mikrobiologische Zusammenhänge verstehen

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

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Relevante Anforderungen

- Wer fordert was im Kontext der Lebensmittelmikrobiologie?

Mikroorganismen im Fokus

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

Wachstumsbedingungen verstehen

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

Vorkommen und Kontaminationsquellen im eigenen Betrieb

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

Gegenmaßnahmen: Hygiene- und Kontrollstrategien

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

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Blueastro – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Probenmanagement in der Qualitätssicherung

DIE AKADEMIE FRESENIUS

16. März 2027 | Online Nr. 4177



Laboranalysen effizient nutzen und sicher bewerten!

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 16:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

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

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

Die **Gefahrenanalyse**

Umsetzung in die Praxis

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

Alternativen und **Reduktionsmöglichkeiten**

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Artur Charkin – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Lebensmittelkrise abwenden

Entscheidungsstrategien in der frühen Phase

27. April 2027 | Online Nr. 4180



Entscheidungssicherheit für QS/QM-Verantwortliche

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

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von …

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

Veranstaltungspreis

Ab € 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

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

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

Rechtliche Grundlagen kompakt

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

Beanstandung ≠ Rückruf

- Beispiele aus der Praxis & Entscheidungslogik

Behördenkontakt souverän meistern – Erfahrungswerte aus der Praxis

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

Workshop: Ein kritischer Fall – Entscheidungsfähigkeit trainieren

Ein Praxistipp aus erster Hand

- wichtigste Takeaways & weiterführende Ressourcen

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © KI-generiert

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Listerienmanagement

Unternehmensrisiko Listerien sicher beherrschen

18. Februar 2027 | Online Nr. 4175



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

€ 895,00 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

Bild: © KI-generiert

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Hygienemanagement

Betriebs- und Personalhygiene in der Lebensmittel- und Verpackungsindustrie

4. März 2027 | Online Nr. 4176



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 Mangerin sowie als Auditorin für IFS Food und Trainerin für IFS, BRC, FSSC 22000.

Veranstaltungspreis

Ab € 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

Bild: © Edgar Joel Ipanaque Maza – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Schädlingsbekämpfung Basiswissen

DIE AKADEMIE FRESENIUS

15. April 2027 | Online Nr. 4178



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 Schädlingsbeauftragte:r und sorgen Sie für Sicherheit im Audit!

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie die Rechtslage, Normen und Anforderungen diverser Standards
- ☑ verstehen Sie Ihre Rolle als „Schädlingsbeauftragte:r" 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

Ab € 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 „Schädlingsbeauftragte:r"

- Welchen Aufgaben muss ich mich stellen?

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © sabelskaya und seamartini – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Schädlingsbekämpfung Expertenwissen

26. November 2026 | Online Nr. 4069
28. April 2027 | Online Nr. 4179



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

Ab € 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 15:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Was gibt's Neues in der Schädlingsbekämpfung?

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

Gefahrenanalysen erstellen

- Umsetzung in die Praxis: Herangehensweisen & Fallbeispiele

Trendanalysen richtig erstellen und interpretieren

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

Möglichkeiten für interne Audits

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

Zusammenfassung & Diskussion

Ende des Seminars

Bild: © sabelskaya und seamartini – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Grundlagen des Lieferantenmanagements

Der ideale Einstieg für Ihre Praxis

3. Februar 2027 | Online Nr. 4172



Lieferantenbewertungen und -audits: Strukturiert, digital, nachhaltig

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Qualitätssicherung und dem Einkauf, die ein Lieferantenmanagement in ihrem Unternehmen einführen oder ausbauen möchten – oder mehr Sicherheit in Audits und Bewertungen gewinnen wollen.

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 595,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:30 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, Checkliste für PPWR

Lieferantenauswahl und -qualifikation

- Lieferanten auswählen
- Flexibler Lieferantenfreigabeprozess

Lieferantenbeurteilung

- Klassifizierung Ihrer Lieferanten
- Bewertung für Produktsicherheit und Nachhaltigkeit

Internationale & virtuelle Audits: Besonderheiten

Entwicklung einer „Lieferanten-Checkliste“

Digitalisierung von Audits und Bewertungen

Praxis-Tipps zum Lieferanten Audit

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Sensorik in der Qualitätssicherung und im Innovationsprozess

19. November 2026 in Dortmund Nr. 4130

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 Einprobentest

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

Bild: © koya79 - iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Online-Seminarserie

Lebensmittelrecht kompakt

Ihr monatliches News-Update Recht & Wissenschaft

DIE AKADEMIE FRESENIUS



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

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

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

Warum Sie teilnehmen sollten:

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

Ihre Themen

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

Wie läuft die Seminarserie ab?

