



Seminarprogramm

1. Halbjahr 2017



Lebensmittelsicherheit



Lebensmittelrecht



Produktion und Technik

Vorhang auf für Ihre Weiterbildung 2017!

Das finden Sie bei uns:

Lebensmittelsicherheit

HACCP gemäß IFS Food
Interner Auditor
Food Defense
Fremdkörpermanagement
Schädlingsbekämpfung
Verkehrsfähigkeit von
Bioprodukten
Lieferantenmanagement
Sensorik als Instrument der
Qualitätssicherung

Lebensmittelrecht

Basiswissen LMIV und
Pflichtkennzeichnung
Rechtssichere Bewerbung von
Lebensmitteln
Behördliche Beanstandung und
Strafverfahren
Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel
Ergänzende bilanzierte Diäten
Fernabsatz von Lebensmitteln
Herkunftsangaben und
Bezeichnungsschutz

Produktion und Technik

Gefährdungsbeurteilung und
Betriebsanweisung
Produktionsanlagen umbauen
Energiemanagement

Sehr geehrte Damen und Herren,

sind Sie auf der Suche nach einem praxisnahen Seminar für die Lebensmittel-industrie? Einem Seminar, das Ihnen dabei hilft, passende Lösungen zu entwickeln für die Fülle an Aufgaben, die Ihnen tagtäglich begegnen? Hier werden Sie fündig!

Seit über 20 Jahren begleiten wir die Lebensmittel- und Getränkeindustrie mit Fachtagungen und Schulungen zu allen aktuellen Themen aus Produktion, Technik, Lebensmittelrecht und Qualitätssicherung.

Für das Jahr 2017 haben wir unser Angebot noch weiter ausgebaut. Für Sie!

Mit **über 50 Seminarterminen** sind wir somit nicht nur einer der größten, sondern auch einer der beliebtesten Seminaranbieter für die Food-Industrie: 9,8 von 10 Teilnehmern würden uns weiterempfehlen.

Die **hohe Durchführungsquote** gibt Ihnen Sicherheit bei der Planung Ihrer Fortbildung für Sie und Ihr Team. Viele Seminare sind regelmäßig ausgebucht.

Auf den folgenden Seiten finden Sie alle Termine für das erste Halbjahr 2017.

Oder auch online unter www.akademie-fresenius.de/seminarprogramm.

Grundlagenschulungen für Neueinsteiger sind genauso dabei wie **Fachseminare für erfahrene Branchenprofis**.

Profitieren auch Sie von

- erfahrenen Referenten aus der Praxis
- überschaubaren Gruppengrößen
- ausreichend Zeit für Nachfragen und Diskussionen
- und ausführlichen Unterlagen zur Nachbereitung

Wählen Sie Ihr Wunschseminar für 2017 und reservieren Sie sich noch heute unverbindlich und kostenfrei einen Platz! Ich empfehle Ihnen eine frühzeitige Anmeldung, ganz einfach online unter www.akademie-fresenius.de/lebensmittel oder auch direkt per E-Mail an mich.

Und wenn Sie Fragen haben, rufen Sie mich ganz einfach an.

Herzlichst Ihre



Annika Klaschik
Seminar-Managerin

Wissenswertes

Der Veranstalter

Seit über 20 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 Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmer untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive.

Das breitgefächerte 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 von Cognos, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Zum Seminarablauf

Die Referenten 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. Wir leiten Ihre Einsendungen direkt an die Referenten weiter.

Die Zeiten für Beginn und Ende der Seminare sind festgesetzt. Die angegebenen Pausenzeiten sind jedoch flexibel, da die Referenten gerne Ihre individuellen Beiträge aufgreifen und bearbeiten.

Veranstaltungsorte und Übernachtungsmöglichkeiten

Wir haben für Sie in den Veranstaltungshotels ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „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 Referenten arbeiten seit vielen Jahren in ihren Fachbereichen und sind Experten auf ihrem Gebiet.
- ✓ **Überschaubare Gruppen:** Bei allen Seminaren begrenzen wir aus Qualitätsgründen die Teilnehmerzahl. So können alle individuellen Fragen beantwortet werden.
- ✓ **Rundumbetreuung:** Vor Ort und nach dem Seminar steht Ihnen ein persönlicher Ansprechpartner der Akademie Fresenius zur Verfügung.
- ✓ **Ausführliche Unterlagen:** Zu jedem Seminar erhalten Sie eine ausführliche Dokumentation, auch digital zur persönlichen Nachbereitung.
- ✓ **Zertifikat:** Sie erhalten ein detailliertes Teilnahmezertifikat als Nachweis für Ihr nächstes Audit und Ihre persönliche Entwicklung.



Buchen ohne Risiko

Zur Steigerung des Lernerfolgs ist die Zahl der Teilnahmeplätze limitiert. Sichern Sie sich daher frühzeitig Ihren Platz. Denn: auch wenn Ihnen etwas dazwischen kommt, können Sie bis vier Wochen vor Seminarbeginn kostenfrei stornieren oder umbuchen.

Benötigen Sie noch etwas Zeit um sich intern abzustimmen? Dann reservieren Sie sich unverbindlich und kostenlos für einige Tage einen Platz.

Gruppenrabatt

Besuchen Sie mit mehr als zwei Kollegen ein Seminar? Bei gemeinsamer Anmeldung erhalten der dritte und jeder weitere Teilnehmer 15 % Rabatt.

Haben Sie noch Fragen?



Annika Klaschik
Seminar-Managerin
Telefon: +49 231 75896-71
aklaschik@akademie-fresenius.de



Fresenius-Seminare finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/lebensmittel

HACCP gemäß IFS Food

24. Januar 2017 in Dortmund Nr. 2386

21. März 2017 in Mainz Nr. 2405

9. Mai 2017 in Hannover Nr. 2408

Basiswissen für Ihr HACCP-Team:

Ein funktionierendes HACCP-Konzept ist in Ihrem Unternehmen der wichtigste Baustein Ihres Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagements und umfasst auch die regelmäßige Fortbildung Ihres HACCP-Teams.

Nach dem IFS Food Version 6 müssen alle Mitarbeiter, die für die Entwicklung und Anwendung des HACCP-Systems zuständig sind, entsprechend ihrer Arbeitsbereiche geschult sein. Alle in das HACCP-Team berufenen Mitarbeiter müssen gemäß IFS 6 Food Fachkenntnisse in Bezug auf HACCP nachweisen.

Was lernen Sie bei dieser Schulung?

- ✓ Grundlagen zum Lebensmittelrecht
- ✓ Möglichkeiten zur Gefahrenanalyse
- ✓ Aufbau eines HACCP-Systems gemäß IFS Food Version 6

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Die Schulung richtet sich an Qualitätsmanagementbeauftragte, die ein IFS-konformes System aufbauen oder betreuen sollen und Nachwuchskräfte, die neu im HACCP-Team sind.

Ihre Referentin

Alexandra Heine ist gelernte Fleischereifachverkäuferin und Diplom-Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Fleischtechnologie. Sie kann auf 15 Jahre Erfahrung im Bereich Qualitätssicherung/-management in der Lebensmittelbranche zurückblicken. Seit 2010 ist sie als Unternehmensberaterin und freie Auditorin tätig und führt diverse Audits, Hygienekontrollen und Schulungen durch.

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 15 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, BRC, QS und Bio tätig und berät Unternehmen bei der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen.

Veranstaltungspreis

€ 399,00 zzgl. MwSt.



