

29. und 30. September 2027, GENO-Hotel Karlsruhe

cpm | Food Safety Senior Experts

12. KALS 2027

Karlsruher Lebensmittelsymposium

PROGRAMM

Von Mikrobiologie bis Food Fraud: dieses Jahr geht es direkt in die Umsetzung. Arbeitshilfen inklusive!

Die Themen

- Kurzauswertung letzte zwölf Monate mit Chairman Dr. Gerd Fricke
- **Schädlingsmanagement** 2027
- **Mikrobiologie** 2027, der Rundumschlag: DGHM, Listeria-Kriterium, Challenge-Tests, Vorhersagemodelle, Schnellmethoden
- **Food Defense** 2027: Wenn der Angreifer nicht durchs Tor kommt, sondern durchs Netz
- Die Sicht der **Behörde**: akzeptierte Listeria-Nachweise, WGS-Anfragen
- **Laborberichte** lesen und bewerten: acht Befunde im Plenum, FAQ mit den Experten
- Unser traditionelles **Rechtsupdate** mit Dr. Boris Riemer
- **Hygienic Design** und Reinigungsvalidierung mit Arbeitshilfen
- Dranbleiben: Drei Themen von 2026 ein Jahr später: KI und Digitalisierung im QM, Spurenkennzeichnung nach Codex, PPWR und PFAS
- **Food Fraud** 2027: KI, Referenzproben, Rezyklat und der Kontrolldruck nach oben
- Aussteller-Pitch, Firmenpräsentationen, Abendveranstaltung mit Live-Musik

Unsere Aussteller 2027

BAV INSTITUT

GRS SOFTWARE GMBH IT-ANWENDUNGEN&DIENSTLEISTUNGEN

Praxistrainings LMS

Vorläufiges Programm, Stand November 2026. Änderungen vorbehalten. Teilnahme, Anmeldung, Bedingungen und Anmeldeformular auf den Seiten 4 bis 7.



ÜBER DAS SYMPOSIUM

Das Karlsruher Lebensmittelsymposium findet 2027 zum zwölften Mal statt.

Zwei Tage in Klausur. Fach- und Führungskräfte aus Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Produktion, Geschäftsführung, Auditwesen und Überwachung. Die besten Referent:innen. Theorie und praktische Umsetzung. Netzwerken in toller Atmosphäre. Austausch auf Augenhöhe und eine begleitende Ausstellung mit spannendem Zusatz-Input.

Neu in diesem Jahr: Wir gehen direkt in die Umsetzung. Zu jedem Thema gibt es Arbeitshilfen zum Mitnehmen, die wir im Plenum an einem Beispielprodukt durchsprechen.

Abendveranstaltung: Am Abend des ersten Tages treffen sich Teilnehmende, Referentinnen, Referenten und Aussteller zum KALS Get-together in persönlicher Atmosphäre. Traditionell mit Live-Musik.

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 und setzen Sie die Take-Home-Messages direkt in die Praxis um.

Treffen Sie alte Bekannte. Vernetzen Sie sich intensiv mit Kolleginnen, Kollegen und Expertinnen und Experten. 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:

Dr. Andrea B. Dreusch, Organisatorin, Geschäftsführerin CPM Food Safety Senior Experts GmbH,
+49 171 4948842, ab.dreusch@cp-management.de



