



BIOMÉRIEUX

● LEARN ● SUCCEED ● THRIVE ●

SCHULUNGSPROGRAMM DEUTSCHLAND INDUSTRIE - 2025



PIONEERING DIAGNOSTICS

# ZERTIFIZIERTE SCHULUNGEN FÜR LABORE

Sehr geehrte Damen und Herren,

die digitale Transformation der Arbeits- und Kommunikationsprozesse und deren Anwendung in der Laborroutine hat auch die Möglichkeiten in Weiterbildungsfragen stark verändert. Dies hat innovative Fortbildungskonzepte auf ein komplett neues Niveau gebracht.

Die fachliche Qualifizierung der Arbeitnehmer, der Aufbau von Kompetenzen und auch das Schritthalten in einem sich immer schneller wandelnden Arbeitsfeld sind große Herausforderungen, auch mentaler Art, die es zu meistern gilt. Aus diesen Gründen spielt auch die Expertise im Bereich der Persönlichkeitsentwicklung eine immer wichtigere Rolle im Laboralltag.

2025 sind wir weiterhin Ihr Ansprechpartner für individuelle Fortbildungsfragen.

In unserem Schulungskatalog finden Sie ein breites Spektrum an Trainingsmaßnahmen aus den unterschiedlichsten Fachgebieten. Erfahrene Referenten unterstützen Sie bei Ihrer beruflichen Weiterbildung und dem Aufbau neuer Kompetenzen.

Nutzen Sie unser umfangreiches Portfolio an Web-Seminaren, um sich auf digitalem Weg und ortsunabhängig zu den unterschiedlichsten Themen weiterzubilden.

Kontaktieren Sie uns, falls Sie an einem gewünschten Web-Seminar nicht teilnehmen können. Für viele Web-Seminare besteht die Möglichkeit, die Aufzeichnung an Ihrem individuellen Wunschtermin anzusehen. Sprechen Sie uns auch auf individuelle, nach Ihren Anforderungen und Bedürfnissen ausgerichtete Web-Formate an.

Sie möchten kompetente Lösungen direkt bei Ihnen in Ihrer Routine kennenlernen? Mit maßgeschneiderten vor-Ort-Schulungen unterstützen wir Sie gerne in Ihrem Labor und in Ihrer Praxis.

Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre Fragen, Wünsche, Anregungen und Vorschläge zu Schulungsthemen unter **fortbildung.de@biomerieux.com**

Für Anmeldungen bis zum **31.12.2024** gewähren wir für **ausgewählte Schulungen** einen **Frühbucherrabatt von 10 %**.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und Ihren Besuch und wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen unseres Schulungsprogramms für 2025.

Es grüßt Sie herzlichst

Ihr bioMérieux-Schulungsteam

## SCHULUNGEN INDUSTRIE - 2025



# INHALTSVERZEICHNIS

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Allgemeine Hinweise und Teilnahmebedingungen _____	7
Chronologische Übersicht Schulungsprogramm _____	51-55
Anfahrtsbeschreibung _____	56
Anmeldeformular _____	57

## GRUNKURSE (PRÄSENZ)

Grundlagen der industriellen Mikrobiologie _____	8
Theorie und Praxis der Lebensmittelmikrobiologie _____	9

## AUFBAUKURSE (PRÄSENZ)

Mikrobiologische Diagnostik im pharmazeutischen Labor _____	10
Herausforderungen in der Diagnostik lebensmittelrelevanter Keime _____	11
Manuelle Methoden API® Industrie _____	12

## SYSTEMKURSE (PRÄSENZ)

D-COUNT® 25/D-COUNT® 50 Troubleshooting/Wartung _____	13
VITEK® 2 COMPACT Intensivkurs _____	14
BACT/ALERT® 3D Intensivkurs _____	15

## SEMINARE (PRÄSENZ)

Wasser – ein spezieller Lebensraum _____	16
--	----



## WEB-SEMINARE (LEBENSMITTELINDUSTRIE)

Verifizierung von (Trink-)Wassermethoden gemäß DIN EN ISO 13843:2018-03 _____	17
Biofilme: Das Gesellschaftsleben der Mikroben _____	18
Einsatz von modernen molekularbiologischen Methoden in der Lebensmittelanalytik _____	19
Lebensmittelhygiene im Visier _____	20
Legionella & Co.: Dauermieter im Biofilm _____	21
Validierung von mikrobiologischen Verfahren für ein Einzel-Labor (in-house-Validierung) gemäß DIN EN ISO 16140-4:2020-12 _____	22
HACCP Grundlagen <b>NEU</b> _____	23
<i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln – Risiko für die öffentliche Gesundheit!? <b>NEU</b> _____	24
API® – Manuelle Methoden _____	25
Akkreditierung im Labor: Fortgeschrittene Modul 1 _____	26
Akkreditierung im Labor: Fortgeschrittene Modul 2 _____	27
Beurteilung von Lebensmitteln <b>NEU</b> _____	28
Messunsicherheit bei quantitativen Verfahren in der Mikrobiologie _____	29
Aktualisierung der mikrobiologischen Basisnorm DIN EN ISO 7218 <b>NEU</b> _____	30
Qualitätssicherung von Nährmedien bei der Lebensmittel- und Wasseranalytik (DIN EN ISO 11133-20) _____	31
Molekularbiologie Grundlagen _____	32
Lebensmittelauthentizität und Lebensmittelbetrug – Aktuelle Herausforderungen und Analytik <b>NEU</b> _____	33
VITEK® MS PRIME – die nächste Generation MALDI-TOF <b>NEU</b> _____	34
Identifizierung von Mikroorganismen mittels Molekularbiologie und Massenspektrometrie <b>NEU</b> _____	35



# INHALTSVERZEICHNIS

## WEB-SEMINARE (PHARMAINDUSTRIE)

API® – Manuelle Methoden	25
Biofilme: das Gesellschaftsleben der Mikroben	18
Grundlagen der Mikrobiologie: Klassische Identifizierung von Mikroorganismen und ihre Herausforderungen	36
Die Zukunft der Mikrobiologie: Aufbau und Pflege einer eigenen mikrobiellen Stammsammlung	37
Legionella & Co.: Dauermieter im Biofilm	21
VITEK® MS PRIME – die nächste Generation MALDI-TOF <b>NEU</b>	34
Grundlagen eines mikrobiologischen Umgebungsmonitoring-Programms in der Sterilproduktion	38
Reinraummitarbeiter im Kontext des neuen Annex 1 (GMP und GFP Anforderungen) <b>NEU</b>	39
Molekularbiologie Grundlagen	32
Strategische Führung in pharmazeutischen Laboratorien meistern: Integration von Wissenschaft und Wirtschaft <b>NEU</b>	40
Mikrobiologisches Online-Monitoring in pharmazeutischem Wasser <b>NEU</b>	41

## LABORMANAGEMENT (PRÄSENZ)

Kontinuierliche Verbesserung im Labor: Grundlagen	42
Akkreditierung im Labor: Fortgeschrittene	43

## LABORMANAGEMENT (WEB-SEMINARE)

Kontinuierliche Verbesserung im Labor	44
Führungskompetenz für Labormanager	45



## PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG (WEB-SEMINARE)

Schwierige Gespräche führen – Leitfaden mit Struktur in 3 Schritten <b>NEU</b>	46
Akzeptanz und Commitment im Team: so klappt's! <b>NEU</b>	47

## VOR-ORT-SCHULUNGEN

Nachschulung System (0,5 Tage)	48
Nachschulung System (1 Tag)	49

## IHRE INDIVIDUELLEN WEB-FORMATE

Ihre individuellen Themen und Kursinhalte	50
---	----





## Allgemeine Hinweise und Teilnahmebedingungen

### 1. Leistungen

Die bioMérieux Deutschland GmbH, im Folgenden bioMérieux genannt, erbringt die Leistungen nach Art und Umfang gemäß den Schulungsbeschreibungen im jeweils gültigen Schulungsprogramm. bioMérieux behält sich in Ausnahmefällen den Wechsel von Referenten und/oder Änderungen im Programmablauf vor.

### 2. Anmeldung und Bestätigung

Mit der Anmeldung erkennt der Teilnehmer die Teilnahmebedingungen an. Die Anmeldung muss schriftlich an bioMérieux gerichtet sein. Sie kann online unter [www.biomerieux.de](http://www.biomerieux.de), per E-Mail oder Post erfolgen. Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt und schriftlich bestätigt.

Bei Anmeldung zu einem Web-Seminar dient der zugestellte Einladungslink als Bestätigung.

Zur Gewährleistung einer optimalen Betreuung ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Übersteigt die Zahl der Anmeldungen die verfügbaren Plätze, verweisen wir Sie auf spätere Termine.

### 3. Hotel und Anfahrt

Zusammen mit der Anmeldebestätigung erhält der Teilnehmer eine detaillierte Anfahrtsbeschreibung und eine Hotelliste. Bei der Reservierung eines Hotelzimmers sind wir gerne behilflich. Die Übernachtungskosten sind nicht in den Schulungsgebühren enthalten.