Kombinierbar mit Qualifizierung
Interner Auditor

Ihr Schultag

- 8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 8.45 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.15 Lebensmittelsicherheit aktuell: Überblick über **rechtliche Grundlagen** und **allgemeine Definitionen** zu HACCP
- 9.45 **Präventivprogramme im Lebensmittelbetrieb** als Voraussetzung für ein gut funktionierendes HACCP-System
- 10.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.45 **12 Stufen einer HACCP-Analyse** gemäß Codex Alimentarius, **Teil I** (mit Gruppenarbeit)
- 12.00 Gemeinsames Mittagessen
- 13.00 **12 Stufen einer HACCP-Analyse** gemäß Codex Alimentarius, **Teil II**
- 14.00 Weitere Möglichkeiten zur **Risikoanalyse und -betrachtung**
- 14.30 **Praxisworkshop:** Gefahrenanalyse, Entscheidungsbaum, präventive Maßnahmen, Dokumentation für CPs und CCPs, Korrekturmaßnahmen beim Überschreiten der Grenzwerte
- 15.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.45 Vorstellung und Diskussion der Gruppenergebnisse
- 17.00 Ende der Schulung und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Diese Schulung finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/haccp

Interner Auditor

25. Januar 2017 in Dortmund Nr. 2387

22. März 2017 in Mainz Nr. 2406

10. Mai 2017 in Hannover Nr. 2409

Wie Sie interne Audits erfolgreich gestalten:

Regelmäßige interne Audits sind ein wichtiges Steuerungsinstrument im kontinuierlichen Verbesserungsprozess (KVP). Sie sind im Rahmen einer IFS- oder BRC-Zertifizierung unbedingt erforderlich. Wir vermitteln Ihnen in der eintägigen Schulung die wichtigen Methoden und Werkzeuge des Auditierens, angefangen von der Planung über die zielgerichtete Durchführung bis hin zur abschließenden Bewertung und Dokumentation.

Lernen Sie, Schwachstellen zu erkennen und hinsichtlich ihres Verbesserungspotentials zu bewerten.

Was lernen Sie bei dieser Schulung?

- ✓ Anforderungen des IFS und des BRC
- ✓ Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsaudits
- ✓ Umgang mit verschiedenen Auditsituationen

Für wen ist diese Schulung wichtig?

(Zukünftige) interne Auditoren für Managementsysteme und Mitarbeiter, die am kontinuierlichen Verbesserungsprozess beteiligt werden sollen.

Ihre Referentin

Alexandra Heine ist gelernte Fleischereifachverkäuferin und Diplom-Ingenieurin für Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Fleischtechnologie. Sie kann auf 15 Jahre Erfahrung im Bereich Qualitätssicherung/-management in der Lebensmittelbranche zurückblicken. Seit 2010 ist sie als Unternehmensberaterin und freie Auditorin tätig und führt diverse Audits, Hygienekontrollen und Schulungen durch.

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 15 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, BRC, QS und Bio tätig und berät Unternehmen bei der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen.

Veranstaltungspreis

€ 399,00 zzgl. MwSt.



Kombinierbar mit
Basis-Schulung HACCP

Ihr Schultag

- 8.30 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 8.45 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.15 **Normen** zum Qualitätsmanagement, Begriffsdefinitionen
- 10.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.30 Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsaudits: **Methoden, Techniken, Vorgehen**
- 12.15 Gemeinsames Mittagessen
- 13.15 **Anforderungen des IFS und des BRC** an interne Audits und deren Dokumentation, der Beitrag von internen Audits im ständigen Verbesserungsprozess, Erstellung eines Auditprogramms
- 14.45 Die Bedeutung von **Sozialkompetenz** bei der Durchführung interner Audits
- 15.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.30 **Praxisworkshop:** Arbeit in Kleingruppen zur **Bewertung von verschiedenen Auditsituationen**
- 16.30 Vorstellung und Diskussion der Gruppenergebnisse
- 17.00 Ende der Schulung und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



11. Mai 2017 in Hannover Nr. 2403

Produktschutz systematisch umsetzen:

Insbesondere für erfahrene HACCP-Beauftragte ist der Produktschutz (Food Defense) seit der Version 6 des IFS Food ein brisantes Thema.

Ziel des Produktschutzes ist es, mögliche Ursachen absichtlicher Kontamination von Lebensmitteln zu erkennen, zu minimieren und zu überwachen. Wesentliche Elemente eines innerbetrieblichen Systems zu Food Defense sind Gefahrenanalysen, die u. a. mit den Methoden CARVER, TACCP oder VACCP durchgeführt werden können.

Nutzen Sie unseren **Praxisworkshop**, um genau dies unter Anleitung eines erfahrenen Experten zu lernen! Üben Sie an konkreten Beispielen, wie Sie interne Audits in Vorbereitung auf den Besuch eines externen Auditors durchführen!

Was lernen Sie bei dieser Schulung?

- ✓ Die Forderungen des Kapitel 6 des IFS
- ✓ Methoden zur Gefahrenanalyse für Food Defense
- ✓ Risikobewertung anhand von Fallbeispielen

Für wen ist diese Schulung wichtig?

Die Schulung richtet sich an Qualitätsverantwortliche, die ein IFS Food Version 6 konformes System aufbauen oder betreuen sollen und an Betriebsleiter und Geschäftsleitungen, die die Mittel für die Maßnahmen zum Produktschutz bereitstellen sowie interne Auditoren für Managementsysteme, die die Forderungen zu Food Defense verstehen wollen.

Ihr Referent

Dr. Frank-Jürgen Frese ist als Lebensmittel- und Getränke-technologie Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Focus stehen IFS, ISO 22000, ISO 9001, aber auch Energie- und Umweltmanagementsysteme. Die unternehmensspezifische Einführung von Food Defense ist eine seiner Aufgaben.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag

- 9.15 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.30 Vorstellung der Teilnehmer und des Referenten
- 9.40 **Hintergründe** für Food Defense
- 10.00 Das **Kapitel 6 des IFS**: Forderungen, Verbindlichkeit, Bedeutung für die Zertifizierung
- 10.30 **Besucherrichtlinien**, Umgang mit Lieferanten und Besuchern
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 Methoden der **Gefahrenanalyse**: Carver, TACCP, VACCP
- 12.15 Sicherung der Betriebsstätte
- 13.00 Gemeinsames Mittagessen
- 14.00 **Praxisworkshop**
Teil 1: **Gefahrenanalysen und Risikobewertungen** anhand von Fallbeispielen
- 15.00 Umsetzung der IFS-Anforderungen in der Praxis
- 16.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 16.15 Teil 2: **Interne Audits zum Produktschutz** anhand von Fallbeispielen
- 17.30 Ende der Schulung und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Fremdkörpermanagement

26. Januar 2017 in Dortmund Nr. 2394

7. März 2017 in Dortmund Nr. 2428

16. Mai 2017 in Dortmund Nr. 2429

6. Juli 2017 in Dortmund Nr. 2404

Fremdkörper erkennen, beurteilen und vermeiden:

Ein großes Risiko bei der Lebensmittelherstellung besteht in der Verunreinigung durch Fremdkörper. Dieses Seminar hilft Ihnen, potentielle Fremdkörperquellen in Ihrem Unternehmen zu identifizieren und durch vorbeugende Maßnahmen die Gefahr einer Kontamination Ihrer Produkte gering zu halten.

