



THEMENÜBERSICHT

Kennzeichnung von Lebensmitteln

Die Kennzeichnung von Lebensmitteln unterliegt einem steten Wandel; Rechtstexte lassen Interpretationsspielraum. Um diese Spielräume geht es in unseren neuen Angeboten:

Workshop „Aktuelle Entwicklungen“

Dienstag, 14. März 2023, 9:30– 12 Uhr ONLINE € 350

Nicht nur die beliebten Green Claims stehen im Fokus, auch Themen wie Haltbarkeits- oder Allergen Kennzeichnung werden diskutiert. Zudem plant die EU eine Überarbeitung der LMIV. Erfahren Sie bei uns das Wichtigste zu aktuellen Änderungen im Bereich Kennzeichnung.

Kompetenztest mit Workshop zur Ergebnisdiskussion

Nur hier: der "Laborvergleich" für Kennzeichnungsfragen. Bearbeiten Sie interessante Fragestellungen rund um die Kennzeichnung und vergleichen Sie Ihre Ergebnisse anonym mit anderen Teilnehmern.

Versand Unterlagen Kompetenztest: 15. März 2023

Workshop zur Ergebnisdiskussion:

Mittwoch, 26. April 2023, 9:30– 12 Uhr ONLINE

Teilnahme

Kompetenztest mit Ergebnisworkshop: € 890

Workshop

Contaminants - all in motion



MOH, PFAS, pyrrolizidine alkaloids, cyanide, tropane alkaloids, recast Reg.1881/2006, etc: Obviously, the EU, national food authorities, and other stakeholders have discovered contaminants to be a "hot topic". This leads to new maximum levels and indicative values, challenging food business operators.

Workshop held in English language

Tuesday, 7th November 2023, 9– 12:30 h ONLINE € 590

*details to be announced**

*Details zu den einzelnen Veranstaltungen finden Sie jeweils circa 4 Wochen vor Beginn unter <https://www.lach-bruns.de/campus/>

Special: Pestizide

Die EFSA, die EU-Kommission und andere "Stakeholder" sind fleißig und sorgen für viele Änderungen bei Pestiziden: neue Höchstgehalte, neue Rückstandsdefinitionen, Wirkstoffe verlieren ihre Zulassung etc. Auch die Beurteilung von Multiple Source-Substanzen bleibt herausfordernd – hier den Überblick zu behalten, erfordert ständige Weiterbildung. Nutzen Sie unsere Seminare, um Ihr Wissen auf dem aktuellen Stand zu halten und Ihre Fälle zu diskutieren.

Pestizide – Das Sommerseminar

Dienstag, 27. Juni 2023, 10– 17 Uhr PRÄSENZ € 890 in Fulda

Anmeldeschluss: 26. Mai 2023

*Details folgen**

Pestizide – Das Neujahrseminar

Mittwoch, 17. Jan. 2024, 9– 12:30 Uhr ONLINE € 590

*Details folgen**

Workshops, Seminare & Kompetenztests

Programmübersicht März 2023 bis Januar 2024

UNSERE ONLINE-FORMATE

Kurz-Workshops ONLINE

120 oder 180 Minuten, persönlich und individuell: Unsere erfolgreichen Online-Workshops bieten fast alle Vorteile von Präsenzveranstaltungen:
Eine kleine Teilnehmerzahl und der direkte Austausch mit Experten über eine professionelle Videokonferenzplattform garantieren intensive Fortbildung und Klärung von Fragen aus der Routine – ohne den Arbeitsplatz verlassen zu müssen.

Tages-Workshops ONLINE

Größere Themen brauchen mehr Zeit, daher organisieren wir auch Tages-Workshops. Diese bieten reichlich Gelegenheit zur Vertiefung von Themen und zum interaktiven Austausch über konkrete Fallbeispiele.

UNSER PRÄSENZ-FORMAT

Tages-Seminar PRÄSENZ

Sie finden, Gespräche in der Kaffeepause sind nicht zu ersetzen? Das sehen wir genauso und bieten daher wieder ein Präsenz-Seminar an, das neben der fachlichen Fortbildung weitere Möglichkeiten zum Austausch und zur Diskussion bietet, die online nur schwer möglich sind.

Sollte eine Präsenzdurchführung nicht möglich sein, bieten wir das Seminar als Online-Variante an.

ANMELDUNG

Nutzen Sie bitte das elektronische **Online-Anmeldeformular** unter:
<https://www.lach-bruns.de/campus/>

Sollte die maximale Teilnehmerzahl für einen Termin überschritten werden, wird nach Reihenfolge der Anmeldung gebucht. Absage einer Veranstaltung bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl vorbehalten.

Anmeldeschluss ONLINE Veranstaltungen:
jeweils 1 Woche vorher

Anmeldeschluss PRÄSENZ Veranstaltungen:
jeweils 1 Monat vorher

NEUES KOMBI-FORMAT

Kompetenztest mit Workshop ONLINE

Unser neues Format besteht aus einem Kompetenztest zur Kennzeichnung von Lebensmitteln, bei dem die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ganz konkrete Fragestellungen bearbeiten - in Ruhe am Arbeitsplatz.

Die Antworten der Teilnehmer werten wir anonym aus und bieten abschließend einen Workshop zur Diskussion der Ergebnisse an.

KLEINGEDRUCKTES

Alle Preise verstehen sich zzgl. Umsatzsteuer.

FRAGEN?

Bei Fragen hilft Ihnen gerne

Dr. Andreas-Sascha Wendt
as.wendt@lach-bruns.de
Tel. +49 (0)3322/42 97 353.

Workshops, Seminare & Kompetenztests

Programmübersicht März 2023 bis Januar 2024

REFERENTEN



Dr. Silke Bruns

*Staatlich geprüfte
Lebensmittelchemikerin
Partnerin der
Lach & Bruns Partnerschaft*

Arbeitsschwerpunkte: Internationale praktische Erfahrungen in der Qualitätssicherung von (Bio-)Lebensmitteln und (Natur-)Kosmetika, Durchführung und Evaluierung von Labor-Kompetenztests sowie lebensmittelrechtliche Beurteilungen (Pestizide, Kontaminanten, Lebensmittelkennzeichnung).
Wissenschaftlicher Beirat bei Bipea (Paris).



Dr. Günter Lach

*Analytischer Chemiker
Partner der
Lach & Bruns Partnerschaft*

Arbeitsschwerpunkte: Leitung und Führung privater Dienstleistungslaboratorien (Pestizide und Kontaminanten), weitreichende Erfahrung in der Analytik sowie in der lebensmittelrechtlichen Beurteilung, insbesondere im Bereich Bio-Produkte.
Wissenschaftler Beirat des BNN e.V.



Dr. Andreas-Sascha Wendt

*Staatlich geprüfter
Lebensmittelchemiker
Partner der
Lach & Bruns Partnerschaft*

Arbeitsschwerpunkte: Langjährige Erfahrung in der Beurteilung von Lebensmitteln und Futtermitteln mit dem Schwerpunkt Rückstände und Kontaminanten, Kennzeichnungsprüfung sowie Erstellung von Monitoringplänen im Rahmen der Lebensmittelsicherheit (Lebensmittel konventionell, Bio sowie nach Baby Food-Anforderungen).

Unterstützt von weiteren externen Referenten bei ausgewählten Veranstaltungen.