SCHULUNGSPROGRAMM

INDUSTRIE 2018

Schulung und Fortbildung

Grundkurse
Aufbaukurse
Seminare
Systemkurse
Labormanagement
Persönlichkeitsentwicklung

BIOMÉRIEUX INDUSTRY

PIONEERING DIAGNOSTICS

Zertifizierte Schulungen für Labore

„Es gibt nur eines, was auf Dauer teurer ist als Bildung: keine Bildung“

John F. Kennedy

Sehr geehrte Damen und Herren,

berufliche Weiterbildung ist in Zeiten ständigen Wandels eine große Herausforderung. Die rasante Entwicklung diagnostischer Möglichkeiten steigt kontinuierlich und macht es mitunter schwer, mit den Neuerungen Schritt zu halten. Unser Schulungsangebot bietet Ihnen daher ein breites Spektrum an Trainingsmaßnahmen, um Ihre Kompetenz am Arbeitsplatz zu steigern. Es soll Ihnen helfen, Wissenserwerb und Wissenserhalt voranzutreiben.

Auch 2018 können wir Ihnen wieder für den Bereich der Hefen und Schimmelpilze einen Grund- und Aufbaukurs anbieten. Wir freuen uns sehr, Herrn Dr. Christoph Trautmann unter unseren Referenten begrüßen zu dürfen. Herr Dr. Trautmann wird unsere Schulungen im Bereich Mykologie in 2018 zusammen mit unserem langjährigen Referenten Herrn Dr. Hans Peter Seidl gestalten und zukünftig weiterführen. Sie finden des Weiteren Praxiskurse und Seminare für den Fachbereich Veterinärmedizin sowie für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie

Nutzen Sie auch unser stetig wachsendes Angebot an Fernschulungen. Verschaffen Sie sich einen Überblick auf **www.increaseyourperformance.com**. Fernschulungen aus dem Bereich Persönlichkeitsentwicklung, Wissenschaft & Praxis sowie Geräte und Software helfen Ihnen, Ihr Praxiswissen zu vertiefen.

Bitte beachten Sie, dass Ihnen für Anmeldungen bis einschließlich **31.12.2017 ein Frühbucherrabatt von 10 %** gewährt wird (Fernschulungen ausgenommen).
Es ist uns ein großes Anliegen, Ihnen ein maßgeschneidertes Schulungsprogramm mit aktuellen Themen anzubieten und wir danken Ihnen vielmals für Ihre zahlreichen Vorschläge.

Das bioMérieux-Schulungsteam grüßt Sie herzlich und wünscht Ihnen viel Spaß beim Studieren unseres Fortbildungsangebots.

Kerstin Küßner
Leitung Schulungen

Ulrich Markmann
Leitung Kundendienst
Deutschland, Schweiz, Österreich

© Shmel, Fotolia.com

VOR-ORT-SCHULUNGEN NACH MAß

Systemschulungen
Neben den fixierten Schulungsterminen bieten wir auch die Möglichkeit der Vor-Ort-Schulungen für bioMérieux Systeme, wie z. B. D-Count® für die Durchflusszytometrie, an.

Persönlichkeitsentwicklung
Schwierigkeiten und Missverständnisse sind im täglichen Miteinander an der Tagesordnung, da wir Menschen einfach unterschiedlich sind. Meinungsverschiedenheiten und Konflikten souverän zu begegnen ist eine große Herausforderung und kann im Alltag belastend sein. Überzeugender kommunizieren, Menschenkenntnis entwickeln und nutzen sind daher die Ziele dieser Seminare. Zur Unterstützung im Bereich der Persönlichkeitsentwicklung können wir Ihnen den erfahrenen Trainier und Coach Stephan Schmidtpeter empfehlen, der direkt bei Ihnen zusammen mit Ihrem Team Lösungen erarbeitet.

Bitte schreiben Sie uns an: fortbildung.de@biomerieux.com und wir definieren gemeinsam mit Ihnen die auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtete Vor-Ort-Schulung.

Lesen Sie dazu auch unsere Angebote ab Seite 28.

Bilder Fotolia.com: Menschen oben © WavebreakemediaMicro, Maßband © Ralf Geithe, Menschen unten © Monkey Business

Inhaltsverzeichnis

	Allgemeine Hinweise und Teilnahmebedingungen				6
	Grundkurse	**Termine**	**Referenten**	**Ort**	**Seite**
	Grundlagen der industriellen Mikrobiologie	24.-26.07.2018	bioMérieux	Nürtingen	8
NEU	**Grundlagen Mikrobiologie in der Veterinärmedizin**	10.04.2018 13.09.2018	bioMérieux	Nürtingen	9
	Grundlagen Schimmelpilze/Hefen in der Industrie	24.-26.04.2018	Dr. Christoph Trautmann Dr. Hans Peter Seidl	Nürtingen	10
	Theorie und Praxis der Lebensmittelmikrobiologie	26.-28.06.2018	Dr. Burkhard Schütze Dr. Armin Pahl Matthias Mailänder	Geesthacht	11
	Aufbaukurse	**Termine**	**Referenten**	**Ort**	**Seite**
NEU	**Pharmazeutische Mikrobiologie – klassische versus moderne Methoden**	04.-06.12.2018	Dr. Jochen Dobberstein bioMérieux	Nürtingen	12
	Manuelle Methoden API® Industrie	15.-17.05.2018 13.-15.11.2018	bioMérieux	Nürtingen	13
	Herausforderungen in der Diagnostik lebensmittelrelevanter Keime	14.-16.02.2018 27.-29.11.2018	Dr. Burkhard Schütze Dr. Armin Pahl Matthias Mailänder	Geesthacht	14
	Seminare	**Termine**	**Referenten**	**Ort**	**Seite**
NEU	**Wasser – ein spezieller Lebensraum**	09.02.2018	Dr. Jens Fleischer Dr. Benedikt Frei	Nürtingen	15
	Schimmelpilze/Hefen	17.-19.07.2018	Dr. Christoph Trautmann Dr. Hans Peter Seidl	Nürtingen	16
NEU	**Qualitätssicherung von Nährmedien – neue Herausforderung für die Lebensmittel- und Wasseranalytik**	26.02.2018	Dr. Monika Knödlseder	Nürtingen	17
	8. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Pharmaindustrie	17.04.2018	Dr. Manfred Franck Dr. Christian Flügge Dr. Holger Kavermann Michael Schiffer Dr. Freimut Wilborn NN	München	18