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

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

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

Einstiegstermine in die Seminarserie

(jeden 2. Dienstag im Monat von 10:00 - ca. 11:30 Uhr)

- ☑ 8. Dezember 2026
- ☑ 12. Januar 2027
- ☑ 9. Februar 2027

sowie weitere Termine.

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

€ 895,– zzgl. MwSt.
für sechs Termine

Bild: KI-generiert

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Update Lebensmittelrecht

3. Dezember 2026 in München Nr. 4057



Halten Sie sich auf dem Laufenden!

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

Nach dieser Veranstaltung sind Sie wieder up to date!

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

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

Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Neues aus der EU und den Mitgliedstaaten

Neues aus Deutschland

Aktuelle Rechtsprechung

Neues aus der Überwachung

Zusammenfassung & Diskussion

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

Bild: KI-generiert

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung

26. November 2026 | Online Nr. 4104



Kennzeichnung leicht gemacht

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

Die LMIV im Detail: Teil 2

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

Spezialregelungen für einzelne Zutaten und Lebensmittel

- Zusatzstoffe und Aromen

Umgang mit dem Etikett in der Praxis

- Fallbeispiele
- Do's and Don'ts

Zusammenfassung & Diskussion

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

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln

Weitere Termine folgen!



Rechtssicher werben – überzeugend verkaufen!

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

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

Nach diesem Seminar…

- ☑ kennen Sie die grundlegenden Werberegeln.
- ☑ wissen Sie, welche Anforderungen von LMIV, HCVO und UWG für Ihre Produktwerbung relevant sind.
- ☑ vermeiden Sie typische Abmahnrisiken.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

Leonie Evans ist Rechtsanwältin, Fachanwältin für gewerblichen Rechtsschutz und Partnerin in der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Sie berät und vertritt Mandanten in sämtlichen Fragen des deutschen und europäischen Lebensmittel-und Futtermittelrechts sowie im gewerblichen Rechtsschutz und Wettbewerbsrecht.

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

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Einführung: Wo finde ich was?

Irreführung und krankheitsbezogene Werbung

- Die grundlegenden Bestimmungen der LMIV
- Irreführung praxisnah erklärt
- Was bedeutet das Verbot krankheitsbezogener Werbung?
- Beispiele aus der Rechtsprechung

Die Health Claims-Verordnung

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

Werberegeln des UWG

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

Aktuelle Markttrends im Fokus

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

Workshop zu Fallbeispielen aus der Praxis

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

Zusammenfassung & Diskussion

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Bild: © Elena Iakovleva - iStock, Bild enthält KI-gestützte Änderungen

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Green Claims rechtssicher einsetzen!

24. November 2026 | Online Nr. 4120



Richtig werben, Irreführung vermeiden!

Ab September 2026 gelten mit der geänderten UGP-Richtline (EmpCo-RL) neue strengere Anforderungen an Green. Damit werden die Regelungen zur Nutzung von umweltbezogenen Angaben und Nachhaltigkeitssiegel für Unternehmen konkretisiert. Zudem bildet sich in Deutschland eine differenzierte Rechtsprechung zu Umweltaussagen. Was Sie nach der aktuellen Rechtslage und bezüglich der neuen Regulierungen beachten müssen, und wie Sie sich für die Zukunft bestmöglich aufstellen, lernen Sie in diesem Seminar.

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

Christian Ballke LL.M., Meisterernst Rechtsanwälte
Leonie Evans, Meisterernst Rechtsanwälte
Lucia Scharl LL.M., Meisterernst Rechtsanwälte

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Einführungsvortrag: Update neue UWG-Vorschriften

Status quo: Aktueller Rechtsrahmen und Rechtsprechung

- Wettbewerbsrecht & Irreführungsverbot
- Aktuelle Gerichtsentscheidungen
- Erste Lehren aus den neuen UWG-Vorschriften

Green Claims – Dos and Don'ts

- Die aktuelle Werbelandschaft
- Was bleibt, was kommt?
- Zukunftsstrategien entwickeln

Neue UWG-Vorschriften durch die EmpCo-RL 2024/825

- Änderungen des Wettbewerbsrechts durch die UGP-Änderungsrichtlinie (EmpCo)
- Anforderungen an Umweltaussagen und Nachhaltigkeitssiegel
- Neue Verbote im Anhang und in den Irreführungsvorschriften
- Rechtliche Konsequenzen

Absicherung umweltbezogener Werbung – neue Herausforderungen & Lösungen

- Einordnung der Folgen der neuen UWG-Vorschriften
- Welche neuen Herausforderungen stellen sich?
- Welche Lösungsansätze gibt es?
- Tipps zur Vorbereitung in Marketing, Regulatory und Produktentwicklung

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © VectorMine – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten

nach der aktuellen EU-Ökoverordnung

Weitere Termine folgen!