29. und 30. September 2027, GENO-Hotel Karlsruhe

cpm Food Safety Senior Experts

12. KALS 2027

Karlsruher Lebensmittelsymposium

TAG 1

TAG 1, Mittwoch, 29.09.27: Schädlinge, Mikrobiologie, Food Defense, Behörde

Zeit	Thema	Referentin / Referent
08:30 bis 09:00	Registrierung, Kaffee, Ausstellung	
09:00 bis 09:10	Eröffnung	Dr. Andrea B. Dreusch, FSSE
09:10 bis 09:30	**Rückblick und Kurzauswertung der letzten 12 Monate**	Dr. Gerd Fricke, Chairman
09:30 bis 10:15	**Schädlingsmanagement 2027: Was Auditoren sehen wollen, was Dienstleister liefern müssen**	N. N.
10:15 bis 10:45	**Speed-Dating: Aussteller-Pitch im Plenum, eine Folie, drei Minuten**	Alle Aussteller
10:45 bis 11:15	Kaffeepause, Ausstellung	
11:15 bis 12:45	**Mikrobiologie 2027, der Rundumschlag: DGHM-Neuerungen, Listeria-Kriterium, Challenge-Tests und Vorhersagemodelle, Schnellmethoden und ihre Aussagekraft**	Paul Andrei, BAV Institut GmbH
12:45 bis 13:45	Mittagspause, Gespräche an den Ständen	
13:45 bis 14:15	3 Räume, 3 Kurz-Inputs 3 Themen zur Auswahl	Platin-Sponsoren
14:15 bis 15:15	**Food Defense 2027: Wenn der Angreifer nicht durchs Tor kommt, sondern durchs Netz. KRITIS-Dachgesetz, NIS2, die erste Stunde nach dem Angriff. Mit Arbeitshilfen**	Alexander Fischer, Fischer Infosec Consulting
15:15 bis 16:00	Kaffeepause, Ausstellung	
16:00 bis 16:45	**Die Sicht der Behörde: Welche Listeria-Nachweise akzeptiert wurden, wie WGS-Anfragen ablaufen**	N. N., Lebensmittelüberwachung
16:45 bis 17:45	**Der Laborbericht liegt auf dem Tisch: acht Befunde, im Plenum bewertet, mit Lesehilfe und Entscheidungsbaum als Arbeitshilfen. FAQ mit den Experten**	Paul Andrei, Behörde, Labor. Moderation FSSE
17:45 bis 18:00	Zusammenfassung Tag 1	Dr. Gerd Fricke, Chairman
ab 19:00	KALS Get-together: Abendveranstaltung mit Live-Musik	



29. und 30. September 2027, GENO-Hotel Karlsruhe

cpm | Food Safety Senior Experts

12. KALS 2027

Karlsruher Lebensmittelsymposium

TAG 2

TAG 2, Donnerstag, 30.09.27: Recht, Hygiene und Anlage, Themen 2026, Food Fraud

Zeit	Thema	Referentin / Referent
08:00 bis 08:30	Ankommen, Kaffee	
08:30 bis 08:45	**Zusammenfassung Tag 1**	Dr. Gerd Fricke, Chairman
08:45 bis 10:15	**Unser traditionelles Rechtsupdate**	Dr. Boris Riemer, Rechtsanwälte Seitz & Riemer
10:15 bis 10:45	Kaffeepause, Ausstellung	
10:45 bis 12:00	**Reinigungsvalidierung und Hygienic Design: Von der Vierfeldermatrix über Biofilme zum Lastenheft der neuen Anlage. Vortrag mit Arbeitshilfen**	Andreas Linder
12:00 bis 13:00	Mittagspause	
13:00 bis 14:30	**Dranbleiben: Drei Themen von 2026, ein Jahr später. Drei Kurzvorträge à 20 Minuten plus Fragen**	
13:00 bis 13:30	**KI und Digitalisierung im QM, ein Jahr danach: Was ich falsch gemacht habe, drei Fehler, drei Regeln**	Jochen Hauptmann, SMAPAX GmbH, Vereinigung der Backbranche e.V.
13:30 bis 14:00	**Aus Emerging Risk wird Messlatte: Spurenkennzeichnung nach dem Codex-Beschluss vom Juli 2026**	Dr. Andrea B. Dreusch, FSSE
14:00 bis 14:30	**PPWR und PFAS ein Jahr später: Konformitätserklärungen, Lieferantennachweise und was 2028 kommt**	Dr. Andreas Grabitz, FCMExperts GmbH
14:30 bis 15:00	Kaffeepause, Ausstellung	
15:00 bis 15:50	**Food Fraud 2027: KI-Mustererkennung, Referenzproben, Prüfplandynamisierung. Das Zertifikat war perfekt: Rezyklat, Fälschungsrisiko und Kontrolldruck nach oben. Vortrag und Fragerunde**	Dr. Andreas Müller
15:50 bis 16:00	Abschluss: Umsetzungsplan der Teilnehmenden	Dr. Gerd Fricke, Dr. Andrea B. Dreusch
16:00	Ende der Veranstaltung	



TEILNAHME UND GEBÜHREN

Die Teilnahme am 12. KALS 2027 umfasst beide Symposiumstage, die Vorträge, die Arbeitshilfen, den Besuch der Ausstellung, die Verpflegung während der Veranstaltungstage (Mittagessen, Pausengetränke, Snacks), die Abendveranstaltung, die Tagungsunterlagen zum Download und das Teilnahmezertifikat.

Die Fortbildungsanerkennung bei ATF und ZFL wird beantragt.

Nicht enthalten sind Anreise und Übernachtung. Im Tagungshotel ist ein Zimmerkontingent unter dem Stichwort „KALS“ reserviert, abrufbar nach Verfügbarkeit unter Telefon 0721 98980 oder hotel@genohotel-karlsruhe.de. Gern unterstützen wir Sie auch bei der Buchung anderer Unterkünfte.