Sie lernen die Methoden zur Fremdkörpererkennung und Ausschleusung kennen und trainieren den Umgang mit Fremdkörperreklamationen durch Verbraucher. In kleinen Arbeitsgruppen beschäftigen Sie sich mit der Risikoeinschätzung und der Einbindung in Ihre bestehende HACCP-Gefahrenanalyse.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Anforderungen an ein effizientes Fremdkörpermanagement gemäß IFS/BRC
- ✓ Risikobewertung und Gefahrenanalyse
- ✓ Methoden zur Fremdkörpererkennung und Ausschleusung
- ✓ Reklamations- und Rückrufmanagement

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Ihre Referentin

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 15 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Bei einer Öko-Kontrollstelle leitete sie mehrere Jahre den Bereich Verarbeitung. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRC, QS und Bio tätig und berät Unternehmen bei der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 9.15 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.30 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.45 Einführung: Die Bedeutung von Fremdkörpern in der Herstellung von Lebensmitteln
- 10.30 **Anforderungen an das Fremdkörpermanagement gemäß IFS/BRC**
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 **Erkennen von Fremdkörperquellen**
- 11.45 **Präventive Maßnahmen zur Fremdkörpervermeidung**
- 12.30 Gemeinsames Mittagessen
- 13.15 **GefahrenEinstufung und Risikoeinschätzung**
- 14.15 **Methoden der Fremdkörpererkennung und rechtzeitigen Ausschleusung**
- 15.15 **Praxisworkshop 1** mit Kaffee und Tee:
Grenzwerte für Fremdkörper? **Detektionsmethoden**, Festlegung, Validierung
- 16.15 **Praxisworkshop 2:**
Reklamationsmanagement und Rücknahme/Rückruf aufgrund von Fremdkörperreklamationen anhand von Fallbeispielen
- 17.00 Vorstellung der Ergebnisse und Diskussion
- 17.30 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/fremdkörper

Schädlingsbekämpfung

25. April 2017 in Dortmund Nr. 2434

Prävention, rechtliche Rahmenbedingungen, akute Bekämpfung:

Professionelle Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb erfordert ein fundiertes System zur aktiven Schädlingskontrolle. Neben Prävention, Monitoring und Bekämpfung gewinnt insbesondere die Dokumentation mehr und mehr an Bedeutung. Die Änderungen der Rechtslage in den letzten Jahren oder die Anforderungen aus bestehenden oder angestrebten Zertifizierungen stellen hohe Anforderungen. Dazu wollen auch Begrifflichkeiten wie Risikobewertung oder Gefahrenanalyse präzise verstanden und erfüllt sein.

Das Seminar vermittelt Rüstzeug aus Theorie und Praxis zur Ausschreibung und Etablierung sowie für Verständnis und Kontrolle eines funktionierenden und rechtssicheren Schädlingsmanagements.

Was lernen Sie bei dieser Schulung?

- ✓ Biologie und Schadwirkung der relevanten Schädlinge
- ✓ Rechtslage, Normen und Standards
- ✓ Erstellung einer Gefahrenanalyse und Risikobewertung

Ihre Referenten

Alexander Kassel ist Technischer Leiter der APC AG, einem bundesweiten Dienstleister für Schädlingsbekämpfung.

Die Anforderungen, Erfordernisse und Risiken der Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbetrieb kennt er aus rund 17 Jahren Praxis – von der Serviceleitung bis zum heutigen Vorstandsvorsitz. Als Mitglied des deutschen TRNS-Ausschuss (Technische Regeln und Normen der Schädlingsbekämpfung) arbeitet er mit an der Normierung im Sinne anerkannter Arbeitsverfahren.

und

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

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßung und Ausgabe der Teilnehmerunterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referenten
- 9.15 Die **kleine Schädlingskunde**: Einführung in Biologie und Schadwirkung der relevantesten Schädlinge
- 9.45 Grundlagen der **integrierten Schädlingsbekämpfung**
- 10.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 **Der europäische und nationale Rechtsrahmen**
 - Verordnung (EU) Nr. 528/2012
 - TRGS 523 (Gefahrstoff-VO)
 - TRNS (Technische Regeln und Normen)
 - Biozid-VO
- 12.30 Gemeinsames Mittagessen
- 14.00 **Standards und Normen für die Lebensmittelsicherheit**
 - IFS Food, AIB, BRC
 - DIN 10523
 - DIN 16636
- 14.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.15 **Praxisworkshop 1**

Erstellung einer **Gefahrenanalyse und Risikobewertung**
- 15.45 **Praxisworkshop 2**

Erstellung eines **Leistungsverzeichnisses** für eine geplante Vergabe der Dienstleistung
- 16.30 Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/schadlinge

Verkehrsfähigkeit von Bioprodukten

23. März 2017 in Mainz Nr. 2407

Damit Bio drin ist, wo Bio draufsteht:

Mit steigender Beliebtheit von Bioprodukten erhöht sich die Nachfrage des Handels nach bio-zertifizierten Lebensmitteln. Für die Lebensmittelhersteller tun sich damit neue Absatzmärkte auf, wenn sie in der Lage sind, die geltenden Verordnungen und Standards umzusetzen.

Sie lernen in diesem Seminar die rechtlichen Vorgaben und das Biokontrollverfahren in Europa kennen. Auch erhalten Sie einen Leitfaden für die Umsetzung der Rechtsvorschriften in der Praxis und für die Einbindung der Bioproduktion in Ihr bestehendes Qualitätsmanagementsystem.

Lernen Sie in kleinen Arbeitsgruppen die Berechnung von Rezepturen und die korrekte Kennzeichnung von Bioprodukten.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Anforderungen gemäß Ökoverordnung und Ökolandbaugesetz
- ✓ Zusammensetzung von Bioprodukten
- ✓ Schritte auf Ihrem Weg zur erfolgreichen Biozertifizierung

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

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

Ihre Referentin

Cornelia Hoicke ist Lebensmittelchemikerin und arbeitet seit über 15 Jahren in und für Zertifizierungsstellen. Bei einer Öko-Kontrollstelle leitete sie mehrere Jahre den Bereich Verarbeitung. Nun ist sie als freie Auditorin für IFS, BRC, QS und Bio tätig und berät Unternehmen bei der Einführung von Qualitätsmanagementsystemen.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.15 **Rechtliche Voraussetzungen** – EU-Ökoverordnung, Ökolandbaugesetz
- 9.45 Voraussetzungen und Umsetzung der wichtigsten **Anforderungen in der Produktion**
- 10.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.45 **Praxisworkshop 1: Zusammensetzung** von Bioprodukten, Berechnung von **Rezepturen**
- 12.00 Gemeinsames Mittagessen
- 13.00 **Lieferantenmanagement – Rohstoffmanagement, Import** von Bioprodukten aus Drittländern
- 14.00 **Praxisworkshop 2: Kennzeichnung** von Bioprodukten
- 15.00 Zusätzliche Anforderungen der **Bioverbände**
- 15.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.45 **Einbindung** von Bioprodukten in das unternehmens-eigene **Qualitätsmanagementsystem**
- 16.15 Der Weg zur **Biozertifizierung** – das Kontrollverfahren in Deutschland
- 16.45 Ausblick: **neue Bioverordnung** – was kommt auf uns zu?
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/bioprodukte

Lieferantenmanagement

11. Mai 2017 in Hannover Nr. 2412

Lieferantenbewertungen und -audits erfolgreich gestalten:

Das Thema Lieferantenmanagement ist in den letzten Jahren, nicht zuletzt durch die Anforderungen von Standards wie IFS, BRC, ISO 9001 und FSSC 22000, in den Fokus der Lebensmittelunternehmen gerückt. Es wird für Unternehmen immer wichtiger, verlässliche Partner für eine langfristige und strategische Zusammenarbeit zu finden. Ziel eines professionellen Lieferantenmanagements ist es, die Kunden-Lieferanten-Beziehungen zu gestalten, zu lenken und zu entwickeln, um das Risiko von Zulieferproblemen zu mindern.

