

30.09. – 01.10.2026 – GenoHotel KA

# 11. KALS 2026

## Karlsruher Lebensmittelsymposium

Mikrobiologie  
Lebensmittelrecht  
Krisenmanagement/Resilienzmanagement  
Emerging Risks im HACCP  
EUDR – Best Practice  
Thermische Haltbarmachung  
Normendschungel im Griff (ISO9001, ISO22001-  
Updates, IFS-Varianten & Co.  
Endokrine Disruptoren & andere  
Verpackungsproblemstoffe  
PFAS-Compliance in der Praxis  
PFAS-freie Barrieren & PPWR  
Transпорthygiene und Kontaminationsvermeidung  
Update KI im QM

Plus KI-Workshop



Unterstützt von



ZFL-Anerkennung 13,5 Punkte

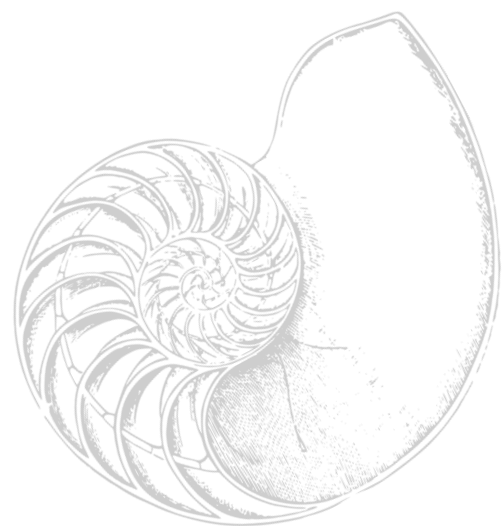
ATF-Anerkennung 13 Punkte

Inkl. legendärer Abendveranstaltung

# 11. KALS 2026 (Tag 1)

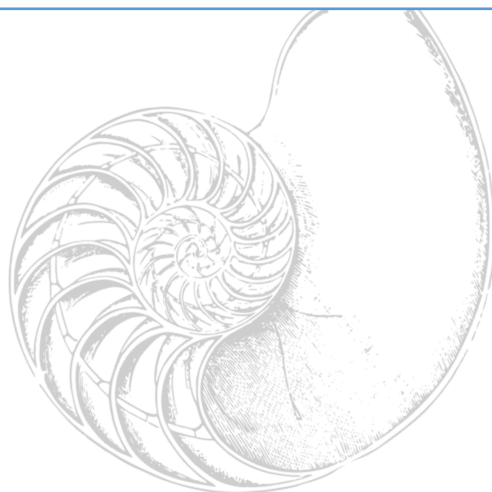
| Tag 1       |       | Thema                                                                                 | Referent                                        |
|-------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 09:00       | 09:15 | Eröffnung                                                                             | Dr. Andrea Dreusch<br>FSSE                      |
| 09:15       | 10:15 | Mikrobiologie Update für Ihre Risikoanalyse:<br>mit Top-Thema: <i>Bacillus cereus</i> | Paul Andrei<br>BAV-Institut GmbH                |
| 10:15       | 10:25 | Hygienepause                                                                          |                                                 |
| 10:25       | 11:25 | Wie kommt man mit Krisen besser klar: Krisen-<br>und Resilienzmanagement              | Claus-Michael Brieber<br>FSSE                   |
| 11:25       | 11:35 | Hygienepause                                                                          |                                                 |
| 11:35       | 12:30 | Was gibt es Neues zu beachten - Emerging Risks<br>und HACCP                           | Dr. Andrea Dreusch<br>FSSE                      |
| 12:30       | 13:00 | Speed-Dating Aussteller                                                               | alle Aussteller                                 |
| 13:00       | 14:00 | Mittagspause                                                                          |                                                 |
| 14:00       | 15:30 | Unser traditionelles Rechtsupdate                                                     | Dr. Boris Riemer<br>RA Seitz & Riemer           |
| 15:30       | 15:50 | Kaffeepause                                                                           |                                                 |
| 15:50       | 17:00 | EUDR – Best Practice                                                                  | Prof. Dr. Clemens Comans<br>Cibus Rechtsanwälte |
| 17:00       | 17:10 | Hygienepause                                                                          |                                                 |
| 17:10       | 18:15 | Thermische Haltbarmachung                                                             | Dr. Richard Röhlig<br>FSSE                      |
| ab<br>18:30 | 22:00 | KALS Get together                                                                     |                                                 |