1.200 €

Teilnahmebetrag pro Person zuzüglich gesetzlicher Umsatzsteuer

590 €

Mitglieder des BVLK (Nachweis) zuzüglich gesetzlicher Umsatzsteuer

Vereins-Bonus

Für Mitglieder des FoodNetz Rhein-Neckar und des FPI e.V. gelten andere Konditionen.

DATENSCHUTZHINWEISE

Verantwortliche Stelle

CPM Food Safety Senior Experts GmbH, Grünwettersbacher Str. 12, 76228 Karlsruhe, info@cp-management.de, vertreten durch die Geschäftsführerin Dr. Andrea B. Dreusch.

Zwecke, Rechtsgrundlagen und Daten

Für die Anmeldung verarbeiten wir Anrede, Titel, Vor- und Nachname, Unternehmen, Rechnungsadresse, E-Mail-Adresse und gegebenenfalls Umsatzsteuer-Identifikationsnummer, optional Funktion, Telefonnummer und Auftragsnummer. Rechtsgrundlage ist Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO (Durchführung des Vertrags). Ohne die Pflichtangaben können wir die Anmeldung nicht bearbeiten. Angaben zu Allergien und Unverträglichkeiten sind Gesundheitsdaten. Sie sind freiwillig, wir verarbeiten sie nur mit Ihrer ausdrücklichen Einwilligung (Art. 9 Abs. 2 lit. a DSGVO) und geben sie ausschließlich an die Küche des Tagungshotels weiter. Die Einwilligung können Sie jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Fotos der Veranstaltung nutzen wir für die Dokumentation und die Bewerbung künftiger Symposien auf Grundlage von Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO. Sie können der Aufnahme jederzeit vor Ort oder per E-Mail widersprechen.

Empfänger

Tagungshotel (Verpflegung und Zimmerkontingent), Dienstleister für Rechnungswesen und IT, die uns vertraglich zur Vertraulichkeit verpflichtet sind. Eine Teilnehmerliste mit Name, Unternehmen und Ort wird nur ausgegeben, wenn Sie dem bei der Anmeldung zugestimmt haben. Eine Übermittlung in Drittländer findet nicht statt.

Speicherdauer und Ihre Rechte

Wir speichern Ihre Daten für nachlaufende Abwicklungsfragen bis zu 18 Monate nach der Veranstaltung. Rechnungsdaten bewahren wir darüber hinaus nach den handels- und steuerrechtlichen Fristen auf (§ 257 HGB, § 147 AO). Sie haben das Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Datenübertragbarkeit und Widerspruch sowie das Recht auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde, für uns der Landesbeauftragte für den Datenschutz und die Informationsfreiheit Baden-Württemberg. Eine automatisierte Entscheidungsfindung findet nicht statt.

Das Angebot richtet sich an Unternehmen, Behörden, Institutionen und Selbstständige. Vorläufiges Programm, Stand November 2026, Änderungen vorbehalten.



TEILNAHMEBEDINGUNGEN

1. Anmeldung und Vertragsschluss

Die Anmeldung erfolgt online unter www.cp-management.de/events, per E-Mail an info@cp-management.de oder mit dem Anmeldeformular. Sie ist verbindlich. Der Vertrag kommt mit der Anmeldebestätigung der CPM Food Safety Senior Experts GmbH (im Folgenden CPM) zustande. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

2. Teilnahmebetrag und Zahlung

Der Teilnahmebetrag versteht sich pro Person und Veranstaltung zuzüglich der gesetzlichen Umsatzsteuer. Er umfasst die in der Leistungsbeschreibung auf Seite 5 genannten Leistungen. Der ermäßigte Betrag für Mitglieder des BVLK setzt einen Nachweis bei der Anmeldung voraus. Der Teilnahmebetrag ist 14 Tage nach Zugang der Rechnung ohne Abzug fällig. Bei Zahlungsverzug ist CPM berechtigt, Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe (§ 288 BGB) zu verlangen.

3. Stornierung und Ersatzteilnahme

Eine Stornierung bedarf der Textform (E-Mail genügt). Bis zum 15.07.2027 ist die Stornierung kostenfrei. Vom 16.07.2027 bis zum 15.08.2027 wird eine pauschale Stornogebühr von 50 Prozent des Teilnahmebetrags fällig. Ab dem 16.08.2027 und bei Nichterscheinen ist der volle Teilnahmebetrag zu zahlen. Der teilnehmenden Person bleibt der Nachweis gestattet, dass CPM kein oder ein wesentlich geringerer Schaden entstanden ist. Eine Ersatzperson kann jederzeit ohne zusätzliche Kosten benannt werden.

