

Hintergrund:

HACCP-Training ist Pflicht, regelmäßige Fortbildung wird von den Standardgebern gefordert. HACCP-Trainings sind aber meist eintönig, wiederholen, was man bereits mehrfach gehört hat und bringen nichts Neues. **Wir waren es leid.**

Unser Workshop lebt vom Austausch, vom Bearbeiten und Diskutieren, vom Hinterfragen.

Unsere Bausteine:

- Ein wenig HACCP-Theorie mit moderner Interpretation
- Validierung, Verifizierung und Monitoring
- Emerging Risks
- Lebensmittelsicherheitskultur und HACCP
- Statistik im HACCP
- Datensätze interpretieren
- Gefahren mit Fehlerpotenzial beim HACCP
- KI im QM und im HACCP
- TACCP/VACCP

Wie bewerten Sie unsere Beispiele?
Warum?
Finden Sie die Fallstricke?

Dieser Workshop ist ausschließlich für Profis mit jeder Menge Vorkenntnissen gedacht.



Ein Programm der
CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit
Food Safety Senior Experts
Grünwettersbacher Str. 12
76228 Karlsruhe
www.cp-management.de

© Dr. Andrea Dreusch
Telefon: +49 171 4948842
Email: ab.dreusch@cp-management.de
Umsatzsteueridentnummer DE303628497
Steuer-Nr.: 34141/25969

HACCP EXPERT

Workshop-Training Von Profis für Profis

16 h Online HACCP-Training
für ihre Expert*innen
von den
Food Safety Senior Experts

Format-Möglichkeiten:

Der Workshop wird vierteljährlich **OFFEN** angeboten.

Sie können diesen im offenen Format zusammen mit Menschen aus anderen Unternehmen besuchen und besonders von anderen Sicht- und Herangehensweisen profitieren.

Termine (jeweils 2 x 1 Tag im Wochenabstand):

Q1: 23.02. und 05.03.26

Q2: 16.06. und 22.06.26

Q3: 02.07. und 07.07.26

Q4: 12.11. und 17.11.26

Sie können den Workshop aber auch **INHOUSE** für Ihr Team buchen und an Ihren eigenen Systemen arbeiten. Eigene Beispiele nutzen und gegebenenfalls freier diskutieren. (Eine entsprechende Vorbereitung durch die Schulungsleitung wird mit 4 h kalkuliert.)

Hierfür können Sie Terminwünsche äußern und auch die Option 8 h (Workshop HACCP komprimiert) buchen; dabei werden 2 x 4 h vereinbart (plus 2 h Vorbereitung). Bei 16 h –Kursen können auch 4 x 4 h vereinbart werden.

Kosten:

Die offene Variante des HACCP-Expert wird pro Teilnehmer*in mit 560,00 € zuzügl. MwSt. berechnet.

Die InHouse-Variante 16 h wird mit 3.800 € berechnet (bis 10 Teilnehmende).
Für die 8 h Variante werden 1.900 € berechnet.
(Zuzügl. Reisekosten und MwSt.)

ICH BITTE UM EIN UNVERBINDLICHES INFORMATIONSGESPRÄCH

zu den Kursmöglichkeiten

TITEL _____

NAME _____

VORNAME _____

UNTERNEHMEN _____

FUNKTION _____

ADRESSE _____

TELEFON _____

MAIL _____

DATUM _____

UNTERSCHRIFT _____

Ihre Food Safety Senior Experts (Auswahl):



DR. THOMAS ABERT
Consultant, Trainer, Auditor
IFS-Spezialist, Nachhaltigkeit
Produktentwicklung



DR. ANDREA DREUSCH
Consultant, Trainerin, Auditorin
Hygiene, Mikrobiologie, Labor,
Lebensmittelsicherheitskultur



SVENJA FLÖRING
Consultant, Trainerin, Auditorin
IFS: Food, Logistics, Wholesale,
C&C, Broker



DR. HEIKO KINDER
Consultant, Trainer, Auditor
Experte für MSLS, Food Defense,
Food Fraud



DR. ANDREAS MÜLLER
Consultant, Trainer, Auditor
Managementsysteme, Food
Fraud, Food Defense



HELMUT ROIKE
Consultant, Trainer, Auditor
Experte für sozialethische
Themen, Logistikexpert



ARNE SALIG
Consultant, Trainer, Auditor
HACCP und Risikobewertung,
Lebensmittelsicherheitskultur