

Sicher vegetarisch und vegan produzieren

Rundum
fit für
vegane
Produkte

Rechtssicher vermarkten, Allergenpotenziale identifizieren und neue Proteinquellen nutzen

Produktion und Kennzeichnung von Fleischersatz-Produkten – bringen Sie sich an einem Vormittag rechtlich auf den neuesten Stand und erhalten Sie das Know-How für den Aufbau einer vegetarischen oder veganen Produktlinie.

Nach nur 4 Stunden werden Sie:

- **rechtssicher kennzeichnen:** durch Berücksichtigung von ALS-Stellungnahmen, ALTS-Beschlüsse, Leitsätzen und aktuellen Urteilen Fehler vermeiden.
- **Allergenpotenziale identifizieren:** Proteinquellen richtig einschätzen und hygienisch sicher in die Produktion einbinden.
- **eine vegetarische oder vegane Linie aufbauen:** profitieren Sie von der Praxiserfahrung der Referenten und übertragen Sie diese Learnings auf Ihr Unternehmen.
- **neue Proteinquellen erfolgreich nutzen:** die Vor- und Nachteile sowie Vorgaben kennen und richtig anwenden.
- **DIN-Normen korrekt anwenden:** Übersicht über relevante Normen und Sicherheit für ihre Umsetzung.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Hygiene & HACCP“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar nachzuarbeiten!
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

Ihr Termin

22. Mai 2025
09.00 bis 13.15 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 898,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss
8. Mai 2025

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7758**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 08.05.2025 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Online Check-in

09.00 **Aufbau einer vegetarischen/veganen Produktlinie: Ein Bericht aus der Praxis**

Dr. Ingo Stryck

- Entwicklung des Marktes für vegetarische/vegane Produkte
- Strategie Marke vs. Handelsmarke
- Aktuelle Situation, Trends und Blick in die Zukunft

10.00 **Kennzeichnung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln**

Valentin Jäger

- Beanstandungsfreie Namensgebung der „Veggie“-Produkte
- Praktische Anwendung des Leitfadens zu den Leitsätzen für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu tierischen Produkten im Unternehmen
- Welche typischen „Claims“ sind legitim – welche nicht?

11.00 Pause

11.15 **Die Zukunft: neue Proteinquellen und in vitro Fleisch**

Lena Kunkel

- Bedeutung neuer Proteinquellen
- Alternative Proteinquellen mit Zukunft
- Fleischersatz auf Pflanzenbasis
- Novel Food: Rechtliche Aspekte
- Insekten: Nutzen und Vorteile
- Mikrobielle Proteine - Mykoproteine und Co.
- In vitro Fleisch – Alternativen aus dem Labor
- Zukunftsaussicht – Wo geht die Reise hin?

12.15 **Die Umsetzung der DIN-Norm zu Veggie Food und die geplante DIN-Norm für Plant based food**

Valentin Jäger

- Vegan und vegetarisch Abstufungen richtig verstehen
- Anforderungen verstehen und umsetzen
- Nachweisführung im Managementsystem integrieren
- Vegan und vegetarisch richtig ausloben
- Plant based – Umgang mit dem Qualitätsmerkmal

ca. 13.15 Ende der Veranstaltung

Ihre Referierenden:



Valentin Jäger Studium „Instructional Design, Bildungsplanung und Kognitionswissenschaften“, leitet eigene Unternehmensberatung „Qualität und Werte“, vorher bei Taifun-Tofu GmbH, Corporate Manager Process und Quality Development bei der Holle Babynahrung AG, Experte für Prozessoptimierung und Nachhaltigkeit, hält regelmäßig Vorträge und schreibt Veröffentlichungen zu Lebensmittel- und Prozessmanagement-Themen, seit 2020 als Experte für die Europäische Union (RIA) tätig.



Lena Kunkel Bachelor of Science der Ökotrophologie; führt Beratungen und leitet Seminare als Ernährungsberaterin in den Rehakliniken Küppelsmühle mit Expertise für Fettstoffwechselstörungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Des Weiteren schreibt Sie wissenschaftliche Publikationen über New Food und nachhaltige Fleischalternativen. Zuvor war Sie innerhalb der Motor Presse Hamburg GmbH & Co. KG im Bereich Ökotrophologie sowohl im Produkt- als auch Contentmanagement tätig.



Dr. Ingo Stryck Diplom-Ökotrophologe; verantwortet das Marketing der PHW Gruppe (WIESENHOF, BRUZZLER, GREENLEGEND). Darüber hinaus ist er Mitglied im Nachhaltigkeitsrat und wissenschaftlichen Beirat des Unternehmens und arbeitet als Leiter des Arbeitskreises Kommunikation der IDEG (Informationsgemeinschaft Deutsches Geflügel). Er startete nach der Promotion im Pharma-Marketing und ist mittlerweile seit mehr als zwei Jahrzehnten im Marketing für Lebensmittel tätig.

Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeitende aus den Bereichen Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Produktion und Marketing; Firmen die aktuell Fleischprodukte herstellen und zukünftig vegetarische und vegane Ersatz-Produkte anbieten wollen



Melden Sie sich jetzt an und werden Sie zum Experten!

www.behrs.de/7758