4. Programmänderungen, Verschiebung und Absage

CPM behält sich vor, einzelne Referentinnen oder Referenten zu ersetzen und Programmpunkte zeitlich oder inhaltlich anzupassen, soweit der Gesamtcharakter der Veranstaltung gewahrt bleibt. Kann die Veranstaltung aus einem wichtigen Grund, den CPM nicht zu vertreten hat (zum Beispiel höhere Gewalt wie Naturkatastrophen, Pandemien, Streik oder behördliche Anordnungen), nicht stattfinden, darf CPM sie einmalig auf einen angemessenen Termin verschieben. Als angemessen gilt in der Regel ein Termin innerhalb von zwölf Wochen. Passt der neue Termin der teilnehmenden Person nicht, kann sie innerhalb von 14 Tagen nach Mitteilung des neuen Termins kostenfrei zurücktreten. Sagt CPM die Veranstaltung ab, werden bereits gezahlte Teilnahmebeträge vollständig erstattet. Weitergehende Ansprüche, insbesondere auf Ersatz von Reise- und Übernachtungskosten oder Arbeitsausfall, bestehen nur nach Maßgabe von Ziffer 5.

5. Haftung

Die Vorträge werden von qualifizierten Referentinnen und Referenten sorgfältig vorbereitet. CPM übernimmt keine Gewähr für Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Veranstaltungsinhalte und Tagungsunterlagen sowie für deren Verwertbarkeit für die Zwecke der teilnehmenden Person. CPM haftet unbeschränkt für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit sowie für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Bei einfacher Fahrlässigkeit haftet CPM nur bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten und begrenzt auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden. Im Übrigen ist die Haftung ausgeschlossen. Bei Leistungsstörungen unternimmt CPM alles Zumutbare, um die Störung zu beheben oder zu begrenzen.

6. Unterlagen, Bild- und Tonaufnahmen

Die Tagungsunterlagen sind urheberrechtlich geschützt und nur für den persönlichen Gebrauch der teilnehmenden Person bestimmt. Eigene Bild- und Tonaufnahmen der Vorträge sind nur mit Zustimmung der Referentin oder des Referenten zulässig.

7. Schlussbestimmungen

Es gilt deutsches Recht. Gerichtsstand für Kaufleute, juristische Personen des öffentlichen Rechts und öffentlich-rechtliche Sondervermögen ist Karlsruhe. Sollte eine Bestimmung unwirksam sein, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

ANMELDUNG ZUM 12. KALS 2027

29. und 30. September 2027, GENO-Hotel Karlsruhe.
Bitte ausgefüllt senden an info@cp-management.de oder online anmelden unter www.cp-management.de/events.

Anrede*	☐ Frau ☐ Herr ☐ divers ☐ ohne Angabe
Titel, Vorname, Name*	
Unternehmen / Behörde*	
Funktion	
Rechnungsadresse* (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort, Staat)	
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer	
Ihre Auftrags- oder Bestellnummer*	
E-Mail-Adresse*	
Telefonnummer	
Tarif*	☐ 1.200 € regulär ☐ 590 € BVLK-Mitglied (Nachweis liegt bei) ☐ FoodNetz Mitglied ☐ FPI Mitglied
Oder Bonuscode	
Ggf. Allergien und Unverträglichkeiten (freiwillig, nur für die Küche des Hotels)	

☐ Ich melde mich verbindlich zum 12. KALS 2027 an. Ich erhalte eine Anmeldebestätigung mit Rechnung über den für mich geltenden Teilnahmebetrag. Die Teilnahmebedingungen (Seite 6) und die Datenschutzhinweise (Seite 5) habe ich zur Kenntnis genommen.

☐ Ich willige ein, dass meine Angaben zu Allergien und Unverträglichkeiten an die Küche des Tagungshotels weitergegeben werden (freiwillig, jederzeit widerruflich).

☐ Ich bin einverstanden, dass mein Name und mein Unternehmen in der Teilnehmerliste erscheinen, die an die Teilnehmenden und Aussteller ausgegeben wird (freiwillig).

Ort, Datum

Unterschrift, gegebenenfalls Firmenstempel

CPM Food Safety Senior Experts GmbH, Grünwettersbacher Str. 12, 76228 Karlsruhe. Amtsgericht Mannheim HRB 759525. USt-IdNr. DE464713021. Geschäftsführerin Dr. Andrea B. Dreusch. www.cp-management.de, info@cp-management.de