[Programm Stand 19.0.2026: Änderungen vorbehalten]



# 11. KALS 2026 (Tag 2)

| Tag 2 |       | Thema                                                                                                                                 | Referent                                                                        |
|-------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 08:30 | 08:45 | Zusammenfassung Tag 1                                                                                                                 | Dr. Gerd Fricke<br>Chairman                                                     |
| 08:45 | 09:45 | Teil 1: Normen-Dschungel im Griff: ISO 9001 und ISO22002-Update ... und was sich sonst noch tut                                       | Dr. Andreas Daxenberger<br>TÜV SÜD Management Service                           |
| 09:45 | 10:15 | Kaffeepause                                                                                                                           |                                                                                 |
| 10:15 | 11:00 | Teil 2:, neue und alte IFS-Varianten, FSSC 22000 & BRCGS – welcher Standard passt zu meinem Unternehmen?                              | Dr. Andreas Daxenberger<br>TÜV SÜD Management Service                           |
| 11:00 | 11:45 | PFAS-Compliance und Konformitätserklärung in der Praxis: Was Lebensmittelbetriebe jetzt konkret umsetzen müssen                       | Dr. Andreas Grabitz<br>FCMExperts GmbH                                          |
| 11:45 | 12:30 | PPWR: Wie zukunftsfähige Lebensmittelverpackungen wirklich aussehen können (Recyclingfähigkeit und Mindestzyklatmenge, Verbote, etc.) | Alina Siebler<br>Sustainable Packaging Institute SPI<br>HS Albstadt-Sigmaringen |
| 12:30 | 13:30 | Mittagspause                                                                                                                          |                                                                                 |
| 13:30 | 14:30 | Transporthygiene / ENFIT oder wie gravierende Kontaminationsquellen vermieden werden können                                           | Hans-Dieter Philipowski<br>ENFIT e.V.                                           |
| 14:30 | 15:00 | Kaffeepause                                                                                                                           |                                                                                 |
| 15:00 | 15:30 | Update: KI im QM                                                                                                                      |                                                                                 |
| 15:30 | 16:15 | KI im QM Workshop mit den KI-Cracks<br>Üben, Fragen, Zeigen lassen                                                                    | Julia Hildebrant<br>Judith Magono<br>FSSEs                                      |
| 16:15 | 16:30 | Abspann                                                                                                                               |                                                                                 |



# 11. Karlsruher Lebensmittelsymposium KALS 2026

Die Teilnahme am 11. KALS 2026 umfasst die Teilnahme an den beiden Symposiums-Tagen und schließt das Hören der Vorträge, die Teilnahme an den Workshops, den Besuch der Ausstellung, die Verpflegung während des Veranstaltungstages und im Rahmen der Abendveranstaltung, sowie die Teilnahme an der Abendveranstaltung ein. Weiterhin umfasst sie Downloads und Teilnahmezertifikate.

Nicht enthalten sind Anfahrtskosten und Übernachtungskosten\*. Im Tagungshotel ist ein Zimmerkontingent unter dem Stichwort „KALS“ für Sie reserviert, auf das Sie nach Verfügbarkeit unter Tel: 0721 98980 oder Mail [hotel@genohotel-karlsruhe.de](mailto:hotel@genohotel-karlsruhe.de) zugreifen können. Gern unterstützen wir Sie auch bei der Buchung anderer Unterkunftsmöglichkeiten!

