



Opleidingsbrochure

Inhoud

6	Kwaliteitsmanagement	32	Etiketteren van voedingssupplementen en verrijkte voeding
7	ISO en FSSC standaarden		
9	Kwaliteitsmanagement		
10	Interne auditor	33	Etiketteren met het e-teken - metrologie
11	Nevenstromen en hun valorisatie als diervoeding	34	Etiketteren voor de Amerikaanse markt
12	Risicoanalyse	35	Etiketteren van diervoeders voor de Amerikaanse markt
13	HACCP en risicomangement	36	Voedings- en gezondheidsclaims: do's en dont's
14	PCQI - FSMA	37	Oorsprongsetikettering van levensmiddelen
15	Rekenen met de VITAL® rekentool	38	Voedingswaarde etikettering
16	Food fraude		
18	Food defence		
20	Voedselveiligheid	39	Productontwikkeling
21	Microbiologie	40	Additieven en clean labeling
22	Reinigingsprocedures en analysemethodes voor allergenen	41	Nutritionele verbetering - Nutri-Score
23	Omgevingsmonitoring	42	Batters & coatings: Hoe maak ik de juiste ingrediëntenkeuzes?
25	Masterclass verpakkingsmaterialen	43	Natuurlijke conserveringstechnieken
26	Ongediertepreventie en -bestrijding	44	Novel food
27	Residuen van gewasbeschermingsmiddelen en biociden	45	Duurzaamheid / dierenwelzijn
27	Etikettering	46	Keurmerken en duurzaamheidslabels
30	CLP-etikettering van gevaarlijke stoffen en mengsels	47	Dierenwelzijn in slachthuizen
31	Masterclass etikettering van levensmiddelen	48	Masterclass sorteerlogo's in Europa
		49	Duurzaamheid & verpakking



De informatiestroom wat betreft regel- en wetgeving in de voedings- en diervoedersector is enorm én complex. Wij gebruiken onze expertise om alles begrijpelijk en toepasbaar te maken. Gebaseerd op jouw bedrijf of specifieke vraag gaan we op zoek naar de juiste ondersteuning. Bring it on!



Advies

AMNorman adviseert bedrijven op vlak van kwaliteitsmanagement, voedselveiligheid, implementatie van normen, wet- en regelgeving, etikettering en productontwikkeling.



Etikettering & specificatiebeheer

Etikettering en specificatiebeheer van producten zijn onderworpen aan heel wat strikte regels. Onze Normanisten zorgen ervoor dat deze belangrijke, moeilijke en tijdrovende verplichting correct wordt toegepast.



Productontwikkeling

Een idee uitwerken tot een product? Wij delen onze kennis bij zowel productontwikkeling als research & development processen. Dat kan met advies, opleiding, uitvoering, implementatie en upscaling. Ook insourcing, en opleiding van interne medewerkers hoort hierbij.



Opleidingen

Door het delen van onze gerichte kennis, inzichten en expertise ben je op termijn in staat om hier zelf mee aan de slag te gaan. Dit kan zowel in jouw bedrijf met een training op maat, door het volgen van e-learnings of via ons open opleidingsaanbod afgestemd op de noden die we in de praktijk ondervinden.



Audits & inspecties

Normanisten zijn getraind om wettelijke en normatieve vereisten af te toetsen aan de praktijk. Ze gaan na of de werking overeenstemt met de voedselveiligheidscultuur en de geldende standaarden, wet- en regelgeving.



Implementatie van normen

Wij zorgen voor een professioneel begeleidingstraject waarmee je zonder problemen de gewenste certificaten behaalt. Eenvoud, transparantie en efficiëntie vormen hierbij de basis voor een vlotte integratie.



Outsourcing van werknemers

Hierbij zijn onze Normanisten tijdelijk deel van de werkplek. Zo kunnen ze binnen de kwaliteitsafdeling de continuïteit van het kwaliteitsmanagementsysteem, het specificatiebeheer of de productveiligheid verzekeren.

Meer weten over onze diensten? Neem een kijkje op onze website!

www.amnorman.be



Opleidingen

Onze experts delen ook graag hun kennis via opleidingen en workshops. De opleidingen zijn gebaseerd op de ervaring die ze dagelijks in het werkveld opdoen.

Bij AMNorman kan je kiezen uit **verschillende trainingsvormen**: open opleiding, incompany of maatwerk. Voor een groot deel van onze trainingen en cursussen bestaat een subsidieregeling waarmee een opleiding extra interessant wordt.

Open opleidingen

Op onze website vind je ons meest recente aanbod met open opleidingen. Deze trainingen gaan door op ons kantoor of een externe locatie.

Incompany training

In deze brochure vind je een overzicht van onze incompany-trainingen. Het zijn uitgewerkte trainingen die snel kunnen ingepland worden voor een groep medewerkers in jouw bedrijf.

Opleidingen op maat

Heb je toch liever een opleiding volledig op maat van jouw bedrijf? Ook daar kunnen wij voor zorgen! Wij werken de perfecte opleiding uit die helemaal overeenstemt met de noden en wensen van jouw organisatie.

Meer weten over onze opleidingen? Neem een kijkje op onze website!

www.amnorman.be





Kwaliteits- management

ISO en FSSC standaarden

ISO 9001 is de internationale norm voor kwaliteit. In deze training leer je de aspecten van kwaliteitsmanagement begrijpen en hoe het uw organisatie kan ondersteunen bij de verbetering van de prestaties van de organisatie en de verhoging van klanttevredenheid. Je leert de structuur en de belangrijkste clausules van de norm voor een effectief kwaliteitsmanagementsysteem (KMS) te herkennen en de manier waarop de norm u in de praktijk kan ondersteunen bij een effectieve bedrijfsvoering. Zo kunt u aan de verwachtingen van uw klant voldoen.

ISO 22000 is een brede, wereldwijd toegepaste norm bedoeld voor alle organisaties in de voedselketen: zowel voor fabrikanten van levensmiddelen, dierenvoeding en verpakkingen, als voor distributeurs en producenten van machines, reinigingsmiddelen, additieven en ingrediënten. ISO 22000 steunt voornamelijk op de HACCP-principes.