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 aktuellen Stand des Bio-Rechts, informiert Sie über Änderungen und bietet Ihnen die Gelegenheit, Ihre konkreten Fragen zu behandeln.

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 845,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Rechtliche Voraussetzungen:

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

Zusammensetzung von Bio-Produkten und **Kennzeichnungsvorschriften**

Umsetzung in die Praxis

- Workshop: Zusammensetzung von Bioprodukten

Voraussetzungen und Umsetzung der wichtigsten Anforderungen an:

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

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

Import von Bio-Produkten aus Drittländern

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © kotoyamagami – Fotolia.com

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

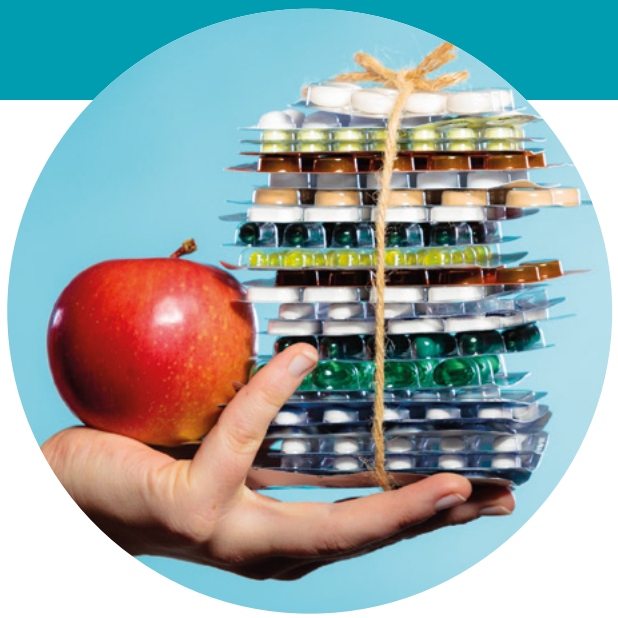
zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel

19. November 2026 | Online Nr. 4101



Grundlagen der Abgrenzung, Kennzeichnung und Bewerbung

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

Christian Ballke 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.

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

Bild: © Voyagerix – Fotolia.com

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Risikobewertung und Lebensmittelsicherheit

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Weitere Termine folgen!



Problem erkannt – Gefahr gebannt? So einfach ist es in der Lebensmittelbranche 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 Manangement.

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

Bild: © Rudzhan – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Konformitätsarbeit kompakt!

Grundlagen und praktische Umsetzung

28. April 2027 | Online Nr. 4227



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

€ 895,00 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

Bild: © OlivaGreen – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Expertenwissen Konformitätsarbeit

Risikobewertung von Lebensmittelverpackung

12. Mai 2027 | Online Nr. 4195



Ihr Vertiefungskurs zur Konformitätsarbeit!

Sicher bewerten statt nur abhaken: Moderne Konformitätsarbeit erfordert mehr als das Prüfen von Dokumenten. Lernen Sie aktuelle Ansätze zur Risikobewertung von Lebensmittelverpackungen kennen und gewinnen Sie Sicherheit im Umgang mit Rezyklaten, Bioplastik, NIAS und analytischen Ergebnissen. Für fundierte Entscheidungen in der betrieblichen Praxis.

Nach diesem Seminar…

- ☑ bewerten Sie Fragen zur Konformität und Risikobewertung von Lebensmittelverpackungen fundierter und sicherer.
- ☑ verstehen Sie die Besonderheiten von Rezyklaten, Biokunststoffen sowie geregelten und ungeregelten Substanzen.
- ☑ setzen Sie Modelling-Methoden zur Migrationsbewertung gezielt in Ihrem Arbeitsalltag ein und leiten daraus belastbare Bewertungen für die betriebliche Praxis ab.

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 Fachholschulen, insbesondere an der ETH Zürich.

Veranstaltungspreis

€ 895,00 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

Bild: KI-generiert

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Rückstände und Kontaminanten beherrschen

8. Juni 2027 | Online Nr. 4228



Sicher bewerten statt überrascht werden

PFAS, Glyphosat, Phosmet und Co. – Rückstände und Kontaminanten stellen ein großes Risiko für die Sicherheit Ihrer Produkte dar. Bei diesem Online-Seminar vermitteln wir Ihnen einen Überblick zu den wichtigsten toxikologischen Grundlagen, zur Analytik und zur abschließenden Risikobewertung. Außerdem erfahren Sie, welche unerwünschten Stoffe Sie aus Sicht der Überwachung im Blick behalten sollten.

