

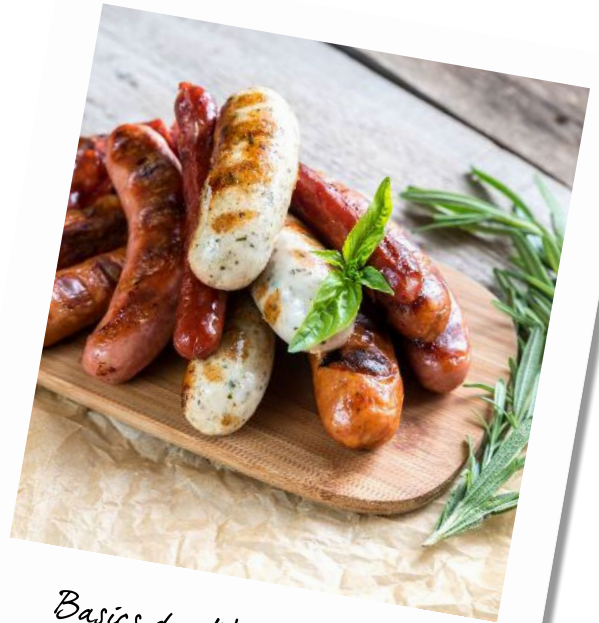
EINLADUNG ZUM HELA HERBST SEMINAR 2026

TECHNOLOGIEN FÜR DIE ZUKUNFT

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns sehr, Sie zu unseren exklusiven Technologieseminaren in Deutschland einzuladen. Erleben Sie einen besonderen Abend in stilvollem Rahmen mit fundierten Fachimpulsen, aktuellen Entwicklungen und hochwertigen Informationen aus der modernen Lebensmitteltechnologie.

Im Mittelpunkt stehen die **Basics der Wurstherstellung** sowie ausgewählte Fachthemen wie **Kutterhilfsmittel, Emulgatoren, Konserven** und **Frischhaltung**. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf den **neuen EU-Verordnungen**, die für die Praxis von hoher Relevanz sind. Hierbei beleuchten wir insbesondere die **Raucharomen-Verordnung** sowie die **Nitrit Verordnung** und deren Auswirkungen auf Herstellung, Produktentwicklung und Anwendung.



Basics der Wurstherstellung

Ihr Erlebnis

Sie erhalten praxisnahe Einblicke, fachlich fundierte Informationen und wertvolle Impulse, die Ihnen helfen, aktuelle regulatorische Anforderungen besser einzuordnen und in Ihrem Arbeitsalltag sicher zu berücksichtigen. Gleichzeitig bietet Ihnen das Seminar die Gelegenheit, sich mit Fachkollegen auszutauschen, neue Perspektiven zu gewinnen und interessante Entwicklungen aus erster Hand kennenzulernen.

Lassen Sie sich überraschen und freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Programm mit spannenden Inhalten und anregenden Gesprächen in angenehmer, exklusiver Atmosphäre. Auch für Ihr leibliches Wohl ist selbstverständlich bestens gesorgt. Es erwartet Sie ein inspirierender Seminarabend auf hohem Niveau – fachlich fundiert, praxisnah und zugleich genussvoll.

Die Anmeldung erfolgt bequem über den beigefügten QR-Code.

Sichern Sie sich gerne frühzeitig Ihren Platz und freuen Sie sich auf eine Veranstaltung, die Wissen, Austausch und Atmosphäre auf besondere Weise verbindet.



Raucharomen-Verordnung

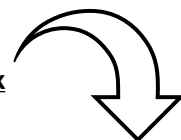
HELA AUSTRAGUNGSORTE 2026

Tag	Datum	Veranstaltungsort	Straße	Ort
Mittwoch	16.09.2026	BZ-Bildungszentrum Kassel	Falderbaumstraße 18-20	34123 Kassel
Mittwoch	23.09.2026	Gewerbeschule Durlach	Grötzinger Straße 83	76227 Karlsruhe
Mittwoch	30.09.2026	Wegener Fleisch & Wurstwaren	Falkenweg 5	49377 Vechta
Mittwoch	07.10.2026	Bildungscampus BTZ Rohr	Kloster 1	98530 Rohr
Mittwoch	14.10.2026	Carl-Reuther-Berufskolleg	Fritz-Jacobi-Straße 20	53773 Hennef
Mittwoch	21.10.2026	KIN-Lebensmittelinstitut	Wasbeker Straße 324	24537 Neumünster
Mittwoch	04.11.2026	Stadtteilzentrum KroKuS	Wülferoderstraße 6	30539 Hannover

Zum Anmeldeformular geht es unter:

<https://forms.cloud.microsoft/e/srKyBcXJyP?origin=lprLink>

oder ganz einfach hier:



Hier scannen



Wichtig!

Seminarbeginn: **17:00 Uhr**
Seminarende (ca.): 19:00 Uhr
Teilnahmegebühr: 20,00 € zzgl. MwSt. / Person

- Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
- Änderungen der Themen- und Zeitabläufe behalten wir uns vor.
- Anmeldeschluss ist eine Woche vor dem Seminartermin.
- Bitte beachten Sie, dass bei Nichterscheinen ohne vorherige Stornierung die Teilnahmegebühr dennoch fällig und in Rechnung gestellt wird.
- Der Veranstalter behält sich das Recht vor, das Seminar bei ungenügender Beteiligung abzusagen.