

# Koscher- und Halal-Zertifizierung

Anforderungen erfüllen, Audits bestehen und Vorteile bei veganen Produkten nutzen

## Während des Online-Seminars erfahren Sie an nur einem Tag, wie Sie

- **den richtigen Auditor und die geeignete Zertifizierungsstelle auswählen:** den verschiedenen Graden der religiösen Strenge gerecht werden.
- **Koscher- und Halal-Gebote anwenden:** die einzelnen Prinzipien verstehen und auf Ihre Produkte übertragen.
- **Ihre Vorteile als veganer Produzent nutzen:** mit wenig Aufwand zusätzliche Kunden ansprechen.
- **Ihre Lieferanten einordnen:** die Zertifikate Ihrer Lieferanten besser einschätzen.
- **Reklamationen vermeiden:** Beschwerden zielsicher prüfen und wenn möglich abwehren.

## Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **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!

## Ihre Referenten:



**Rabbiner Elias Dray** ist Gemeinderabbiner der israelitischen Kultusgemeinde Amberg. Er arbeitet schon seit vielen Jahren im Bereich der Zertifizierung von koscheren Lebensmitteln, der Beratung von Firmen zum Thema Kaschrut und wirkt bei der Erstellung der deutschen Koscherliste mit. Er betreut die Koscher-Aufsicht von einem koscheren Restaurant und einer koscheren Metzgerei.

Darüber hinaus veranstaltet er Fortbildungen zum Thema Koscher bei Airlines und der Lebensmittelindustrie.



**Imam Ender Cetin** in Berlin als Kind von türkischen Gastarbeitern geboren hat er ein Studium der Erziehungswissenschaften und Turkologie absolviert. Islamische Theologie hat er im Fernstudium an der Anadolu Universität in Eskisehir, Türkei, studiert. Seit 2019 ist er angestellt beim Berliner Schulprojekt Meet2Respect, bei der er als Imam mit einem Rabbiner tagtäglich Schulklassen

in Berlin und in Brandenburg besucht, um Vorurteile abzubauen und dort über Gemeinsamkeiten und Unterschiede zu informieren. Er besitzt fundiertes Wissen und hat bereits viele Fortbildungen zum Thema muslimische Speisegesetze angeboten.

## 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](mailto:akademie@behrs.de) • [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)

## Ihr Termin

**15. Mai 2025**

jeweils 9.00 bis ca. 12.45 Uhr

## Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

## Anmeldeschluss

**2. Mai 2025**

## Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **[www.behrs.de/7760](http://www.behrs.de/7760)**

E-Mail **[akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)**

Telefon **040-22 70 080**

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto: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 02.05.2025 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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://www.behrs.de/datenschutz).



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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

**08.55 Online Check-In**

**09.00 Begrüßung**

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

**09.10 Koscher in der Lebensmittelindustrie**

**Rabbiner Elias Dray**

- Jüdische Speisevorschriften im Überblick
- Verbotene und erlaubte Lebensmittel
  - Säugetiere
  - Vögel
  - Fische
- Besonderheit: Trennung von Milch und Fleisch
- Problematische Rohstoffe bei der Herstellung
- Wichtige Konzepte im Bereich der Koscher-Zertifizierung

**11.15 Pause**

**11.30 Halal in der Lebensmittelindustrie**

**Imam Ender Cetin**

- Islamische Speisevorschriften im Überblick
- Verbotene und erlaubte Lebensmittel und Interpretationen der verschiedenen Rechtsschulen des Islam
  - Säugetiere und Vögel
  - Fische
  - Alkohol
- Halal-Schächtung und Betäubungsverfahren
- Besonderheiten der Halal-Zertifizierung
- Tierschutz oder Religionsfreiheit – Gesetzeslage in Deutschland
- Alternative Möglichkeiten für die religiöse Ernährung:  
Ist beispielsweise vegan = halal?

**12.45 Mittagspause**

**13.45 Erste Schritte vor der Zertifizierung**

**Imam Ender Cetin / Rabbiner Elias Dray**

- Die religiöse Zertifizierung im Vergleich zur Zertifizierung nach Qualitätssicherungs-Standards
- Halal und Koscher: Unterschiede und Gemeinsamkeiten
- Bedarfsanalyse des eigenen Betriebs
  - ultraorthodox vs. orthodox
  - Jahres- oder Batchzertifikate
  - benötigte Anerkennung (Israel, USA, Russland, Europa, Passover)
- Die Auswahl der „richtigen“ Koscher und Halal-Zertifizierungsstelle
- Gestaltung der innerbetrieblichen Organisation und Verantwortlichkeiten für das Training, Compliance und Erstellung eines Zeitplans

**14.30 Die Zertifizierungsvorbereitung aus der Perspektive der Industrie**

**Imam Ender Cetin / Rabbiner Elias Dray**

- Durchführung einer Rohstoff- und einer Prozessanalyse
- Umgang mit möglicherweise verbotenen Rohstoffen: Gelatine, Glycerin, Traubensaftkonzentrat, Weindestillat und Ethanol, Weinhefeöl, Karmin, Käse, Aromen
- Betrachtung des Warentransportes koscherer und Halal-Lebensmittel und Rohstoffe
- „Hygienischer“ Umgang mit gemischten Anlagen
- Verweilzeit und Wärmebehandlung in der religiösen Produktion

**15.15 Pause**

**15.30 Das Audit und die Aufrechterhaltung des Zertifikates**

**Imam Ender Cetin / Rabbiner Elias Dray**

- Ablauf der Koscher- und Halal-Audits und typische Fettnäpfchen (z.B. Umgangsformen, Pausen)
- Funktionsweise der Batchüberwachung durch eine Aufsicht
- Koscher- und Halal-Markensymbole und Datenbanken (Universal Kosher Database, Is it Kosher?)
- Koscher- und Halal-Kennzeichnung auf Ihren Produkten

**16.00 Workshop**

Anhand einer Zutatenliste und eines Herstellungsverfahrens erarbeiten Sie, welche Probleme bei der Zertifizierung zu erwarten sind. Sie entwickeln mögliche Lösungswege und stellen sie dem Plenum vor. Gemeinsam diskutieren und optimieren Sie die Ergebnisse für Ihre Praxis.

**17.00 Fazit und abschließende Fragerunde**

**17.30 Ende der Veranstaltung**

**Dieses Seminar ist ideal für:**

Qualitätsmanagementbeauftragte; Leitende und Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung; Mitarbeitende aus der der Produktentwicklung; Audit-Manager; Betriebsleiter und Führungskräfte; Einkäufer; Händler; Exporteure



**Jetzt buchen und alle wichtigen Infos zu religiösen Zertifikaten erhalten!**

[www.behrs.de/7760](http://www.behrs.de/7760)