Nach diesem Seminar….

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

Dr. Christophe Goldbeck ist Arbeitsgebietsleiter LC-MS und organische Kontaminanten am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe. Er ist 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

€ 595,00 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

Bild: © ivector – AdobeStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Konformität von Bedarfsgegenständen

7. April 2027 | Online Nr. 4194

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?

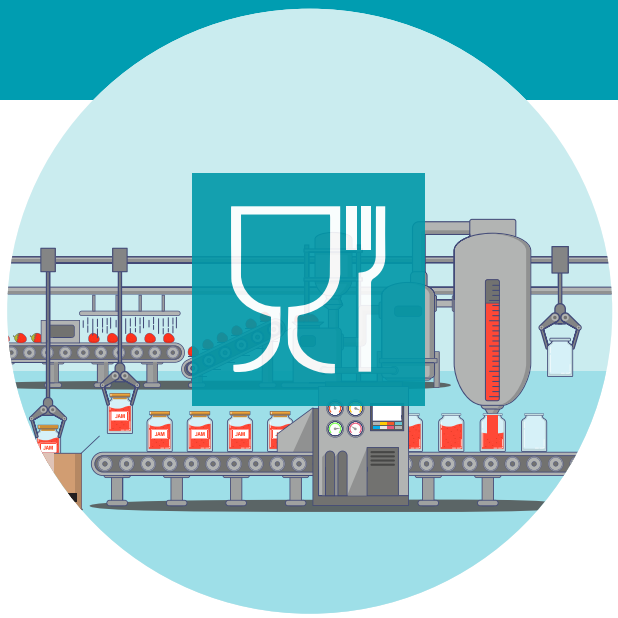
Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelherstellung, Lebensmittelhandel und Hersteller von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt, insbesondere aus den Bereichen QS/QM, Produktion & Technik, Verpackungstechnik und (technischer) Einkauf.

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

€ 895,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 16:00 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

Bild: © Владимир Мелентьев – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Die PPWR erfolgreich umsetzen

Aktuelles Praxiswissen für 2027

10. März 2027 | Online Nr. 4201

Kompakt, verständlich und direkt umsetzbar

In diesem halbtägigen Online-Seminar erhalten Sie ein kompaktes Update zu den aktuellen Anforderungen der PPWR. Erfahren Sie, welche Pflichten bereits gelten, welche Umsetzungsfristen bevorstehen und welche Erfahrungen Behörden, Unternehmen und die Praxis seit Inkrafttreten gesammelt haben. Profitieren Sie von konkreten Handlungsempfehlungen, wertvollen Praxistipps und ausreichend Gelegenheit für Ihre individuellen Fragen.

Nach diesem Seminar

- ☑ kennen Sie die aktuellen Anforderungen der PPWR und können deren Auswirkungen auf Ihr Unternehmen sicher bewerten.
- ☑ wissen Sie, welche Maßnahmen für eine rechtskonforme und praxisgerechte Umsetzung erforderlich sind.
- ☑ sind Sie auf aktuelle Herausforderungen rund um Nachhaltigkeit, Rezyklateinsatz und Verpackungssicherheit vorbereitet.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

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

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

Veranstaltungspreis

€ 595,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

PPWR-Update 2027: Wo stehen wir heute?

- Aktueller Stand der rechtlichen Grundlagen: PPWR, VerpackDG und relevante Verordnungen
- Erste Erfahrungen seit Anwendungsbeginn im August 2026
- Relevante Fristen bis 2030, Sanktionen & Anforderungen
- Aktuelle Leitlinien, FAQs und Auslegungshilfen

Umsetzung in die Praxis

- Rollen und Verantwortlichkeiten entlang der Lieferkette
- Nachweis- und Dokumentationspflichten
- Technische Dokumentation und Konformitätserklärung

Nachhaltigkeit versus Sicherheit

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

Sie fragen, unsere Experten antworten!

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

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © rudie/stock.adobe.com

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

Recyclingfähigkeit und PPWR – Verpackungsdesign im Wandel der Regulierung

12. März 2027 | Online Nr. 4229



Recyclingfähige und zukunftssichere Verpackungen jetzt umsetzen!

Sie möchten die Recyclingfähigkeit Ihrer Verpackungen steigern und gleichzeitig alle rechtlichen Anforderungen der PPWR und des Verpackungsgesetzes (VerpackDG) erfüllen?

