

EINTÄGIGE SCHULUNG

zu dem Thema "Halal-Bewusstsein & -Zusicherung" an

Das Training besteht aus tutoriell begleiteten Sitzungen und Besprechungen unter den Teilnehmern. Die praktischen Aufgaben wurden von den besten Fachexperten so konzipiert, dass sie auf die Probleme in Angriff nehmen, die bei der Ausführung der Halal-Anforderungen häufig auftreten. Außerdem liefert diese Schulung das nötige Wissen und Know-how, um zu gewährleisten, dass die Industrie den Halal-Anforderungen entspricht.

Wer teilnehmen sollte:

Diese Schulung ist für jeden konzipiert, der sein Wissen erweitern möchte, um in seinen Betrieben ein Management-System zu entwickeln und aufrechtzuerhalten, Grundlegende Halal-Regeln welches den Halal-Anforderungen entspricht.

Schulungsmethodik:

- 50% Vorträge/Slideshow/ Multimedia-Präsentationen
- 25% Praktische Beispiele und Übungen
- 25% Besprechungen und Erfahrungsaustausch (F & A Sitzung)

Schulungsmaterial:

Schulungsmaterial wird, gemäß den durch die Experten zugewiesenen Inhalten, bereitgestellt. Für jede Sitzung wird ein detaillierter Moderationsplan, inklusive Power-Point-Folien und gedruckten Exemplaren des Trainingsmaterials, erstellt.

Schulungssprache:

Die Schulung wird auf am **24 Juni** und **25 November** auf **Englisch** und am **18 März** und **16 September** auf **Deutsch** durchgeführt.

Schulungsgebühr:

Die Gebühr für die Schulung beträgt 300 CHF oder 270 € pro Person. (ab 2 Teilnehmern sind Gruppenrabatte verfügbar)

Schulungszeiten:

09.00-17.00 Uhr inklusive 1 Std Pause. Mittagessen wird vom Gastgeber gestellt.

Veranstaltungsort:

1. Stock, Weidenweg 15, 4310 Rheinfelden, Schweiz.

Workshop-Konzepte

Grundlegende Halal-Regeln

- Ursprung des Halals
- Referenzen von Koran und Sunna
- Was ist Halal? Was ist Haram?
- Was ist Mushbooh/Makruh/ Najis?
- Verschiedene Stufen von Najasa
- Zabiha

Halal Lebensmittel-Anforderungen für

- Produktionsprozesse
- Rohmaterial
- Aufbewahrung
- Probenahme
- Reinigung
- Verpackung

Rückverfolgbarkeit

- Vorwärts
- Rückwärts
- Produktrückrufe

Problematische Zutaten

- Zutaten tierischer Herkunft
- Pflanzenbasierte Zutaten
- Mineralienbasierte Zutaten
- Mikrobiellbasierte Zutaten
- Chemische Zutaten
- Synthetische Zutaten
- GMO
- Alkohole

Dokumentationsanforderungen

- Bedeutung der Mastertable
- Halal-Zusicherung
- Akzeptable Zertifizierungsstellen
- Lieferanten-Fragebogen
- Halal-Verpflichtung

Halal-Zusicherungssystem

- Schulungen
- Interne Audits
- Rezensionen

Globale Marktanalyse

- Globaler Halal-Markt
- Import-Vorschriften
- Anerkennungen
- Akkreditierungen

Referenzen

Ich habe endlich eine großartige, umfassende und detaillierte Erklärung über Halal erhalten, welche mir definitiv das Verständnis über die Anforderungen in der Region verschaffen hat!

Fr. Stephanie Chami,

Markenentwicklungs-Manager - Training Manager |Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG

Registrierungsformular

Bitte ausfüllen und per E-Mail oder per Fax zurücksenden. Bitte beachten Sie, dass der Name, den Sie hier angeben, auf die Teilnehmerliste und auf die Zertifikate gedruckt wird.

Title: Prof. Dr. Hr. Fs. Andere.
 Vorname: _____
 Nachname: _____
 Organisation: _____
 Position: _____
 Firmenadresse: _____

 Postleitzahl: _____ Stadt: _____
 Land: _____
 Telefon: _____ Fax: _____
 E-mail : _____

Trainingsgebühr

	Gebühr-Details
Am <input type="checkbox"/> 18. März <input type="checkbox"/> 24. Juni <input type="checkbox"/> 16. September <input type="checkbox"/> 25. November in der 1. Stock, Weidenweg 15, 4310 Rheinfelden, Schweiz. Bitte wählen Sie eines der oben genannten Daten	CHF 300 oder € 270

Zahlungsdetails

Für die Schweiz	
Bank	Raiffeisen Bank Möhlin
IBAN	CH80 8070 6000 0582 5575 6
Für Europa	
Bank	Deutsche Bank AG, 79618 Rheinfelden, Germany
IBAN	DE79 6837 0024 0091 4135 00; BIC DEUTDEDB683

Datum: ___ / ___ / ___ Unterschrift: _____