## Tagungsgebühr:

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| (1) Tagungspreis                                     | 1.090,00 € |
| (2) Tagungspreis für Mitglieder des BVLK (Nachweis!) | 550,00 €   |

\*Der Teilnahmebetrag versteht sich pro Person und Veranstaltungstermin zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer. Er beinhaltet Tagungsunterlagen, sowie Mittagessen und Pausengetränke und die Abend-Veranstaltung. Der Teilnahmebetrag ist 14 Tage nach Rechnungsstellung fällig. Kommt der Teilnehmende in Zahlungsverzug, ist CPM berechtigt, Verzugszinsen i.H.v. 5% über dem Basiszinssatz (§ 247 Abs.1, § 288 Abs.1 BGB) p.a. zu fordern.

Die Anmeldung ist verbindlich. Sie kann bis zum 15.07.2026 kostenfrei storniert werden. Danach wird bis zum 15.08.26 eine Gebühr von 50% des Tagungspreises fällig. Ab dem 16.08.2026 ist der volle Betrag zu entrichten. Ein Ersatzteilnehmer kann immer gestellt werden. Sollte die Veranstaltung aus wichtigem Grund, z.B. „Höhere Gewalt“ (dies sind Fälle wie Krieg, Revolutionen, Streik, Naturkatastrophen oder Pandemien, die außerhalb unserer Einflussphäre liegen) ausfallen, können wir die Veranstaltung einmalig auf einen angemessenen neuen Zeitpunkt verschieben, wobei grundsätzlich ein Alternativtermin für nicht-saisonabhängige Veranstaltungen innerhalb der nächsten 12 Wochen als angemessen gilt. Sollte eine Veranstaltung innerhalb eines angemessenen Zeitraums nicht durchgeführt werden können oder dauert die „Höhere Gewalt“ länger als drei Monate, sagen wir die Veranstaltung ab und Sie erhalten die Veranstaltungsgebühr, sofern gezahlt, zurück. Sofern Sie Unternehmer sind und die Absage aufgrund höherer Gewalt erfolgt, wird eine bereits gezahlte Veranstaltungsgebühr nicht erstattet. Ein Anspruch auf Ersatz von Reise- und Übernachtungskosten sowie Arbeitsausfall ist ausgeschlossen. CPM verpflichtet sich, bei eventuell auftretenden Leistungsstörungen alles Zumutbare zu unternehmen, um zu einer Behebung oder Begrenzung der Störung beizutragen.

Die Veranstaltungen werden von qualifizierten Referenten sorgfältig vorbereitet und durchgeführt. CPM übernimmt keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit in Bezug auf die Veranstaltungsinhalte, die Tagungsunterlagen und die Verwertbarkeit der Veranstaltung für berufliche oder persönliche Zwecke eines/iner Teilnehmenden.

## Datenschutz

Wenn Sie sich zu dieser Veranstaltung anmelden, sind folgende Daten erforderlich, um den Vertrag durchführen zu können: Anrede, Vorname, Nachname, E-Mail-Adresse, Firma, Rechnungsadresse (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort, Staat), ggf. VAT-Nummer. Optional können Sie Ihre Telefonnummer und Ihre Position angeben. Zugunsten Ihrer Sicherheit und Zufriedenheit bitten wir Sie, der Küche mit Angaben zu Allergien zu helfen. Diese Angaben sind selbstverständlich freiwillig.

## Rechtsgrundlage

Die Verarbeitung von personenbezogenen Daten im Rahmen der Registrierung für eine Veranstaltung basiert auf Art 6 Abs. 1 lit. b DSGVO. Nach Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO ist eine Datenverarbeitung dann erlaubt, wenn sie zur Erfüllung eines Vertrages erforderlich ist. Um Ihnen die Teilnahme an der Veranstaltung vertragsgerecht zur Verfügung zu stellen, müssen wir personenbezogene Daten verarbeiten.

## Speicherung der Daten

Die CPM Unternehmensberatung speichert die Daten für etwaige nachlaufende Abwicklungsfragen, maximal jedoch für 18 Monate. Nach der Löschung werden Ihre Daten nur im Fall der kostenpflichtigen Teilnahme an einer Veranstaltung gemäß den steuerrechtlichen und handelsrechtlichen Aufbewahrungspflichten noch aufbewahrt.