Das Seminar vermittelt Ihnen die Grundlagen zum Lieferantenmanagement unter Berücksichtigung der Forderungen der gängigen Lebensmittelstandards. Lernen Sie in Kleingruppen, wie Sie Lieferantenaudits professionell vorbereiten und durchführen und wozu Sie die Ergebnisse Ihrer Lieferantenbewertung nutzen können.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Grundlagen des Lieferantenmanagements
- ✓ Strategische Auswahl der Lieferanten
- ✓ Wie Sie Lieferanten beurteilen und klassifizieren

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.

Ihre Referentin

Alexandra Heine ist Lebensmitteltechnologin und war im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung in fleischverarbeitenden Betrieben tätig. Heute berät und unterstützt Sie Lebensmittelunternehmen bei der Vorbereitung von Zertifizierungs- und Lieferantenaudits und der Erstellung der erforderlichen QM-Dokumentation.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.15 **Allgemeine Begriffe** und Anforderungen der verschiedenen **Normen**
- 10.00 **Elemente des Lieferantenmanagements:** Prozessstufen, strategische und operative Ziele
- 10.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.45 **Lieferantenauswahl und Lieferantenqualifizierung**
- 12.00 Gemeinsames Mittagessen
- 13.00 **Praxisworkshop: Lieferantenbeurteilung und -klassifizierung.** Bewertungsmodelle erstellen, Kennzahlen definieren, verifizieren, analysieren und Maßnahmen ergreifen
- 14.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.00 **Lieferantenentwicklungsprozess**
- 15.30 **Lieferantenvereinbarungen,** Wareneingangskontrolle und **Lieferantenaudits**
- 16.45 Offene Fragen und Abschlussbesprechung
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/lieferanten

Sensorik als Instrument der Qualitätssicherung

17. Mai 2017 in Dortmund Nr. 2433

Produktabweichungen sicher erkennen:

Die Sensorik beschäftigt sich mit der Bewertung der Eigenschaften von Lebensmitteln mit den Sinnesorganen. Dabei ist der Mensch das wichtigste Messinstrument zur Beurteilung der Produkte. Aus der Produktentwicklung und Qualitätssicherung sind regelmäßige sensorische Prüfungen nicht mehr wegzudenken.

In der Schulung erhalten Sie Grundkenntnisse in den gängigen sensorischen Testmethoden und Prüftechniken sowie einen Überblick über die sinnesphysiologischen Vorgänge. In zahlreichen praktischen Übungen testen, schulen und vertiefen Sie Ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten. So lernen Sie, Qualitätsabweichungen bei Ihren Produkten schneller zu erkennen.

Was lernen Sie bei dieser Schulung?

- ✓ Grundlagen der Sensorik in Theorie und Praxis
- ✓ Planung und Umsetzung eines Sensorikumfelds und -panels
- ✓ Sensorikmethoden und -prüfungen

Für wen ist diese Schulung wichtig?

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

Ihre Referentin

Alexandra Heine ist Lebensmitteltechnologin und war im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung in fleischverarbeitenden Betrieben tätig. Als sensorische Sachverständige nimmt sie seit 2003 an der DLG-Qualitätsprüfung teil. Sie berät und unterstützt Lebensmittelunternehmen bei der Durchführung von Workshops und Schulungen zu Sensorik, Qualität und Hygiene.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Schultag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referentin
- 9.15 Allgemeine Begriffe (DIN ISO Norm) und **Einführung in die Sensorik**
- 9.45 **Sinnesphysiologie** des Menschen und sensorisch erfassbare **Produktmerkmale**
- 10.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.00 **Praxisworkshop 1:** Erkennen der fünf **Grundgeschmacksarten** und Erkennen von **Gerüchen**
- 12.15 Gemeinsames Mittagessen
- 13.15 Anforderungen an das **Sensorikumfeld** und das **Sensorikpanel**
- 14.00 Einsatzbereiche der Sensorik und Überblick über **Testmethoden** und deren **Anwendungsmöglichkeiten**
- 15.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.15 **Praxisworkshop 2:** Paarweise **Unterschiedsprüfung** und **Dreiecksprüfung**
- 16.15 **Deskriptive Sensorikmethoden**
- 16.45 Offene Fragen und Abschlussbesprechung
- 17.00 Ende der Schulung und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Basiswissen LMIV und Pflichtkennzeichnung

31. Januar 2017 in Dortmund Nr. 2416

27. Juni 2017 in Dortmund Nr. 2444

Kennzeichnung leicht gemacht:

Nahezu kein Lebensmittel kommt ohne Informationen für den Verbraucher aus. Daher ist Kennzeichnung auf (fast) 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 effizient anbringen können.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Umgang mit den Kennzeichnungsregeln der LMIV
- ✓ Ausarbeitung und Gestaltung der Nährwerttabelle
- ✓ Spezialregelungen für einzelne Produkte

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Das Seminar richtet sich an Fachkräfte aus Regulierung und Recht, QM, Marketing und F&E und ist sowohl für Einsteiger als auch für Teilnehmer mit ersten Erfahrungen bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln gewinnbringend.

Ihre Referenten

Christian Ballke, LL.M., ist Partner der Kanzlei Meister-ernst 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.

und

Dr. Anne-Marie Orth ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und Consultant bei der RDA Scientific Consultants in München. Ihr Schwerpunkt ist die Beratung von nationalen und internationalen Unternehmen bei wissenschaftlichen und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Geeignet für Einsteiger!

Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 **Einführung in die Pflichtkennzeichnung**
 - Bedeutung der Kennzeichnung
 - Umgang mit der LMIV: Wo finde ich was?
 - Verhältnis der LMIV zu anderen Regelungen
- 9.30 **Die LMIV im Detail – Teil 1**
 - Die „Checkliste“ des Artikel 9
 - Bezeichnung des Lebensmittels
 - Verpflichtende und vorsorgliche Allergenkennzeichnung
 - Einblick in die Herkunftskennzeichnung
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.30 **Die LMIV im Detail – Teil 2**
 - Zutatenverzeichnis, MHD & Co.
 - Verpflichtende Nährwertdeklaration und Ausnahmen
 - Angabe von Referenzmengen
- 13.00 Gemeinsames Mittagessen
- 14.00 **Spezialregelungen für einzelne Produkte und Zutaten**
 - Nahrungsergänzungsmittel
 - Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke
 - Zusatzstoffe und Aromen
- 15.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.30 **Umgang mit dem Etikett in der Praxis**
 - Fallbeispiele
 - Dos and Don'ts
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/basis-lmiv

Rechtssichere Bewerbung von Lebensmitteln

1. Februar 2017 in Dortmund Nr. 2417

Erfolgreich durch den Paragraphen-dschungel:

Zielgerichtetes Marketing ist im hart umkämpften Lebensmittelmarkt oft der entscheidende Schlüssel zum Erfolg. Diesen findet jedoch nur derjenige, der die rechtlichen Rahmenbedingungen kennt und mit ihnen umzugehen versteht. Sie erhalten einen umfassenden Überblick über die wichtigsten Regelungen für die Bewerbung von Lebensmitteln. Die Referenten zeigen Ihnen den Weg durch das Dickicht aus Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), Health Claims-Verordnung (HCV) und Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG). Nicht zuletzt anhand vieler praktischer Fälle entwickeln Sie ein Gespür für die Chancen und Grenzen der Produktvermarktung.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Grundlegende Werberegeln
- ✓ Relevante Anforderungen von LMIV und HCV
- ✓ Sicherheit im Umgang mit den Vorgaben in der Praxis

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Das Seminar richtet sich an Fachkräfte aus Regulierung und Recht, QM und Marketing. Die Veranstaltung ist als Grundlagen-seminar konzipiert, juristische Vorkenntnisse werden nicht erwartet.

