

Seminar am 25.10.2017: Das Halal-Zertifikat

Halal Nahrungsmittel werden nicht nur in den 57 Mitgliedsstaaten der Organisation für islamische Staaten konsumiert, sondern zunehmend auch in Europa, Asien und Australien. Immer mehr Unternehmen entscheiden sich dementsprechend unabhängig von ihrer religiösen Überzeugung für Halal Lebensmittel.

Für zahlreiche Unternehmen der Ernährungswirtschaft ist das Thema aber neu.

In diesem Seminar werden Sie erfahren, wie Sie die Halal-Konformität Ihrer Nahrungsmittel erreichen, um die weltweit steigende Marktpotentiale für halalkonforme Nahrungsmittel erschließen zu können.



Praxisseminar 25.10.2017 Hamburg



FRAGEN AUCH SIE SICH

Welche religiöse Hintergründe vorliegen?

Wo die Wirtschaftspotentiale von Halal Lebensmitteln liegen?

Wie eine Halal-Zertifizierung abläuft?

Welche Kriterien für die Auswahl des "richtigen" Zertifizierers zu beachten sind?

Welche Abläufe, Besonderheiten und Kosten auf Sie zu kommen?

Was es innerhalb der Fertigung zu beachten gibt?

ANTWORTEN AUS DER PRAXIS

Diese und weitere Fragen werden Sie nach unserem Fachseminar beantworten können. Wir legen Wert auf einen Wissenstransfer, gefördert durch zahlreiche Beispiele und individuelle Lösungen für Ihre eigenen Fragestellungen

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme

Mit freundlichen Grüßen

Deutsch Iranische Handelskammer e.V.



SEMINARPROGRAMM

Interaktive Einführung und Überblick

Begrüßung und Vorstellungsrunde
Fragen und Erwartungen der Teilnehmer
Aktueller Stand Deutsch Iranische
Wirtschaftsbeziehung

Lebensmittelmarkt

Lebensmittelmarkt im Iran und anderen Ländern
Entwicklung von Halal Produkten Weltweit
Wirtschaftspotentiale von Halal Produkten

Grundlagen für Halal

Grundlagen Islam
Reinheitsregel des Islam
Erfahrung und Besonderheiten bei Lebensmitteln

Halalzertifikat

Ablauf einer Halalzertifizierung
Kriterien für Halalzertifizierer
Internationale Akzeptanz für Zertifikat

Einführung im Unternehmen

Notwendige Vorbereitung im Unternehmen
Abläufe, Kosten und Aufwand
Besonderheiten verschiedener Industrien

Diskussionsrunde und Verabschiedung

Individuelle Problemstellungen der Teilnehmer
Abschließende Diskussion mit dem Experten



REFERENTEN



Herr Michael Tockuss, Geschäftsführer
der Deutsch-Iranischen Handelskammer



Herr Dr. Yavuz Özoguz, Geschäftsführer
der m-haditec GmbH

SONSTIGE INFORMATONEN

Iran Akademie

„Iran Akademie“ ist eine Veranstaltungsreihe in der praxisnahe Fragestellungen rund um das Irangeschäft intensiv behandelt werden. Es richtet sich an Mitarbeiter aller Ebenen, die sich neu mit den Besonderheiten des Iranhandels beschäftigen und an „alte Hasen“, die sich mit aktuellen Veränderungen auf den Neuesten Stand bringen möchten.

Seminarziel

In diesem Seminar erhalten Sie das Wissen, das Sie zur Entwicklung von Geschäftsmodellen in den Bereichen Halal benötigen:

- ✓ Sie erlangen Wissen über die verschiedenen Zertifizierer
- ✓ Sie erfahren welche kritischen Punkte es zu beachten gilt
- ✓ Praxisnahe Beispiele vermitteln Umsetzungsmöglichkeiten
- ✓ Erhalten Informationen zu entstehenden Kosten
- ✓ Sie sind am Ende in der Lage, den geeignetsten Weg für Ihr Produkt zu finden



Seminarzeiten

Einlass/ Empfang:	09:30 Uhr	
1. Seminareinheit:	10:00 Uhr – 11:30 Uhr	Interaktive Einführung und Überblick - Lebensmittelmarkt
2. Seminareinheit	11:45 Uhr – 13:00 Uhr	Grundlagen für Halal - Halalzertifikat
3. Seminareinheit	14:00 Uhr – 15:30 Uhr	Einführung im Unternehmen
4. Seminareinheit	15:45 Uhr – 16:30 Uhr	Diskussionsrunde und Verabschiedung

Pausen und Mittagessen

Zwischen den Seminareinheiten finden gemeinsame Kaffeepausen sowie Mittagessen statt, dabei bietet sich Zeit und Gelegenheit zum Gedanken- und Erfahrungsaustausch mit Referenten, Trainern und Teilnehmern

Teilnehmerkreis

Diese Seminarreihe eignet sich besonders für:
Geschäftsführer, Leiter der Bereiche Produktion, Qualität, Vertrieb und Export von Lebensmittelherstellern sowie Fach- und Führungskräfte aus Unternehmen aller Branchen, die sich Detailkenntnisse zum Halalzertifikat aneignen möchten

Die Teilnehmerzahl beläuft sich auf maximal 15 Personen

Seminarort

Mit unseren nach bestimmten Kriterien ausgewählten Seminarräume stellen wir sicher, dass eine positive Lernatmosphäre entsteht.

Angebot und Preise

Mitglieder unserer Kammer:	298€
Nichtmitglieder	478€

Anmeldung und Zahlung

Melden Sie sich schnell und einfach bei uns per email unter info@dihkev.de an. Auch für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Telefonisch erreichen können Sie uns unter Tel.: +49 40 44 08 47

