

Schulungen
& Seminare
2. Halbjahr 2019

Academy



Lebensmittelsicherheit

demy



Unternehmen der Lebensmittelbranche tragen gegenüber ihren Kundinnen und Kunden eine große Verantwortung für die Sicherheit ihrer Produkte. Die Vermeidung von Gefahren und die damit verbundenen Aufgaben sind komplex und erfordern spezialisiertes Fachwissen. Gut geschultes Personal bildet neben technischen Aspekten die Grundlage für die Produktsicherheit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen. WESSLING bietet Ihnen an dieser Stelle Unterstützung durch Schulungen und Seminare an – sowohl zu gesetzlichen Vorgaben als auch komplexen Zertifizierungsstandards.

SCHULUNGEN UND SEMINARE 2019

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Ob Lebensmittelproduzenten oder Lebensmittelhandel: Unser Angebot richtet sich sowohl an Einsteiger als auch an Expertinnen und Experten. Auf Wunsch gehen unsere Schulungen auch über die gesetzlichen Anforderungen an Hersteller und Handel hinaus. Die Expertinnen und Experten der WESSLING Gruppe bieten maßgeschneiderte Seminare an, die auf Ihre betriebsinternen oder branchenspezifischen Anforderungen eingehen. So machen wir Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fit für die tägliche Praxis.

Mit der Teilnahme an unseren Seminaren erwerben Sie den Nachweis über die gesetzlich vorgeschriebenen Schulungsanforderungen sowie einschlägigen Zertifizierungsstandards (IFS / BRC / FSSC).

Selbstverständlich bieten wir alle Schulungen auch bei Ihnen vor Ort als Inhouse-Seminar an. Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

SEMINAR

IFS FOOD – SICHER DURCH IHR AUDIT

Die Anforderungen an lebensmittelproduzierende Unternehmen sind hoch. Beliefert ein Unternehmen beispielsweise den Lebensmittel-Einzelhandel, so ist eine Zertifizierung nach International Featured Standard (IFS) fast unumgänglich. Neben dessen Implementierung und Aufrechterhaltung stellt das seit der letzten Version neue, unangekündigte Auditverfahren Unternehmen vor zusätzliche Herausforderungen.

Wo Lebensmittel verarbeitet werden oder die Gefahr einer Kontamination bei der Verpackung eines Lebensmittels besonders hoch ist, spielt der IFS Food-Standard eine zentrale Rolle und setzt mit risikoorientierten Anforderungen und KO-Kriterien hohe Maßstäbe. Hierbei gilt es, zentrale Aspekte wie HACCP, Mitarbeiterkompetenzen, Lieferanten-, Produkt- und Krisenmanagement in Einklang mit den gesetzlichen Anforderungen zu bringen und in ein praxisorientiertes QM-System einzubinden.

In unserem Seminar geben wir Ihnen einen Überblick über alle Anforderungen des IFS Food und die Neuerungen der letzten Version. Wir geben Ihnen nützliche Tipps aus der Praxis und machen Sie und Ihr QM-System fit für zukünftige Audits.

Selbstverständlich bieten wir diese Schulung auch als Inhouse-Seminar bei Ihnen vor Ort an. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.

SEMINARLEITER:



Christian Manthey, B. Sc. Oecotrophologe, ist selbst Auditor und hilft Unternehmen der Lebensmittelbranche – Produktion, Handel und Logistik sowie Gemeinschaftsverpflegung – seit 2008 bei der Ausarbeitung und Optimierung von QM-Systemen der Standards ISO, IFS, BRC und FSSC.

ZIELGRUPPE:

QM-Beauftragte, Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelindustrie, Handel und Logistik sowie der Gemeinschaftsverpflegung

SEMINARTERMIN UND ORT:

04.09.2019 WESSLING **Altenberge** (bei Münster)

SEMINARPROGRAMM:

- 9.00 Uhr** Begrüßung
- 9.15 Uhr** Informationen zum IFS-Standard
- 9.45 Uhr** Aktuelle Änderungen
- 10.00 Uhr** Risikobewertungen und Gefahrenanalysen
- 10.15 Uhr** Anforderungen an die Unternehmensverantwortung
- 10.30 Uhr** Kaffee- und Networking-Pause
- 10.45 Uhr** QM- und Lebensmittelsicherheitssystem
- 11.00 Uhr** Aufbau des HACCP-Konzeptes nach Codex Alimentarius
- 12.00 Uhr** Mittags- und Networking-Pause
- 12.30 Uhr** Ressourcenmanagement
- 13.00 Uhr** Anforderungen an den Herstellungsprozess
- 14.30 Uhr** VACCP / Food Fraud
- 15.15 Uhr** Kaffee- und Networking-Pause
- 15.30 Uhr** Messungen / Analysen / Verbesserungen / Food Defense
- 16.45 Uhr** Tipps für das Audit
- 17.00 Uhr** Seminarende

Sie erhalten neben den Seminarunterlagen ein Zertifikat als Nachweis Ihrer Teilnahme.

SEMINARGEBÜHR:

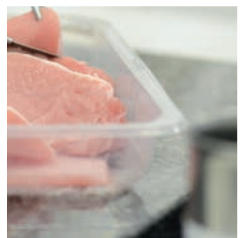
460 € zzgl. MwSt. pro Person inklusive Verpflegung

SEMINAR FOOD FRAUD IN DER PRAXIS

Food Fraud – die Fälle an Produkt- und Lebensmittelbetrug nehmen kontinuierlich zu. Nicht nur aus gesundem Unternehmergeist heraus sollten Lebensmittelindustrie, Handel und Logistik ihre bestehenden Lieferanten- und Dienstleisterbeziehungen risikoorientiert betrachten. Auch branchenspezifische Qualitätsmanagementstandards wie der IFS, BRC oder FSSC fordern Sie dazu auf, sich basierend auf einer dokumentierten Verwundbarkeitsanalyse präventiv gegen Produkt- oder Lebensmittelbetrug zu schützen.

Unser Seminar hilft Ihnen, möglichen Betrug im Rahmen Ihrer Supply Chain frühzeitig zu erkennen. Wir erläutern Ihnen praxisorientiert die vielfältigen Anforderungen rund um das Thema Product bzw. Food Fraud und helfen Ihnen Ihre tägliche Praxis besser zu planen und im Rahmen einer Verwundbarkeitsanalyse (VACCP) auszuarbeiten und umzusetzen.

Selbstverständlich bieten wir diese Schulung auch als Inhouse-Seminar bei Ihnen vor Ort an. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.



SEMINARLEITER:



Diplom-Oecotrophologe Pierre Ritter ist selbst Auditor und unterstützt Unternehmen der Lebensmittelbranche aus Produktion, Handel und Logistik sowie Gemeinschaftsverpflegung bei der Ausarbeitung, Pflege und Optimierung von HACCP-Konzepten sowie QM-Systemen der Standards ISO, IFS, BRC und FSSC.

ZIELGRUPPE:

HACCP-Team-Leiter, QS- oder QM-Beauftragte, Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen QM, QS oder Einkauf aus Lebensmittelindustrie, Handel und Logistik sowie der Gemeinschaftsverpflegung

SEMINARTERMIN UND ORT:

12.09.2019 WESSLING **Altenberge** (bei Münster)

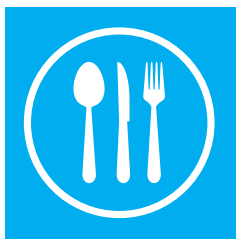
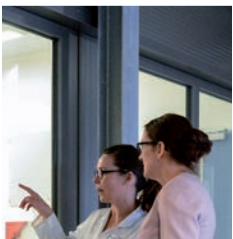
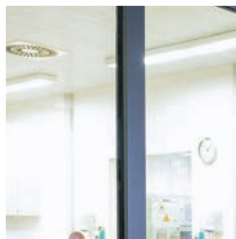
SEMINARPROGRAMM:

- 9.00 Uhr** Begrüßung
- 9.15 Uhr** Allgemeines zu Food Fraud
- 10.00 Uhr** Food Defense vs. Food Fraud
- 10.15 Uhr** Aspekte von Food Fraud
- 11.00 Uhr** Kaffee- und Networking-Pause
- 11.15 Uhr** Risikominimierung / Präventivmaßnahmen
- 11.45 Uhr** Verwundbarkeitsanalyse (VACCP) am Praxisbeispiel
- 13.00 Uhr** Seminarende

Sie erhalten neben den Seminarunterlagen ein Teilnahmezertifikat als Nachweis der Erfüllung gesetzlicher Anforderungen sowie einschlägiger Zertifizierungsstandards (IFS/BRC/FSSC).

