



IR Seminar

IR INSTITUT ROMEIS

Seminar Termin: 08. November 2017
Praxisseminar HACCP Grundlagen

Referenten

Dimo Brandt ist Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränke-technologie und leitet seit 2004 im Institut Romeis die Abteilung Beratung Getränke-technologie und Qualitätsmanagement. Seine Beratungstätigkeit in den Betrieben umfasst technologische Themen, Qualitätssicherung und Hygiene, Mitarbeiterschulungen sowie HACCP und QM-Systemen wie IFS.

Thomas Gehlert ist Lebensmitteltechnologe und seit 2011 im Institut Romeis beschäftigt. Seine Beratungsschwerpunkte sind HACCP und Qualitätsmanagementsysteme wie IFS, Mitarbeiterschulungen sowie EDV-Systeme für QS / QM in der Getränkeindustrie.

Tobias Voß ist M. Sc. Brauwesen und Getränketechnologie und verstärkt seit 2014 die Abteilung Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement des Institut Romeis. Zudem ist er im Bereich Sensorikschulungen tätig.

Beschreibung Seminar

Das Seminar vermittelt eine klar strukturierte Vorgehensweise zur Erstellung oder Aktualisierung Ihres HACCP-Konzeptes mit Berücksichtigung aller gesetzlichen Vorgaben und IFS-konform. Sie können anschließend anhand von Fallbeispielen die Grundlagen vertiefen und auch Fragen zu Ihrem eigenen HACCP-Konzept mit einbringen und sofort Verbesserungen erreichen.

Themen

Gesetzliche Grundlagen zu HACCP und Hygiene

Aufbau des HACCP-Konzeptes anhand der 7 Grundsätze des Codex alimentarius

Produktbeschreibung, Fließbilder, Gefahrenanalyse, Risikobewertung

Überwachung der CCP's, Korrekturmaßnahmen, Verifizierung, Dokumentation

Workshop:

Praktische Erarbeitung von Risikoanalysen

Fallbeispiele bzw. Optimierung der HACCP- Konzepte von Seminarteilnehmern

Teilnehmerkreis

HACCP-Team-Mitglieder, Qualitätsmanagement-Verantwortliche in Mineralbrunnen, AfG- und Brauindustrie

Ihr Nutzen

Ob Sie das gesetzlich vorgeschriebene HACCP- oder ein umfassendes QM-System wie IFS in Ihrem Betrieb etabliert haben - die Anforderungen an die fachgerechte Umsetzung und laufende Überprüfung des HACCP-Systems sind beachtlich. Dieses Praxisseminar – bestens geeignet als HACCP-Team-Schulung gem. EU-Hygiene-VO – unterstützt Sie dabei.

**Teilnahmegebühr
310,- Euro zuzgl. MwSt.**

Zusätzlich enthalten:

- Seminarunterlagen
- Teilnahmebescheinigung
- Abendessen inkl. Getränke am Vorabend
- Mittagessen inkl. Getränke
- Tagungsgetränke, Kaffeepausen

Ablauf

07.11.2017 Vorabendveranstaltung
 18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts
 19:00 Uhr Abendessen u. Erfahrungsaustausch im neuen ROMEIS FORUM
08.11.2017 Seminarveranstaltung
 09:00 – 16:30 Uhr im ROMEIS FORUM

Teilnahmebedingungen

Die Anmeldebestätigung erhalten Sie nach Eingang der Anmeldung, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Die Teilnahmegebühr zzgl. MwSt. ist nach Erhalt der Rechnung fällig, spätestens jedoch 10 Tage vor der Veranstaltung.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung möglich. Bei einer Stornierung bis zu 14 Tagen vor Veranstaltung wird die Hälfte der Teilnahmegebühr erstattet. Danach bzw. bei Nichtteilnahme (auch aus zwingenden Gründen wie z. B. bei Krankheit) erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Eine Ersatzmeldung ist jederzeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Veranstalter sich im begründeten Einzelfall vorbehalt Anmeldungen z. B. aus Wettbewerbsgründen abzulehnen.

Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus dringendem Anlass, z. B. bei Verhinderung eines Referenten, vor.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter, z. B. aufgrund unzureichender Zahl an Teilnehmern, wird die Teilnahmegebühr zurück erstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Übernachtung/Hotel

Übernachtungen bitten wir selbst zu buchen. Unsere Empfehlung:

Landgasthof „Zum Stern“
Familie Brust
Obererthaler Str. 23
97762 Obererthal
Tel. 09732 47 07, „Fax. -54 00
info@landgasthof-stern.com
www.landgasthof-stern.com

Hotel „Zum Grünen Kranz“
Familie Scholz
Obere Torstr. 11
97723 Oberthulba
Tel. 09736 4014
mail@zumgruenenkranz.net
www.zumgruenenkranz.net



Institut Romeis
Bad Kissingen GmbH
Schlimpfoher Str. 21
97723 Oberthulba
info@institut-romeis.de
Tel. +49 9736-7516-0

ANMELDUNG

FAX +49 9736-7516-29

Praxisseminar HACCP Grundlagen

Ich melde mich verbindlich an:

- Laborbesichtigung 07.11.17 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfoher Str. 21, 97723 Oberthulba
- Begrüßungsabend 07.11.17 ab 19:00 Uhr im neuen ROMEIS FORUM
- Seminar 08.11.17 ab 9:00 Uhr ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Teilnahmegebühr 310,- Euro zuzügl. MwSt.

Die Anmeldebestätigung erhalte ich in den nächsten Tagen, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Anmeldung per **FAX** mit diesem Blatt oder unter **www.institut-romeis.de** (Bei Anmeldung mehrerer Teilnehmer bitte diese Seite kopieren.)

Bitte vollständig in Druckbuchstaben ausfüllen (auch wenn Sie sich nicht anmelden wollen, aber eine Aktualisierung Ihrer Adressdaten wünschen)

Name:

Vorname:

Firma:

Funktion:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift

HINWEIS: Soweit nicht widersprochen, werden die angegebenen Namen und Funktionen für die Teilnehmerliste der Seminarunterlagen sowie für die laborinterne Adressverwaltung verwendet.