Werden Sie Teil der KALS-Community!

Kaum eine andere Fortbildungsveranstaltung legt so viel Wert auf Praxisnähe. Nutzen Sie kompakte Vorträge, um wertvolles Wissen aufzuholen – effizient und prägnant, auch wenn der Arbeitsalltag wenig Raum für Weiterbildung lässt. Setzen Sie die Take-Home-Messages direkt in die Praxis um. Vernetzen Sie sich intensiv mit Kolleginnen und Expertinnen. Entdecken Sie in der begleitenden Ausstellung nachhaltige und innovative Angebote. Genießen Sie einen entspannten Abend mit inspirierenden Menschen – fernab vom Alltag.

Das ist das KALS!

Das Team der Food Safety Senior Experts freut sich auf Sie!

Ihre Ansprechpartnerin ist

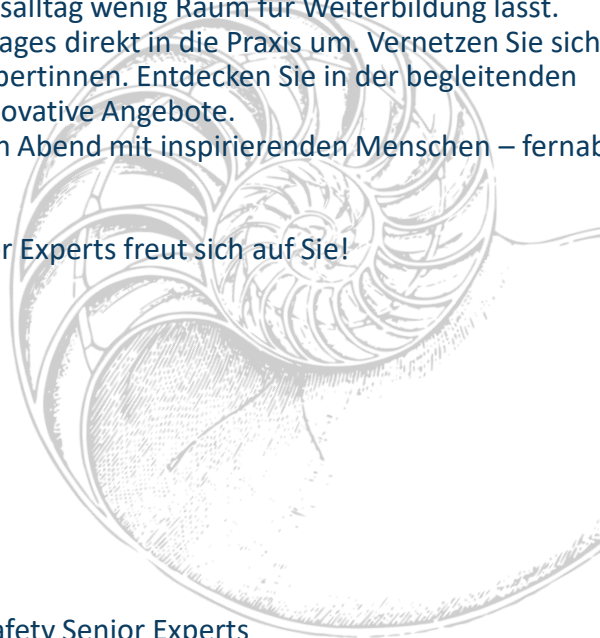


**Dr. Andrea Dreusch**

Organisatorin / Director Food Safety Senior Experts

+49 (0) 171 494 8842

ab.dreusch@cp-management.de



**ICPM**  
Food-Safety-Senior-Experts

## **CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit**

### Zentrale:

Grünwettersbacher Str. 12

D-76228 Karlsruhe

VAT: DE30 362 849 7

[www.cp-management.de](http://www.cp-management.de)

Mail: [info@cp-management.de](mailto:info@cp-management.de)

# Anmeldung zum KALS 2026

| Information                                                                            | Daten |      |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------------|
| Anrede*                                                                                | Frau  | Herr | Ohne Angabe |
| Titel, Vorname, Name*                                                                  |       |      |             |
| Unternehmen*                                                                           |       |      |             |
| Funktion                                                                               |       |      |             |
| Rechnungsadresse*                                                                      |       |      |             |
| Ggf. Ihre Auftragsnummer                                                               |       |      |             |
| Telefonnummer                                                                          |       |      |             |
| Mail-Adresse*                                                                          |       |      |             |
| VAT                                                                                    |       |      |             |
| Bitte vermerken:<br>vermittelt durch<br>[XY(FSSE)];<br>Bonuscode oder<br>BVLK-Nachweis |       |      |             |

Hiermit melde ich mich verbindlich an  
zum 11. KALS 2026 am 30.09. und 01.10.2026 im GenoHotel Karlsruhe.  
Ich erhalte eine Anmeldebestätigung mit Rechnung über den für mich geltenden Tagungspreis.

## CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit

Zentrale:  
Grünwettersbacher Str. 12  
D-76228 Karlsruhe  
VAT: DE30 362 849 7

[www.cp-management.de](http://www.cp-management.de)  
Mail: [info@cp-management.de](mailto:info@cp-management.de)

## Partner des



Beraternettzwerk.de®  
Gute Berater finden