FSSC 22000 is een onmisbare voedselveiligheidsstandaard voor de hele voedselketen. Hij bundelt enerzijds de ISO 22000 en anderzijds een andere norm met de beschrijving van de basisvoorwaarden voor een bepaalde schakel in de keten, met nog een aantal aanvullende vereisten. Deze training maakt je wegwijs in de doelstellingen, eisen en procedures van deze door het GFSI erkende norm.

Na de theoretische achtergrond leggen we al snel de focus op de praktische toepassing van deze normen.



Volgende vragen komen alvast aan bod:

- / Hoe verweef je de eisen inzake risico's en opportuniteitsanalyse in een bestaand handboek?
- / Wat kunnen praktische oplossingen zijn om concepten als 'belanghebbenden' en 'contextanalyse' doelgericht aantoonbaar te maken?
- / Wat is de drijfveer achter de aandacht voor directieverantwoordelijkheid?
- / Wat zijn de knelpunten en waar wordt regelmatig tegenaan gelopen tijdens certificatieaudits?
- / Hoe interpreteren auditoren bepaalde aspecten?



Duur: 1 dag



Doelgroep: Management en kwaliteitsverantwoordelijken



Kwaliteitsmanagement

Tijdens deze opleiding komen alle facetten van een efficiënt kwaliteitsmanagementsysteem aan bod. Het is een ideale basistraining voor het kwaliteitsteam of een efficiënt kwaliteitsmanagementsysteem te implementeren.

Tijdens de opleiding kwaliteitsmanagement leer je over alle facetten van een efficiënt kwaliteitsmanagementsysteem en hoe je deze kan vertalen naar de praktijk.

In deze opleiding komen volgende thema's aan bod:

- / Kwaliteitszorg
- / FAVV
- / Normen en certificaties
- / Verschillende basisvoorwaardenprogramma's



Duur: 2-daagse opleiding



Doelgroep: Startende kwaliteitsverantwoordelijken



Interne auditor

Als interne auditor ben je verantwoordelijk voor het beoordelen en controleren van interne processen en procedures van een organisatie. Tijdens de opleiding leer je onder andere over verschillende auditmethoden en technieken. Je leert ook hoe je audits plant, uitvoert en rapporteert. Daarnaast wordt er aandacht besteed aan communicatieve vaardigheden.

Deze praktijkgerichte opleiding met voldoende tijd voor oefeningen en rollenspellen zorgen ervoor dat je zelfzekerder in je schoenen staat.

Tijdens deze training komen de volgende items aan bod:

- / Belangrijkste elementen voor het uitvoeren van interne audits
- / Systematiek & stappenplan
- / Normvereisten
- / Oefeningen – opdrachten en rollenspel



Duur: 1 dag



Doelgroep: Medewerkers die interne audits wensen uit te voeren.
Geen voorkennis vereist.



Nevenstromen en hun valorisatie als diervoeding

Tijdens het zuiverings-, productie- en/of verwerkingsproces van grondstoffen en verwerkte levensmiddelen ontstaan er heel wat hoogwaardige producten die niet meer geschikt of commercieel interessant zijn voor humane consumptie. Denk maar aan zemelen bij bloemproductie, bierbostel bij het brouwen van bier, aardappelzetmeel bij frietproductie, trimmings bij opsnijden van vlees. Deze producten kunnen minderwaardig zijn voor de levensmiddelenfabrikant, maar zijn vaak heel nuttige grondstoffen als we kijken richting diervoeding. Deze producten afzetten naar een biogasinstallatie of waterzuivering kan veel geld kosten, bij sommige producten is het überhaupt niet interessant om ze op deze manier te verwerken.

Nevenstromen valoriseren als diervoeding is vaak interessanter en past in een duurzame en circulaire economie, maar er staat wel een strikte regelgeving tegenover. Sinds 4 juli 2020 werd de gewijzigde kaderrichtlijn afval van kracht, waardoor in sommige gevallen exploitanten uit de levensmiddelensector eveneens exploitanten uit de sector van de diervoeders geworden zijn. In deze opleiding bespreken we de mogelijkheden om nevenstromen als diervoeder aan te bieden en welke normen/wetgeving van toepassing zijn.

In deze opleiding komen volgende thema's aan bod:

- / Begrippen: voedermiddel, (te verwerken) nevenstromen, dierlijke bijproducten, afval
- / Wanneer is een productsteekkaart of -verwerkingskaart noodzakelijk?
- / Verplichte inhoud productsteekkaart en -verwerkingskaart
- / Welke mogelijke flows kunnen er zijn richting de diervoeding?
- / Verplichtingen t.o.v. FAVV en kwaliteitsstandaarden (FCA)



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken en zaakvoerders van levensmiddelenbedrijven met nevenstromen.





Risico- analyse

HACCP en risicomanagement

De wetgeving is heel duidelijk, voor de veiligheid van levensmiddelen en diervoeders moet een autocontrolesysteem gebaseerd zijn op de principes van de HACCP-systematiek.

Een correct en functioneel HACCP-plan vereist echter de juiste kennis.

Tijdens de opleiding worden verschillende aspecten van voedselveiligheid behandeld, zoals het identificeren van gevaren in het productieproces, het bepalen van kritische beheerspunten, het uitvoeren van risicoanalyses en het opstellen van controlemaatregelen. Daarnaast wordt er ook aandacht besteed aan wet- en regelgeving, zoals de Europese en nationale voedselveiligheidsnormen. Je ontdekt waar je betrouwbare informatie kan vinden en aan de hand van oefeningen leer je hoe je correct een HACCP studie uitwerkt.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Wat is HACCP & wat zijn de voordelen van deze systematiek?
- / Uitleg van de 7 basisprincipes volgens de Codex Alimentarius & het 12-stappenplan
- / Wat is de rol van de HACCP-coördinator?
- / Demonstratie van de verschillende mogelijkheden mbt risico-inschatting
- / Talrijke praktijkvoorbeelden & oefeningen adhv case studies



Duur: 1 dag



Doelgroep: Leden van het HACCP-team die betrokken zijn bij het opstellen, actualiseren en implementeren van het HACCP-plan.



PCQI - FSMA

De Food Safety Modernisation Act (FSMA) werd in 2011 door Obama in de USA ingevoerd om de veiligheid van levensmiddelen te garanderen. Elk bedrijf dat levensmiddelen verkoopt in de USA dient aan de FSMA te voldoen en een Food Safety Plan met Preventive Controls op te stellen. Dit alles dient gecoördineerd te worden door een Preventive Controls Qualified Individual (PCQI) samen met de Qualified Individuals (QI).