Ihre Referenten

Christian Ballke, LL.M., ist Partner der Kanzlei Meister-ernst 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.

und

Leonie Evans ist Rechtsanwältin in der Kanzlei Meister-ernst Rechtsanwälte in München. Sie berät nationale und internationale Unternehmen in sämtlichen Fragen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts. Sie ist Managing Editor des European Food and Feed Law Review (EFFL).

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 **Einführung: Wo finde ich was?**
- 9.30 **Irreführung und krankheitsbezogene Werbung**
 - Die grundlegenden Bestimmungen der LMIV
 - Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs
 - Sonderregelungen: „Analogprodukte“ / „Imitate“
 - Beispiele aus der Rechtsprechung
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.30 **Die Health Claims-Verordnung**
 - Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
 - Zulassungen in Anhang und Gemeinschaftsregister
 - Praktische Tipps zur Verwendung von Angaben
- 13.00 Gemeinsames Mittagessen
- 14.00 **Werberegeln des UWG**
 - Spezielle Werbeformen (Zugaben, Gewinnspiele, etc.)
 - Verbot irreführender Geschäftspraktiken
 - Schwerpunktthema: Social Media
 - Durchsetzung und Abwehr von Ansprüchen
- 14.45 **Trend: „frei von“, „natürlich“, etc.**
 - Clean labelling – was ist erlaubt?
 - Anforderungen an Fruchtabbildungen
 - Aktuelle Tendenzen
- 15.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.45 **Fallbeispiele aus der Praxis**
 - Umgang mit verschiedenen Werbeformen
 - Differenziertes Risikomanagement
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/bewerbung-lm

Behördliche Beanstandung und Strafverfahren

26. April 2017 in Dortmund Nr. 2443

Richtig verhalten im Fall der Fälle:

Fast alle lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind bußgeld- oder strafbewehrt. Entsprechend hoch ist in der Lebensmittelwirtschaft auch die Gefahr, in den Fokus von Ermittlungsbehörden zu gelangen. Hinzu kommt, dass der öffentliche und auch politische Druck bei Lebensmittelverstößen besonders groß ist. Ermittlungsbehörden und/oder die Lebensmittelüberwachung sehen sich aus diesem Grund manchmal geradezu „gezwungen“ zu handeln. Ziel dieses Fresenius-Seminars ist es, Ihnen praxisnahes Wissen über die wesentlichen Elemente eines Bußgeld-/Strafverfahrens und die drohenden Konsequenzen zu vermitteln. Sie erhalten Informationen, wie Sie sich bei Beanstandungen richtig verhalten und welche Rechte Sie als betroffenes Unternehmen haben.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Ablauf von lebensmittelrechtlichen Ordnungswidrigkeiten- und Strafverfahren
- ✓ Möglichkeiten zur Risikominimierung
- ✓ Verhalten im Ernstfall

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Das Seminar richtet sich an Fachkräfte aus den Bereichen Regulierung und Recht, Qualitätsmanagement, Marketing und Forschung und Entwicklung.

Ihre Referenten

Christian Ballke ist Rechtsanwalt und 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.

und **Dr. Raphael Verghe** ist selbständiger Rechtsanwalt in **Eichstätt** und **Fachanwalt für Medizinrecht mit Tätigkeitsschwerpunkt in der Strafverteidigung**. Seit Beginn seiner anwaltlichen Tätigkeit beschäftigt er sich auch mit dem Lebensmittelrecht, insbesondere Lebensmittelstrafrecht.

Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referenten
- 9.15 **Beanstandungen** durch die Lebensmittelüberwachung
 - Anlässe für Beanstandungen, Rechte und Pflichten
 - Gang des Verfahrens
 - Möglichkeiten für effektiven Rechtsschutz
- 10.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 10.45 **OWi- und Strafverfahren**
 - Unterschied, Verantwortlichkeiten, Verfahrensablauf und Zuständigkeiten, Rechtsfolgen
- 11.45 **Risikomanagement**
 - Die Verpflichtung zur Compliance im Unternehmen
 - Verhalten bei staatlichen Eingriffsmaßnahmen
 - Vorbereitung auf den Krisenfall
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 14.00 **Wettbewerbsverfahren**
 - Bedeutung des Wettbewerbsrechts für die Lebensmittelwirtschaft, Umgang mit Abmahnungen
- 14.45 **Praxisworkshop 1: Behördliche Beanstandung**
 - Einordnung, Kompetenzverteilung, Position im Verfahren
- 15.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 16.00 **Praxisworkshop 2: Strafverfahren**
 - Verteidigungsstrategie, Verteidigungsmöglichkeiten, Konfrontation oder Kooperation
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/beanstandung

Grundlagen Nahrungsergänzungsmittel

18. Mai 2017 in Dortmund Nr. 2445

Grundlagen der Abgrenzung, Kennzeichnung und Bewerbung:

Kaum eine andere Kategorie von Lebensmitteln ist derart stark reguliert und zugleich sich stets ändernden Bedingungen ausgesetzt wie Nahrungsergänzungsmittel (NEM). Entsprechend wichtig ist es, die einschlägigen Regelungen und Regeln sicher zu beherrschen.

In diesem Fresenius-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.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Entwicklung rechtssicherer und innovativer Produkte
- ✓ Pflichtdeklaration nach LMIV und NemV
- ✓ Erfolgreiche Vermarktung mit Slogans und Claims

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Das Seminar richtet sich an Fachkräfte aus den Bereichen Regulatory/Recht, QM, Marketing und F&E. Einsteiger und Teilnehmer mit ersten praktischen Erfahrungen in der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Nahrungsergänzungsmitteln profitieren von der Veranstaltung gleichermaßen.

Ihre Referenten

Christian Ballke, LL.M., ist Partner der Kanzlei **Meister-ernst 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.

und

Dr. Anne-Marie Orth ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und Consultant bei der **RDA Scientific Consultants in München**. Ihr Schwerpunkt ist die Beratung von nationalen und internationalen Unternehmen bei wissenschaftlichen und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referenten
- 9.15 **Verkehrsfähigkeit von Nahrungsergänzungsmitteln**
 - Was sind Nahrungsergänzungsmittel?
 - Abgrenzung: NEM vs. Arzneimittel
 - Zulässige Darreichungsformen
- 10.15 **Zusammensetzung von NEM**
 - Vitamine und Mineralstoffe, sonstige Stoffe
 - Fallstricke der „Novel Food“-Verordnung
 - Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit
- 11.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.45 **Ordnungsgemäße Kennzeichnung von NEM**
 - Deklaration nach LMIV
 - Vorschriften der NemV
 - Sonderregelungen für bestimmte Angaben, insbesondere Health Claims
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 14.45 **Bewerbung von NEM**
 - Umgang mit dem Irreführungsverbot
 - Das Verbot der krankheitsbezogenen Werbung
 - Souveräne Verwendung von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben
- 15.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.30 **NEM in der Praxis**
 - Fallbeispiele, aktuelle Entwicklungen und Tendenzen
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/grundlagen-nem

Ergänzende bilanzierte Diäten

Termin im 2. Halbjahr 2017

Know-how für die praktische Umsetzung:

Die aktuelle Revision des Diätrechts durch die Spezial-Lebensmittelverordnung, gültig seit dem 20. Juli 2016, sowie die delegierte Verordnung (EU) 2016/128 für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke, die zahlreiche Neuerungen enthält, lassen bei Herstellern und Vertriebern von ergänzenden bilanzierten Diäten noch viele Fragen offen. Ziel dieses Fresenius-Seminars ist es, die Kenntnisse zu den allgemeinen Rahmenbedingungen zu vertiefen und darüber hinaus die neuen gesetzlichen Anforderungen kennen zu lernen.