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 Modulen 1 oder 2 entweder einzeln oder kombiniert buchbar sind

Aktuelle Termine und ausführliche Informationen finden Sie auch unter: www.biomerieux.de/schulungen

INDUSTRIE 2018

Seminare	Termine	Referenten	Ort	Seite
8. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Lebensmittelindustrie	18.04.2018	Dr. Cornelia Seehaus-Aatz Dr. Ulrich Busch Dr. Ute Messelhäußer Dr. Monika Knödlseder Reinhard Endt	München	19
6. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Veterinärmedizin	19.04.2018	Univ.-Prof. Dr. Stefan Schwarz, Dr. med. vet. Andrea T. Feßler, Prof. Dr. med. vet. Arwid Daugschies Dr. med. vet. Wieland Beck Dr. med. vet. Viktor Dyachenko NN	München	20

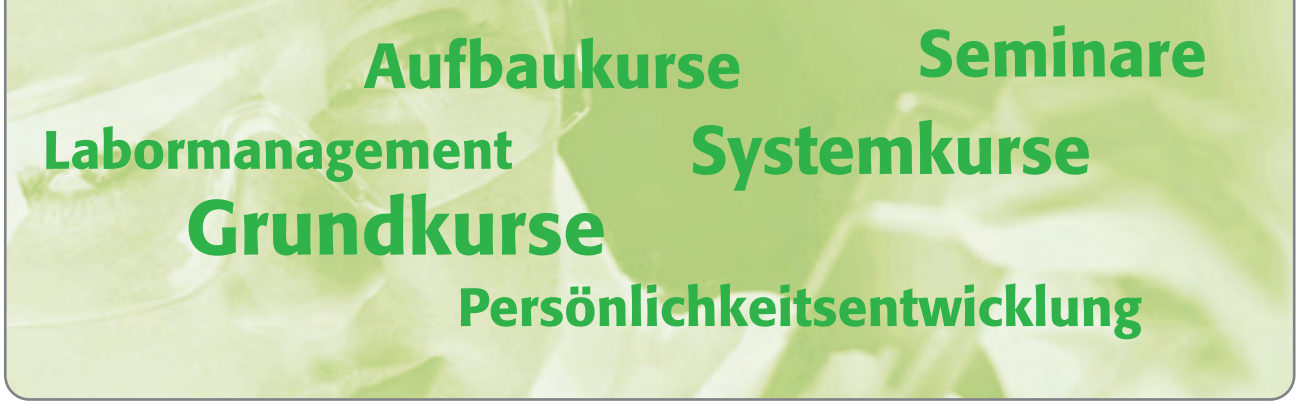
Systemkurse	Termine	Referenten	Ort	Seite
VITEK® 2 Compact Intensivkurs Industrie	29.-30.08.2018	bioMérieux	Nürtingen	21
MALDI-TOF Training VITEK® MS Plus	13.12.2018	Dr. Matthias Marschal bioMérieux	Nürtingen	22
NEU **Durchflusszytometrie Intensivkurs**	auf Anfrage	bioMérieux	auf Anfrage	23
NEU **Durchflusszytometrie Troubleshooting/Wartung**	auf Anfrage	bioMérieux	auf Anfrage	24

Labormanagement	Termine	Referenten	Ort	Seite
Lean-Management im Labor: Grundlagen	03.05.2018	Ruud Casteleijn	Nürtingen	25
Akkreditierung im Labor: Fortgeschrittene	12.04.2018	Dr. Cornelia Seehaus-Aatz	Nürtingen	26

Persönlichkeitsentwicklung	Termine	Referenten	Ort	Seite
Schlagfertig und erfolgreich im Beruf	27.08.2018	Stephan Schmidtpeter	Nürtingen	27
Menschenkenntnis schärfen und Intuition stärken	28.08.2018	Stephan Schmidtpeter	Nürtingen	28
Auf Dauer leistungsfähig und motiviert bleiben in der täglichen Laborroutine	29.08.2018	Stephan Schmidtpeter	Nürtingen	29
Umgang mit schwierigen Menschen – Meinungsverschiedenheiten souverän auflösen				
Modul 1 **Modul 2**	30.08.2018 31.08.2018	Stephan Schmidtpeter Stephan Schmidtpeter	Nürtingen Nürtingen	30

Fernschulungen	31
Anfahrtspläne	33
Anmeldeformular	34

Die chronologische Übersicht der Schulungen finden Sie auf Seite 32-33.