In deze infosessie leggen we deze begrippen uit en leggen we de focus op het aanpassen van jouw huidig kwaliteitssysteem om te voldoen aan de FSMA-vereisten zodat je met glans slaagt bij uw volgende FDA-inspectie.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Basis vereisten bij export naar de USA
- / FSMA en scope, basisbegrippen
- / Preventive controls human food
- / Opstellen van een Food Safety Plan adhv oefeningen en praktijkvoorbeelden



Duur: 1/2 dag of 1 dag



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken die een food safety plan dienen op te zetten.



Rekenen met de VITAL[®] rekentool

Bij gebrek aan wettelijke meldingsdrempels of referentiedosissen voor voedselallergenen, kan de risico-evaluatie van allergenen gebaseerd worden op de 'Voluntary Incidental Trace Allergen Labeling' (VITAL[®] 3.0) referentiedosissen, ontwikkeld door het *Allergen Bureau* van de Australische voedingsindustrie. Deze werkwijze wordt ook door veel retailers als een verplichting gezien t.o.v. het voedingsbedrijf. Bij het beheersen van allergenenrisico's spelen actiegrenzen of drempelwaarden een belangrijke rol. Wanneer is er wel een risico voor de allergische consument en wanneer niet? En moet er een waarschuwing op het etiket geplaatst worden ('may-contain labelling')?

Op basis van wetenschappelijke informatie heeft *Allergen Bureau* het vernieuwde VITAL drempelwaardesysteem ontwikkeld. Dit systeem wordt wereldwijd gebruikt. Tijdens deze cursus wordt aan de hand van cases en praktijkvoorbeelden ingegaan op een juiste toepassing van het VITAL 3.0 systeem en rekenmodule. Na afloop van de cursus ben je in staat om allergenenrisico's goed te berekenen en in te schatten.

Tijdens de opleiding komen volgende onderwerpen aan bod:

- / Stilstaan bij de wettelijke voorschriften omtrent kruiscontaminatie, tips en tricks bij toepassing van de VITAL tool 3.0, zijn praktische werking en de eventuele addertjes onder het gras
- / Verschil tussen versie 2.0 en versie 3.0 van de tool
- / Berekeningen met VITAL 3.0



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken



Food fraude

Frauderen met voedsel is van alle tijden en incidenten vinden met regelmaat plaats. Het paardenvleeschandaal dat in 2013 Europa trof, heeft echter een verhoogde aandacht voor voedsel fraude teweeggebracht. Maar ook andere incidenten, zoals de verontreiniging van melkpoeder met melamine en recenter de fipronilcrisis en de Veviba vleesfraude, hebben de internationale pers beroerd en hebben er toe geleid dat voedsel fraude wereldwijd als een significante dreiging gezien wordt voor de voedingsindustrie. Zowel de industrie als de regulerende instanties beginnen zich te realiseren dat de potentiële economische schade van voedsel fraude en de impact ervan op de volksgezondheid zelfs vele malen hoger kan zijn dan deze van de reguliere 'food safety' issues waarop we ons nu reeds enkele decennia focussen.

In de GFSI Benchmarking Requirements versie 7.0 van februari 2017 werden 2 nieuwe sleutelementen opgenomen omtrent food fraud: het uitvoeren van een 'food fraud' risicoanalyse of 'Vulnerability assessment' en het nemen van geschikte maatregelen om de kans op voedsel fraude te beperken. BRCGS, IFS en FSSC 22000 hebben onder andere in functie daarvan een nieuwe versie uitgebracht. Ook de Europese Commissie heeft ondertussen nieuwe tools ontwikkeld in de strijd tegen voedsel fraude.

Doelstelling opleiding:

- / Duidelijk inzicht verschaffen in:
 - / de betekenis en de achtergrond van food fraud;
 - / de mogelijke vormen van food fraud en de kwetsbaarheid van grondstoffen;
 - / de eisen die hieromtrent in normen en klantenstandaarden gesteld worden;
 - / de beschikbare systemen voor de risico-inschatting van food fraud (VACCP-studie).
- / Het aanreiken van maatregelen voor de preventie en ontwikkeling van een beleid omtrent 'food fraud'.



Inhoud opleiding:

- / Inleiding en definities
- / Historiek en recente ontwikkelingen
- / Fraudegevoelige voedingsmiddelen en triggers
- / Maatregelen vanuit de EU
- / Eisen vanuit GFSI, IFS, BRC
- / Food Fraud inbouwen in het kwaliteitsmanagementsysteem
- / Beschikbare informatiebronnen
- / Diverse methodes voor de risico-inschatting (VACCP)
- / Welke beheersmaatregelen kunnen genomen worden?
- / Conclusie en terugkoppeling met de cursisten



Duur: 1 dag



Doelgroep: Kwaliteits- en aankoopverantwoordelijken



Food defence

Na de aanslagen van 11 september 2001 benoemde de Amerikaanse overheid de voedingsindustrie tot één van de vitale infrastructuren en bijgevolg tot een mogelijk doelwit voor aanslagen. Naar aanleiding hiervan stelde de FDA in de Bioterrorism Act een reeks Food defence eisen op. Sinds 2012 zijn deze eisen ook opgenomen in de verschillende GFSI-erkende standaarden en dus ook van toepassing binnen Europa.

Food defence staat voor het beveiligen van de productiefaciliteit en de voedingsmiddelen tegen opzettelijke verontreinigingen. Dit in tegenstelling tot Food Safety of voedselveiligheid waarbij uitgegaan wordt van onopzettelijke verontreinigingen.

Op zich hebben Food defence en Food Safety dezelfde doelstelling: een veilig product aanbieden aan de consument. Toch zijn er ook heel duidelijke verschillen en dit vereist een specifieke aanpak. Voor de borging van voedselveiligheid wordt de HACCP-methodiek gebruikt. Voor food defence zijn er gelijkaardige methodes ontwikkeld. Deze worden vaak benoemd als TACCP (Threat Assessment Critical Control Point). In de opleiding wordt toegelicht hoe dit kan worden uitgewerkt.

Voor bedrijven die exporteren naar de VS en die moeten voldoen aan de 'Intentional adulteration rule' van FSMA verwijzen we naar de specifieke opleiding 'FSMA'.