Was lernen Sie bei dem Seminar?

- ✓ Rechtsrahmen für Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke
- ✓ Pflichtkennzeichnung, geltende Werbeverbote und verbleibende Werbemöglichkeiten
- ✓ Entwicklung möglicher Strategien für die Zukunft

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fach- und Führungskräfte aus Herstellung und Vertrieb von diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke sowie Praktiker und Spezialisten aus Qualitätssicherung, Rechtsabteilung, Produktentwicklung und Analytik.

Ihre Referenten

Dr. Marion Gebhart ist staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin und vereidigte Sachverständige für Lebensmittelchemie (IHK München). Sie ist Beraterin bei RDA Scientific Consultants mit den Schwerpunkten Prüfung, Kennzeichnung und Zulassung von Lebensmitteln und verbrauchernahen Produkten.

und

Andreas Meisterernst ist Fachanwalt für Verwaltungsrecht und Partner der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Er ist Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Technischen Universität München und Autor sowie Herausgeber zahlreicher lebensmittel- und pharmarechtlicher Fachpublikationen.

Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referenten
- 9.10 Die neuen **rechtlichen Rahmenbedingungen**
 - Regelungen der Spezial-Lebensmittelverordnung
 - Welche Werbemöglichkeiten bleiben bestehen?
 - „Diätmanagement“ – Neue Koordinaten bei der wissenschaftlichen Absicherung?
- 10.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.00 **Umsetzung des neuen Rechts**
 - Das Notifizierungsverfahren
 - Übergangsfristen
 - Rechtsschutzmöglichkeiten
 - „Normale Ernährung“?
- 12.30 Gemeinsames Mittagessen
- 13.30 Die Rolle der **EFSA**
- 14.30 **Humanstudien** für Produkte
 - Einführung in klinische Studien
 - Rahmenbedingungen, Gesetze und Richtlinien
 - Effektive Studiendesigns
- 15.15 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.45 Das **Dossier**
 - Angaben zum Lebensmittel
 - Charakterisierung des Behandlungsziels
 - Nachweis der Effektivität bei der Zielgruppe
- 16.15 Fazit und Abschlussdiskussion
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/ebd

Fernabsatz von Lebensmitteln

Termin im 2. Halbjahr 2017

Sicher im Internet verkaufen:

Auch wenn bislang der Marktanteil der im Fernabsatz verkauften Lebensmittel gering ist, besteht kein Zweifel daran, dass dieser Anteil stetig wachsen wird. Die Gründe dafür sind vielfältig. Ob es die Zunahme Internet-affiner Verbraucher ist, steigende Nachfrage nach individuellen Produkten, der Online-Shop als Markteinstieg für Start-ups oder der Ausgleich für einen hektischen Alltag, der keine Zeit lässt für das gemütliche Einkaufen.

Sie lernen in diesem Seminar den Lebensmittel-Fernabsatz von der rechtlichen Seite kennen. Neben typisch lebensmittelrechtlichen Themen werden auch relevante Aspekte der Vertrags- und Widerrufsgestaltung beleuchtet.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Rechte und Pflichten im Fernabsatz
- ✓ Gestaltungsmöglichkeiten zur Vermeidung rechtlicher Beanstandungen
- ✓ Bewertungsplattformen richtig zu verwenden

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Fachkräfte und verantwortliche Personen aus den Bereichen Marketing, (Online-) Vertrieb, Qualitätssicherung und Recht aus dem (Online-) Lebensmittelhandel, der Lebensmittelproduktion und dem Versand- und Onlinehandel.

Ihre Referenten

Andreas Meisterernst ist Fachanwalt für Verwaltungsrecht und Partner der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München. Er ist Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der Technischen Universität München und Autor sowie Herausgeber zahlreicher lebensmittel- und pharmarechtlicher Fachpublikationen.

und

Pascal Straszewski ist Rechtsanwalt und befasst sich nach Tätigkeiten in internationalen Großkanzleien und der Rechtsabteilung eines Großkonzerns seit 2013 **bei der Kanzlei Meisterernst Rechtsanwälte in München** vornehmlich mit Angelegenheiten des streitigen Wettbewerbs-, Marken- und Urheberrechts.

Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referenten
- 9.15 Einführung in den Lebensmittel-Fernabsatz
 - **Rechtliche Grundlagen** (Art.14 LMIV)
- 10.00 Die **Pflichten des Fernabsatz-Verkäufers**
 - Verantwortlichkeiten, Pflichtinformationen
 - Wichtigste Vorschriften außerhalb des Lebensmittelrechts
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.30 Vertragliche **Gestaltungsmöglichkeiten**
 - Der Weg zum Vertragsschluss, AGB, Widerruf
- 13.00 Gemeinsames Mittagessen
- 14.00 Umgang mit **Social Media und Bewertungsplattformen**
 - Schutz des Unternehmens
 - Überwachungspflichten für fremde Inhalte?
 - Richtige Verwendung von Bewertungen
- 15.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.30 **Vorkehrungen gegen Beanstandungen**
 - Maßnahmen zur Sicherstellung der Hygiene
 - Staatliche Überwachung, Initiative „G@zielt“ des BVL
 - „Überwachung“ durch Wettbewerber, Verbraucherzentralen und Abmahnvereine
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/fernabsatz

Herkunftsangaben und Bezeichnungsschutz für Lebensmittel

Termin im 2. Halbjahr 2017

Fluch und Segen von „made in ...“:

Angaben über die regionale Herkunft der Erzeugnisse haben in der Werbung für Lebensmittel einen hohen Stellenwert. Sie erweisen sich oft als das Verkaufsargument, das den Vorsprung gegenüber dem Wettbewerb ausmacht. Mit Inkrafttreten der LMIV (EU) 1169/2011 wurde der regulatorische Rahmen für Angaben über Ursprungsland und Herkunftsort grundlegend neu gefasst und wird in Zukunft weitere Fallkonstellationen erfassen.

In diesem Fresenius-Seminar erhalten Sie einen vertiefenden Einblick in die Bereiche Werbung mit Herkunftsangaben und Bezeichnungsschutz. Ausgewiesene Fachleute gewähren Ihnen praxisnahe Einblicke in gleichermaßen aktuelle und vermarktungswirksame Themen.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Umgang mit den Regelungen der LMIV zur Herkunftskennzeichnung
- ✓ Rechtssichere Verwendung geschützter Bezeichnungen
- ✓ Umsetzung anhand aktueller Fallbeispiele

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Das Seminar richtet sich an Fachkräfte aus den Bereichen Regulatory, Recht, QS und Marketing.

Ihre Referenten

Christian Ballke ist Rechtsanwalt und 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.

und
Dr. Jörg W. Rieke ist Geschäftsführer und Justiziar des **Milchindustrie-Verbandes** sowie Geschäftsführer der **Schutzgemeinschaft für Milch und Milcherzeugnisse**. Sein Tätigkeitsschwerpunkt ist das nationale, europäische und internationale Lebensmittelrecht.