In diesem Online-Seminar erhalten Sie praxisnahes Wissen, um Ihr Verpackungsdesign und Ihre Prozesse rechtssicher und recyclinggerecht zu gestalten. Wir vermitteln nicht nur Grundlagenwissen zu recyclinggerechtem Verpackungsdesign, sondern erarbeiten auch, wie Sie Ihr Design und Ihre Prozesse erfolgreich an die relevanten regulatorischen Vorgaben anpassen können.

Im Vortragsteil „PPWR" gehen wir detailliert auf alle Pflichten und bekannten Stolperfallen ein, die bei der Umsetzung der PPWR und des VerpackDG auftreten können.

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

Carolina E. Schweig ist Diplom-Ingenieurin Verfahrenstechnik Papier- und Kunststoffverarbeitung und arbeitet seit mehr als 30 Jahren in der Verpackungsbranche; zunächst bei großen Konzernen wie Unilever, Colgate oder Beiersdorf, seit 1997 als selbständige Unternehmerin mit eigenem Ingenieurbüro.

Veranstaltungspreis

€ 595,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Warum Recyclingfähigkeit? – Kreislaufwirtschaft & Rechtsrahmen

- Motivation, Green Deal, Hintergründe zur PPWR

Was bedeutet Recyclingfähigkeit – heute und in Zukunft?

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

Relevante Verpackungskomponenten:

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

Die neuen regulatorischen Vorgaben:

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

Wege zur Umsetzung im eigenen Betrieb

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

Zusammenfassung & Diskussion

© VektorMine – Shutterstock.com

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Akademie Fresenius-Seminar

PPWR – Verpackungsspezifikation und technische Dokumentation

17. März 2027 | Online Nr. 4230



Vom Spezifikationswesen zur rechtssicheren PPWR-Compliance

Wenn die PPWR mehr sein soll als ein formaler Konformitätsnachweis, benötigt sie eine belastbare technische Dokumentation. Kennzahlen wie Leerraumquoten, Recyclingfähigkeit, Rezyklatanteile und Schadstoffgrenzwerte lassen sich nur dann verlässlich belegen, wenn alle relevanten Daten strukturiert in den Spezifikationen hinterlegt und konsequent in der technischen Dokumentation abgebildet sind.

Dieses Seminar vermittelt die Grundlagen eines zukunftsfähigen Dokumenten- und Spezifikationswesens. Darauf aufbauend erfahren Sie, welche zusätzlichen Informationen, Strukturen und technischen Details Ihre Daten künftig enthalten müssen, um die Anforderungen der PPWR – einschließlich einer rechtssicheren Konformitätsbewertung – zuverlässig zu erfüllen.

Nach diesem Seminar…

- ☑ verstehen Sie, warum Spezifikations- und Dokumentenmanagement die Voraussetzung für eine belastbare PPWR-Umsetzung ist.
- ☑ wissen Sie, welche Daten Sie erfassen müssen und können beurteilen, ob Ihre bestehenden Spezifikationen ausreichen, um die PPWR-Anforderungen zu erfüllen.
- ☑ kennen Sie die zentralen PPWR-Anforderungen an technische Dokumentation und Konformitätsbewertungsverfahren und deren Schnittstelle zu anderen Vorgaben.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen: Recht und Regulatory Affairs, Einkauf und Beschaffung, QS / QM, Produkt- und Verpackungsentwicklung, Nachhaltigkeit / CSR / Umweltmanagement sowie alle, die Verantwortung für Verpackungsspezifikationen, Datenqualität und technische Dokumentation tragen.

Mit der Expertise von:

Carolina E. Schweig arbeitet seit mehr als 30 Jahren in der Verpackungsbranche – zunächst bei Unternehmen wie Unilever, Colgate und Beiersdorf, seit 1997 als selbständige Unternehmerin mit eigenem Ingenieurbüro. Sie begleitet Unternehmen beim Aufbau tragfähiger Spezifikations- und Dokumentationssysteme, bei der Entwicklung nachhaltiger Verpackungslösungen sowie bei der Umsetzung komplexer regulatorischer Anforderungen.

Veranstaltungspreis

€ 595,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Warum Spezifikationen der Schlüssel zur PPWR sind

- Tabellen, Datenblätter, Ausschreibungsunterlagen – was ist PPWR-tauglich (und was nicht)?

Spezifikations- und Dokumentenwesen als Datenbasis

- Abgrenzung zu herkömmlichen Datenblättern und Lieferanteninformationen
- Anforderungen an Datenqualität

Die PPWR und ihre Anforderungen an Daten und Dokumente

- Kurzüberblick PPWR und ihre Rolle im Zusammenspiel mit CSRD, Digitalem Produktpass & Co.
- Kennzahlen, Risikobewertung und Prüfzertifikate
- Leerraumquoten und Verpackungsgewicht (Minimierungsgebot), Recyclingfähigkeit und Design for Recycling, Rezyklatanteile (PCR)

Technische Dokumentation und PPWR-Konformitätsbewertungsverfahren

- Vom Datensatz zur Dokumentation: Aufbau einer PPWR-konformen technischen Dokumentation
- Das PPWR-Konformitätsbewertungsverfahren: Welche Unterlagen und Daten müssen vorliegen? Wie detailliert müssen die Nachweise sein? Wo ergänzen sich Spezifikation und technische Dokumentation?