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, per E-Mail, Fax oder Post erfolgen. Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt und schriftlich bestätigt.

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, wegen 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. In diesem Fall senden wir die Schulungsunterlagen auf Wunsch zu.

Mit Zustimmung von bioMérieux kann ein Ersatzteilnehmer benannt werden.

Frühbucherrabatt

Bei Buchung einer Schulung bis 31.12.2017 gewähren wir Ihnen 10 % Frühbucherrabatt (ausgenommen Fernschulungen).

6. Schulungsunterlagen

Folgende Unterlagen werden jedem Teilnehmer zur Verfügung gestellt:

- die Schulungsunterlagen in elekronischer Form
- Informationsbroschüren
- ein Teilnahmezertifikat, 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 beinhalten sämtliche Schulungsunterlagen, das Mittagessen an jedem vollen Schulungstag sowie die Pausengetränke. 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 jeder Schulung erhält der Teilnehmer ein Teilnahmezertifikat.

Schulungen
bioMérieux Deutschland GmbH
Industrie 2018

Kundenorientierung steht bei bioMérieux an höchster Stelle. Innovative und auf Sie abgestimmte Lösungen sind unser Ziel.

- Grundkurse
- Aufbaukurse
- Seminare
- Systemkurse
- Labormanagement
- Persönlichkeitsentwicklung

Schulung und Fortbildung

Schulungsleitung:

Kerstin Küßner
Telefon: +49 (0) 7022 3007-24
Telefax: +49 (0) 7022 3007-105

Organisation:

Juliane Barth
Telefon: +49 (0) 7022 3007-61
Telefax: +49 (0) 7022 3007-105
E-Mail: fortbildung.de@biomerieux.com

Kontakt:

bioMérieux Deutschland GmbH
Postfach 1204, 72602 Nürtingen
Weberstraße 8, 72622 Nürtingen
E-Mail: fortbildung.de@biomerieux.com

Grundlagen der industriellen Mikrobiologie

Referent:
bioMérieux

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
24.-26. Juli 2018	GI240718	Nürtingen	3 Tage

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 650,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

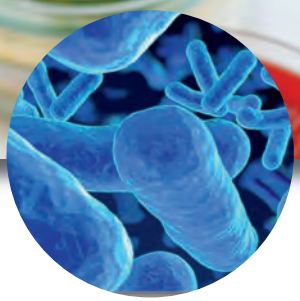
Labormitarbeiter aus der Industrie ohne mikrobiologische Erfahrung

Einsteiger | Wiedereinsteiger

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Hygieneschulung nach TRBA**
- **Umgebungsmonitoring**
- **Einführung in die Mikrobiologie**
- **Gramfärbung – Mikroskopie**
- **Anzuchtmedien in der Industrie (Selektivmedien)**
- **Mischkulturen und Gewinnung von Reinkulturen (unbekannte Proben bearbeiten)**
- **Keimdifferenzierung industriell relevanter Keime**
- **Vorstellung automatisierter Identifizierungssysteme (VITEK® 2 Compact)**
- **Qualitätskontrolle**
- **Vorstellung nützlicher Literatur**
- **Quiz**



NEU

Grundlagen Mikrobiologie in der Veterinärmedizin

Referent:
bioMérieux

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
10. April 2018 13. September 2018	GV100418 GV130918	Nürtingen	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 270,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Labormitarbeiter aus der Veterinärmedizin, die über geringes oder keinerlei Basiswissen verfügen

Einsteiger | Wiedereinsteiger

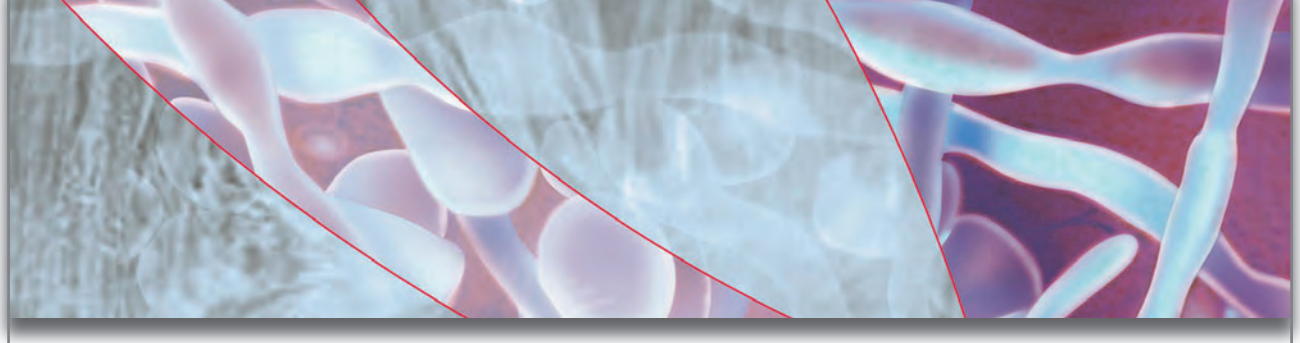
Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Hygieneschulung nach TRBA**
- **Allgemeine Mikrobiologie – vom Abstrich zum Ergebnis (Proben: Milch, Urin, …)**
- **Keimspektrum: Klebsiellen, *E. coli*, Proteus, Enterokokken, Salmonellen, Pasteurellen *(P. canis, P. felis, P. multocida)*, Staphylokokken, Streptokokken *(S. equi ssp. zooepidemicus …), Pseudomonas aeruginosa, …***
- **Gramfärbung – Mikroskopie**
- **Anzuchtmedien (Selektivmedien)**
- **Mischkulturen und Gewinnung von Reinkulturen**
- **Empfindlichkeitsprüfungen**
- **Qualitätskontrolle**

