



Tentamus Akademie Programm 2018



Lebensmittel und Futtermittel sind Lebensgrundlage für Mensch und Tier. Ihre Qualität hat direkten Einfluss auf unsere Gesundheit. Auf dem Weg vom Feld zum Verbraucher werden sie von vielen Faktoren beeinflusst.

Mit unserem globalen Netzwerk akkreditierter Laboratorien leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit.



Mit der Tentamus Akademie ergänzen wir die Aussagen der Analytik und geben Anleitungen zum Hygienemanagement und zur Risikoanalyse (HACCP).

Wir greifen aktuelle Themen auf, wie Lebensmittelverfälschung (Food Fraud) oder Allergene. Wir unterstützen sie mit Tipps und Erfahrungen aus der Praxis und helfen Ihnen dabei, die gesetzlichen Anforderungen sicher umzusetzen.



Wir legen Wert auf

- verständliche und praxisnahe Schulungen
- umsetzbare und Anforderungskonforme Lösungen
- Wissensvermittlung durch erfahrene Referenten
- aktuelle und informative Inhalte



Programm 2018

VERANSTALTUNG	STANDORT	TERMIN
BAV Lebensmittelsymposium	Offenburg	13. - 14.11.
Quant Lebensmittelsymposium	Fulda	05.12.
Tentamus Expert HACCP	Karlsruhe Fulda	25.09. 11.12.
Tentamus Expert BRC Food Update V08	Berlin München	12.11. 03.12.
Tentamus Expert VLOG	Fulda	25.10.
Tentamus Expert Food Fraud	Berlin	12.06.
Tentamus Expert Interner Auditor	Berlin München	15.11. 04.12.



Tentamus

Labs for Life

Get in touch with Tentamus
Our team of experts is ready to discuss your requirements

Dr. Yvonne Pfeifer
yvonne.pfeifer@tentamus.com
P + 49 30 20 60 38 164

Dr. Andrea Dreusch
ab.dreusch@micromol.com
P + 49 72 19 41 52 13