### 4. Stornierung durch bioMérieux

Bei Ausfall einer Schulung wegen zu geringer Teilnehmerzahl, durch Krankheit des Referenten, höhere Gewalt oder sonstigen nicht von

bioMérieux zu vertretenden Umständen, besteht kein Anspruch auf Durchführung der Schulung. Die Teilnehmer werden unverzüglich über den Ausfall informiert.

Bei Stornierung besteht für bioMérieux keine Verpflichtung zur Übernahme von Gebühren, die durch Stornierung oder Umbuchung bereits gebuchter Flüge, Bahnreisen oder anderer Reservierungen entstehen.

### 5. Abmeldung oder Umbuchung durch Teilnehmer

Abmeldungen müssen schriftlich erfolgen. Bei Abmeldung bis 14 Tage vor Schulungsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 45,00 € zzgl. MwSt. erhoben. Nach dieser Frist ist die volle Teilnahmegebühr gemäß Rechnung zu zahlen. Maßgebend ist der Posteingangsstempel bzw. E-Mail-Eingang. In diesem Fall senden wir die Schulungsunterlagen auf Wunsch zu.

Mit Zustimmung von bioMérieux kann ein Ersatzteilnehmer benannt werden.

### 6. Schulungsunterlagen

Folgende Unterlagen werden jedem Teilnehmer zur Verfügung gestellt:

- Schulungsunterlagen in elektronischer Form (falls anwendbar)
- ein Teilnahmezertifikat in elektronischer Form, ggf. mit Fortbildungspunkten

Die Rechte an den Schulungsunterlagen liegen ausschließlich bei bioMérieux. Jede weitere Verwendung bedarf der schriftlichen Zustimmung von bioMérieux.

### 7. Teilnahmegebühren

Die Teilnahmegebühren für Präsenzveranstaltungen beinhalten sämtliche Schulungsunterlagen, das Mittagessen an jedem vollen Schultag sowie die Pausengetränke. Bei Web-Seminaren sind Schulungsunterlagen inkludiert. Die Teilnahmegebühren verstehen sich zzgl. MwSt.

### 8. Zahlungsbedingungen

Die Teilnahmegebühren werden ohne jeden Abzug nach Rechnungsstellung fällig. Die Teilnahmegebühren bitte erst nach Erhalt der Rechnung überweisen. Für Rechnungskorrekturen berechnen wir pro neu erstellter Rechnung 20,00 € zzgl. MwSt.

### 9. Teilnahmezertifikate

Zu jedem Seminar erhält der Teilnehmer ein Teilnahmezertifikat in elektronischer Form.

**Kontakt:** bioMérieux Deutschland GmbH  
Postfach 1204, 72602 Nürtingen  
Weberstraße 8, 72622 Nürtingen  
[www.biomerieux.de](http://www.biomerieux.de)

**Schulungsleitung:**  
**Kerstin Küßner**      **Telefon: +49 7022 3007-240**

**Organisation:**  
**Nicole Bauer**      **Telefon: +49 7022 3007-132**  
**Alexandra Holz**      **Telefon: +49 7022 3007-355**  
**[fortbildung.de@biomerieux.com](mailto:fortbildung.de@biomerieux.com)**

**Frühbucherrabatt:** Bei Buchung einer Schulung bis 31.12.2024 gewähren wir Ihnen für ausgewählte Schulungen 10 % Frühbucherrabatt (ausgenommen Web-Seminare).

PIONEERING DIAGNOSTICS



# GRUNDLAGEN DER INDUSTRIELLEN MIKROBIOLOGIE



## KUR SINHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

- Einführung in die allgemeine Mikrobiologie
- Gramfärbung, Mikroskopie
- Mischkulturen und Gewinnung von Reinkulturen
- Eigenständige Bearbeitung unbekannter Proben
- Keimidentifizierung industriell relevanter Keime
- Vorstellung automatisierter Identifizierungssysteme (VITEK® 2 COMPACT, VITEK® MS)
- Umgebungsmonitoring
- Qualitätskontrolle
- Vorstellung nützlicher Literatur

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter aus der Industrie ohne mikrobiologische Erfahrung

### > DAUER

1. Tag: 10:00-16:30 Uhr
2. Tag: 09:00-16:30 Uhr
3. Tag: 09:00-14:00 Uhr

### > REFERENT

bioMérieux

1.-3. Juli 2025

Nürtingen

Kurs-Nr. G1010725

14.-16. Oktober 2025

Nürtingen

Kurs-Nr. G141025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**770,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (s. Seite 7)**

**10 % FRÜHBUCHERRABATT  
bei Anmeldung bis 31.12.2024**



# THEORIE UND PRAXIS DER LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE



## > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter aus der Lebensmittelmikrobiologie, die ihre Fachkenntnisse vertiefen wollen

## > DAUER

1. Tag: 10:00-18:00 Uhr
2. Tag: 08:30-18:00 Uhr
3. Tag: 08:30-14:00 Uhr

## > REFERENTEN

Tim Kautz  
 Dr. Burkhard Schütze  
 Beate Vogelsang  
 Dr. Armin Pahl  
 Josephine Bornhöft  
 Adeline Egge  
 Martin Lietz  
 Heike Hartfuss (labortechnische Betreuung)  
 LaDR Biofocus GbR, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht

## KURSIHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

### Mikrobiologische Untersuchungen verschiedener Lebensmittel und eigene Auswertung der Ergebnisse:

- Probennahme und -vorbereitung
- Nährmedien (Auswahlkriterien, Einsatz, Herstellung und Lagerung)
- Bestimmungsverfahren (Gusskulturen, Spatelverfahren, Abstriche ...)
- Pathogene Keime im Visier – Kurzportrait „Problemkeime“
- Moderne Methoden in der Mikrobiologie
  - real-Time PCR, TEMPO®
  - Keimidentifizierung (Gramfärbung, Oxidase), MALDI-TOF-MS, Sequenzierung
- Akkreditierung und Ringversuch
- Validierung eigener Verfahren
- Messunsicherheit mikrobiologischer Ergebnisse
- Abschlusstest

### Sie arbeiten mit realen Lebensmittelproben.

### Feedback der Teilnehmer:

- Sehr kompetente Referenten
- Gute Zusammenführung von Theorie und Praxis
- Inhaltlich gut abgestimmt
- Sehr gute Bewirtung

9.-11. April 2025

Geesthacht

Kurs-Nr. LR090425

17.-19. September 2025

Geesthacht

Kurs-Nr. LR170925

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**970,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 7)**

**10 % FRÜHBUCHERRABATT  
bei Anmeldung bis 31.12.2024**





## KURSinHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der pharmazeutischen Industrie

### > DAUER

1. Tag: 10:00-17:00 Uhr  
2. Tag: 09:00-16:30 Uhr

### > REFERENT

bioMérieux

- Auswahl von Anzuchtmedien (klassische Medien und Selektivmedien)
- Gramfärbung, Mikroskopie
- Systematik und Keimidentifizierung von:
  - Enterobacterales und Nonfermentern
  - Staphylokokken, Mikrokokken, Enterokokken (Streptokokken)
  - Hefen
  - Aeroben Sporenbildnern
- Zusatztests: Beweglichkeitsprüfung, OF-Test, Oxidase, Katalase
- Bearbeitung unbekannter Proben (Identifizierung manuell/automatisiert)
- Aufbau und Pflege einer Stammsammlung
- Qualitätskontrolle
- Vorstellung automatisierter Identifizierungssysteme (VITEK® 2 COMPACT, VITEK® MS PRIME)
- Vorstellung nützlicher Literatur

Termin: auf Anfrage

Nürtingen

Kurs-Nr. PH25

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**720,00 € zzgl. MwSt.**

Inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 7)



# HERAUSFORDERUNGEN IN DER DIAGNOSTIK LEBENSMITTELRELEVANTER KEIME



## > ZIELGRUPPE

Erfahrene Labormitarbeiter, die ihre Kenntnisse in der Abarbeitung und Identifizierung von Mikroorganismen in der Lebensmittelmikrobiologie optimieren möchten

## > DAUER

1. Tag: 10:00-17:30 Uhr
2. Tag: 08:30-18:00 Uhr
3. Tag: 08:15-14:30 Uhr

## > REFERENTEN

Dr. Burkhard Schütze  
 Dr. Armin Pahl  
 Tim Kautz  
 Beate Vogelsang  
 Josephine Bornhöft  
 Adeline Egge  
 Martin Lietz  
 Heike Hartfuss (labortechnische Betreuung)  
 LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht

## KURSinHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

**Sie untersuchen selbstständig in Gruppen Lebensmittelproben mit unterschiedlichen Fragestellungen. Diese Proben können Bombagen und/oder Verderbsercheinungen aufweisen oder als Verbraucherbeschwerde krankheitsverursachend sein. Die Untersuchungsmethoden legen Sie eigenständig fest. Sie können pathogene Erreger beauftragen und eigene Untersuchungen durchführen.**

Mikrobiologische Untersuchungen verschiedener Lebensmittel und eigene Auswertung der Ergebnisse:

- Probennahme und -vorbereitung
- Nährmedien (Auswahlkriterien, Einsatz, Herstellung und Lagerung)
- Bestimmungsverfahren (Gusskulturen, Spatelverfahren, Abstriche ...)
- Pathogene Keime und Verderbniserreger
- Moderne Methoden in der Mikrobiologie  
 - real-Time PCR, TEMPO®, MALDI-TOF-MS, Sequenzierung
- Akkreditierung und Ringversuch
- Validierung eigener Verfahren
- Abschlusstest

**Sie untersuchen reale Lebensmittelproben.**

Termin: auf Anfrage

Geesthacht

Kurs-Nr. LPA25

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**950,00 € zzgl. MwSt.**

Inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 7)





# MANUELLE METHODEN API® INDUSTRIE



## > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Industrie

## > DAUER

- 1. Tag: 10:00-16:30 Uhr
- 2. Tag: 09:00-17:30 Uhr
- 3. Tag: 09:00-14:00 Uhr

## > REFERENT

bioMérieux

## KURSinHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

- Auswahl von Anzuchtmedien (klassische Medien und Selektivmedien)
- Gramfärbung, Mikroskopie
- Anzuchtmedien in der Industrie (Selektivmedien)
- Identifizierung Enterobacterales und Nonfermenter
- Systematik und Keimidentifizierung von Staphylokokken, Streptokokken, Hefen, Anaerobiern, Listerien, aeroben Sporenbildnern, Laktobazillen
- Zusatztests: Beweglichkeitsprüfung, OF-Test, CAMP-Test
- Bearbeitung unbekannter Proben (Identifizierung manuell/automatisiert)
- Aufbau und Pflege einer Stammsammlung
- Qualitätskontrolle
- Vorstellung automatisierter Identifizierungssysteme (VITEK® 2 COMPACT, VITEK® MS PRIME)
- Vorstellung nützlicher Literatur

8.-10. Juli 2025

Nürtingen

Kurs-Nr. MA080725

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
820,00 € zzgl. MwSt.

Inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 7)





# D-COUNT® 25/ D-COUNT® 50 TROUBLESHOOTING



## KURSIINHALT (THEORIE UND PRAXIS)

- Systemüberblick
- Messzelle (Reinigung und Einstellung)
- Kalibration und Applikation anpassen
- Fehlersuche und -behebung am System (Troubleshooting)

**Der Besuch dieses Kurses ersetzt nicht den Abschluss eines Wartungsvertrags.**

### > ZIELGRUPPE

D-COUNT 25/D-COUNT 50-Anwender

### > DAUER

09:00-16:00 Uhr

### > REFERENT

bioMérieux

25. März 2025

Nürtingen

Kurs-Nr. DZT250325

11. Juli 2025

Nürtingen

Kurs-Nr. DZT110725

25. November 2025

Nürtingen

Kurs-Nr. DZT251125

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**400,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 7)**





# VITEK® 2 COMPACT INTENSIVKURS



## KURSIINHALT (THEORIE UND PRAXIS)

- VITEK 2 COMPACT Systemüberblick
- Messprinzip Identifizierung
- Darstellung der Datenbasis für die Keimidentifizierung
- Ansatz verschiedener VITEK-Karten
- Anzeigen und Verwalten von Testergebnissen
- SRF (Supplemental React File) Datenbank
- Verwalten der Qualitätskontrolle
- Datensicherung und Archivierung von Daten
- 21 CRF Part 11 (Benutzer- und Sicherheitseinstellungen)
- Wartung, Pflege und Troubleshooting

### > ZIELGRUPPE

VITEK 2 COMPACT Anwender

### > DAUER

1. Tag: 10:00-16:30 Uhr  
2. Tag: 09:00-16:00 Uhr

### > REFERENT

bioMérieux

auf Anfrage

Nürtingen

Kurs-Nr. V2C25

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**650,00 € zzgl. MwSt.**

**inklusive Verpflegung und Veranstaltungs-  
unterlagen (siehe Seite 7)**





# BACT/ALERT® 3D INTENSIVKURS



## KURSIINHALT (THEORIE UND PRAXIS)

- Allgemeiner Systemüberblick
- Messprinzip
- Vorstellung BACT/ALERT Flaschen
- Be- und Entladen von Flaschen (Bearbeiten und Anzeigen von Flaschendaten)
- Grampräparat (Anlage, Färbung, Mikroskopie)
- Bearbeitung und Anzeigen von Flaschenergebnissen, einschließlich Wachstumskurven (Interpretation)
- Systemwartung
- Qualitätskontrolle
- Fehlersuche und -behebung am System (Troubleshooting)

### > ZIELGRUPPE

BACT/ALERT 3D-Anwender

### > DAUER

09:00-16:45 Uhr

### > REFERENT

bioMérieux

auf Anfrage

Nürtingen

Kurs-Nr. BT25

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**400,00 € zzgl. MwSt.**

**inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 7)**





# WASSER – EIN SPEZIELLER LEBENSRAUM



## > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter, Ärzte und Laborleiter,  
die Wasseruntersuchungen durchführen

## > VORKENNTNISSE

Einsteiger und Fortgeschrittene

## > DAUER

10:15-16:30 Uhr

## > REFERENTEN

Dr. Jens Fleischer  
Landesgesundheitsamt  
Baden-Württemberg, Stuttgart  
Dr. Petra Tichaczek-Dischinger  
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt,  
Stuttgart

## KUR SINHALTE

- Einführung in die Trinkwasserhygiene
- Trinkwasserverordnung (TrinkwV) und technisches Regelwerk
- Qualitätsmanagement und Probenahme gemäß DIN EN ISO 19458
- Qualitätssicherung gemäß DIN EN ISO 11133 (qualitative und quantitative Nährmedienkontrolle)
- Trinkwasseruntersuchungen nach DIN, ISO und nach UBA-Empfehlungen aus dem Verteilungsnetz; Koloniezahlen bei 20 °C und bei 36 °C;
- Nachweis von *Clostridium perfringens* Demonstrationen im Labor
- Bedeutung von Legionellen und Pseudomonaden in der Hausinstallation
- Trinkwasseruntersuchungen nach DIN, ISO und nach UBA-Empfehlungen aus der Hausinstallation; Nachweis von Legionellen, Nachweis von *Pseudomonas aeruginosa* Demonstrationen im Labor

## WAS UNSERE TEILNEHMER SAGEN:

- sehr interessant und informativ
- Erfahrungsberichte und viele praktische Beispiele aus dem Labor
- Anschauungsmaterial aus realen Proben

17. Oktober 2025

Nürtingen

Kurs-Nr. WA171025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**510,00 € zzgl. MwSt.**

inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 10)

**10 % FRÜHBUCHERRABATT  
bei Anmeldung bis 31.12.2024**



# VERIFIZIERUNG VON (TRINK-) WASSERMETHODEN GEMÄSS DIN EN ISO 13843:2018-03



WEB-SEMINAR



## KURSinHALTE

### Bestimmung von Leistungsmerkmalen quantitativer mikrobiologischer Verfahren im Wasserlabor

- Praktische Vorgehensweise zur Ermittlung der Leistungsmerkmale
- Ergebnisinterpretation

#### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

#### > DAUER

10:00-11:30 Uhr

#### > REFERENT

Dr. Maximilian Moravek  
muva Kempten GmbH

#### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

5. FEBRUAR 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**210,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# BIOFILME: DAS GESELLSCHAFTSLEBEN DER MIKROBEN



## > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittel- und Pharmaindustrie sowie aus dem klinischen Labor

## > DAUER

10:00-11:30 Uhr

## > REFERENT

Prof. Dr. Hans-Curt Flemming  
ehemaliger Direktor  
Biofilm Centre an der  
Universität Duisburg-Essen

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KURSGEHÄLT

- Biofilme: das Gesellschaftsleben nahezu aller Mikroben
- Ihr funktionelles "Haus": die Matrix aus Schleimsubstanzen (Proteine, Polysaccharide, DNA)
- Die Vorteile: Schutz vor Antibiotika, Desinfektionsmitteln, Fressfeinden
- Gemeinsame Nutzung von Nährstoffen, Austausch von Genen
- Erfolgreichste und am meisten verbreitete Lebensform auf der Erde

26. MÄRZ 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**210,00 € zzgl. MwSt.**

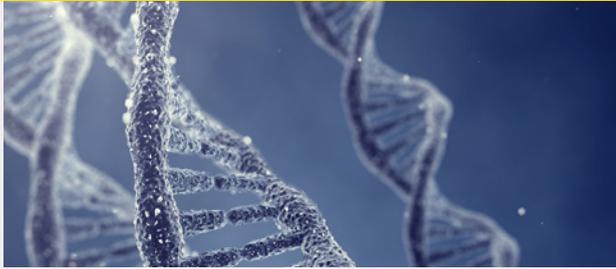
**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# EINSATZ VON MODERNEN MOLEKULARBIOLOGISCHEN METHODEN IN DER LEBENSMITTELANALYTIK



WEB-SEMINAR



## KURSinHALTE

- PCR
- Digitale PCR
- NGS (Next Generation Sequencing)
- Aufklärung von Infektketten