BIOMÉRIEUX

© jarun011, Fotolia.com



Grundlagen Schimmelpilze/ Hefen in der Industrie

Referenten:
Dr. Christoph Trautmann
Umweltmykologie GmbH, Berlin
Dr. Hans Peter Seidl
Klinik für Dermatologie und Allergologie, TU München

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
24.-26. April 2018	HS240418	Nürtingen	3 Tage

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 880,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Mitarbeiter aus der industriellen Qualitätskontrolle

Einsteiger | Wiedereinsteiger

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Ausstattung eines mykologischen Arbeitsplatzes**
- **Gesetzliche Bestimmungen**
- **Gesundheitliche Relevanz von Schimmelpilzen und Hefen**
- **Probennahme, Probentransport, Luftkeimsammlung**
- **Grenzwertdiskussion**
- **Besprechung und Differenzierung industriell relevanter Schimmelpilze und Hefen**
- **Physiologie von Schimmelpilzen und Hefen, Abhängigkeit von Temperatur, pH-Wert, a_w-Wert**
- **Mykotoxine**
- **Anzuchtmedien in der Industrie (Selektivmedien)**
- **Vorstellung von Literatur zur Differenzierung von Schimmelpilzen und Hefen**

BIOMÉRIEUX

© grebcha, iStockphoto.com

Theorie und Praxis der Lebensmittelmikrobiologie

Referenten:
Dr. Burkhard Schütze
Dr. Armin Pahl
Matthias Mailänder
LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
26.-28. Juni 2018	LR260618	Geesthacht	3 Tage

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 890,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6) sowie ein gemeinsames Abendessen

Sie untersuchen reale Lebensmittelproben

Zielgruppe:

Labormitarbeiter, die ihre praktischen Kenntnisse vertiefen wollen

Kursinhalte

Theorie und Praxis

Mikrobiologische Untersuchungen verschiedener Lebensmittel und eigene Auswertung der Ergebnisse

- **Probennahme und -vorbereitung**
- **Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln**
  - **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 Ringversuche**
- **Validierung eigener Verfahren**
- **Messunsicherheit mikrobiologischer Ergebnisse**
- **Abschlusstest**

© Mara Zemgaliete, Fotolia.com

NEU

Pharmazeutische Mikrobiologie – klassische versus moderne Methoden

Referenten:
Dr. Jochen Dobberstein
SGS Institut Fresenius GmbH, Taunusstein
bioMérieux

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
4.-6. Dezember 2018	AIP041218	Nürtingen	3 Tage

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 720,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Pharmaindustrie

Fortgeschrittene

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Umgebungsmonitoring – Methoden, Probennahmepläne, Warn- und Aktionslevel, Identifizierung, Trending von Monitoringdaten**
- **Vorstellung verschiedener Anzuchtmedien (Selektivmedien)**
- **Herstellung, Lagerung und Kontrolle von Nährmedien**
- **Identifizierung seltener Enterobacteriaceae, Nonfermenter**
- **Systematik und Identifizierung von Staphylokokken, Mikrokokken/Kokuria, Hefen, Corynebakterien, aeroben Sporenbildnern und Laktobazillen**
- **Bearbeiten unbekannter Proben (manuelle Identifizierung/automatisierte Biochemie und MALDI-TOF VITEK® MS)**
- **Qualitätskontrolle**
- **Vorstellung nützlicher Literatur**
- **Quiz**

Manuelle Methoden API® Industrie

Referent:
bioMérieux

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
15.-17. Mai 2018 13.-15. November 2018	MA150518 MA131118	Nürtingen	3 Tage

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 720,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Labormitarbeiter und Laborleiter aus der Industrie

Wiedereinsteiger | Fortgeschrittene

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Auswahl von Anzuchtmedien (klassische Medien und Selektivmedien)**
- **Gramfärbung und Mikroskopie**
- **Identifizierung Enterobacteriaceae und Nonfermenter**
- **Systematik und Identifizierung von Staphylokokken, Streptokokken, Hefen, Anaerobiern, Listerien, aeroben Sporenbildnern, Laktobazillen, Zusatztests wie Beweglichkeitsprüfung, OF-Test, CAMP-Test**
- **Bearbeiten unbekannter Proben (Identifizierung manuell/automatisiert)**
- **Tieffrieren von Stammkulturen**
- **Qualitätskontrolle**
- **Vorstellung VITEK® 2 Compact (automatisiertes System)**
- **Quiz**

Herausforderungen in der Diagnostik lebensmittelrelevanter Keime

Referenten:
Dr. Burkhard Schütze
Dr. Armin Pahl
Matthias Mailänder
LADR GmbH, MVZ Dr. Kramer und Kollegen, Geesthacht

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
14.-16. Februar 2018 27.-29. November 2018	LPA140218 LPA271118	Geesthacht	3 Tage

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 890,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6) sowie ein gemeinsames Abendessen

Sie arbeiten mit realen Lebensmittelproben

Zielgruppe:

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

Kursinhalte

Theorie und Praxis
Sie untersuchen selbstständig in Gruppen Lebensmittelproben mit unterschiedlichen Fragestellungen.
Diese Proben können Bombagen und/oder Verderbserscheinungen 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 der Mikrobiologie (Real-Time PCR, TEMPO®, MALDI-TOF-MS, Sequenzierung)**
- **Akkreditierung und Ringversuche**
- **Validierung eigener Verfahren**

