



Weiterbildung Food

- foodward Excellence in Food
- Food Safety & Food Fermentation
- Inhouse Coachings
- Lebensmittelrecht und QM
- Verkostung und Sensorik
- Verpackung

2025

Weiterbildungsangebote für die Lebensmittelbranche

Die Lebensmittelbranche befindet sich im Umbruch und stellt sämtliche Akteure immer wieder vor neue Herausforderungen: Wer mit den dynamischen Veränderungen Schritt halten will, kommt an regelmässiger Weiterbildung nicht vorbei.

Unsere zahlreichen Weiterbildungsangebote rund um das Thema «Food» vermitteln Ihnen massgeschneidertes Wissen für Ihre beruflichen Ziele – egal, ob Sie auf der Suche nach einem kompakten, praxis-

orientierten Workshop sind oder einen intensiven Masterstudiengang (MAS) belegen möchten.

Und das Beste: Bei uns finden Sie nicht nur die passenden Inhalte, sondern werden auch Teil einer engagierten Food Community, die sich gegenseitig inspiriert und fördert. Neue Perspektiven sind so garantiert.

Wir freuen uns auf Sie.

Angebote

CAS/DAS/MAS

| | |
|-------------------------------------|--|
| CAS «Lebensmittelrecht» | www.zhaw.ch/cas-lebensmittelrecht |
| 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) | 16.05.2025 |

Weiterbildungskurse in Lebensmittelrecht

| | Termine |
|---|------------|
| Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht/Online (1-tägig) | 05.06.2025 |
| Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln (1-tägig) | 18.11.2025 |

| | |
|--|-------------|
| Einführung ins EU-Lebensmittelrecht/Online (1-tägig) | 04.12.2025 |
| 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) | 13. und 27.03.2025 |
| Grundkurs: HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) mit Praxistag (3-tägig) | 24. bis 26.06.2025 |
| Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen (1-tägig) | 02.09.2025 |
| Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits (2-tägig) | 03. und 04.09.2025 |
| NEU: Kompaktkurs: Was sind neuartige Lebensmittel (Novel Food) und wie werden sie bewilligt? (1/2-tägig) | 11.11.2025 |
| Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen | auf Anfrage |

| Weiterbildungskurse in Food Safety & Food Fermentation | Termine |
|---|----------------|
|---|----------------|

| | |
|--|--------------------|
| Mikrobiologische Arbeitstechniken, mikrobielle Lebensmittelanalytik und Labororganisation | 16. und 17.01.2025 |
| Mikrobiologische Richtwerte als Überprüfung der Guten Verfahrenspraxis | 30. und 31.01.2025 |
| Strategien zur Identifikation von Mikroorganismen | 24.04.2025 |
| Lebensmittelsicherheit im Fokus: Hygienemanagement und mikrobiologische Bewertung von Analysen | 05.06.2025 |
| Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen | auf Anfrage |

| Weiterbildungskurse in Verkostung und Sensorik | Termine |
|---|----------------|
|---|----------------|

| | |
|--|------------------------|
| Kosmetiksensorik: Einführungskurs mit Zusatzmodul Duftsensorik (1-tägig) | 26.02.2025 |
| Degustationskurs Olivenöl (1-tägig) | 27.06.2025 |
| Lebensmittelsensorik in der Praxis | 03.07.2025 |
| Sensorik-Lizenz Olivenöl (mehrtägig) | Startdatum: 16.10.2025 |
| Inhouse Coaching | auf Anfrage |
| Training on the Job | auf Anfrage |

| Weiterbildungskurse in Nachhaltigkeit und Verpackung | Termine |
|---|----------------|
|---|----------------|

| | |
|---|--------------------|
| Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen | 21. und 22.10.2025 |
| Zukunftsfähige Lebensmittelverarbeitung: Grundlagen und Lösungsansätze auf dem Weg zu Kreislaufsystemen | 06. und 07.11.2025 |
| Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien und Bewertung | auf Anfrage |
| EU/CH and China Food Contact Material World: Differences and Alignments | auf Anfrage |

Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften

**Life Sciences und
Facility Management**

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

Weiterbildungssekretariat

Grüntalstrasse 14

Postfach

8820 Wädenswil

Tel. +41 58 934 59 69

weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

www.zhaw.ch/lsfm/weiterbildung

Für weitere Informationen
besuchen Sie unsere Webseite:
www.zhaw.ch/ilgi