Doelstelling opleiding:

- / Duidelijk inzicht verschaffen in:
 - / de betekenis en de achtergrond van food defence;
 - / de eisen die hieromtrent in normen en klantenstandaarden gesteld worden;
 - / de mogelijke bedreigingen, intern en extern;
 - / de beschikbare systemen voor het evalueren van deze bedreigingen.
- / Het aanreiken van maatregelen voor de preventie en ontwikkeling van een beleid omtrent opzettelijke contaminatie van levensmiddelen.
- / Opleiding van het food defence team van uw onderneming zodat zij zelfstandig aan de slag kunnen om een food defence plan uit te werken en uw bedrijf optimaal te beschermen tegen moedwillige contaminatie.



Inhoud opleiding:

- / Definities
- / Historiek en ontwikkeling
- / Doelgroep is de aanvaller
- / Wat zijn de gevaren?
- / Wat is het dreigingsgevaar?
- / Hoe werk ik een food defence plan uit?
 - / US: FDA, CARVER-Shock, Intentional adulteration
 - / EU: PAS 96:2017; TACCP
- / Food defence beheersmaatregelen
- / Eisen en voorstellen vanuit de actuele GFSI-erkende standaarden: IFS, BRC, FSSC 22000
- / Conclusies



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken & facility managers





**Voedsel-
veiligheid**

Microbiologie

Elk levensmiddelenbedrijf moet voedselveiligheid hoog in het vaandel dragen. Naast fysieke en chemische, is de microbiële contaminatie hierbij een belangrijke parameter.

Microbiologie is een ruim en moeilijk onderwerp. Daarom gaan we dieper in op de verschillende soorten micro-organismen (zowel bederf als pathogeen), hun invloed op voeding en mens, en de verschillende analysemethodes. We bekijken wat de wetgeving voorschrijft en welke hygiënemaatregelen en processen je kan toepassen in de strijd tegen deze 'beestjes'.

We geven een overzicht van de eigenschappen en bronnen van deze voedselgebonden micro-organismen, we leggen uit welke verhittingsmethodes er bestaan en welke impact deze hebben, en we staan stil bij verschillende conserveringsmethodes zoals MAP-verpakking of wijziging van intrinsieke factoren. Je leert laboresultaten interpreteren en correct reageren bij niet-conforme resultaten.



Duur: 1 dag



Doelgroep: Medewerkers uit de (dier)voedingssector



Reinigingsprocedures en analysemethodes voor allergenen

Wat zijn allergenen en hoe worden deze best verwijderd door middel van reiniging? Welke analyse- of detectiemethodes bestaan er? Wat is validatie en verificatie en hoe wordt dit uitgevoerd?

In deze opleiding bespreken we verschillende droge en natte reinigingsmethodes zoals flushing, enzymatische of bacteriële reiniging, CIP, enz... We kaarten zowel de wettelijke als de VITAL-drempelwaarden aan. Via opdrachten leer je wat de aandachtspunten zijn bij monsternamen, welke sneltesten beschikbaar zijn en hoe je laboresultaten moet interpreteren.



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken en kwaliteitsassistenten in de voedingsindustrie



Omgevingsmonitoring

Steeds meer voedingsbedrijven kregen de voorbije jaren te maken met problemen op vlak van voedselveiligheid door de aanwezigheid van omgevingspathogenen in de productiesite. Recente incidenten tonen aan dat bepaalde persistente stammen, ook wel 'huisstammen' genoemd, zeer moeilijk onder controle te houden zijn. Ook het FAVV stelt vast dat bedrijven te vaak nog tekortschieten bij de uitvoering van hun autocontrolesysteem en roept op tot een verhoogde waakzaamheid.

Om deze opkomende problematiek tegemoet te komen publiceerde het FAVV op 23 februari 2023 'module GM4' als aanvulling op de autocontrolelegidsen. De module 'Beheersing van omgevingspathogenen in voedingsindustrie' heeft als doel eventuele omgevingspathogenen in een bedrijf proactief aan te pakken door middel van een risicoanalyse en daaruit volgend analyseplan voor omgevingsmonitoring.

Listeria monocytogenes en Salmonella spp. zijn de meest voorkomende omgevingspathogenen, over diverse sectoren en voedselproductie activiteiten heen. Daarom worden deze twee centraal gezet in deze module. Echter kunnen er ook sectorspecifieke pathogenen belangrijk zijn in bepaalde voedingsindustrieën en activiteiten.

De module zal in de autocontrolelegidsen opgenomen worden, met uitzondering van de G-006 (Pluimvee slachthuizen- en uitsnijderijen) en G-018 (Rood vlees slachthuizen en uitsnijderijen) en zal van kracht gaan twee jaar na de publicatiedatum, in maart 2025 dus. Voor zeer kleine ondernemingen zijn versoepelingen van toepassing.



Inhoud opleiding:

- / Inhoud Module GM4
- / Relevante pathogenen
- / Risico-evaluatie omgevingspathogenen
- / Staalnameplan en bemonsteringsmethodes



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken



Masterclass verpakkingsmaterialen

De masterclass verpakkingen focust op de wettelijke aspecten inzake de voedselveiligheidsvereisten van verpakkingen zoals: migratie, conformiteitsverklaringen, mosh & moah en specifieke problematieken. Na de masterclass kan je zelf conformiteitsverklaringen en migratietesten beoordelen en de geschiktheid van de verpakking voor jouw product nagaan. De masterclass is een combinatie van theorie, praktijkvoorbeelden via cases en opdrachten.

Deze opleiding verheldert de basisprincipes van HACCP. Je ontdekt waar je betrouwbare informatie kan vinden en aan de hand van oefeningen leer je hoe je correct een HACCP-studie uitwerkt.

Tijdens deze training komen volgende thema's aan bod:

- / EU en nationale wetgeving inzake verpakkingen (o.a. Verordeningen 1935/2004, 10/2011, 2023/2006)
- / Migratie, migratietesten en simulanten
- / Verklaring van overeenstemming (VVO), vereisten en beoordeling
- / Wat zijn minerale oliën (Mosh & Moah) en wat zijn de vereisten
- / Conformiteit van lijmen en inkten
- / Duurzaamheid en circulaire economie van verpakkingen



Duur: 1 dag



Doelgroep: Kwaliteitsmedewerkers, aankopers & managers uit de voedings- en/of verpakkingsindustrie.