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

### > DAUER

14:00-16:00 Uhr

### > REFERENT

Prof. Dr. Ulrich Busch  
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)  
Oberschleißheim

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

14. FEBRUAR 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# LEBENSMITTELHYGIENE IM VISIER



WEB-SEMINAR



## > ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aus Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung

## > DAUER

13:30-15:30 Uhr

## > REFERENT

Dr. rer. nat. Burkhard Schütze  
Diplombiologe  
LADR Biofocus  
Bereichsleiter - Hygiene/Lebensmittel/Wasser und Umwelt  
LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen  
Geesthacht

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KUR SINHALTE

- Eigenkontrolle in der Betriebshygiene
  - Trinkwasser im Betrieb (Probennahme wie gebraucht)
  - Luftkeimzahl
  - Personalhygiene – Arbeitskleidung, Händehygiene
  - Prüfung von Waschmaschinen und Spülmaschinen
  - Mikrobiologische Überprüfung von Oberflächen (Tupfer- und Abklatschverfahren)
  - Auswertung von Dip-Slides
  - Die neue Zoonoseverordnung – Oberflächenbeprobung auf *Listeria monocytogenes*
  - Richt- und Warnwerte
- Pathogene Keime in Lebensmitteln (Richt- und Warnwerte)
  - Häufigste bakterielle Erreger lebensmittelbedingter Krankheiten
  - Nachweismöglichkeiten
  - Risikolebensmittel
  - Viren

6. MÄRZ 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmezertifikat**



# LEGIONELLA & CO: DAUERMIETER IM BIOFILM



WEB-SEMINAR



## KUR SINHALTE

- Legionellen und andere hygienisch relevante Mikroorganismen im Biofilm
- Lebensbedingungen für Biofilme
- Welche Aussagen bieten Wasserproben?
- VBNC – welchen Stellenwert hat die Molekularbiologie?
- Desinfektionsmaßnahmen – aber welche?

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittel- und Pharmaindustrie

### > DAUER

10:00-11:30 Uhr

### > REFERENT

Prof. Dr. Hans-Curt Flemming  
ehemaliger Direktor  
Biofilm Centre an der  
Universität Duisburg-Essen

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

6. MAI 2025

bioMérieux

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**210,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# VALIDIERUNG VON MIKROBIOLOGISCHEN VERFAHREN FÜR EIN EINZEL-LABOR (IN-HOUSE-VALIDIERUNG) GEMÄSS DIN EN ISO 16140-4:2020-12



## KUR SINHALTE

- Vorstellung der Norm
- Verifizierung von Referenz- und Alternativmethoden bei der Implementierung in einem Labor
- Praktische Vorgehensweise zur Validierung von Hausmethoden in einem Labor
- Ergebnisinterpretation

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

### > DAUER

14:00-15:45 Uhr

### > REFERENT

Dr. Maximilian Moravek  
muva Kempten GmbH

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

28. MÄRZ 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**210,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# HACCP - GRUNDLAGEN



## > ZIELGRUPPE

Verantwortliche und Mitarbeitende aus dem Qualitätsmanagement und/oder der Qualitätssicherung, Mitglieder eines HACCP-Teams

## > DAUER

09:00-11:00 Uhr

## > REFERENTIN

Beate Vogelsang  
Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie  
LADR Biofocus  
Lebensmittelanalytik - Seminarwesen  
LADR GmbH MVZ Dr. Kramer u. Kollegen  
Geesthacht

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KURSinHALTE

- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Lebensmittelhygienische Voraussetzungen/ Präventionsprogramme
- HACCP Grundsätze (5+7)
- Bedeutung von HACCP im Rahmen von IFS

28. JANUAR 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





## KUR SINHALTE

- *B. cereus* - Allgemein
- *B. cereus* - Taxonomie
- *B. cereus* - Leitsymptome
- Fallbeispiele
- Lebensmittelrückrufe
- *B. cereus* - Toxine
- *B. thuringiensis*
- Untersuchungsverfahren zur Risikobeurteilung
- Tipps

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

### > DAUER

11:00-12:00 Uhr

### > REFERENT

Dr. rer. nat. Burkhard Schütze  
Diplombiologe  
LADR Biofocus  
Bereichsleiter - Hygiene/Lebensmittel/Wasser und Umwelt  
LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen  
Geesthacht

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

29. APRIL 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**160,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# API® - MANUELLE METHODEN



## KURSinHALTE

- Historie API
- Präanalytik
- Auswahl des geeigneten API-Streifens
- Ansatz, Inkubation, Auswertung
- Fehleranalyse
- Qualitätskontrolle

### > ZIELGRUPPE

Mitarbeiter aus dem pharmazeutischen- und Lebensmittellabor

### > DAUER

09:00-12:00 Uhr

### > REFERENT

bioMérieux

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

18. NOVEMBER 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# AKKREDITIERUNG IM LABOR – FORTGESCHRITTENE: MODUL 1



## KURSinHALTE

- Anforderungen an das QMS nach DIN EN ISO 15189:2023
- Informationen zur DIN EN ISO/IEC 17025
- Änderungen und Neuigkeiten von der DAkkS

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und Ärzte

### > DAUER

09:00-12:00 Uhr

### > REFERENTIN

Dr. Cornelia Seehaus-Aatz  
VARICON® Unternehmensberatung  
Burgwedel

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

05. JUNI 2025

bioMérieux

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# AKKREDITIERUNG IM LABOR – FORTGESCHRITTENE: MODUL 2



## KUR SINHALTE

- Tipps zur Begutachtung – häufige Abweichungen
- Informationen zur Umsetzung der IVDR

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und Ärzte

### > DAUER

14:00-16:00 Uhr

### > REFERENTIN

Dr. Cornelia Seehaus-Aatz  
VARICON® Unternehmensberatung  
Burgwedel

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

05. JUNI 2025

bioMérieux

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# BEURTEILUNG VON LEBENSMITTELN



## > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

## > DAUER

09:00-11:00 Uhr

## > REFERENT

Martin Lietz  
Staatl. geprüfter Lebensmittelchemiker  
LADR Biofocus  
Lebensmittelanalytik - Prüfleiter  
LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen  
Geesthacht

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KURSinHALTE

- Rechtliche Grundlagen der Beurteilung
- Grenzwerte nach VO (EG) Nr. 2073/2005
- Richtige Probenahme als Grundlage für die Beurteilung
- Richt- und Warnwerte DGHM
- Weitere Beurteilungsgrundlagen für spezielle Lebensmittel
- Maßnahmen und Meldepflichten

14. MÄRZ 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# MESSUNSICHERHEIT BEI QUANTITATIVEN VERFAHREN IN DER MIKROBIOLOGIE



## KUR SINHALTE

- Allgemeines zur Messunsicherheit in der Mikrobiologie
- Vorgehen bei der Ermittlung der Messunsicherheit
- Vorstellung der Norm DIN EN ISO 19036:20 mit praktischer Umsetzung

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

### > DAUER

10:00-11:30 Uhr

### > REFERENT

Dr. Maximilian Moravek  
muva Kempten GmbH

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

16. SEPTEMBER 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**210,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# AKTUALISIERUNG DER MIKROBIOLOGISCHEN BASISNORM DIN EN ISO 7218



## KURSinHALTE

### Aktualisierung der mikrobiologischen Basisnorm für mikrobiologische Lebensmittel- und Futtermitteluntersuchungen

### Allgemeine Anforderungen an Labore anhand der Norm DIN EN ISO 7218

- Die Norm DIN EN ISO 7218 gilt als die Basisnorm für mikrobiologische Labore im Bereich der Lebensmittel- und Futtermitteluntersuchungen
- Welche Änderungen haben sich durch die Aktualisierung 2024 ergeben?

#### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

#### > DAUER

14:00-15:30 Uhr

#### > REFERENT

Dr. Maximilian Moravek  
muva Kempten GmbH

#### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

26. MAI 2025

bioMérieux

30

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**210,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# QUALITÄTSSICHERUNG VON NÄHRMEDIEN BEI DER LEBENSMITTEL- UND WASSERANALYTIK (DIN EN ISO 11133:2020)



## KURSinHALTE

- Aktuelle Anforderungen der Norm DIN EN ISO 11133:2020
- Herstellung und Qualitätssicherung von Nährmedien unter Berücksichtigung der aktuellen Norm
- Qualitätssicherung und Leistungskontrolle
- Praktische Umsetzung im akkreditierten Labor unter Berücksichtigung weiterer Vorgaben (DAkKS, ISO)

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

### > DAUER

10:00-12:15 Uhr

### > REFERENT

Dr. Maximilian Moravek  
muva Kempten GmbH

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

28. NOVEMBER 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# MOLEKULARBIOLOGIE GRUNDLAGEN



WEB-SEMINAR



## KUR SINHALTE

- Einführung in die Grundlagen der Molekularbiologie
- Molekularbiologische Nachweismethoden: PCR und Sequenzierung
- Präanalytik: Probenvorbereitung und Lagerung
- Kontaminationsprävention