© Linde1, iStockphoto.com

NEU

Wasser – ein spezieller Lebensraum

Referenten:
Dr. Jens Fleischer
Dr. Benedikt Frei
Landesgesundheitsamt
Baden-Württemberg, Stuttgart

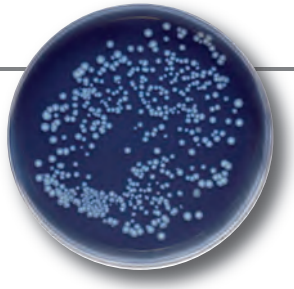
Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
9. Februar 2018	WA090218	Nürtingen	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 400,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Labormitarbeiter, Ärzte und Laborleiter, die Wasseruntersuchungen durchführen

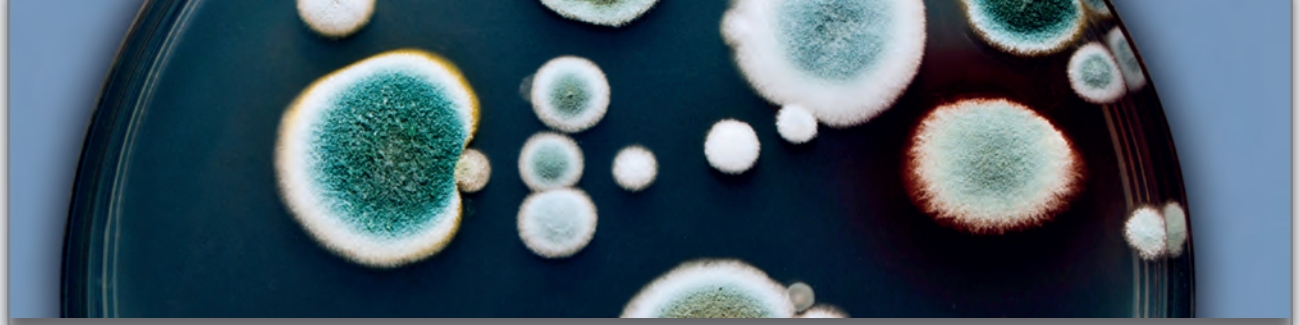


Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Einführung in die Trinkwasserhygiene**
- **Trinkwasserverordnung (TrinkwV 2001) und technisches Regelwerk**
- **Qualitätsmanagement und Probennahme 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 *E. coli* und coliformen Bakterien, Nachweis von intestinalen Enterokokken, 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**

© Trout55, iStockphoto.com



Schimmelpilze/Hefen

Referenten:
Dr. Christoph Trautmann
Umweltmykologie GmbH, Berlin
Dr. Hans Peter Seidl
Klinik für Dermatologie und Allergologie, TU München

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
17.-19. Juli 2018	HM170718	Nürtingen	3 Tage

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 900,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Labormitarbeiter und Laborleiter

Fortgeschrittene

Voraussetzung: Besuch des Grundkurses Schimmelpilze, Hefen und Dermatophyten oder gute Grundkenntnisse in diesem Bereich.

Kursinhalte

Theorie und Praxis

Schimmelpilze

- **Mucorales, Aspergillus, Ascomycetes, Schwärzepilze**
- **Weitere opportunistische Erreger**
- **Mykotoxine**
- **Pilze im Bereich der kosmetischen, pharmazeutischen oder lebensmittelchemischen Qualitätskontrolle sowie in Innenräumen**

Hefen

- **Probleme bei der Diagnostik von Hefen**
- **Resistenz und Resistenzbestimmung bei Hefen – Methoden sowie ihre Grenzen**
- **Klinische Bewertung und Relevanz mykologischer Befunde**
- **Hefen als nützliche Organismen**
- **Hefen als Schadkeime**

BIOMÉRIEUX

© grebcha, iStockphoto.com

NEU

Qualitätssicherung von Nährmedien – neue Herausforderung für die Lebensmittel- und Wasseranalytik

Referenten:
Dr. Monika Knödlseder
muva kempten GmbH,
Kempten

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
26. Februar 2018	DIN260218	Nürtingen	0,5 Tage

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 290,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Alle Anwender von Nährmedien einschließlich Fertigmedien für die Lebensmittel- und Wasseranalytik

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Herstellung von Nährmedien unter Berücksichtigung aktueller Anforderungen**
- **Vorgaben der Norm DIN EN ISO 11133:2015 – Vorbereitung, Herstellung, Lagerung und Leistungsprüfung von Nährmedien**
- **Aktuelle Anforderungen an den Anwender bei der Qualitätssicherung von Nährmedien aus Sicht eines akkreditierten Prüflabors**

BIOMÉRIEUX

Menschen © xxxxxxxxxxx, Fotolia.com
Nährböden © Zmeel Photography, iStockphoto.com

8. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Pharmaindustrie

Referenten:
1. **Dr. Manfred Franck**
   Regierungspräsidium Tübingen
2. **Dr. Christian Flügge**
   Eurofins BioPharma Product Testing GmbH, Hamburg
3. **Dr. Holger Kavermann**
   Roche Diagnostics GmbH, Penzberg
4. **Michael Schiffer**
   Novartis Pharma AG, Schweiz
5. **Dr. Freimut Wilborn**
   Berlin-Chemie AG
6. **NN**