SEMINARGEBÜHR:

250 € zzgl. MwSt. pro Person





Selbstverständlich bieten wir unsere Seminare und Schulungen auch inhouse bei Ihnen vor Ort an. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.

WESLING Altenberge

Oststraße 7
48341 Altenberge

1

WESLING Berlin

Haynauer Straße 60
12249 Berlin

2

WESLING Walldorf

Impexstraße 5
69190 Walldorf

3

WESLING Academy

Schulungsorte für Lebensmittelsicherheit



SEMINAR HACCP IN DER PRAXIS

Das Präventivsystem HACCP, kurz für Hazard Analysis Critical Control Points, ist das „Herzstück“ für sichere Lebensmittel und deren wertschöpfende Prozesse. HACCP für Lebensmittelsicherheit stellt eine gesetzliche Anforderung für jeden Lebensmittelunternehmer dar und erfordert eine zum Unternehmen passende Gefahrenanalyse bzw. Risikobewertung. Darüber hinaus gilt ein HACCP-Konzept im Rahmen einer IFS, BRC und/oder FSSC-Zertifizierung als Pflichtbestandteil.

Gut gerüstet für das nächste Audit: Unser Workshop hilft Ihnen, die vielfältigen Anforderungen rund um das Thema Eigenkontrollsystem HACCP für Ihre tägliche Praxis besser zu planen und umzusetzen. Sie erstellen unter fachkundiger Anleitung Gefahrenanalysen anhand ausgewählter Fallbeispiele und erlangen so zusätzliche Sicherheit.

Selbstverständlich bieten wir diese Schulung auch als Inhouse-Seminar bei Ihnen vor Ort an. Sprechen Sie uns an, wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.

SEMINARLEITER:



Christian Manthey, B. Sc. Oecotrophologe, ist selbst Auditor und hilft Unternehmen der Lebensmittelbranche – Produktion, Handel und Logistik sowie Gemeinschaftsverpflegung – seit 2008 bei der Ausarbeitung von HACCP-Konzepten und der Optimierung von QM-Systemen der Standards ISO, IFS, BRC und FSSC.

ZIELGRUPPE:

HACCP-Teamleiter, QS- bzw. QM-Beauftragte, Fach- und Führungskräfte aus Lebensmittelindustrie, Handel und Logistik sowie der Gemeinschaftsverpflegung

SEMINARTERMINE UND ORTE:

18.09.2019 WESSLING **Berlin**

06.11.2019 WESSLING **Altenberge** (bei Münster)

13.11.2019 WESSLING **Walldorf** (bei Heidelberg)

SEMINARPROGRAMM:

9.00 Uhr Begrüßung

9.15 Uhr Allgemeines zum HACCP-Konzept

9.30 Uhr Rechtliche Grundlagen

9.45 Uhr Anforderungen von QM-Systemen

10.00 Uhr Anforderungen von Kunden

10.15 Uhr Kaffee- und Networking-Pause

10.30 Uhr Gefahrenanalysen und Risikobewertung

10.45 Uhr Aufbau des HACCP-Konzeptes nach Codex Alimentarius

12.30 Uhr Mittags- und Networking-Pause

13.00 Uhr Anforderungen an die Dokumentation

13.15 Uhr Praxisteil: Präventivprogramme

14.30 Uhr Praxisteil: Vorstellung der Ergebnisse

14.45 Uhr Kaffee- und Networking-Pause

15.00 Uhr Praxisteil: Erstellung einer Gefahrenanalyse

16.45 Uhr Praxisteil: Vorstellung der Ergebnisse

17.00 Uhr Seminarende

Sie erhalten neben den Seminarunterlagen ein Teilnahmezertifikat als Nachweis der Erfüllung gesetzlicher Anforderungen sowie einschlägiger Zertifizierungsstandards (IFS/BRC/FSSC).

SEMINARGEBÜHR:

460 € zzgl. MwSt. pro Person inklusive Verpflegung

SEMINAR BASISSCHULUNG SENSORIK

Die sensorische Beurteilung von Produkten ist ein wichtiges und zentrales Element der Qualitätssicherung. Lernen Sie mit uns die Grundlagen der Sensorik kennen und wenden Sie Ihr frisch gewonnenes Wissen im hauseigenen WESSLING Sensoriklabor gleich in der Praxis an.