Veranstaltungspreis

€ 895,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und der Referenten
- 9.15 **Überblick, Update und Entwicklungen**
- 10.00 **Herkunftskennzeichnung nach LMIV**
 - Freiwillige und verpflichtende Kennzeichnung
 - Geplante Ausweitung der Kennzeichnungspflicht
- 10.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 **Aktuelles aus der Praxis**
 - Fragenkatalog der Europäischen Kommission
 - Aufklärende Hinweise – wie gestalten?
- 12.00 **Ansätze in anderen EU-Mitgliedstaaten**
 - Gestaltungsspielraum für nationale Regelungen
 - Umsetzung in verschiedenen Ländern
 - Folgen für den europaweiten Produktvertrieb
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 14.00 **Geschützte Bezeichnungen**
 - Herkunftsangaben der VO 1151/2012
 - g.U., g.g.A., g.t.S.
 - Bezeichnungsschutz im Lebensmittelrecht
- 14.45 **Bezeichnungsschutz am Beispiel Milch und Milchprodukte**
 - Die Verordnung (EU) 1308/2013
 - Die Rechtsprechung des EuGH
- 15.30 Pause mit Kaffee und Tee
- 16.00 **Aktuelle Rechtsprechung**
 - „Himalaya Salz“, „Champagner Sorbet“ und „Klosterseer“ vs. „Chiemseer“
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/herkunftsangaben

Gefährdungsbeurteilung und Betriebsanweisung

27. April 2017 in Dortmund Nr. 2425

Was fordert die BetrSichV?

Bei der Auswahl, Verwendung und Veränderung von Arbeitsmitteln führt kein Weg vorbei an der Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung. Mit sicheren Arbeitsmitteln sollen Sicherheit und Gesundheitsschutz der Beschäftigten gewährleistet werden. In diesem Seminar und dem inkludierten Workshop werden Vorgehensweisen vorgestellt und erarbeitet, die eine effiziente Durchführung der Gefährdungsbeurteilung und die Erstellung von Betriebsanweisungen zum Ziel haben – damit Sie auf der sicheren Seite sind!

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Umsetzung der relevanten Forderungen aus der BetrSichV
- ✓ Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung
- ✓ Erstellen von Betriebsanweisungen

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Dieses Seminar richtet sich an Führungskräfte aus Produktion und Technik, Betriebsleitung, Instandhaltung, Fachkräfte für Arbeitssicherheit und Sicherheitsingenieure sowie an Projektleiter aus Unternehmen des Produktions- und Verpackungsanlagenbaus und der Anlagenausstattung.

Ihr Referent

Jörg Ertelt ist Gründer und Inhaber der CE-Akademie mit den Themenschwerpunkten CE-Kennzeichnung und Arbeitsschutz. Er berät und unterstützt Unternehmen bei der Durchführung der Risiko- und Gefährdungsbeurteilung sowie bei der Erstellung von Betriebsanleitungen und -anweisungen. Als Trainer schult er Konstrukteure, technische Redakteure und Fachkräfte für Arbeitssicherheit.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und des Referenten
- 9.15 **Überblick über die Betriebssicherheitsverordnung** und die wichtigsten Vokabeln
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 **Gefährdungsbeurteilung**
 - Grundlagen
 - Mögliche Vorgehensweise bei Auswahl, Verwendung und Veränderung von Arbeitsmitteln
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 13.45 **Betriebsanweisung**
 - Grundlagen
 - Mögliche Vorgehensweise bei der Erstellung von Betriebsanweisungen
- 14.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 15.00 **Praxisworkshop:** Erstellung eines **Leitfadens** zur Durchführung der **Gefährdungsbeurteilung** und **Betriebsanweisung**
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate

Das Seminar ist als Fortbildung für Fachkräfte für Arbeitssicherheit im Sinne des § 5 Abs. 3 ASiG geeignet und wird durch den Verband Deutscher Sicherheitsingenieure e.V. (VDSI) mit 2 Weiterbildungspunkten bewertet.



Diese Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/betrSichV

Produktionsanlagen umbauen

28. April 2017 in Dortmund Nr. 2426

Wann ist die Veränderung wesentlich?

Nach der Inbetriebnahme von Lebensmittelproduktionsmaschinen werden diese gelegentlich verändert. Dabei ändert sich z. B. die ursprüngliche Leistung, Bauart oder die bestimmungsgemäße Verwendung. Jede dieser Veränderungen ist dahingehend zu prüfen, ob sie wesentlich ist oder nicht! Diese Einordnung ist von entscheidender Bedeutung, denn der Betreiber kann schnell zum Hersteller werden, der nicht nur die BetrSichV berücksichtigen, sondern auch die MRL beachten muss.

Dieses Seminar zeigt Ihnen mögliche Vorgehensweisen bei der Veränderung von lebensmittelproduzierenden Anlagen und Maschinen auf.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Welche Veränderung wesentlich ist
- ✓ Was Sie bei wesentlichen Veränderungen beachten müssen
- ✓ Anforderungen der BetrSichV und der Maschinenrichtlinie

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Das Seminar richtet sich an Produktionsleiter, Betriebsleiter, Techniker, Fachkräfte für Arbeitssicherheit und Sicherheitsingenieure sowie Projektleiter, die für den Umbau bzw. die Veränderung, Instandhaltung und Reparatur von Maschinen und Anlagen verantwortlich sind und Personen, die für die sicherheitstechnische Konzeption Verantwortung tragen.

Ihr Referent

Jörg Ertelt ist Gründer und Inhaber der CE-Akademie mit den Themenschwerpunkten CE-Kennzeichnung und Arbeitsschutz. Er berät und unterstützt Unternehmen bei der Durchführung der Risiko- und Gefährdungsbeurteilung sowie bei der Erstellung von Betriebsanleitungen und -anweisungen. Als Trainer schult er Konstrukteure, technische Redakteure und Fachkräfte für Arbeitssicherheit.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Kombiniert buchen mit:
Gefährdungsbeurteilung und
Betriebsanweisung

Ihr Seminartag

- 8.45 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.00 Vorstellung der Teilnehmer und des Referenten
- 9.15 **Einführung in die Thematik**
 - Wichtige Begriffe
 - Der Blue Guide der EU
 - Leitfaden für die Anwendung der Maschinenrichtlinie
 - Die Betriebssicherheitsverordnung
- 11.00 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.15 **Entscheidungshilfen** zur wesentlichen Veränderung:
 - Das **aktuelle Interpretationspapier**
 - Das **Entscheidungsdiagramm**
- 12.45 Gemeinsames Mittagessen
- 13.45 **Praxisworkshop**
 - Teil 1: **Leitfaden zur Vorgehensweise bei einer wesentlichen Veränderung**
 - Pause mit Kaffee und Tee
 - Teil 2: **Umsetzung der Betriebssicherheitsverordnung**
- 17.00 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate

Das Seminar ist als Fortbildung für Fachkräfte für Arbeitssicherheit im Sinne des § 5 Abs. 3 ASiG geeignet und wird durch den Verband Deutscher Sicherheitsingenieure e.V. (VDSI) mit 2 Weiterbildungspunkten bewertet.



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/produktionsanlagen

QQ VDSI-PUNKTE
Arbeitsschutz

Energiemanagement

10. Mai 2017 in Hannover Nr. 2402

Erfolgreiche Analyse und Überwachung des Energieverbrauchs:

Ein effizienter Energieeinsatz in der Lebensmittel- und Getränkeproduktion senkt nicht einfach nur die Energiekosten. Gerade auch steuerlich sind die Einführung und das Aufrechterhalten eines zertifizier- oder testierbaren Energiemanagement-Systems für Unternehmen von großer wirtschaftlicher Bedeutung.