Ongediertepreventie en -bestrijding

Ongedierte vormt één van de grootste bedreigingen voor je bedrijf vandaag de dag. Doorgeknaagde kabels kunnen brand veroorzaken en de productie stilleggen. Insecten in leveringen leiden tot klachten, ... Loopt jouw bedrijf het risico getroffen te worden door ongedierte? En wat zouden de gevolgen hiervan kunnen zijn? Weet je hoe je problemen met ongedierte kunt voorkomen?

Deze vragen komen aan bod tijdens deze training, alsook het zelf opmaken van een ongediertebeheersingsplan. Hierdoor kan ook een betere inschatting gemaakt worden van probleemsituaties, en of het al dan niet nodig is een externe specialist erbij te halen.

Deze opleiding bezorgt de deelnemers de noodzakelijke kennis, zoals gevraagd in bepaalde certificatieschema's (bijv. de BRCS-standaarden).

Tijdens deze training komen volgende thema's aan bod:

- / Wettelijk kader
- / Ongedierte volgens certificatieschema's
- / Geïntegreerde ongediertebeheersing: strategie en aanpak
- / Technieken
- / Inzicht in soorten ongedierte



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Elke persoon die binnen de onderneming te maken heeft met de aanpak van ongedierte



Residuen van gewasbeschermingsmiddelen en biociden

Het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden in de productie van groenten, fruit en granen kan aanleiding geven tot de aanwezigheid van residuen in levensmiddelen en diervoeders. De maximale residulimieten (MRL) van pesticiden die in de Europese Gemeenschap worden toegepast zijn vastgelegd in Verordening (EG) nr. 396/2005. De MRL's laten toe het goede gebruik van gewasbeschermingsmiddelen na te gaan (gebruik van toegelaten producten in de teelt, naleving van de gebruiksdosissen en van de termijnen vooraleer geoogst wordt...) om de gezondheid van de consument te beschermen. Levensmiddelen waarin deze MRL niet nageleefd wordt, mogen niet op de markt gebracht worden.

Een overschrijding van de MRL betekent niet noodzakelijk - en zelfs zelden - een gevaar voor de consument, maar is een teken van verkeerd gebruik van gewasbeschermingsmiddelen. In geval van overschrijding van de MRL wordt een risico-evaluatie voor de consument uitgevoerd. Deze is gebaseerd op de Europese aanpak die de residuhoeveelheid ingenomen door consumenten inschat (PSTI – Predicted Short Term Intake) en die dan aan de toxicologische referentiegegevens toetst. Via een berekeningsbestand met alle nuttige gegevens is het mogelijk het risico voor de consument in te schatten bij overschrijding van de MRL.



Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Definities: biociden, pesticiden, fungiciden, herbiciden, MRL, LOQ...
- / Een risicoanalyse opstellen voor pesticiden en biociden
- / Analyseplan opmaken
- / Analysemethodieken
- / Analyseresultaten interpreteren
- / MRL opzoeken
- / Limieten voor biologische producten
- / Toelatingen en gebruik biociden/pesticiden raadplegen
- / Overschrijding evalueren met de PSTI-tool (voeding/diervoeding)



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Medewerkers die analyseresultaten moeten beoordelen, aankoopverantwoordelijken, HACCP-teamleden.





Etikettering

CLP-etikettering van gevaarlijke stoffen en mengsels

R- en S-zinnen zijn voorgoed verleden tijd in Europa. Lang leve de H- en P-zinnen... De CLP-verordening bepaalt de indeling van chemische stoffen en mengsels op basis van hun chemisch of fysisch gevaar voor de gezondheid of het milieu. In dit verhaal komen ook de gestandaardiseerde etiketten en veiligheidsinformatiebladen naar boven.

In deze opleiding leer je de verschillende gevarenklassen kennen alsook de daaruit volgende CLP-vereisten met betrekking tot etikettering. Je leert een veiligheidsinformatieblad lezen en er de correcte informatie voor een etiket uit te halen. Ook de specifieke vereisten voor drukverpakkingen, aërosols en biociden komen aan bod. Neem alvast de verpakking van een allesreiniger, luchtverfrisser of ontstopper bij de hand als voorbeeld...



Duur: 1 dag



Doelgroep: Iedereen die bezig is met etikettering van gevaarlijke stoffen en mengsels



Masterclass etikettering van levensmiddelen

De etiketteringswetgeving van levensmiddelen is gedetailleerd, complex en jammer genoeg niet gebundeld in één makkelijk leesbare tekst.

In deze infosessie maken we je wegwijs in alle wettelijke etiketteringsverplichtingen op Europees en nationaal vlak. Hiervoor gebruiken we praktische voorbeelden van bestaande etiketten en verpakkingen. Thema's als voedingswaarden en allergenen komen aan bod, maar er wordt ook stilgestaan bij de metrologische eisen, het uiten van claims en het gebruik van afbeeldingen en foto's. Kortom, na het volgen van deze allesomvattende opleiding kan jij als een echte 'master' jouw producten correct etiketteren.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Basisregels rond verplichte vermelding op het etiket
- / Het gebruik van afbeeldingen in de etikettering
- / Updates in de horizontale en verticale wetgeving
- / Voedings- en gezondheidsclaims
- / Nutri-Score
- / e-normering



Duur: 1 dag



Doelgroep: Medewerkers betrokken bij de etikettering van levensmiddelen



Etiketteren van voedingssupplementen en verrijkte voeding

Voldoende bewegen, een gezonde levensstijl en gevarieerd eten... Zo zouden consumenten het moeten doen, maar dit lukt hen niet altijd. Soms hebben ze dat extraatje uit voedingssupplementen en verrijkte voeding nodig om verder te kunnen. Dat extraatje moet aan vele wettelijke eisen voldoen vooraleer het bij de consument terechtkomt.

Vooraleer een voedingssupplement of een verrijkt levensmiddel op de markt gebracht kan worden moet deze enkele stappen doorlopen. Weet je niet goed hoe hieraan te beginnen? Dat en nog veel meer leer je tijdens deze opleiding. Wij leren jou alles over: toegestane ingrediënten, planten, vitamines, mineralen... maar ook in welke hoeveelheid deze aanwezig moeten of mogen zijn. Ook vertellen we alles over de elementen die aanwezig moeten zijn in de etikettering en hoe je het product moet notificeren voor de Belgische markt (maar ook daarbuiten). Kortom, na deze opleiding weet je perfect hoe je een voedingssupplement of verrijkte voeding kan commercialiseren.



