

Food Safety Senior Experts

Unsere Services

Fragen Sie uns nach einem unverbindlichen Angebot
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^{ma}
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
Tel: 0171 494 8842 / 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