

**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](http://www.cp-management.de)

© Dr. Andrea Dreusch  
Telefon: +49 171 4948842  
Email: [ab.dreusch@cp-management.de](mailto: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

Oder schreiben Sie uns eine Mail an [info@cp-management.de](mailto:info@cp-management.de)