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Producenten van voedingssupplementen en verrijkte voeding, kwaliteitsmedewerkers



Etiketteren met het e-teken - metrologie

**Op veel consumentenverpakkingen zie je het e-teken bij het nettogewicht.
Wat betekent dit symbool? Weinigen weten het.**

In deze infosessie overlopen we de wetgeving inzake metrologie en welke controles hierbij komen kijken. We staan even stil bij de etiketteringsvoorschriften van het e-teken en het nominaal gewicht. We bespreken welke afwijkingen wettelijk zijn toegestaan en welke voorwaarden gesteld worden aan meet- en weegapparatuur.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Vereisten Europese Richtlijn 76/211 en KB 28/12/1979.
- / Etiketteringsvoorschriften e-teken en nominaal gewicht.
- / Gemiddeld gewicht, TU1-overschrijding, TU2-overschrijding.
- / Opzetten controleprogramma en registratiesysteem conform het KB.



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Medewerkers die product- en etiketinformatie moeten opstellen (voor levensmiddelen, consumentengoederen, petfood ...)



Etiketteren voor de Amerikaanse markt

De Amerikaanse wetgeving op het gebied van levensmiddelenetikettering verschilt nogal van de Europese. Wil je gaan exporteren naar de USA dan is het een hele uitdaging om jouw etiketten aan de geldende normen en wetgeving te laten voldoen.

Deze training vergroot het inzicht in de verschillen tussen de Europese en de Amerikaanse wetgeving op het gebied van de etikettering van levensmiddelen. Tijdens deze training krijg je handvaten om etiketten te ontwerpen die voldoen aan deze wetgeving. Daarnaast is het mogelijk om specifieke vragen vooraf te stellen zodat deze tijdens de training behandeld kunnen worden.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Verschillen en overeenkomsten in de etiketteringswetgeving USA / Europa voor verschillende productgroepen.
- / Praktijkvoorbeelden: praktische tips bij productsamenstelling en -etikettering voor de Amerikaanse markt.



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Iedereen die betrokken is bij het ontwikkelen en exporteren van levensmiddelen naar de USA



Etiketteren van diervoeders voor de Amerikaanse markt

De import van diervoeding op de Amerikaanse markt wordt nauw opgevolgd door het FDA. De etikettering van de producten is het eerste wat de inspecteurs zien bij het controleren van inkomende diervoeders. Het is daarom uiterst belangrijk dat deze correct worden opgesteld. Zeker aangezien de etikettering van Amerikaanse diervoeders anders is gereguleerd dan de Europese.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / De verschillen tussen de EU- en USA-wetgeving.
- / Relevant voor iedereen die betrokken is bij het ontwikkelen en exporteren van diervoeders naar de USA.



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Iedereen die betrokken is bij het ontwikkelen en exporteren van diervoeders naar de USA



Voedings- en gezondheidsclaims: do's en don'ts

Jouw product aantrekkelijk maken voor de consument. Welke producent wil dit niet? Om hierin uit te blinken wordt heel vaak gebruik gemaakt van claims.

Een mooie slogan of een hippe afbeelding maken jouw product in één oogopslag veel aantrekkelijker. Maar, er schuilen heel wat addertjes onder het gras. Niet elk mooi praatje kan zomaar klakkeloos op een verpakking geplaatst worden. Er dient rekening gehouden te worden met wat de wetgeving hieromtrent voorschrijft.

In deze opleiding krijg je inzicht in de wettelijke verplichtingen rond verschillende soorten voedings- en gezondheidsclaims, maar ook andere claims. Je leert de wetgeving correct te interpreteren en de beschikbare tools correct te gebruiken. En dit in combinatie met veel handige voorbeelden uit de praktijk. Deze opleiding is een must voor iedereen die een claim wil uitbrengen.



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Iedereen die bezig is met verpakkingsinformatie, van kwaliteitsmedewerkers tot commerciële functies en productontwikkelaars



Oorsprongsetikettering van levensmiddelen

Koop lokaal! Deze slogan horen we steeds meer. Hier ligt een opportuniteit om de origine van hun producten aan te duiden. Zolang de informatie maar strookt met de wetgeving en niet misleidend is voor de consument.

Deze opleiding helpt om voor de volle 100% bewust te zijn van alle mogelijkheden (maar ook restricties) en verplichtingen rondom oorsprongsetikettering. Op welke levensmiddelen is een origine aanduiden verplicht en hoe moet dit op de verpakking geëtiketteerd worden? Hoe moet Uitvoeringsverordening 2018/775 geïnterpreteerd worden? Kan ik zomaar de benaming 'Fine Champagne' gebruiken? En wat zegt de wetgeving over het afbeelden van de Belgische vlag, de Eiffeltoren of typische Nederlandse klompen? En wat met 'Yoghurt Griekse stijl'?

Bij elk van deze thema's staan we uitgebreid stil en toetsen we de wettelijke theorie aan bestaande casussen.



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Iedereen die bezig is met verpakkingsinformatie, van kwaliteitsmedewerkers tot commerciële functies of marketeers



Voedingswaarde-etikettering

De voedingswaardetabel is misschien wel het door consumenten meest gelezen verpakkingsonderdeel. Daarom moet er veel belang aan gehecht worden aangezien de gegevens in deze tabel er niet in één vingerknip komen.

Tijdens de opleiding leren we hoe een correcte voedingswaardetabel tot stand komt. Dit allemaal gebaseerd op de vereisten die omschreven staan in de Europese Verordening (EU) 1169/2011. Misschien kan er op basis van de voedingswaardetabel ook een voedings- of gezondheidsclaim worden geuit? We gaan zelfs nog verder hierop en vertalen de voedingswaarde-informatie tot een kleurrijke, maar correcte Nutri-Score.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / We bepalen welke nutriënten erin genoteerd moet worden
- / Hoe de berekeningen op een correcte manier moeten worden uitgevoerd
- / Hoe we de waarden kunnen afronden
- / Hoeveel berekende waarden mogen afwijken van geanalyseerde waarden
- / Claims op basis van nutriënten
- / Berekening van de Nutri-Score



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Iedereen die bezig is met voedingswaardeberekening en verpakkingsinformatie, kwaliteitsmedewerkers





Product- ontwikkeling

Additieven en clean labelling

De laatste jaren stijgt de vraag naar producten met een clean label en heerst meer en meer het idee 'hoe minder additieven, hoe beter'.