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
17. April 2018	SP170418	München	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 350,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Mitarbeiter und Führungskräfte aus der mikrobiologischen Qualitätskontrolle in der Pharmaindustrie

Fortgeschrittene

Kursinhalte

1. **Data integrity aus Sicht eines GMP-Inspektors**
2. **Data integrity – Anwendersicht und Herausforderungen**
3. **Dekontamination von Reinräumen**
4. **Umgebungskontrollen – Effiziente Prüfprogramme aufsetzen und trenden**
5. **Neubau und Laborumzug – Planungen und deren Umsetzung**

BIOMÉRIEUX

8. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Lebensmittelindustrie

Referenten:
1. **Dr. Cornelia Seehaus-Aatz** VARICON® Unternehmensberatung, Burgwedel
2. **Dr. Ulrich Busch,** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim
3. **Dr. Ute Messelhäußer,** Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim
4. **Dr. Monika Knödlseder** muva kempten GmbH, Kempten
5. **Reinhard Endt** Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG, Buchloe

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
18. April 2018	SL180418	München	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 300,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Mitarbeiter und Führungskräfte aus der mikrobiologischen Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

Fortgeschrittene

Kursinhalte

1. **ISO 17025 – ein Update**
2. **Enterohämorrhagische *E. coli* (EHEC) – Aktuelle Aspekte eines Lebensmittelpathogens**
2. **Aktuelles aus Überwachungen**
3. ***Listeria monocytogenes* entlang der Lebensmittelkette**
4. **ISO-Normen nicht in Stein gemeißelt: Wichtige mikrobiologische Normen und deren Änderungen in 2017**
5. **IFS Audits – Erfahrungen und Praxis-Tipps**

Die Veranstaltung wurde 2017 mit 5 Stunden von der Bundestierärztekammer anerkannt.

6. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Veterinärmedizin

Referent:
1. **Univ.-Prof. Dr. Stefan Schwarz**
   Freie Universität Berlin
2. **Dr. med. vet. Andrea T. Feßler**
   PhD, Freie Universität Berlin
3. **Prof. Dr. med. vet. Arwid Daugschies**
   Institut für Parasitologie der Universität Leipzig, Leipzig
4. **Dr. med. vet. Wieland Beck**
   Neuburg an der Donau
5. **Dr. med. vet. Viktor Dyachenko**
   Tierärztliches Labor Freiburg
6. **NN**

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
19. April 2018	VT190418	München	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 250,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

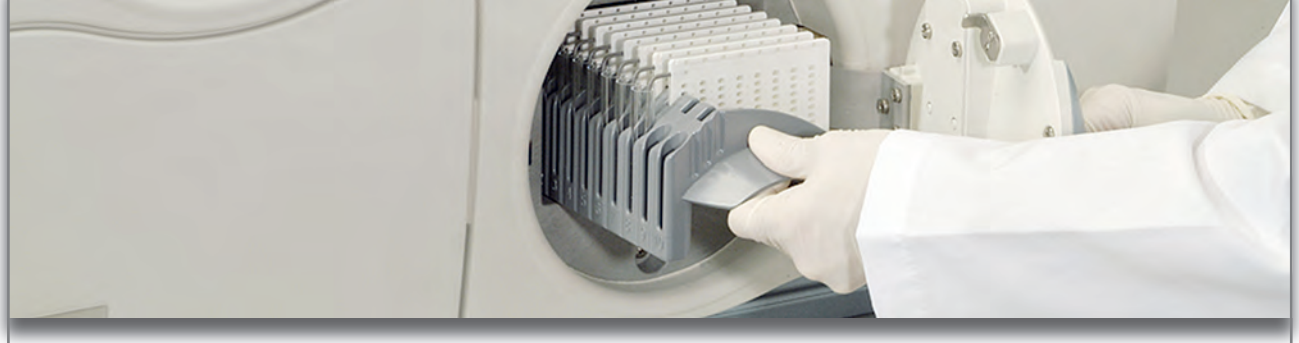
Tierärzte und Mitarbeiter aus veterinärmedizinischen Untersuchungslaboren

Kursinhalte

Die Veranstaltung wurde 2017 mit 5 Stunden von der Bundestierärztekammer anerkannt.

1. **Vorkommen und Bedeutung der übertragbaren Colistinresistenz bei Bakterien von Nutztieren**
2. **Antimikrobielle Empfindlichkeitsprüfung gemäß CLSI – aktuelle und künftige Entwicklungen**
3. **Giardia bei Mensch und Tier: Übertragung und Risiken**
4. **Sarkoptes, Cheyletiella und Co. – Milben als Plagegeister bei Tieren**
5. **Infektionen des Respirationstraktes bei Hund und Katze: Erregerspektrum, diagnostische Möglichkeiten und Therapie**

© Jenoche, Fotolia.com



VITEK® 2 Compact Intensivkurs Industrie

Referent:
bioMérieux

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
29.-30. August 2018	VC290818	Nürtingen	2 Tage

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 650,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