Gerne können Sie Beispiele Ihrer Verpackungsspezifikationen oder Dokumentenvorlagen mitbringen und im Seminar besprechen.

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Mykyta Dolmatov – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Die neue Druckfarbenverordnung – Lebensmittelverpackungen rechtskonform bedrucken

24. November 2026 | Online Nr. 4050



Ihr Update für die Umstellung zum 1.1.2027

Mit dem Inkrafttreten der neuen Druckfarbenverordnung zum 1. Januar 2027 gelten in Deutschland neue gesetzliche Anforderungen an Druckfarben für Lebensmittelkontaktmaterialien. Dieses Seminar bietet Ihnen einen kompakten Überblick über die regulatorischen Vorgaben und zeigt praxisnahe Wege für eine reibungslose und fristgerechte Umsetzung entlang der Lieferkette.

Nach diesem Seminar…

- kennen Sie die Anforderungen der neuen Druckfarbenverordnung und können deren Auswirkungen auf Ihr Unternehmen sicher einordnen.
- wissen Sie, welche Maßnahmen jetzt erforderlich sind und worauf es bei Rohstoffen, Konformitätserklärungen und der Zusammenarbeit entlang der Lieferkette ankommt.
- können Sie die Compliance Ihrer bedruckten Lebensmittelverpackungen sicherer bewerten und haben mehr Sicherheit bei Migrationsprüfungen, NIAS-Bewertungen, funktionellen Barrieren und analytischen Nachweisen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelherstellung, dem Lebensmittelhandel und aus Unternehmen der Wertschöpfungskette für Lebensmittel- und Konsumgüterverpackungen sowie Einkäufer von Verpackungsmaterialien und Verpackungsspezialisten

Mit der Expertise von:

Dr. Christophe Goldbeck ist Arbeitsgebietsleiter LC-MS und organische Kontaminanten am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe.

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

Dr. Christof Walter ist Geschäftsführer beim Verband der deutschen Lack- und Druckfarbenindustrie (VdL). Zusätzlich ist er für die Lebensmittelkontaktmaterialien beim europäischen Druckfarbenverband, EuPIA, zuständig.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Seminarablauf | 09:00 – 13:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

Die neue Verordnung im Fokus: Anforderungen, Fristen und Verantwortlichkeiten

- Rechtlicher Überblick
- Änderungen und Fristen im Detail
- Bericht aus der Überwachungspraxis

Praktische Umsetzung in der Lieferkette

- Farbumstellung und Rohstoffmanagement
- Anforderungen an Konformitätserklärungen
- Umgang mit nicht gelisteten Verbindungen

Bewertung von Druckfarben und Verpackungen

- CH-SVI/JIG-Template
- Analytik und Migrationsprüfung
- Funktionelle Barrieren (Prüfmethoden, NIAS, Barrieren)

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: KI-generiert

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

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

14. Dezember 2026 | Online Nr. 4138
1. März 2027 | Online Nr. 4215



Nutzen Sie das Potenzial Ihrer QM-Dokumentation

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

Nach diesem Seminar…

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

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Mit der Expertise von:

Jennifer Ziegler ist Teil der CPM Food Safety Senior Experts sowie Dipl.-Ing. (FH) in Ernährungs- und Hygienetechnik, M.Sc. in Qualitätsmanagement und MBA in General Management. Sie verfügt über langjährige Erfahrung in der Lebensmittelindustrie mit u.a. Schwerpunkt Catering.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 09:00 – 13:00 Uhr

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

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

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

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

Workshop II – Checklisten & Pflege mit KI
- Live-Übung: HACCP-Dokumente erstellen
- KI-gestützte Aktualisierung inkl. Versionshinweisen

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

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

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © PCH-Vector – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Deep Dive: Shopfloor Management

8. Dezember 2026 | Online Nr. 4123



KPIs sichtbar machen, Maßnahmen wirksam steuern

Kommt Ihnen das bekannt vor? Der Produktionsalltag wird von kurzfristigen Problemen, ungeplanten Störungen und ständigem „Firefighting" bestimmt. Verbesserungsinitiativen erzielen zwar kurzfristige Erfolge, im Tagesgeschäft schleichen sich jedoch oft alte Verhaltensmuster wieder ein. Die Folge: Kennzahlen verschlechtern sich, Standards werden nicht konsequent eingehalten und die erzielten Verbesserungen verlieren an Wirkung.

