



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

Lebensmittelrecht &
QM

Inhouse
Coachings

Verpackung

foodward
Excellence in Food

Food Safety & Food
Fermentation

Weiterbildung
2024

Verkostung &
Sensorik

Persönlich

Herzlich willkommen in der faszinierenden Welt der lebensmittelspezifischen Weiterbildung! In einer Zeit, in der sich die Lebensmittelindustrie ständig weiterentwickelt und neue Herausforderungen auftauchen, ist es von entscheidender Bedeutung, stets auf dem neusten Stand zu sein. Genau hier setzen wir an – mit unserer Weiterbildung möchten wir Ihnen das erforderliche Wissen und die Fähigkeiten vermitteln, um in diesem dynamischen Bereich erfolgreich zu sein.

Unser umfangreiches Programm bietet eine vielfältige Auswahl an Kursen und Schulungen, die speziell auf die Anforderungen der Lebensmittelbranche zugeschnitten sind. Ganz gleich, ob Sie Ihre Kenntnisse in der Lebensmittelsicherheit vertiefen, sich in den Bereichen Nachhaltigkeit oder Innovationsmanagement weiterentwickeln oder Ihre Führungskompetenzen stärken möchten – wir haben das passende Angebot für Sie!

Weiterbildung, die passt!

Unser breit gefächertes Weiterbildungsangebot reicht von praxisorientierten eintägigen Kursen bis hin zu umfassenden Masterstudiengängen (MAS). So finden Sie mit Sicherheit die optimale Lösung für Ihre individuellen Bedürfnisse.

Unsere hochqualifizierten Dozenten und Dozentinnen sind ausgewiesene Experten auf ihrem Gebiet und verfügen über umfangreiche Erfahrung in der Lebensmittelindustrie. Sie sind bestrebt, Ihnen praxisnahes Wissen zu vermitteln und Sie dabei zu unterstützen, Ihre Ziele zu erreichen.

Investieren Sie in Ihre berufliche Zukunft und werden Sie Teil einer Gemeinschaft von Gleichgesinnten, die das gleiche Interesse an lebensmittelspezifischer Weiterbildung teilen. Nutzen Sie diese einzigartige Gelegenheit, um Ihre Karriere voranzutreiben und neue Horizonte im Lebensmittelbereich zu erschliessen.

Entdecken Sie jetzt unser vielfältiges Weiterbildungsangebot und machen Sie den ersten Schritt auf Ihrem Weg zu einer erfolgreichen Zukunft im Lebensmittelbereich! Gemeinsam gestalten wir Ihren Weg zum Erfolg.



Dr. Sandra Burri,
Leiterin Weiterbildung

sandra.burri@zhaw.ch
+41 58 934 55 47



Prof. Michael Kleinert,
Institutsleiter

michael.kleinert@zhaw.ch
+41 58 934 57 02

Angebote

CAS/DAS/MAS

CAS «Lebensmittelrecht»	www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht
CAS «Food Sensory and Consumer Research»	www.zhaw.ch/ilgi/cas-sensorik
CAS/DAS/MAS «Excellence in Food»	www.foodward.ch
CAS «The Science and Art of Coffee»	www.zhaw.ch/icbt/coffee

Tagungen	Termine
Lebensmittelrecht-Tagung (www.zhaw.ch/lebensmittelrecht-tagung)	17.05.2024
Lebensmitteltagung (www.zhaw.ch/ilgi/lebensmitteltagung)	31.01.2024

Weiterbildungskurse in Lebensmittelrecht	Termine
Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / Online (1-tägig)	06.06.2024
Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln (1-tägig)	19.11.2024
Einführung ins EU-Lebensmittelrecht / Online (1-tägig)	05.12.2024
Introduction to US-Food Law (1-tägig)	auf Anfrage
Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen	auf Anfrage

Weiterbildungskurse in Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit	Termine
Einführung in die gesetzlich geforderte Selbstkontrolle (2-tägig)	07. und 14.03.2024
Grundkurs: HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) mit Praxistag (3-tägig)	25. bis 27.06.2024
Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Management-systemen (1-tägig)	03.09.2024
Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits (2-tägig)	04. und 05.09.2024
Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittelindustrie (2-tägig)	28. und 29.10.2024
NEU: Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel (Novel Food) und wie werden sie bewilligt? (1/2-tägig)	12.11.2024
Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen	auf Anfrage

Weiterbildungskurse in Food Safety & Food Fermentation	Termine
Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen	auf Anfrage

Angebote

Weiterbildungskurse in Verkostung & Sensorik	Termine
Kosmetiksensorik: Einführungskurs mit Zusatzmodul Duftsensorik (1-tägig)	06.03. und 30.10.2024
Degustationskurs Olivenöl (1-tägig)	04.06.2024
Sensorik-Lizenz Olivenöl (mehrtägig)	Startdatum: 06.06.2024
Sensorik-Lizenz Schokolade (mehrtägig)	Startdatum: 28.10.2024
Inhouse Coaching	auf Anfrage
Training-on-the-Job	auf Anfrage

Weiterbildungskurse in Nachhaltigkeit und Verpackung	Termine
EU/CH and China Food Contact Material World: Differences and Alignments (mehrtägig)	Startdatum: 15.01.2024
Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien & Bewertung (2-tägig)	12. und 13.06.2024
Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen (2-tägig)	22. und 23.10.2024
Zukunftsfähige Lebensmittelverarbeitung: Grundlagen und Lösungsansätze auf dem Weg zu Kreislaufsystemen	07. und 08.11.2024

Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
Grüentalstrasse 14, Postfach
8820 Wädenswil / Schweiz

Weiterbildungssekretariat:
Tel. +41 58 934 59 69
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
www.zhaw.ch/lsfm/weiterbildung