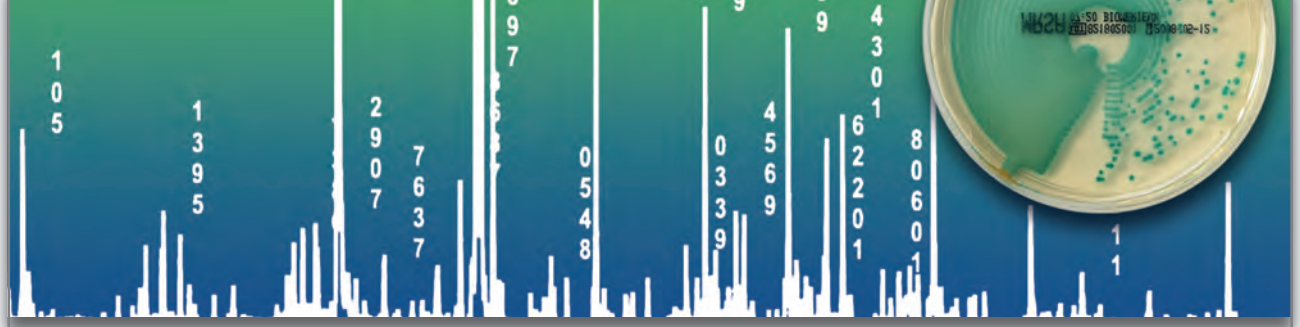
VITEK® 2 Compact-Anwender

Fortgeschrittene

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Optimale Routineintegration von VITEK® 2 Compact**
- **Ansatz verschiedener VITEK® 2 Karten**
- **Darstellung der Keimdatenbasis für die Keimdifferenzierung**
- **Messprinzip der Keimdifferenzierung**
- **Anzeigen und Verwalten von Testergebnissen**
- **SRF (Supplemental React File) Datenbank**
- **Verwalten der Qualitätskontrolle**
- **VITEK® 2 Compact Systemkonfiguration**
- **Datensicherung und Archivierung von Daten**
- **21 CFR 11 (Benutzer- und Sicherheitseinstellungen, elektronische Unterschrift, Audittrail)**
- **Troubleshooting und Wartung**



MALDI-TOF Training: VITEK® MS Plus

Referent:
Dr. Matthias Marschal
Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene, Tübingen
bioMérieux

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
13. Dezember 2018	VM131218	Nürtingen	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 500,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

VITEK MS-Anwender, die die geschlossene und/oder offene Datenbasis nutzen

Fortgeschrittene

Kursinhalte

- **Vorstellung des Systems**
- **Messprinzip und Datenbasis**
- **IVD und RUO Benutzeroberflächen**
- **Darstellung der Ergebnisse (MYLA® und SARAMIS™)**
- **Demonstrationen**
- **Erweiterte Routineanwendungen**

BIOMÉRIEUX

NEU

Durchflusszytometrie Intensivkurs

Referent:
bioMérieux

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
auf Anfrage	DZ2018	auf Anfrage	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 300,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

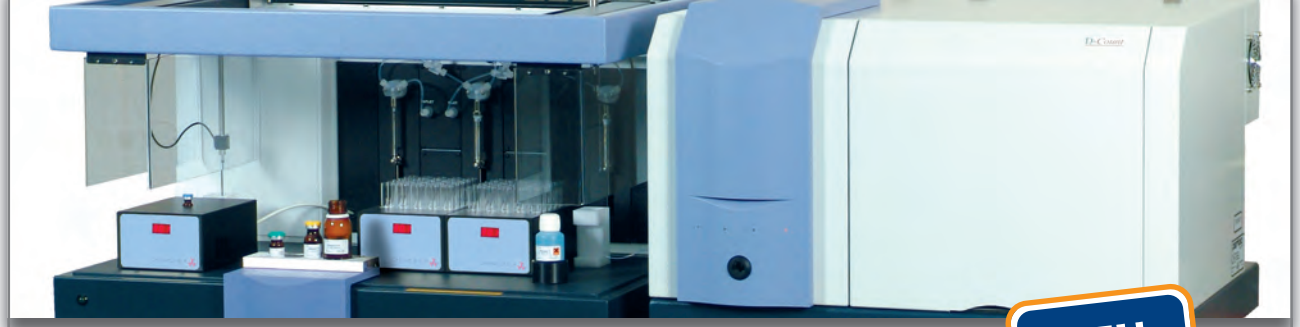
Zytometer-Anwender

Fortgeschrittene

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Chemunex-Technologie und Systemüberblick**
- **Reinigungsprogramme und Kalibration des Systems**
- **Applikation und Ergebnisauswertung**
- **Troubleshooting und präventive Wartung durch den Anwender**
- **Software**



NEU

Durchflusszytometrie Troubleshooting/Wartung

Referent:
bioMérieux

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
auf Anfrage	DZT2018	auf Anfrage	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 300,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Zytometer-Anwender

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Messzelle (Reinigen und Einstellen)**
- **Kalibration und Applikationen anpassen**
- **3-Wege-Ventil und Spritzen am Automaten tauschen**
- **Nadeln durchspülen**
- **Troubleshooting**

Lean-Management im Labor: Grundlagen

Referenten:
Ruud Casteleijn
Accent Organisatie Advies B.V., Bussum

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
3. Mai 2018	LMG030518	Nürtingen	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 820,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

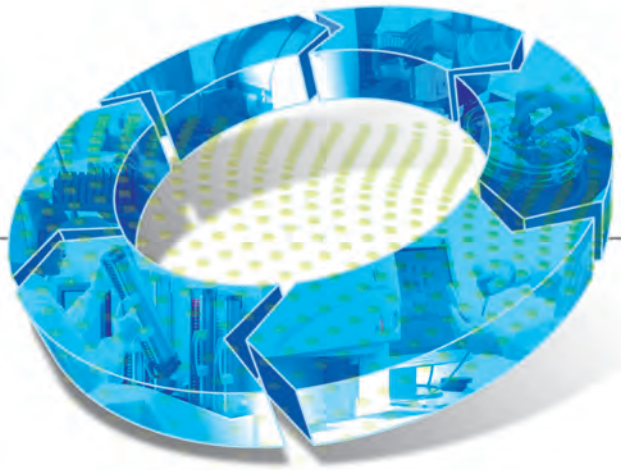
Laborleiter/Mitarbeiter in Führungspositionen

