

Koscher- und Halal-Zertifizierung

Anforderungen erfüllen, Audits bestehen und Vorteile bei veganen Produkten nutzen

Während des Online-Seminars erfahren Sie an nur einem Tag, wie Sie

- **den richtigen Auditor und die geeignete Zertifizierungsstelle auswählen:** den verschiedenen Graden der religiösen Strenge gerecht werden.
- **Koscher- und Halal-Gebote anwenden:** die einzelnen Prinzipien verstehen und auf Ihre Produkte übertragen.
- **Ihre Vorteile als veganer Produzent nutzen:** mit wenig Aufwand zusätzliche Kunden ansprechen.
- **Ihre Lieferanten einordnen:** die Zertifikate Ihrer Lieferanten besser einschätzen.
- **Reklamationen vermeiden:** Beschwerden zielsicher prüfen und wenn möglich abwehren.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrophon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

Ihre Referenten:



Rabbiner Elias Dray ist Gemeinderabbiner der israelitischen Kultusgemeinde Amberg. Er arbeitet schon seit vielen Jahren im Bereich der Zertifizierung von koscheren Lebensmitteln, der Beratung von Firmen zum Thema Kaschrut und wirkt bei der Erstellung der deutschen Koscherliste mit. Er betreut die Koscher-Aufsicht von einem koscheren Restaurant und einer koscheren Metzgerei.

Darüber hinaus veranstaltet er Fortbildungen zum Thema Koscher bei Airlines und der Lebensmittelindustrie.



Imam Ender Cetin in Berlin als Kind von türkischen Gastarbeitern geboren hat er ein Studium der Erziehungswissenschaften und Turkologie absolviert. Islamische Theologie hat er im Fernstudium an der Anadolu Universität in Eskisehir, Türkei, studiert. Seit 2019 ist er angestellt beim Berliner Schulprojekt Meet2Respect, bei der er als Imam mit einem Rabbiner tagtäglich Schulklassen

in Berlin und in Brandenburg besucht, um Vorurteile abzubauen und dort über Gemeinsamkeiten und Unterschiede zu informieren. Er besitzt fundiertes Wissen und hat bereits viele Fortbildungen zum Thema muslimische Speisegesetze angeboten.

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: akademie@behrs.de • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

8. Juni 2026

jeweils 9.00 bis ca. 17.00 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss

26. Mai 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7877**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: akademie@behrs.de



Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 26.05.2026 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe www.behrs.de/agb. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter www.behrs.de/datenschutz.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015.
www.tuev-sued.de/ms-zert

08.55 Online Check-In

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

09.10 Koscher in der Lebensmittelindustrie

Rabbiner Elias Dray

- Jüdische Speisevorschriften im Überblick
- Verbotene und erlaubte Lebensmittel
 - Säugetiere
 - Vögel
 - Fische
 - Besonderheit: Trennung von Milch und Fleisch
- Problematische Rohstoffe bei der Herstellung
- Wichtige Konzepte im Bereich der Koscher-Zertifizierung

11.15 Pause

11.30 Halal in der Lebensmittelindustrie

Imam Ender Cetin

- Islamische Speisevorschriften im Überblick
- Verbotene und erlaubte Lebensmittel und Interpretationen der verschiedenen Rechtsschulen des Islam
 - Säugetiere und Vögel
 - Fische
 - Alkohol
- Halal-Schächtung und Betäubungsverfahren
- Besonderheiten der Halal-Zertifizierung
- Tierschutz oder Religionsfreiheit – Gesetzeslage in Deutschland
- Alternative Möglichkeiten für die religiöse Ernährung: Ist beispielsweise vegan = halal?

12.45 Mittagspause

13.45 Erste Schritte vor der Zertifizierung

Imam Ender Cetin / Rabbiner Elias Dray

- Die religiöse Zertifizierung im Vergleich zur Zertifizierung nach Qualitätssicherungs-Standards
- Halal und Koscher: Unterschiede und Gemeinsamkeiten
- Bedarfsanalyse des eigenen Betriebs
 - ultraorthodox vs. orthodox
 - Jahres- oder Batchzertifikate
 - benötigte Anerkennung (Israel, USA, Russland, Europa, Passover)
- Die Auswahl der „richtigen“ Koscher und Halal-Zertifizierungsstelle
- Gestaltung der innerbetrieblichen Organisation und Verantwortlichkeiten für das Training, Compliance und Erstellung eines Zeitplans

14.30 Die Zertifizierungsvorbereitung aus der Perspektive der Industrie

Imam Ender Cetin / Rabbiner Elias Dray

- Durchführung einer Rohstoff- und einer Prozessanalyse
- Umgang mit möglicherweise verbotenen Rohstoffen: Gelatine, Glycerin, Traubensaftkonzentrat, Weindestillat und Ethanol, Weinhefeöl, Karmin, Käse, Aromen
- Betrachtung des Warentransportes koscherer und Halal-Lebensmittel und Rohstoffe
- „Hygienischer“ Umgang mit gemischten Anlagen
- Verweilzeit und Wärmebehandlung in der religiösen Produktion

15.15 Pause

15.30 Das Audit und die Aufrechterhaltung des Zertifikates

Imam Ender Cetin / Rabbiner Elias Dray

- Ablauf der Koscher- und Halal-Audits und typische Fettnäpfchen (z.B. Umgangsformen, Pausen)
- Funktionsweise der Batchüberwachung durch eine Aufsicht
- Koscher- und Halal-Markensymbole und Datenbanken (Universal Kosher Database, Is it Kosher?)
- Koscher- und Halal-Kennzeichnung auf Ihren Produkten

16.00 Workshop

Anhand einer Zutatenliste und eines Herstellungsverfahrens erarbeiten Sie, welche Probleme bei der Zertifizierung zu erwarten sind. Sie entwickeln mögliche Lösungswege und stellen sie dem Plenum vor. Gemeinsam diskutieren und optimieren Sie die Ergebnisse für Ihre Praxis.

16.30 Fazit und abschließende Fragerunde

17.00 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für:

Qualitätsmanagementbeauftragte; Leitende und Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung; Mitarbeitende aus der Produktentwicklung; Audit-Manager; Betriebsleiter und Führungskräfte; Einkäufer; Händler; Exporteure



Jetzt buchen und alle wichtigen Infos zu religiösen Zertifikaten erhalten!

www.behrs.de/7877