

DIE MODULE IM ÜBERBLICK

Modul 1	Rückverfolgbarkeit und Krisenfallmanagement • Best-Practice-Beispiele zur Risikominimierung • Schnelles und strukturiertes Handeln im Krisenfall • Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit in komplexen Lieferketten
Modul 2	Lieferantenmanagement und LkSG • Systematische Bewertungen und Audits von Lieferanten • Steigerung der Effizienz und Minimierung von Risiken innerhalb der Supply-Chain • Praktische Beispiele zur Umsetzung des LkSG
Modul 3	Nachhaltige Produktions- und Verpackungssysteme • Strategien für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion entlang der gesamten Lieferkette • Rechtssichere und ressourcenschonende Verpackungslösungen • Messbare Nachhaltigkeit durch Kennzahlen, Standards und transparente Kommunikation
Modul 4	Food Safety Culture • Gelebte Sicherheitskultur in Produktion und Qualitätsmanagement • Kompetenz im HACCP als wesentlicher Bestandteil • Validierung und Verifizierung als zentrale Bausteine eines wirksamen QM-Systems
Modul 5	Lebensmittelrecht und -standards • Zusammenhänge zwischen Normen und Zertifizierungen • Fachwissen zu aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen • Praktische Umsetzung der Rechtskonformität
Modul 6	Futtermittelrecht und -standards • Zusammenhänge zwischen Normen und Zertifizierungen • Gesetzliche Grundlagen und Kontrollsysteme • Gezielte Umsetzung von QM-Standards im Futtermittelbereich



IN KOOPERATION



**HOCHSCHULE
OSNABRÜCK**
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



Modul 7	Automatisierung und KI im Qualitätsmanagement • Potenziale der Automatisierung für Prozesssicherheit und Effizienz • KI-gestützte Systeme zur Unterstützung im QM • Verantwortungsvoller Einsatz digitaler Tools in der Praxis
Modul 8	Allergenmanagement in der Praxis • Kontrollmaßnahmen zur Prävention von allergenen Kreuzkontaminationen • VITAL 4.0 Konzept zur Spurenkennzeichnung • Moderne Analysemethoden im Allergenmanagement

IHRE VORTEILE

Digital	Lernen Sie moderne Technologien und KI-Anwendungen kennen
Nachhaltig	Gestalten Sie Qualität verantwortungsvoll und ressourcenschonend
Smart	Profitieren Sie von praxisnahen Konzepten und anwendungsorientierten Lösungen



QUALITY MANAGEMENT FOOD AND FEED

– DIGITAL, NACHHALTIG, SMART!



PROFESSIONAL SCHOOL
BERUFSBEGLEITEND. AKADEMISCH. QUALIFIZIERT



WEITERBILDUNG FÜR FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE DES QUALITÄTS-MANAGEMENTS IN DER LEBENS- UND FUTTERMITTELBRANCHE

In einer Zeit, in der Digitalisierung, Nachhaltigkeit und globale Lieferketten die Qualitätsanforderungen rasant verändern, bietet die Weiterbildung „QM Food and Feed – digital, nachhaltig, smart!“ ein modernes Kursangebot für Fach- und Führungskräfte der Lebens- und Futtermittelbranche.

Die modular aufgebaute Weiterbildung vermittelt aktuelles Wissen, praxisorientierte Methoden und digitale Werkzeuge, um Qualität entlang der gesamten Wertschöpfungskette effizient, verantwortungsvoll und nachhaltig zu gestalten. Das Gesamtkonzept der Weiterbildung bildet daher ein ganzheitliches Verständnis des Qualitätsmanagements in der Lebens- und Futtermittelwirtschaft ab. Dabei werden smarte Ansätze zur Qualitätssicherung vorgestellt, die den Anforderungen moderner Produktions- und Kontrollprozesse gerecht werden.

Unsere Referentinnen und Referenten aus Praxis, Wissenschaft und Wirtschaft bringen ihre anwendungsnahe Expertise ein und verbinden fundiertes Grundlagenwissen mit aktuellen Forschungsergebnissen sowie praxisorientierte Anwendungen aus Industrie und Wirtschaft.

So entsteht ein direkter Wissenstransfer aus Hochschulen, Ämtern und der Industrie in die Unternehmen der Lebens- und Futtermittel.

Die Weiterbildung umfasst acht Module, die einzeln oder im Gesamtpaket belegt werden können – ganz nach Ihrem individuellen Bedarf und beruflichen Schwerpunkt.

TERMINE 2026 *

Modul 1	28. + 29.04.2026, Ort: online
Modul 2	10. + 11.06.2026, Ort: HS Osnabrück
Modul 3	18. + 19.06.2026, Ort: online
Modul 4	27. + 28.08.2026, Ort: DIL, Quakenbrück
Modul 5	17. + 18.09.2026, Ort: HS Osnabrück
Modul 6	25. + 26.09.2026, Ort: HS Osnabrück
Modul 7	04. + 05.11.2026, Ort: DIL, Quakenbrück
Modul 8	25. + 26.11.2026, Ort: DIL, Quakenbrück

KURZPORTRAIT

Veranstaltungsort	Hochschule Osnabrück bzw. DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück. Einige Module finden online statt.
Umfang und Zeiten	8 Module á 2 Tage, jeweils von 9:00 – 16:30 Uhr. Alle Module können jeweils auch einzeln gebucht werden.
Zugangsvoraussetzung	Grundkenntnisse in der Lebens- und/oder Futtermittelindustrie im Bereich des Qualitätsmanagements
Kosten	7.500 EUR inkl. Unterlagen (digital) für den gesamten Kurs. Einzelne Module können für jeweils 990 EUR gebucht werden.
Anmeldeschluss	10.04.2026

* Änderungen vorbehalten



Erfolgreiche Absolvent*innen zusammen mit den Veranstalter*innen der Weiterbildung

ANSPRECHPARTNERIN FÜR INHALTLICHE FRAGEN

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Dr. Karin Wiesotzki

Telefon: 05431 183-313

E-Mail: k.wiesotzki@dil-ev.de

ANMELDUNG UND WEITERE INFOS

Hochschule Osnabrück - Professional School

Meike Mork-Bojes

Telefon: 0541 969-3662

E-Mail: m.mork@hs-osnabrueck.de

