



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
2023

Verkostung &
Sensorik

Persönlich

In den beiden herausfordernden vergangenen Jahren haben wir unter anderem gelernt, dass wir nicht für alle Aktivitäten jederzeit vor Ort sein müssen. Vieles funktionierte online gut oder bequemer und passender. Andererseits wurde uns allen noch bewusster, wie wertvoll die persönlichen Kontakte, das Networking und die Austausch in den Pausen vor Ort sind. Weiterbildungsteilnehmende 2020/2021 haben uns zurückgemeldet, unter welchen Umständen für sie Onlineunterricht sinnvoll und erwünscht ist. Einige Kurse werden nun teilweise und wenige zu 100% online angeboten. Wir bedanken uns bei den vielen Teilnehmenden für das wertvolle Feedback!

Es gibt noch mehr Neuigkeiten! Das Weiterbildungsangebot im Bereich Lebensmittel-Verpackung wurde erweitert. Neben dem erfolgreich gestarteten Weiterbildungskurs «Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen» startet im 2023 neu der 2-tägige Kurs «Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien & Bewertung». Auch das Weiterbildungsprogramm «foodward - Excellence in Food» hat Nachwuchs bekommen und lanciert den neunten CAS mit dem Titel «Alpine food and local value networks». Last but not least zieht das Institut für Lebensmittel- und Getränke Innovation im Herbst 2023 in ein ganz neues, hochmodernes Gebäude «Campus Future of Food», in dessen Räumen Sie bald auch Weiterbildungskurse erleben können; die gesamte Lebensmittelkompetenz unter einem Dach für Forschung, Bildung, Weiterbildung und Dienstleistungen.

Besuchen Sie unsere Webseite, um eine passende Weiterbildung für sich zu finden, welche Sie persönlich weiterbringt und Ihrer Karriere neuen Schwung verleiht.

Weiterbildung, die passt!

Alle Informationen zu Kursen, Weiterbildungslehr- und studiengängen wie CAS, DAS oder MAS, Tagungen und Angeboten für Firmen finden Sie auf unserer Webseite:

www.zhaw.ch/ilgi/weiterbildung

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu begrüßen und stehen Ihnen bei Fragen und Anregungen jederzeit gerne zur Verfügung.



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)	12.05.2023
Lebensmitteltagung (www.zhaw.ch/ilgi/lebensmitteltagung)	17.11.2023

Weiterbildungskurse in Lebensmittelrecht	Termine
Einführung ins Schweizer Lebensmittelrecht / Online (1-tägig)	06.06.2023
Einführung: Kennzeichnung von Lebensmitteln (1-tägig)	21.11.2023
Einführung ins EU-Lebensmittelrecht / Online (1-tägig)	07.12.2023
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)	16 und 30.03.2023
Grundkurs: HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) mit Praxistag (3-tägig)	27. bis 29.06.2023
Validierung und Verifizierung in Lebensmittelsicherheits-Managementsystemen (1-tägig)	05.09.2023
Auditmethodik für interne Audits und Lieferantenaudits (2-tägig)	06. und 07.09.2023
Grundkurs: Lean Management in der Lebensmittel-Industrie (2-tägig)	30. und 31.10.2023
Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen	auf Anfrage

Weiterbildungskurse in Verpackung	Termine
Nachhaltige Verpackungen: Grundlagen, Materialien & Bewertung (2-tägig)	13. und 14.06.2023
Einführung: Anforderungen an die Konformität von Lebensmittelverpackungen (2-tägig)	24. und 25.10.2023
Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen	auf Anfrage

Angebote

Weiterbildungskurse in Verkostung & Sensorik	Termine
Sensorik-Lizenz Wein (mehrtägig)	Starttermin: 18.01.2023
Degustationskurs Olivenöl (1-tägig)	09.05.2023
Sensorik-Lizenz Olivenöl (mehrtägig)	10.05.2023
Weinsensorik-Training	10.05.2023
Kosmetiksensorik: Einführungskurs mit Zusatzmodul Duftsensorik (1-tägig)	05.10.2023
Inhouse Coaching	auf Anfrage
Training-on-the-Job	auf Anfrage

Weiterbildungskurse in Food Safety & Food Fermentation	Termine
Mikrobiologische Arbeitstechniken, mikrobielle Lebensmittelanalytik und Labororganisation (2-tägig)	12. und 13.01.2023
Mikrobiologische Lebensmittelanalytik nach validierten kulturellen Methoden (3-tägig)	25. bis 27.01.2023
Mikrobielle Lebensmittelsicherheit und -qualität: Wie werden sie beur- teilt?	01.06.2023
Nacherteprozess von Kakaobohnen: Herstellung des Rohstoffes für Schokolade in den Ursprungsländern	07.09.2023
Massgeschneiderte, firmeninterne Schulungen	auf Anfrage

Kontakt

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

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