Nachhaltige operative Exzellenz entsteht durch konsequente Führung, Transparenz und tägliche Steuerung direkt am Ort der Wertschöpfung – und Shopfloor Management schafft hierfür die Grundlage!

In diesem Deep Dive erfahren Sie, welche Methoden und Werkzeuge des Shopfloor Managements sich insbesondere für die Lebensmittelproduktion bewährt haben und wie Sie diese erfolgreich in Ihrem Unternehmen einsetzen.

Nach dem Seminar…

- ☑ kennen Sie Aufbau, Struktur und Erfolgsfaktoren eines wirksamen Shopfloor Managements.
- ☑ wissen Sie, welche Kennzahlen für die operative Steuerung relevant sind und wie Sie diese zielgerichtet visualisieren.
- ☑ haben Sie erste praktische Erfahrungen in der Durchführung und Moderation von Shopfloor Meetings gesammelt.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Für Fach- und Führungskräfte aus Produktion, Instandhaltung und Technik der Lebensmittelindustrie, insbesondere für Produktions- und Betriebsleiter:innen, Techniker:innen sowie Schicht-, Team- und Linienleiter:innen.

Mit der Expertise von:

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

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 13:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

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

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

Einführung in die **praktische Übung**

Bearbeitung der **praktischen Übung** sowie Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse

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

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

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Nuthawut Somsuk – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Deep Dive: Total Productive Maintenance (TPM)

9. Dezember 2026 | Online Nr. 4124



Effizienz steigern, Ausfälle reduzieren, Lebensmittelsicherheit wahren

In der Lebensmittelindustrie sind Produktionssicherheit, Hygiene und Anlagenverfügbarkeit entscheidende Erfolgsfaktoren. Total Productive Maintenance (TPM) bietet einen strukturierten Ansatz, um Anlagen effizienter zu betreiben, Verluste systematisch zu reduzieren und die Gesamtanlageneffektivität (OEE) nachhaltig zu verbessern. Dabei werden Mitarbeitende aus Produktion, Technik und Instandhaltung aktiv eingebunden und befähigt, Verantwortung für den Zustand und die Leistungsfähigkeit ihrer Anlagen zu übernehmen.

Speziell für die Lebensmittelindustrie werden zudem besondere Anforderungen wie Hygienevorgaben, HACCP-Konzepte, Reinigungsprozesse sowie Qualitäts- und Auditstandards berücksichtigt. So lassen sich nicht nur Stillstände und Ausschuss reduzieren, sondern auch Prozessstabilität und Produktsicherheit nachhaltig verbessern.

Nach diesem Seminar…

- ☑ verstehen Sie die Grundlagen und Erfolgsfaktoren von TPM in der Lebensmittelproduktion.
- ☑ erkennen Sie die Zusammenhänge zwischen Anlagenverfügbarkeit, Produktqualität und Lebensmittelsicherheit und lernen, Kennzahlen wie die OEE gezielt zur Verbesserung einzusetzen.
- ☑ kennen Sie praxiserprobte Ansätze der erfolgreichen Umsetzung autonomer Instandhaltung unter Berücksichtigung von Hygiene- und Reinigungsanforderungen.

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Für Fach- und Führungskräfte aus Produktion, Instandhaltung, Qualität und Operational Excellence in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, insbesondere für Produktions-, Betriebs- und Werkleiter:innen, Instandhaltungsverantwortliche sowie Lean-, CI- und Qualitätsmanager:innen.

Mit der Expertise von:

Helge Hanslik ist Geschäftsführer der Lean Partners, der größten und ältesten KATA-Unternehmensberatung in Deutschland. Er ist Fachmann für das Toyota-Produktionssystem. Seine Fähigkeiten liegen in der pragmatischen Umsetzung von „Lean-, KVP-" Werkzeugen in der Praxis sowie der Einführung von Verbesserungs- und Coaching-Kata. Die Begeisterung von Mitarbeitern und Führungskräften für Veränderungsprozesse sind sein Spezialgebiet.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 13:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

TPM-Entwicklungsstufen für die Lebensmittelindustrie

TPM-Grundlagen: Die 6 großen Verluste, OEE/GAE und Verbindung zur schlanken Produktion

- Autonome Instandhaltung unter Hygieneanforderungen
- Reinigung, Inspektion und Wartung kombinieren
- Vermeidung von Kontaminations- und Qualitätsrisiken