Hoever kan en mag je hierin meegaan? Wat zijn de gevaren?

En hoe ga je creatief om met clean label?

Tijdens deze opleiding nemen we je mee in de wereld van de additieven (zowel op wettelijk als op producttechnisch vlak) en hoe je op een creatieve manier richting clean label kan gaan. We duiken ook in enkele recepturen waarmee we praktisch aan de slag gaan om een clean label product te bereiken. We dompelen je onder in de legale aspecten van additieven, maar leren je ook hoe optimaal gebruik te maken van de juiste additieven tijdens productontwikkeling en hoe producten te herformuleren richting clean label.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Wat betekent clean label?
- / Additieven: wetgevend kader & veiligheid
- / Additieven: technologische/functionele aspecten
- / Zin & onzin rond additieven
- / Praktische cases: hoe een product reformuleren richting clean label?



Duur: 6 uur



Doelgroep: R&D, productontwikkeling, kwaliteit. Geen voorkennis vereist.



Nutritionele verbetering – Nutri-Score

De Nutri-Score werd ingevoerd in verschillende Europese landen om consumenten te helpen om de meest gezonde productkeuze te maken binnen een productcategorie. Dankzij dit logo is in één oogopslag duidelijk welk product de meest gezonde keuze is. Een gezond(er) product loont dus.

Wij maken je graag wegwijs in de wereld van de Nutri-Score door dieper in te gaan op de berekening ervan en hoe de verschillende Europese lidstaten hiermee omgaan. Producten krijgen plus- en minpunten op basis van de voedingswaarde en gebruikte ingrediënten. Welke ingrediënten kunnen pluspunten opleveren en welke hebben een negatieve impact op de Nutri-Score?

Wij geven je graag tips & tricks om jouw Nutri-Score te verbeteren en samen duiken we in enkele praktijkvoorbeelden waarin we de Nutri-Score van een product naar een hoger niveau optrekken door reformulatie.

Benieuwd welke Nutri-Score verbetering mogelijk is voor jouw producten? Dan is dit een ideale training voor jou.



Duur: 6 uur



Doelgroep: R&D, productontwikkeling, kwaliteit.



Batters & coatings: Hoe maak ik de juiste ingrediëntenkeuzes?

Consumenten zijn veeleisender dan ooit - cruciaal dus om een coating te introduceren die de juiste textuur, uitzicht en smaak voor de juiste prijs biedt. We leren je meer over de unieke rol die elk ingrediënt speelt om de perfecte coating te bekomen.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Opbouw coatingsysteem: definities, ingrediënten en functionaliteiten
- / Ingrediëntenkeuzes en hun impact
- / Praktisch(e) voorbeeld(en)



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: R&D



Natuurlijke conserveringstechnieken

Om de houdbaarheid van risicovolle levensmiddelen te verlengen is het gebruik van conserveringsmiddelen vaak niet te vermijden. Hoewel klassieke conserveringsmiddelen zoals sorbaten en benzoaten veel toepassingen kennen, is de retailmarkt nogal kritisch en gaat de voedingsindustrie op zoek naar alternatieven om een meer ‘natuurlijk product’ te verkrijgen.

Hierbij dient de effectiviteit in functie van pH, aw en andere nutriënten te worden afgewogen. Door het combineren van verschillende natuurlijke conserveringstechnieken (hordentechnologie) kan het gebruik van chemische conserveringsmiddelen beperkt of vermeden worden.



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken, R&D of medewerkers.



Novel foods

Novel foods zijn voedingsmiddelen en ingrediënten die binnen de EU vóór 15 mei 1997 niet in significante mate voor menselijke voeding werden gebruikt. Ze zijn verkregen uit nieuwe bronnen, zijn afkomstig uit landen buiten de EU of worden volgens een nieuwe methode geproduceerd. Om de consument te beschermen tegen voedingsmiddelen waarvan de veiligheid nog niet is aangetoond, moeten deze eerste een toelatingsprocedure doorlopen zoals beschreven in de Europese Verordening betreffende nieuwe voedingsmiddelen. Pas dan kunnen ze worden opgenomen in de Unielijst en als voedingsmiddel of ingrediënt in de EU worden verkocht.

Eind oktober 2015 werd de bestaande novel food Verordening herzien. De nieuwe Verordening 2015/2283 is ingegaan op 01/01/2018 en omvat onder meer een nieuwe en vereenvoudigde goedkeuringsprocedure. Dit moet het op de markt brengen van nieuwe voedingsmiddelen en traditionele voedingsmiddelen uit derde landen versnellen en vergemakkelijken en nieuwe mogelijkheden bieden voor innovatie.

Doelstelling opleiding:

Duiding geven over en inzicht verschaffen in de betekenis en de achtergrond van novel foods en de nieuwe ontwikkelingen op het vlak van wetgeving.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Wat zijn novel foods?
- / Wettelijk kader
- / Toelatingsprocedure
- / Unielijst
- / Voorbeelden (algen, insecten, nanomateriaal...)



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken, R&D





**Duurzaamheid /
dierenwelzijn**

Keurmerken en duurzaamheidslabels

Duurzame consumptie zit nog steeds in de lift. De duurzame omzet is in 2017 bijvoorbeeld met $\frac{1}{3}$ gestegen! Concreet hebben Vlamingen in 2017 585 miljoen euro uitgegeven aan duurzame consumptie, tegenover 429 miljoen in 2015. Vlamingen geven bovendien niet alleen meer uit aan duurzame voeding, maar hebben er ook een mening over. In de 'Monitor Duurzame Voedselkeuzes' geven Vlamingen bijvoorbeeld aan dat ze nood hebben aan correcte, duidelijke en eenvoudige informatie. Drie kwart van de Vlamingen ziet daarom heil in het gebruik van labels om aan te geven hoe duurzaam een voedingsproduct is. Inzetten op duurzaamheidslabels kan dus een meerwaarde betekenen voor jouw bedrijf.