SEMINARLEITER:



Doris Korves ist staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin bei WESSLING und Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Sensorik e.V. In ihrer täglichen Arbeit als Sachverständige ist sie Teil des WESSLING Sensorikpanels. Ihre langjährige Erfahrung aus der Praxis gibt sie in der WESSLING Academy mit großem Engagement und Freude weiter.



Pierre Ritter, Diplom-Oecotrophologe, ist Experte für die Optimierung von HACCP-Konzepten und QM-Systemen der Standards ISO, IFS, BRC und FSSC. Darüber hinaus ist er ebenfalls Teil des WESSLING Sensorikpanels und lässt mit Begeisterung seine Erfahrungen aus der Praxis in die Sensorikschulung einfließen.

ZIELGRUPPE:

Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Produktion und Produktmanagement sowie Marketing und Laboratorien

SEMINARTERMIN UND ORT:

05.11.2019 WESSLING **Altenberge** (bei Münster)

ANMELDUNG

Am einfachsten melden Sie sich über unsere Website www.wessling.de im Bereich Service an oder füllen Sie dieses Formular aus und senden Sie es an academy@wessling.de.

FIRMA

ANSCHRIFT

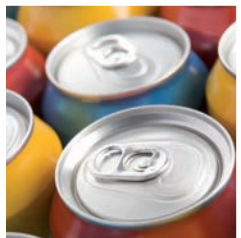
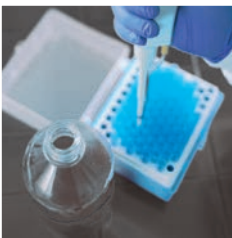
VORNAME, NAME

FUNKTION

TELEFON/FAX

E-MAIL

UNTERSCHRIFT



Bitte kreuzen Sie hier das Seminar / die Seminare an, an dem / denen Sie teilnehmen möchten.

Seminar	X	Termin	Ort
IFS – Sicher durch Ihr Audit	<input type="checkbox"/>	04.09.2019	Altenberge (bei Münster)
Food Fraud in der Praxis	<input type="checkbox"/>	12.09.2019	Altenberge (bei Münster)
	<input type="checkbox"/>	18.09.2019	Berlin
HACCP in der Praxis	<input type="checkbox"/>	06.11.2019	Altenberge (bei Münster)
	<input type="checkbox"/>	13.11.2019	Walldorf (bei Heidelberg)
Basisschulung Sensorik	<input type="checkbox"/>	05.11.2019	Altenberge (bei Münster)

Wir bitten um Zusendung der verbindlichen Anmeldung bis spätestens zwei Wochen vor Seminartermin.

Sie haben Interesse an einem unserer Seminare, wünschen sich jedoch einen anderen Termin? Kontaktieren Sie uns gern über academy@wessling.de.

bleiben Sie informiert

Gern möchten wir Sie über aktuelle Fachthemen, Seminare und Neuigkeiten aus dem Leistungsspektrum zu Lebensmitteln informieren. Wenn Sie unseren Newsletter erhalten möchten, melden Sie sich über unsere Website hierfür an.

Unsere Schulungs- und Seminartermine für 2020 geben wir Ihnen rechtzeitig bekannt.

WESSLING ist als internationales und unabhängiges Analytik-, Prüf- und Beratungsunternehmen an 26 Standorten in Europa und China vertreten. Das Familienunternehmen genießt seit 1983 einen exzellenten Ruf bei national und international tätigen Kunden. 1400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen vielfältige Expertise für die kontinuierliche Verbesserung von Qualität und Sicherheit, von Umwelt- und Gesundheitsschutz ein. Wir prüfen, analysieren, begutachten, planen Projekte und setzen sie um – für die nachhaltige Verbesserung der Lebensqualität.

WESSLING Academy: Ob Industrie, Handel oder Öffentliche Hand – profitieren Sie im Dialog mit unseren Expertinnen und Experten von deren praxisorientiertem Know-how. Unsere Seminare und Schulungen bieten wir gern vor Ort als Inhouse-Seminar an und gehen auf die individuellen Anforderungen Ihres Unternehmens oder Ihrer Branche ein.

Veranstalter:

WESSLING GmbH
Oststraße 7
48341 Altenberge
Tel. 02505 89-0
academy@wessling.de