Modul: OEE in der Lebensmittelproduktion

- Verfügbarkeitsverluste durch Reinigungs- und Umrüstzeiten
- Qualitätsverluste durch Ausschuss, Nacharbeit und Produktwechsel
- Praxisbeispiele aus Lebensmittel- und Getränkeproduktionen

Einführung in die Praxiswerkzeuge, & praktische Übung

- OEE-Board
- Verlustanalyse
- One Point Lessons
- 5-Why-Analyse, Ursachenanalyse bei Qualitäts- und Anlagenproblemen
- TPM-Audits im Produktionsumfeld

Bearbeitung der **praktischen Übung** sowie Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Nuthawut Somsuk – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Akademie Fresenius-Seminar

Deep Dive: Low Cost Automation (LCA)

10. Dezember 2026 | Online Nr. 4125



Mehr Produktivität mit kleinen Investitionen

Nicht jede Automatisierung erfordert hohe Investitionen. Genau hier setzt Low Cost Automation (LCA) an. Nach dem 3S-Prinzip „Simple, Small, Smart" werden manuelle Tätigkeiten durch einfache, robuste und wirtschaftliche Lösungen unterstützt oder automatisiert. Inspiriert von der japanischen Karakuri-Philosophie entstehen dabei praxisnahe Anwendungen, die ohne hohe Investitionen in komplexe Sonderanlagen auskommen. Gerade in der Lebensmittelindustrie bietet LCA erhebliches Potenzial: Prozesse werden stabiler, Hygienerisiken reduziert und die Produktqualität abgesichert.

Nach diesem Seminar…

- ☑ verstehen Sie die wichtigsten LCA-Prinzipien und können den Nutzen hinsichtlich Produktivität, Qualität und Lebensmittelsicherheit bewerten.
- ☑ können Sie einfache LCA-Lösungen entwickeln, bewerten und auf typische Anwendungen in Produktion, Verpackung und Intralogistik übertragen.
- ☑ identifizieren Sie Möglichkeiten zur Reduzierung von Verschwendung, manuellen Eingriffen und Fehlerquellen entlang der Wertschöpfungskette und haben erste praktische Erfahrungen bei der Konzeption und Umsetzung kostengünstiger Automatisierungslösungen gesammelt

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Für Fach- und Führungskräfte aus Produktion, Verpackung, Instandhaltung, Technik und Operational Excellence der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, insbesondere für Produktions- und Betriebsleiter:innen, Techniker:innen, Instandhalter:innen, Prozessingenieur:innen sowie Schicht-, Team- und Linienleiter:innen.

Mit der Expertise von:

Helge Hanslik ist Geschäftsführer der Lean Partners, der größten und ältesten KATA-Unternehmensberatung in Deutschland. Er ist Fachmann für das Toyota-Produktionssystem. Seine Fähigkeiten liegen in der pragmatischen Umsetzung von „Lean-, KVP-" Werkzeugen in der Praxis sowie der Einführung von Verbesserungs- und Coaching-Kata. Die Begeisterung von Mitarbeitern und Führungskräften für Veränderungsprozesse sind sein Spezialgebiet.

Veranstaltungspreis

€ 545,00 zzgl. MwSt.

Ihr Seminartag | 13:00 – 17:00 Uhr

Begrüßung & Vorstellung

LCA-Grundlagen: Philosophie, Ursprung und Wirtschaftlichkeitsbetrachtung

LCA in der Montage: Prinzipien und Praxisbeispiele

- dentifikation geeigneter Automatisierungspotenziale
- 9-Schritte-Schema: Was automatisieren, was manuell lassen?
- Die 8 LCA-Prinzipien in der Montage (Best-point, Spezialwerkzeug, Auswahl, Chaku...)
- Die 5 LCA-Prinzipien in der maschinellen Bearbeitung

Einführung in die **praktische Übung**

Bearbeitung der **praktischen Übung** sowie Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse

Zusammenfassung & Diskussion

Bild: © Nuthawut Somsuk – iStock

Weitere Informationen und Buchung
Klicken Sie hier

zurück zur Übersicht

Austauschen, Vernetzen, Weiterdenken – Unsere kommenden Tagungen:



19. Jahrestreffen

Produktionsleiter-Tagung

20. und 21. April 2027 in Dortmund

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

Klicken Sie hier



18. Praxistreffen

QS-Leiter Tagung

8. und 9. Juni 2027 in Köln

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

Klicken Sie hier



13. Fachtagung

Nahrungsergänzungsmittel

5. und 6. Oktober 2027 in Mainz

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

Klicken Sie hier

DIE AKADEMIE FRESENIUS

Wissenswertes

Der Veranstalter

Seit über 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
miria.kottowski@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