Tijdens deze training komen de voorwaarden voor het gebruik van belangrijkste duurzaamheidslabels voor voedingsbedrijven aan bod: RSPO, BIO, MSC, ASC, Fairtrade en Rainforest Alliance.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / RSPO voor palmolie
- / BIO
- / Nieuwe BIO wetgeving nr. 2018/848, belangrijkste wijzigingen
- / MSC & ASC voor visserijproducten
- / Rainforest Alliance
- / Fairtrade



Duur: 6 uur



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken



Dierenwelzijn in slachthuizen

De mediaheisa rond dierenwelzijn in de slachthuizen heeft aangezet tot een **convenant met afspraken voor de leden en de bevoegde diensten binnen de sector. Dit convenant bestaat uit afspraken omtrent cameratoezicht, het aanstellen van een Animal Welfare Officer, doorlichting van de sector en verplichte opleiding.**

FEBEV is vragende partij om de kwalificaties van Animal Welfare Officers niet meer voor onbepaalde duur te laten gelden, maar te koppelen aan het volgen van opleidingen. Dit zowel voor de Animal Welfare Officer, als voor de bevoegde dierenartsen van het FAVV die instaan voor de ante-mortem keuring.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / De verschillende bedwelmingsystemen
- / De taken van de Animal Welfare Officer
- / De resultaten van de doorlichtingen
- / Verschillende praktijkvoorbeelden



Duur: 1/2 dag



Doelgroep: Kwaliteitsverantwoordelijken of medewerkers, bedrijfsleiders van slachthuizen.



Masterclass sorteerlogo's in Europa

Als je als producent verkoopt in meerdere Europese landen, is het op de dag van vandaag niet simpel om te voldoen aan etiketteringsvereisten omtrent sorteerlogo's.

Frankrijk en Italië introduceerden elk hun eigen sorteerlogo. Hoe moeten deze afgebeeld staan? Welke landen hebben ook nog zulke logo's? In deze opleiding gaan we door de verschillende sorteerlogo's van Europese landen. De verplichte en niet-verplichte logo's worden aangehaald.

We geven ook voorbeelden hoe deze logo's in de praktijk toegepast worden en leggen uit hoe je ze kan weergeven.

Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Logo's op Europees niveau
- / Nationaal verplichte logo's
- / Optioneel te gebruiken logo's



Duur: 3 uur



Doelgroep: Alle medewerkers die verantwoordelijk zijn voor de opmaak en/of goedkeuring van het artwork (de labelling) van verpakte goederen ((dier)voeding, consumptiegoederen). Geen voorkennis vereist.



Duurzaamheid & verpakking

Hoe ziet de toekomst eruit voor verpakkingen? Zal er door Europa strenger op worden toegekeken? Wat houdt ESG in? En wat is die befaamde Green Deal?

Als producent of gebruiker van verpakkingsmaterialen is er enorm veel verandering aan de gang en zal er nog heel wat verandering op ons pad komen. Op Europees niveau hebben we eind 2022 de draft versie zien verschijnen van de ‘Packaging en Packaging Waste Regulation’, waar ‘duurzaamheid’ centraal stond.

Volgend uit de eerder gepubliceerde Europese SUP-richtlijn probeerden enkele lidstaten, zoals Frankrijk en Italië, zelf het recycleren te bevorderen aan de hand van sorteerlogo's die op verpakkingen moeten staan. Echter is hierdoor veel verwarring ontstaan voor producenten die naar meerdere landen exporteren, waardoor het handelsverkeer binnen de EU wordt belemmerd. Wat moet en mag nu op het etiket?

Tot slot heb je nog de ‘ESG’ strategie – environmental, social & corporate governance – dé 3 pijlers om duurzaamheid te meten.

Daarbij heb je de CSRD: ‘Corporate Sustainability Reporting Directive’, die verplicht aan bepaalde bedrijven om te rapporteren hoe duurzaam ze zijn. Voor welke bedrijven is deze wetgeving van toepassing en hoe zit verpakking hierin verweven?

Door deze versnelde evolutie inzake ‘duurzaamheid’ is er momenteel héél wat ‘Greenwashing’ aan de gang. Wat is het standpunt van Europa hierover en welke regelgeving mogen we daarover verwachten?

In deze sessie trachten we te doorgronden wat de toekomst zal brengen en werpen we een blik op de verschillende wetgevingen die van toepassing zijn.



Tijdens de opleiding komt het volgende aan bod:

- / Green Deal
- / ESG
- / Corporate Sustainability Reporting Directive
- / SUP-richtlijn & nationale wetgevingen
- / Identificatie- & Sorteerlogo's
- / Packaging & Packaging Waste Regulation
- / Greenwashing



Duur: 3,5 uur



Doelgroep: Alle medewerkers die (geheel of deels) verantwoordelijk zijn voor de keuze en/of aankoop en/of ontwikkeling van verpakkingsmateriaal voor goederen ((dier)voeding, consumptiegoederen). Geen voorkennis vereist.





Subsidie- mogelijkheden

Subsidiemogelijkheden vormingen

KMO-portefeuille

Onze onderneming is een geregistreerd dienstverlener in de KMO-portefeuille. Via de KMO-portefeuille kan je tot 30% subsidie ontvangen (afhankelijk van de grootte van de onderneming) op de kostprijs van onze opleidingen (uitgezonderd BTW). Meer informatie omtrent het subsidiëren van opleidingen via [KMO-portefeuille](#).

Registratienummer KMO-portefeuille DV.O239697.

Alimento

Alimento richt zich op de Belgische voedingsindustrie. Hun dienstverlening is van toepassing op werknemers verbonden aan paritaire comités 118 (arbeiders uit de voedingsindustrie) en 220 (bedienden uit de voedingsindustrie). De Alimento erkenning biedt heel wat voordelen voor onze klanten in de voedingsindustrie. Zo is een subsidie mogelijk voor **incompany-trainingen van € 210 per sessie van een halve dag**.

LOGOS

Voor bedienden tewerkgesteld onder het paritair comité 226 (bedienden uit de internationale handel, het vervoer en de logistiek) kan je voor onze opleidingen een aanvraag tot subsidiëring indienen bij het vormingsfonds LOGOS. Kijk op de website van LOGOS voor de [regelgeving](#). Voor meer informatie kan je contact opnemen via e-mail subsidies@logosinform.be of telefonisch op het nummer 03 221 97 36.





smart quality improvements
with a human touch

amnorman.be

Kortrijksesteenweg 1121/0202

9051 Sint-Denijs-Westrem

T +32 9 223 84 89 · info@amnorman.be