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Ärzte

### > VORKENNTNISSE

Einsteiger und Wiedereinsteiger

### > DAUER

09:00-11:00 Uhr

### > REFERENT

bioMérieux

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

11. MÄRZ 2025

bioMérieux

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# LEBENSMITTELAUTHENTIZITÄT UND LEBENSMITTELBETRUG - AKTUELLE HERAUSFORDERUNGEN UND ANALYTIK



## KUR SINHALTE

**Lebensmittelverfälschungen stellen an die Lebensmittelindustrie und Überwachung neue Herausforderungen. Zur Sicherstellung von Lebensmittelauthentizität und -sicherheit sind je nach Fragestellung und Produktionsstufe unterschiedliche Strategien zum Einsatz analytischer Verfahren erforderlich.**

- Aktuelle Aspekte
- Nachweisverfahren
  - Stabilisotopenanalytik
  - NMR-Spektroskopie (nuclear magnetic resonance)
  - Molekularbiologie
- Europäische und nationale Initiativen
- Prospektive Möglichkeiten

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

### > DAUER

10:30 - 12:30 Uhr

### > REFERENT

Prof. Dr. Ulrich Busch  
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

1. OKTOBER 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# VITEK® MS PRIME – DIE NÄCHSTE GENERATION MALDI-TOF: MODUL 1



WEB-SEMINAR



## KURSIHALTE

- Historie der MALDI-TOF-Technologie
- Vorstellung der Systeme VITEK MS PLUS und VITEK MS PRIME
- Messprinzip
- Vergleich der beiden Systeme
- Demonstration praktischer Anwendungen (anhand von Videos)

### > ZIELGRUPPE

VITEK MS-Anwender

### > DAUER

09:00-11:00 Uhr

### > REFERENT

bioMérieux

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

TERMIN: AUF ANFRAGE

KURS-NR. VMS2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**210,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# IDENTIFIZIERUNG VON MIKROORGANISMEN MITTELS MOLEKULARBIOLOGIE UND MASSENSPEKTROMETRIE



## > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Lebensmittelindustrie

## > DAUER

09:00-11:00 Uhr

## > REFERENT

Tim Kautz  
M. Sc. Biochemie und Molekularbiologie  
LADR Biofocus  
Abteilungsleitung Lebensmittelanalytik  
LADR GmbH MVZ Dr. Kramer und Kollegen  
Geesthacht

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KURSinHALTE

- Polymerase Kettenreaktion (PCR)
  - Grundlagen der PCR
  - Endpunkt PCR
  - Real-Time PCR
  - Chip-basierter DNA-Nachweis
- Massenspektrometrie (MALDI-TOF)
  - Grundlagen der Massenspektrometrie und MALDI-TOF
  - Ablauf und Auswertung in der Routine
  - Vorteile und Grenzen des Verfahrens
- ITS-/16S-rRNA Sequenzierung
  - Sangersequenzierung
  - Vorteile und Grenzen der Sequenzierung
  - Next Generation Sequencing

12. NOVEMBER 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# GRUNDLAGEN DER MIKROBIOLOGIE: KLASSISCHE IDENTIFIZIERUNG VON MIKROORGANISMEN UND IHRE HERAUSFORDERUNGEN



## > ZIELGRUPPE

Laborleiter und Labormitarbeiter  
aus der pharmazeutischen Industrie

## > VORKENNTNISSE

Einsteiger mit guten Grundkenntnissen,  
Fortgeschrittene

## > DAUER

10:00-12:00 Uhr

## > REFERENT

Frank Kugler  
Ressortleitung  
Mikrobiologie/Service  
Labor LS  
Bad Bocklet

## KUR SINHALTE

- Grundlagen und Voraussetzungen für die Keimidentifizierung
- Identifizierungsmethoden:
  - Phänotypische Methode
  - Molekulare Methode
  - Vorstellung verschiedener Identifizierungssysteme und deren Vor- und Nachteile (VITEK® MS, VITEK® 2/API®)
  - Hilfestellungen bei Keimidentifizierungen (Vor- und Zusatztests, Makro- und Mikromorphologie)
- Plausibilitätskontrolle
- Beispiele und ihre Herausforderungen
- Datenbanken und Nomenklatur
- Interpretation der Ergebnisse – Beispiele

31. MÄRZ 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# DIE ZUKUNFT DER MIKROBIOLOGIE: AUFBAU UND PFLEGE EINER EIGENEN MIKROBIELEN STAMMSAMMLUNG



## > ZIELGRUPPE

Laborleiter und Labormitarbeiter  
aus der pharmazeutischen Industrie

## > VORKENNTNISSE

Einsteiger mit guten Grundkenntnissen,  
Fortgeschrittene

## > DAUER

13:00-15:00 Uhr

## > REFERENT

Frank Kugler  
Ressortleitung  
Mikrobiologie/Service  
Labor LS  
Bad Bocklet

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie  
nach Ihrer Anmeldung

## KUR SINHALTE

- Definition und Notwendigkeit einer Stammsammlung
- Referenzstämme und Referenzzentren
- Konservierungsmethoden von Mikroorganismen
  - Kurzzeitige Aufbewahrung auf festen Nährmedien (z. B. Schrägagarkulturen)
  - Kryokonservierung
  - Lyophilisation (5-Passagen-Prinzip)
  - Sporensuspensionen?
- Haltbarkeit und Lagerbedingungen der Keime
- Herstellung von Arbeitskulturen aus der Stammsammlung zur weiteren Verwendung
- Beispiele aus der LS-Stammsammlung
- LS Pedia

18. JULI 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# GRUNDLAGEN EINES MIKROBIOLOGISCHEN UMGEBUNGSMONITORING-PROGRAMMS IN DER STERILPRODUKTION



## > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Pharmaindustrie

## > DAUER

14:00-15:30 Uhr

## > REFERENT

Michael Grosser  
Senior QA Expert Oversight Manufacturing  
Lonza Biologics

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KURSIHALTE

- Regulatorische Vorgaben
- Definition und Sinn eines Environmental Monitoring (EM)
- Erwartungen an ein Monitoringprogramm
- Methoden des mikrobiologischen EM
- Anforderung an Nährmedien und deren Lieferanten
- Mikrobiologische Wareneingangsprüfungen
- Probennahme/Frequenzen/Spezifikationen
- Etablierung eines Monitoringplans
- Beispiel einer Fehlermöglichkeits- und Einflussanalyse (FMEA)
- Herausforderungen beim mikrobiologischen Umgebungsmonitoring

20. JANUAR 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**210,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# REINRAUMMITARBEITER IM KONTEXT DES NEUEN ANNEX 1 (GMP UND GFP ANFORDERUNGEN)



## > ZIELGRUPPE

Alle Verantwortlichen und Mitarbeiter aus der Pharmaindustrie, biopharmazeutischen Industrie und den Kliniken, die an der aseptischen Herstellung im Reinraum der Klasse A/B beteiligt sind:

- Produktion/Herstellung
- Qualitätssicherung
- Validierung/Qualifizierung
- Labor/Monitoring und Mikrobiologie

## > DAUER

10:00 -11:30 Uhr

## > REFERENTIN

Dr. Bettina Rietz-Wolf  
Regierungspräsidium Tübingen

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KURSinHALTE

- Qualifikation und Dis-Qualifikation
- Praktisches und theoretisches Training
- Access to cleanrooms, Bekleidung, Aseptic Gowning und Gowning validation
- Aseptisches Verhalten
- Teilnahme an einer Aseptic process simulation (Media fill)
- Quality oversight

23. JULI 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**210,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





## > ZIELGRUPPE

Leitende Mitarbeitende in pharmazeutischen Laboratorien, Outsourcing Beauftragte, Mitarbeitende mit Interesse an 'Operational Excellence' oder 'Lean Lab'

## > DAUER

10:00-11:45 Uhr

## > REFERENT

Michael Schiffer  
Global Head Strategy Support  
R&D Global Pathogen Safety  
CSL Behring  
Bern

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KURSinHALTE

**Erleben Sie in diesem praxisnahen Training, wie Sie als Führungskraft in F&E- und QC-Laboren der pharmazeutischen Industrie erfolgreich agieren. Lernen Sie, wissenschaftliche Innovationen mit unternehmerischen Zielen zu vereinen, erstklassige Teams aufzubauen, sowie Tätigkeiten erfolgreich outzusourcen und dabei stets die höchsten Qualitätsstandards zu gewährleisten. Diese Schulung bietet Ihnen wertvolle Einblicke in die Kunst, Wissenschaft und Geschäft optimal zu verbinden, um nachhaltigen Erfolg zu erzielen. Seien Sie dabei und bringen Sie Ihr Labor auf das nächste Level!**

### • **Labormanagement in F&E und QC: Den Fokus durch Vision und Innovation in Einklang mit Unternehmenszielen bringen**

- Schwerpunkte:
  - Eine Vision für die Laboroperationen entwickeln, die Innovation und Wachstum des Unternehmens unterstützt
  - Entwicklung einer Roadmap zur Integration von Laboraktivitäten in breitere Geschäftsstrategien

### • **Brückenschlag zwischen Wissenschaft und Wirtschaft: wissenschaftlich fundierte und gesetzeskonforme Laborprozesse effizient gestalten**