Alle gesetzlichen und behördlichen Anforderungen, aber auch die Forderungen gemäß ISO 50001 und EMAS verpflichten die Unternehmensführung, einen Beauftragten für das Energiemanagement-System einzusetzen.

Dieses Seminar hilft Ihnen dabei, Ihren Energieverbrauch kontinuierlich zu überwachen und im Rahmen der energetischen Bewertung zu analysieren. In Praxisworkshops erhalten Sie das nötige Rüstzeug dafür.

Was lernen Sie bei diesem Seminar?

- ✓ Grundlagen zur Wahrnehmung Ihrer Aufgaben als Energiemanagement-Beauftragter
- ✓ Gesetzliche und behördliche Anforderungen
- ✓ Überwachung und Optimierung des Energieverbrauchs

Für wen ist dieses Seminar wichtig?

Energiemanagement-Beauftragte in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie, die ein norm- und gesetzeskonformes Energiemanagement-System aufbauen oder betreuen sollen und Mitarbeiter, die Mitglied im „aufgabenorientierten Energiemanagement-Team“ sind oder werden sollen.

Ihr Referent

Dr. Frank-Jürgen Frese ist als Lebensmittel- und Getränketechnologe Geschäftsführer der LEuTE Lebensmittel und Technik Projekt GmbH. Seine Beratungstätigkeit ist auf Managementsysteme in der Lebensmittelindustrie ausgerichtet. Im Focus stehen IFS, ISO 22000, ISO 9001, sowie Energie- und Umweltmanagementsysteme.

Veranstaltungspreis

€ 675,00 zzgl. MwSt.



Ihr Seminartag

- 9.15 Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen
- 9.30 Vorstellung der Teilnehmer und des Referenten
- 9.45 **Rechtliche Hintergründe**
- 10.15 **Aufgaben des Energiemanagement-Beauftragten;**
Energieplanung
- 10.45 Pause mit Kaffee und Tee
- 11.00 Einführung und **Überprüfung des Energiemanagementsystems**
- 12.00 Gemeinsames Mittagessen
- 13.00 **Praxisworkshop:**
Teil 1: **Analyse des Energieverbrauchs** im Rahmen der energetischen Bewertung anhand von Fallbeispielen
Pause mit Kaffee und Tee
Teil 2: **Kontinuierliche Überwachung des Energieverbrauchs** anhand von Fallbeispielen
- 17.30 Ende des Seminars und Ausgabe der Teilnahmezertifikate



Dieses Seminar finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/energiemanagement

Darf es etwas mehr sein?

Aktuelle Fresenius-Tagungen für Experten aus Lebensmittelrecht, Qualitätssicherung und Produktion:



10. Fresenius-Jahresauftakttreffen

Produktionsleiter-Tagung

Das jährliche Branchentreffen der Produktionsverantwortlichen aller Sparten! Hier diskutieren Werks- und Betriebsleiter sowie Technik- und Produktionsverantwortliche über aktuelle Projekte rund um die Themen Prozessoptimierung, Hygiene, Sicherheit und Energie.

📅 24. und 25. Januar 2017 in Dortmund

➔ www.akademie-fresenius.de/2350



6. Fresenius-Praxistage

Allergenmanagement

Sie erhalten Tipps und Hilfestellungen für den Umgang mit Allergenen im betrieblichen Umfeld anhand vieler Best Practice-Beispiele aus Industrie, Systemgastronomie und zum Umgang mit loser Ware!

📅 9. und 10. März 2017 in Dortmund

➔ www.akademie-fresenius.de/2378



15th International Fresenius Conference

Food Safety and Dietary Risk Assessment

International experts will be presenting on the risk and exposure assessment of pesticide residues in food, the stands on the maximum residue limits as well as regulatory updates and the latest developments in current guidelines.

📅 4 and 5 April 2017 in Cologne

➔ www.akademie-fresenius.de/2384



9. Praktikertagung

QS-Leiter Tagung

Die Praktikertagung ist ein fester Treffpunkt der QS-Verantwortlichen aus den wichtigsten deutschen Foodunternehmen. Rund 100 Teilnehmer sind jedes Jahr mit dabei, um sich einen aktuellen Überblick rund um die Lebensmittelsicherheit zu verschaffen.

📅 27. und 28. Juni 2017 in Köln

➔ www.akademie-fresenius.de/2380



Diese Veranstaltungen finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/lebensmittel

Darf es etwas mehr sein?

Aktuelle Fresenius-Tagungen für Experten aus Lebensmittelrecht, Qualitätssicherung und Produktion:



3. Fresenius-Fachtagung

Nahrungsergänzungsmittel

Seien Sie dabei, wenn führende Experten aus Industrie, Behörde, Recht und Wissenschaft über die aktuellen Entwicklungen in puncto Entwicklung, Bewerbung und Überwachung von Nahrungsergänzungsmitteln diskutieren!

📅 26. und 27. September 2017 in Mainz

➔ www.akademie-fresenius.de/2423



10. Fresenius-Fachtagung

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Auslegung und Umsetzung der LMIV

Auf dieser Tagung erfahren Sie alles über die rechtlichen Entwicklungen und aktuellen Herausforderungen bei der Umsetzung der LMIV in der Praxis.

📅 12. und 13. Oktober 2017 in Mainz

➔ www.akademie-fresenius.de/2440



7. Fresenius Laborleiter-Tagung

Analytik und QS

Sie beschäftigen sich mit Lebensmittel-Analytik und sind in Ihrem Unternehmen an den Schnittstellen von Labor und Qualitätssicherung tätig? Dann haben Sie auf dieser Tagung die Möglichkeit, Ihre Erfahrungen mit Branchenkollegen auszutauschen und Ihre Fragen an erfahrene Referenten zu richten.

📅 22. und 23. November 2017 in Köln

➔ www.akademie-fresenius.de/2439



Diese Veranstaltungen finden Sie auch online:
www.akademie-fresenius.de/lebensmittel

Ihre vier Wege zur Anmeldung:

per Internet www.akademie-fresenius.de/lebensmittel
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de
per Telefon +49 231 75896-50
per Fax +49 231 75896-53

Ich melde mich zu folgenden Veranstaltungen an:

Seminar: _____

Seminarnummer:

Seminar: _____

Seminarnummer:

Ihre Kundennummer (falls bekannt): _____

Titel / Vorname / Name _____

Funktion _____

Abteilung _____

Telefon / Fax _____

E-Mail _____

Firma (vollständiger Firmenname inklusive Rechtsform) _____

Straße / Nummer bzw. Postfach / Gebäudenummer _____

PLZ / Ort / Land _____

Ihre Bestellnummer / Kostenstelle (falls erforderlich) _____

Ihre Umsatzsteueridentifikationsnummer (bei Anmeldungen aus dem EU-Ausland) _____

Preis und Leistungen

Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen, das Mittagessen, die Kaffeepausen sowie die Getränke. Jeder Teilnehmer erhält 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 ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Einen Ersatzteilnehmer können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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

Datenschutz

Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung, unter strikter Einhaltung des BDSG, verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Unterschrift geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail, Telefon oder Fax (Unerwünschtes bitte streichen) kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Veranstaltungen werden zudem gelegentlich Fotoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Weitere Informationen finden Sie unter:

www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis

© mindscanner - Fotolia.com © andresr, © andresr, © Alvergnas - Fotolia.com, © FM2 - Fotolia.com und Serghei Velusceac - Fotolia.com © dayves - Fotolia.com © Ugurhan Betin, © koya79, © Hilch, © kotoyamagami - Fotolia.com, © Voyogerix - Fotolia.com

Rechnungsanschrift (falls abweichend) _____

X

Datum _____

Unterschrift _____