

# Food Safety Senior Experts

## Unsere Services

Fragen Sie uns nach einem unverbindlichen Angebot  
[info@cp-management.de](mailto:info@cp-management.de)

ICPM  
Food-Safety-Senior-Experts

Ihr zentraler Ansprechpartner für  
Lebensmittelsicherheits-Dienstleistungen

### Consulting

**Aufbau und Optimierung von Managementsystemen** (alle Zertifizierungsstandards (z.B. IFS Food, IFS Logistics, IFS Broker, IFS PacSecure, IFS HPC, IFS Global Markets, BRCS-Reihe, FSSC 22000, Q&S, ISO 22000, ISO 13485, GMP, etc.), sozioethische Standards, SMETA & Co, Arbeitssicherheit, Nachhaltigkeit, integrierte Managementsysteme, Listerien-Management, Pathogenmanagement, Hygienemanagement, Allergenmanagement)  
FMEA/HACCP-Beratung, Unterstützung beim **Risikomanagement**  
8D/Root Cause-Beratung, Unterstützung beim **Krisenmanagement**  
**Prozessoptimierung**, Automatisierung, **Digitalisierung**  
**Kulturprojekte** im Bereich Lebensmittelsicherheit, Arbeitsschutz, soziale Standards, etc.

### Audits

Vorbereitung auf Audits (o.g. Themenbereiche), Begleitung von Audits  
Durchführung von Audits (intern, Filialstandorte, Lieferanten) nach multiplen Checklisten

### Seminare, Workshops, Vorträge, E-Learnings

*Onsite oder remote*

Themen:

Zertifizierungsstandards, Risikoanalyse & HACCP, Praktische Umsetzung der Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Spezialschulungen für Catering, Mikrobiologie & Hygiene, Qualitätsmanagement, Halal, Food Fraud, Food Defense, Lebensmittelsicherheitskultur, Betriebliches Gesundheitsmanagement, Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz & Co., nachhaltige Verpackungen, Konformitätserklärungen, Führungsseminare, Softskills, und viele mehr.

**Konzeption (unternehmensspezifisch) von Schulungen und E-Learnings**

### Recherche & Gutachten

Partner von



Recall  
InfoLink

ce<sup>ma</sup>  
Certificate Management



A Tentamus Company

MAG food  
Dr. Marion Gebhart  
Consultant in Regulatory & Scientific Affairs



CPM UNTERNEHMENSBERATUNG LEBENSMITTELSICHERHEIT – FOOD SAFETY SENIOR EXPERTS

Grünwettersbacher Str. 12 / 76228 Karlsruhe / [www.cp-management.de](http://www.cp-management.de)  
Tel: 0171 494 8842 / [info@cp-management.de](mailto:info@cp-management.de)

23. + 24.11.2023

GenoHotel Karlsruhe  
Am Rüppurrer Schloss 40  
76199 Karlsruhe

## Food Safety

Mikrobiologie & Listeria  
Biofilme  
Allergene  
Food Fraud

Update **Recht**

## Nachhaltigkeit

Herausforderungen im  
Qualitätsmanagement

ESG-Check

Nachhaltige Verpackungen

Praxisbeispiele

## Kultur

Sozialethische Standards

SMETA

Food Safety Culture  
Selbstkompetenz

Jazzmusik

Lebensmittelsicherheit aus der Wissenschaft in die praktische Umsetzung zu übersetzen, das schafft das KALS!  
Was Qualitätsmanager wissen müssen, gebündelt und mit Take-Home-Message, zusammengestellt  
von den Food Safety Senior Experts und mit den besten ReferentInnen aus Forschung, Politik und Praxis!  
Kommen, erfahren, nutzen! Netzwerken, Community-Input einsammeln und ein bisschen feiern!

Zur Anmeldung geht's hier:

<https://www.cp-management.de/registrierung-kals-2023>

### TEILNAHMEBEITRAG

Für 2 Tage All-inclusive\* berechnen wir regulär 1.190,00 €. Sonderkonditionen für LÜW (560 €\*) und Teilnehmende des 15. Food Safety Kongress (980 €\*) erhalten Sie gegen Nachweis (einfach unter „Bemerkungen“ „LÜW“ oder „FSK“ eintragen, wir setzen uns mit Ihnen in Verbindung!).

[\*zuzgl.. MwSt.; Reisekosten und Übernachtung sind nicht inkludiert]



Unterstützt  
durch

LEBENSMITTELVERBAND  
Deutschland