- Schwerpunkte:
  - Best Practices zur Gestaltung von Laborprozessen, die sowohl wissenschaftlichen als auch wirtschaftlichen Zielen gerecht werden
  - Kostenbewusste Praktiken implementieren, ohne Qualität und Compliance zu gefährden
  - Fallstudien zur erfolgreichen Integration von Wissenschaft und Wirtschaft in Laborumgebungen

### • **Effizienzsteigerung: Aufbau leistungsfähiger Teams zur Verbesserung der Ergebnisse**

Schwerpunkte:

- Strategien zum Aufbau und zur Führung effektiver Laborteams
- Implementierung von Leistungsmanagementsystemen zur Steigerung der Teamproduktivität
- Ausgewogene Entwicklung von technischer Expertise und Soft Skills im Teamaufbau

### • **Zusammenarbeit als Schlüssel zum Erfolg: wie man eine Outsourcing-Strategie fährt**

Schwerpunkte:

- Identifizierung, was in Laboratorien ausgelagert werden sollte
- Kriterien zur Auswahl von Outsourcing-Partnern, um Qualität und Kostenkontrolle sicherzustellen
- Management der Beziehungen zu Outsourcing-Partnern

**Ergebnis:** Die Teilnehmer werden mit einem klaren Verständnis dafür abschließen, wie sie ihre Labore strategisch führen können, um sowohl wissenschaftliche Exzellenz als auch wirtschaftliche Effizienz zu erreichen. Sie werden mit den Werkzeugen und dem Wissen ausgestattet, um leistungsstarke Teams aufzubauen, effektive Outsourcing-Strategien umzusetzen und Innovationen in Laboren voranzutreiben, während Sie die regulatorische Compliance wahren.

10. FEBRUAR 2025

# MIKROBIOLOGISCHES ONLINE-MONITORING IN PHARMAZEUTISCHEM WASSER



## KURSinHALTE

- Regulatorische Vorgaben
- Online-Wassermonitoring Technologien
  - Biofluorescent Particle Counter
  - Flow Cytometry
- Validierungsansatz für ein Online-Wassermonitoring Gerät
- Evaluation/Validierung Flow Cytometry
  - Resultatinterpretation "Höhere Zahlen" – Versuch einer Erklärung
- Potentieller Einsatz von Online-Wassermonitoring Geräten
- Betrachtung eines Business Case
- Diskussion

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Pharmaindustrie

### > DAUER

11:00-12:00 Uhr

### > REFERENT

Dr. Hans-Joachim Anders  
Novartis Pharma AG  
Stein

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

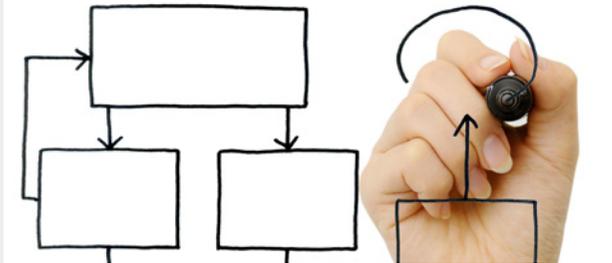
30. SEPTEMBER 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**140,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





### KURSIHALTE

- Lean-Training
- Einführung in Lean-Methodik
- Workflow-Optimierung
- Befundbeschleunigung
- Kostenreduktion
- Qualitätssicherung und -steigerung
- Erhöhung der Sicherheit
- Hilfe zur Selbsthilfe
- Praktische Beispiele

#### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter/Mitarbeiter in Führungspositionen

#### > VORKENNTNISSE

Einsteiger/Wiedereinsteiger

#### > DAUER

09:00-17:00 Uhr

#### > REFERENT

Ruud Casteleijn  
Accent Advies B.V.,  
Baarn

Termin: auf Anfrage

Nürtingen

Kurs-Nr. LM2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEMER  
**850,00 € zzgl. MwSt.**

**inklusive Verpflegung und Veranstaltungs-  
unterlagen (siehe Seite 7)**



# AKKREDITIERUNG IM LABOR: FORTGESCHRITTENE



## > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und Ärzte

## > DAUER

10:15-16:15 Uhr

## > REFERENTIN

Dr. Cornelia Seehaus-Aatz  
VARICON® Unternehmensberatung  
Burgwedel

## KURSinHALTE

- Anforderungen der DIN EN ISO 15189:2023
- Informationen zur DIN EN ISO/IEC 17025:2018
- Änderungen und Neuigkeiten von der DAkkS
- Tipps zur Befundbeschleunigung
- Kostenreduktion
- Qualitätssicherung und -steigerung
- Erhöhung der Sicherheit
- Hilfe zur Selbsthilfe
- Praktische Beispiele

Termin: auf Anfrage

Nürtingen

Kurs-Nr. AK2025

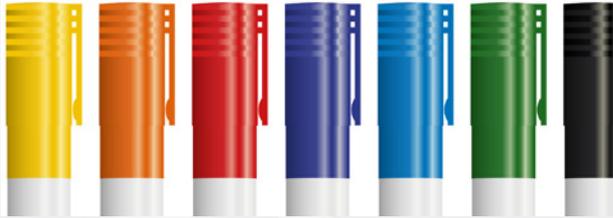
TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEMER  
**440,00 € zzgl. MwSt.**

**inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 7)**





# KONTINUIERLICHE VERBESSERUNG IM LABOR



## KURSinHALTE

- Was sind die Herausforderungen und wo liegt das Verbesserungspotenzial in Ihrem Labor?
- Einführung in die Lean-Methodik
- Lösungen aus der Praxis

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter und Mitarbeiter in Führungspositionen

### > VORKENNTNISSE

Einsteiger und Wiedereinsteiger

### > DAUER

09:00-11:30 Uhr

### > REFERENT

Ruud Casteleijn  
Accent Advies B.V., Baarn  
bioMérieux

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

21. OKTOBER 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**230,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**



# FÜHRUNGSKOMPETENZ FÜR LABORMANAGER



## > ZIELGRUPPE

Labormanager, Führungskräfte und alle, die es werden möchten

> **Dieses Web-Seminar findet ohne Beteiligung von bioMérieux-Mitarbeitern statt. Alle Inhalte aus der Schulung werden von der Referentin absolut vertraulich behandelt.**

## > DAUER

11:00-16:00 Uhr

## > REFERENTIN

Elke Schulz  
Wirtschaftsmediatorin und Expertin  
für Kommunikation auf Augenhöhe  
[www.kommunikationskochschule.de](http://www.kommunikationskochschule.de)  
Esslingen am Neckar

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KURSinHALTE

Sie sitzen als Führungskraft zwischen den Stühlen? Ständig neue Herausforderungen und Ärger im Team? Dabei sollen alle doch einfach nur an einem Strang ziehen. In diesem Kompakt-Workshop erkennen Sie, welche Rollen es in Ihrem Team gibt und wie Sie damit umgehen. Sie wissen, wie Sie sich in welcher Situation am besten verhalten, um Ihr Team motivierend zu führen und Vertrauen aufzubauen.

- Teamrollen – welche gibt es und was hilft es mir, sie zu erkennen?
- Teamdynamik – welches Führungsverhalten braucht es in den verschiedenen Phasen?
- Lernphasen – um jedes einzelne Teammitglied optimal zu führen und zu fördern
- Feedback – so geben, dass es ankommt und haften bleibt

23. OKTOBER 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**450,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# SCHWIERIGE GESPRÄCHE FÜHREN – LEITFADEN MIT STRUKTUR IN 3 SCHRITTEN



## KURSinHALTE

Das kennen Sie sicher: Gespräche, die die Nerven strapazieren und am Ende zu nichts führen. Was Ihnen hilft, sind Struktur und eine klarer Leitfaden. Den bekommen Sie in diesem kurzen und kompakten Workshop. Danach formulieren Sie auf den Punkt, werden besser verstanden und kommen eher zum Ziel.

