



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**



Pressemitteilung

Jetzt am Start: Die QS-Akademie

Das Wissensportal rund um frische Lebensmittel

- Praxisnahe Weiterbildungsangebote zu branchenrelevanten Themen
- Experten- und Wissensnetzwerk für die gesamte Branche
- Ausbau begehrter Schulungsformate zu Themen wie Probenahme und Futtermittelsicherheit

In das jetzt bereitstehende Angebot der QS-Akademie bringt der bekannte Standardgeber für sichere frische Lebensmittel seine Erfahrungen aus über 15 Jahren Arbeit in und mit der gesamten Wertschöpfungskette ein. Das neue Wissensportal antwortet auf den steigenden Bedarf an Fort- und Weiterbildungen vom Landwirt bis zur Ladentheke und leistet damit einen wichtigen Beitrag, die Branche bei den stetig wandelnden Herausforderungen aktiv zu unterstützen.

Das Angebot der QS-Akademie reflektiert die Kenntnisse aus dem täglichen Austausch mit den Systempartnern, Branchenvertretern und Experten rund um die Qualitätssicherung von Lebensmitteln. QS-Geschäftsführer Dr. Hermann-Josef Nienhoff: „Wir wissen, welche aktuellen Themen und Herausforderungen die Lebensmittelbranche bewegen. Das belegen auch unsere jeweils auf spezifische Bedürfnisse ausgerichteten Schulungen, Workshops und Informationsveranstaltungen. Die daraus entstandenen Kenntnisse und das eng geknüpfte Netzwerk der Experten bieten wir der Branche jetzt zielgerichtet in der QS-Akademie an.“

Kernthema: Qualitätssicherung für frische Lebensmittel

Dabei konzentriert sich die Akademie zunächst auf die Themen der Qualitätssicherung und versteht sich hier als 360-Grad-Wissensportal rund um frische Lebensmittel – vom Landwirt bis zur Ladentheke. So gehören bei Fleisch und Fleischwaren Tierschutz, Futtermittelsicherheit, Biosicherheit oder Mikrobiologie zu den Themen praxisnaher Weiterbildungsangebote. Bezogen auf Obst und Gemüse behandeln die Weiterbildungsangebote der Akademie Themen wie repräsentative Probenahme oder die korrekte Warenkennzeichnung.

Zielgruppe: Systempartner entlang der Wertschöpfungskette

„Die Besonderheit der QS-Akademie ergibt sich aus unserem Prinzip, stets die gesamte Wertschöpfungskette im Blick zu haben,“ sagt Sabrina Melis, Projektleiterin für die QS-Akademie. „Durch den täglichen Austausch mit unseren Partnern können wir schnell und flexibel auf sich ändernde

Bonn, 13.05.2020

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Schedestraße 1-3
53113 Bonn

Tel +49 (0)228 35068-0
Fax +49 (0)228 35068-10

presse@q-s.de
www.q-s.de



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 2 von 3

Pressemitteilung



Fortbildungsbedürfnisse reagieren und so zum Beispiel auch sehr spezifische und branchenrelevante Themen wie korrekte Probenahme bei Obst und Gemüse oder Aspekte der Futtermittelanalyse mit den passenden Experten besetzen und vermitteln.“ Wir richten unsere Angebote an Qualitätsmanagementverantwortliche in den Betrieben, Probenehmer und Fachberater ebenso wie an Auditoren, Labormitarbeiter und Fachverkäufer im LEH – für alle, die im weitesten Sinne mit Qualitätssicherung zu tun haben.

Je nach Thema und Zielgruppe bietet die QS-Akademie ihre Angebote als Workshop, Präsenzschiung, Webinar oder E-Learning-Modul an. Alles zu finden im Webshop unter www.q-s-akademie.de.



QS Qualität und Sicherheit GmbH

Qualitätssicherung. Vom Landwirt bis zur Ladentheke.

Die QS-Standards definieren die Anforderungen für gesicherte Prozesse und die Qualitätssicherung bei der Produktion frischer Lebensmittel – lückenlos entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dort, wo es für die Zuverlässigkeit von Produkten oder auch die Gesundheit der Tiere wichtig ist, liegen sie über den gesetzlichen Anforderungen. Alle Partner im QS-Verbund lassen sich von unabhängigen Auditoren regelmäßig kontrollieren. Flächendeckende Monitoring-Programme und gezielte Laboranalysen belegen die zuverlässige Qualitätssicherung. Die Produkte aus dem QS-Verbund erkennt man am QS-Prüfzeichen. Ziel ist es, das Vertrauen der Verbraucher in frische Lebensmittel täglich zu bestätigen: Die Verbraucher in Deutschland können sich auf sichere frische Lebensmittel verlassen.



Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

Seite 3 von 3

Pressemitteilung



Ihre Ansprechpartnerin:

Kathrin Voskuhl

QS Qualität und Sicherheit GmbH
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-150

E-Mail: presse@q-s.de

Internet: www.q-s.de

Sabrina Melis

QS-Akademie
Schedestraße 1 – 3, 53113 Bonn

Telefon: +49 (0) 228 35068-220

E-Mail: akademie@q-s.de

Internet: www.q-s-akademie.de