- Gesprächsvorbereitung – für Struktur und um Stolperfallen zu vermeiden
- Verhalten im Gespräch – mit erster Hilfe, wenn es anders läuft, als geplant
- Nachbereitung – um zu erkennen, was gut läuft und was verbessert werden kann

**Sonderbonus:**  
**reichen Sie bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn Ihren Fall ein und bekommen Sie Ihren individuellen Gesprächsleitfaden frei Haus.**  
**Die Referentin wählt bis zu drei Fälle aus, die als Praxisbeispiele bearbeitet werden.**

### > ZIELGRUPPE

Labormanager, Führungskräfte und alle, die künftig 50 % ihrer Gesprächszeit sparen und bessere Ergebnisse erzielen möchten

- > **Dieses Web-Seminar findet ohne Beteiligung von bioMérieux-Mitarbeitern statt. Alle Inhalte aus der Schulung werden von der Referentin absolut vertraulich behandelt.**

### > DAUER

11:00-16:00 Uhr

### > REFERENTIN

Elke Schulz  
 Wirtschaftsmediatorin und Expertin  
 für Kommunikation auf Augenhöhe  
[www.kommunikationskochschule.de](http://www.kommunikationskochschule.de)  
 Esslingen am Neckar

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

1. APRIL 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**450,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
 Teilnahmezertifikat**





# AKZEPTANZ UND COMMITMENT IM TEAM: SO KLAPPT'S!



## > ZIELGRUPPE

Teamleiter und Menschen mit Führungsaufgaben

> **Dieses Web-Seminar findet ohne Beteiligung von bioMérieux-Mitarbeitern statt. Alle Inhalte aus der Schulung werden von der Referentin absolut vertraulich behandelt.**

## > DAUER

11:00-16:00 Uhr

## > REFERENTIN

Elke Schulz  
Wirtschaftsmediatorin und Expertin  
für Kommunikation auf Augenhöhe  
[www.kommunikationskochschule.de](http://www.kommunikationskochschule.de)  
Esslingen am Neckar

## > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung

## KURSinHALTE

Unzufriedenheit im Team gibt es immer wieder. Oft liegt es am Druck von außen. Auch daran, Unveränderliches nicht akzeptieren zu können oder es allen Recht machen zu wollen. Viele dieser Probleme lassen sich lösen, wenn die Werte hinter den Ursachen erkannt werden. Gemeinsame Schnittmengen finden ist die Basis für gute Zusammenarbeit.

- Werte – Bedeutung, Wirkung, Dynamik und Umgang damit
- Bedürfnispyramide – Verhaltensweisen besser verstehen und angemessen reagieren
- Meine fünf wichtigsten Werte – wir ermitteln sie und übertragen die Wirkung auf das Führungsverhalten

13. NOVEMBER 2025

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER  
**450,00 € zzgl. MwSt.**

**Inklusive Veranstaltungsunterlagen und  
Teilnahmezertifikat**





# NACHSCHULUNG SYSTEM (0,5 TAGE)



## KUR SINHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

**Nachschulung eines Systems Ihrer Wahl:  
Definition und Festlegung  
Ihrer individuellen Kursinhalte**

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter aus Lebensmittel- und Pharmaindustrie

### > DAUER

0,5 Tage

### > REFERENT

bioMérieux

## FORDERN SIE BITTE DAS BESTELL- FORMULAR FÜR VOR-ORT-SCHULUNGS- MODULE AN

Die Teilnahmegebühr beinhaltet Schulungsunterlagen und versteht sich zzgl. MwSt. und 485,00 € Anfahrtspauschale für bis zu 2 Teilnehmer.

Für jeden weiteren Teilnehmer berechnen wir jeweils die Hälfte der Teilnahmegebühr zzgl. MwSt.  
Bei Bestellung von 2 Modulen entfällt die Anfahrtspauschale.  
Bei Bestellung von 3 aufeinanderfolgenden Modulen und mehr gewähren wir zusätzlich einen Rabatt von 20 %.

**Termin: auf Anfrage**

**Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre individuellen Schulungskonzepte vor Ort unter [fortbildung.de@biomerieux.com](mailto:fortbildung.de@biomerieux.com).**

**Gerne senden wir Ihnen Informationen zu unseren verfügbaren Vor-Ort-Schulungen zu.**

TEILNAHMEGEBÜHR FÜR 2 TEILNEHMER  
**520,00 € zzgl. MwSt.**

Weitere Informationen siehe  
Bestellformular Vor-Ort-Schulungen.





# NACHSCHULUNG SYSTEM (1 TAG)



## KUR SINHALTE (THEORIE UND PRAXIS)

**Nachschulung eines Systems Ihrer Wahl:  
Definition und Festlegung  
Ihrer individuellen Kursinhalte**

### > ZIELGRUPPE

Labormitarbeiter aus der Lebensmittel- und Pharmaindustrie

### > DAUER

1 Tag

### > REFERENT

bioMérieux

## FORDERN SIE BITTE DAS BESTELL- FORMULAR FÜR VOR-ORT-SCHULUNGS- MODULE AN

Die Teilnahmegebühr beinhaltet Schulungsunterlagen und versteht sich zzgl. MwSt. und 485,00 € Anfahrtspauschale für bis zu 2 Teilnehmer.

Für jeden weiteren Teilnehmer berechnen wir jeweils die Hälfte der Teilnahmegebühr zzgl. MwSt.  
Bei Bestellung von 2 Modulen entfällt die Anfahrtspauschale.  
Bei Bestellung von 3 aufeinanderfolgenden Modulen und mehr gewähren wir zusätzlich einen Rabatt von 20 %.

**Termin: auf Anfrage**

**Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre individuellen Schulungskonzepte vor Ort unter [fortbildung.de@biomerieux.com](mailto:fortbildung.de@biomerieux.com).**

**Gerne senden wir Ihnen Informationen zu unseren verfügbaren Vor-Ort-Schulungen zu.**

TEILNAHMEGEBÜHR FÜR 2 TEILNEHMER  
**1040,00 € zzgl. MwSt.**

Weitere Informationen siehe  
Bestellformular Vor-Ort-Schulungen.





# INDIVIDUELLE WEB-FORMATE



## THEMEN UND KURSINHALTE

- Definition und Festlegung von Themen und Kursinhalten, die individuell auf Ihre Anforderungen abgestimmt sind

### > ZIELGRUPPE

wird individuell vereinbart

### > DAUER

wird individuell vereinbart

### > REFERENT

bioMérieux

### > ZUGANG

Den Link zur Veranstaltung erhalten Sie nach Vereinbarung

**Bitte kontaktieren Sie uns für Ihre speziell auf Sie zugeschnittenen Web-Seminar-Formate.**

TERMIN WIRD INDIVIDUELL VEREINBART

TEILNAHMEGEBÜHR PRO TEILNEHMER

**individuell nach Web-Format**

**Die Teilnahmebühr pro Teilnehmer versteht sich zzgl. MwSt. und beinhaltet Veranstaltungsunterlagen und Teilnahmezertifikat**





## Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

Januar	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Grundlagen eines mikrobiologischen Umgebungsmonitoring-Programms in der Sterilproduktion	20.01.2025	Michael Grosser	Web-Seminar	38
HACCP Grundlagen <b>NEU</b>	28.01.2025	Beate Vogelsang	Web-Seminar	23
Februar				
Verifizierung von (Trink-)Wassermethoden gemäß DIN EN ISO 13843:2018-03	05.02.2025	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	17
Strategische Führung in pharmazeutischen Laboratorien: Integration von Wissenschaft und Wirtschaft <b>NEU</b>	10.02.2025	Michael Schiffer	Web-Seminar	40
Einsatz von modernen molekularbiologischen Methoden in der Lebensmittel-Analytik <b>NEU</b>	14.02.2025	Prof. Dr. Ulrich Busch	Web-Seminar	19
März				
Lebensmittelhygiene im Visier	06.03.2025	Dr. rer. nat. Burkhard Schütze	Web-Seminar	20
Molekularbiologie Grundlagen	11.03.2025	bioMérieux	Web-Seminar	32
Beurteilung von Lebensmitteln <b>NEU</b>	14.03.2025	Martin Lietz	Web-Seminar	28
D-COUNT 25/D-COUNT 50 Troubleshooting	25.03.2025	bioMérieux	DZT250325	13
Biofilme: Das Gesellschaftsleben der Mikroben	26.03.2025	Prof. Hans-Curt Flemming	Web-Seminar	18
Validierung von mikrobiologischen Verfahren für ein Einzel-Labor DIN EN ISO 16140-4:2020-12	28.03.2025	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	22





## Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

März	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Grundlagen der Mikrobiologie: Klassische Identifizierung von Mikroorganismen und ihre Herausforderungen	31.03.2025	Frank Kugler	Web-Seminar	36
April				
Schwierige Gespräche führen – Leitfaden mit Struktur in 3 Schritten	01.04.2025	Elke Schulz	Web-Seminar	46
Theorie und Praxis der Lebensmittelmikrobiologie	09.-11.04.2025	Geesthacht	LR090425	9
<i>Bacillus cereus</i> in Lebensmitteln – Risiko für die öffentliche Gesundheit!?! <b>NEU</b>	29.04.2025	Dr. rer. nat. Burkhard Schütze	Web-Seminar	24
Mai				
Legionella & Co: Dauermieter im Biofilm	06.05.2025	Prof. Hans-Curt Flemming	Web-Seminar	21
Aktualisierung der mikrobiologischen Basisnorm DIN EN ISO 7218 <b>NEU</b>	26.05.2025	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	30
Juni				
Akkreditierung im Labor – Fortgeschrittene: Modul 1	05.06.2025 (vormittags)	Dr. Cornelia Seehaus-Aatz	Web-Seminar	26
Akkreditierung im Labor – Fortgeschrittene: Modul 2	05.06.2025 (nachmittags)	Dr. Cornelia Seehaus-Aatz	Web-Seminar	27





## Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

Juli	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Grundlagen der industriellen Mikrobiologie	01.-03.07.2025	bioMérieux	GI010725	8
Manuelle Methoden API® Industrie	08.-10.07.2025	bioMérieux	MA080725	12
D-COUNT 25/D-COUNT 50 Troubleshooting	11.07.2025	bioMérieux	DZT110725	13
Die Zukunft der Mikrobiologie: Aufbau und Pflege einer eigenen mikrobiellen Stammsammlung	18.07.2025	Frank Kugler	Web-Seminar	37
Reinraummitarbeiter im Kontext des neuen Annex 1 (GMP und GFP Anforderungen)	23.07.2025	Dr. Bettina Rietz-Wolf	Web-Seminar	39
<b>September</b>				
Messunsicherheit bei quantitativen Verfahren in der Mikrobiologie	16.09.2025	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	29
Theorie und Praxis der Lebensmittelmikrobiologie	17.-19.09.2025	Geesthacht	LR170925	9
Mikrobiologisches Online-Monitoring in pharmazeutischem Wasser <b>NEU</b>	30.09.2025	Dr. Hans-Joachim Anders	Webseminar	41
<b>Oktober</b>				
Lebensmittelauthentizität und Lebensmittelbetrug – Aktuelle Herausforderungen und Analytik <b>NEU</b>	01.10.2025	Prof. Dr Ulrich Busch	Web-Seminar	33
Grundlagen der industriellen Mikrobiologie	14.-16.10.2025	bioMérieux	GI141025	8
Wasser – ein spezieller Lebensraum	17.10.2025	Dr. Jens Fleischer Dr. Petra Tichaczek-Dischinger	WA171025	16





## Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

Oktober	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Kontinuierliche Verbesserung im Labor	21.10.2025	Ruud Casteleijn bioMérieux	Web-Seminar	44
Führungskompetenz für Labormanager	23.10.2025	Elke Schulz	Web-Seminar	45
November				
Identifizierung von Mikroorganismen mittels Molekularbiologie und Massenspektrometrie <b>NEU</b>	12.11.2025	Tim Kautz	Web-Seminar	35
Akzeptanz und Commitment im Team: so klappt's!	13.11.2025	Elke Schulz	Web-Seminar	47
API® Manuelle Methoden	18.11.2025	bioMérieux	Web-Seminar	25
D-COUNT 25/D-COUNT 50 Troubleshooting	25.11.2025	bioMérieux	DZT251125	13
Qualitätssicherung von Nährmedien bei der Lebensmittel- und Wasseranalytik (DIN EN ISO 11133:2020)	28.11.2025	Dr. Maximilian Moravek	Web-Seminar	31
Vor-Ort-Schulungen				
Nachschulung System (0,5 Tage)	auf Anfrage	bioMérieux		48
Nachschulung System (1 Tag)	auf Anfrage	bioMérieux		49
Individuelle Web-Formate				
Ihre individuellen Themen und Kursinhalte	nach Vereinbarung	bioMérieux		50





## Chronologische Übersicht Schulungsprogramm

Auf Anfrage	Datum	Referent/in	Kursnummer	Seite
Mikrobiologische Diagnostik im pharmazeutischen Labor	auf Anfrage	bioMérieux	PH25	10
Herausforderung in der Diagnostik lebensmittelrelevanter Keime	auf Anfrage	LADR GmbH, Geesthacht	LPA25	11
BACT/ALERT® 3D Intensivkurs	auf Anfrage	bioMérieux	BT25	15
VITEK® 2 COMPACT Intensivkurs	auf Anfrage	bioMérieux	V2C25	14
Kontinuierliche Verbesserung im Labor: Grundlagen	auf Anfrage	Ruud Casteleijn	LM2025	42
VITEK® MS PRIME – die nächste Generation MALD-TOF	auf Anfrage	bioMérieux	VMS2025	34
Akkreditierung im Labor: Fortgeschrittene	auf Anfrage	Dr. Cornelia Seehaus-Aatz	AK2025	43

**Grundkurs:** für Teilnehmer, die über geringes oder keinerlei Basiswissen verfügen

**Aufbaukurs:** für Teilnehmer, die bereits einen Grundkurs besucht haben bzw. ihr Wissen vertiefen möchten

**Seminar:** entsprechend des jeweiligen Seminarinhalts referieren externe Referenten (Theorie und zum Teil auch praktisches Arbeiten)

Bitte beachten Sie, dass die Kurse mit Modul 1 oder 2 entweder einzeln oder kombiniert buchbar sind.

Aktuelle Termine und ausführliche Informationen finden Sie auch unter: [www.biomerieux.de/schulungen](http://www.biomerieux.de/schulungen)





## So finden Sie uns

### Anfahrtsbeschreibung

#### Von Stuttgart

auf der A 8 Richtung München bis zur Ausfahrt Wendlingen, auf der B 313 direkt bis zur **2. Ampel nach Nürtingen ...**

#### Von München

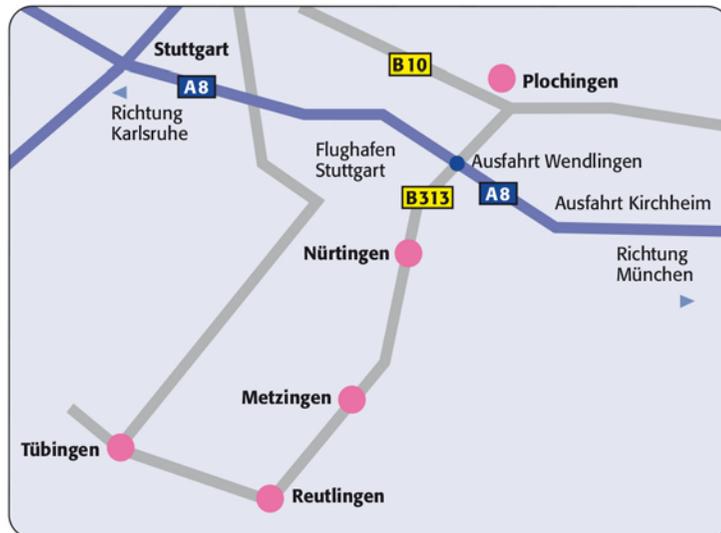
auf der A 8 Richtung Karlsruhe bis zur Ausfahrt Wendlingen, auf der B 313 direkt bis zur **2. Ampel nach Nürtingen ...**

#### ab der 2. Ampel in Nürtingen:

links, Richtung Gewerbegebiet Au, an der 1. Kreuzung wieder links, an der 2. Kreuzung rechts abbiegen. Sie finden uns im 2. Gebäude auf der linken Seite.

#### Von Tübingen

auf der B 313 Richtung A 8, durch Nürtingen durch bis zur vorletzten Ampel, rechts Richtung Gewerbegebiet Au, die 1. Straße links, die 2. Straße rechts. Sie finden uns im 2. Gebäude auf der linken Seite.



**bioMérieux Deutschland GmbH**  
Weberstraße 8  
72622 Nürtingen  
Tel. 07022 3007-0  
Fax 07022 36110  
[www.biomerieux.de](http://www.biomerieux.de)





## Verbindliche Anmeldung

### REGISTRIERUNGSI NFORMATIONEN

Institut \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_  
PLZ, Ort \_\_\_\_\_  
Telefonnummer \_\_\_\_\_  
Kundennummer \_\_\_\_\_  
E-Mail\* \_\_\_\_\_

\*Bitte geben Sie Ihre E-Mail-Adresse an, da die Bestätigung elektronisch erfolgt!

#### Steuerlicher Rechnungsempfänger (falls abweichend)

Für Rechnungskorrekturen berechnen wir pro erstellter Rechnung 20,00 € zzgl. MwSt.

Straße \_\_\_\_\_  
PLZ, Ort \_\_\_\_\_  
Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_  
Firmenstempel \_\_\_\_\_

**Bitte vollständig ausfüllen. Die eingetragenen Daten werden zur Erstellung des Teilnahmezertifikats und der Rechnung verwendet.**

### SCHULUNGSINFORMATIONEN

Kursnummer (falls anwendbar) \_\_\_\_\_  
Kurs-/Seminartitel \_\_\_\_\_  
Termin \_\_\_\_\_

### TEILNEHMER 1

Vorname/Nachname \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  Vegetarier

### TEILNEHMER 2

Vorname/Nachname \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  Vegetarier

**E-Mail: [fortbildung.de@biomerieux.com](mailto:fortbildung.de@biomerieux.com), Online: [www.biomerieux.de/schulungen](http://www.biomerieux.de/schulungen)**

PIONEERING DIAGNOSTICS



09-24/ Dieses Dokument ist rechtlich nicht bindend. bioMérieux behält sich das Recht vor, ohne Mitteilung Änderungen vorzunehmen. BIOMÉRIEUX, das BIOMÉRIEUX-Logo, VITEK, VITEK MS, D-COUNT, MYLA und BACT/ALERT, sind verwendete, angemeldete und/oder eingetragene Marken von bioMérieux oder eines ihrer Niederlassungen oder Tochtergesellschaften. Andere Namen oder Warenzeichen sind Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer. bioMérieux SA RCS Lyon 673 602 399 / Photos: N. Bouchut, Fotolia.com / iStockphoto.com / Gedruckt in Deutschland / théra / RCS Lyon B 398 160 242 / Broschüre sachgerecht entsorgen.