Einsteiger | Wiedereinsteiger

Kursinhalte

Lean-Training

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



Akkreditierung im Labor: Fortgeschrittene

Referent:
Dr. Cornelia Seehaus-Aatz
VARICON® Unternehmensberatung, Burgwedel

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
12. April 2018	AKF120418	Nürtingen	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 400,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Zielgruppe:

Labormitarbeiter, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und Ärzte

Fortgeschrittene

Kursinhalte

- **Informationen zur neuen Version DIN EN ISO 15189:2014**
- **Umstellung auf die neue Version der DIN EN ISO 15189:2014**
- **Information zur DIN EN ISO/IEC 17025**
- **Änderungen und Neuerungen von der DAkkS**
- **Tipps aus Begutachtungen/Fallbeispiele zur Diskussion**
- **Risikomanagement**

Schlagfertig und erfolgreich im Beruf

Referent:
Stephan Schmidtpeter
SCHMIDTPETER Training
& Coaching, München

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
27. August 2018	SE270818	Nürtingen	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 500,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Diese Schulung findet ohne Beteiligung von bioMérieux-Mitarbeitern statt. Alle Inhalte aus der Schulung werden vom Referenten absolut vertraulich behandelt.

Zielgruppe:

Für alle, die verbale Angriffe unangenehmer Zeitgenossen, Kollegen, Freunde oder Bekannter souverän abwehren oder Themen in schwierigen Diskussionen leichter durchsetzen wollen.

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Sich selbst schützen. Ungerechtfertigte Kritik zurückweisen**
- **Souveräner Umgang mit Vorwürfen – wenn sie berechtigt sind**
- **Fünf Säulen als Grundlage für Schlagfertigkeit und Souveränität**
- **Intelligente Schlagfertigkeit**
- **Schlagfertigkeit fängt beim Zuhören an**
- **Identifizieren Sie Ihre inneren Blockaden und lernen Mittel und Wege kennen, mit diesen positiv wirksam umzugehen**

Bitte kontaktieren Sie uns für individuelle Schulungskonzepte vor Ort.

© Monkey Business, Fotolia.com

Menschenkenntnis schärfen und Intuition stärken

Referent:
Stephan Schmidtpeter
SCHMIDTPETER Training & Coaching, München

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
28. August 2018	MK280818	Nürtingen	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 500,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Diese Schulung findet ohne Beteiligung von bioMérieux-Mitarbeitern statt. Alle Inhalte aus der Schulung werden vom Referenten absolut vertraulich behandelt.

Zielgruppe:

Die Welt verändert sich schneller als je zuvor. Darum sind neue Denkansätze gefragt. Denkansätze voller Potenzial mit einer Fülle von Perspektiven, Gefühl, Empathie und Vorstellungskraft. Eine Welt, zu der uns der Zugang von der heutigen Stress- und Ablenkungskultur versperrt wird.

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Den Bodylanguage-Code entschlüsseln**
- **Instrumente aus NLP zur Unterstützung von Menschenkenntnis**
- **Wie viel wir von anderen Menschen wissen, ohne es zu wissen**
- **Die Kraft der Intuition als zusätzliches Potenzial zur Vernunft entdecken**
- **Wann intuitiv entscheiden, wann nicht?**

Bitte kontaktieren Sie uns für individuelle Schulungskonzepte vor Ort.

© Monkey Business, Fotolia.com

Auf Dauer leistungsfähig und motiviert bleiben in der täglichen Laborroutine

Referent:
Stephan Schmidtpeter
SCHMIDTPETER Training & Coaching, München

Termin:	Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
29. August 2018	MO290818	Nürtingen	1 Tag

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Pro Teilnehmer 500,00 € zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (siehe Seite 6)

Diese Schulung findet ohne Beteiligung von bioMérieux-Mitarbeitern statt. Alle Inhalte aus der Schulung werden vom Referenten absolut vertraulich behandelt.

Zielgruppe:

Für alle, die berufliche Belastungen empfinden und mehr Gelassenheit bekommen, sich körperlich und psychisch wohlfühlen, leistungsstark bleiben und sich schneller regenerieren wollen.

Kursinhalte

Theorie und Praxis

- **Energieräuber entdecken und analysieren**
- **Emotionen als Signalgeber – nützliche und hinderliche Emotionen**
- **Strategien erfolgreicher Menschen im Umgang mit Stress**
- **Mein Leben, meine Schätze, meine Baustellen – Ressourcen und Stressfaktoren**
- **Das eigene Haus der Gelassenheit aufbauen**
- **Überzeugende gelassene Kommunikation**

Bitte kontaktieren Sie uns für individuelle Schulungskonzepte vor Ort.

© Syda Productions, Fotolia.com

Umgang mit schwierigen Menschen – Meinungsverschiedenheiten souverän auflösen

Referent:
Stephan Schmidtpeter
SCHMIDTPETER Training & Coaching, München

Termin:		Kurs-Nummer:	Ort:	Dauer:
30. August 2018	Modul 1*	KO300817	Nürtingen	1 Tag
31. August 2018	Modul 2*	KO310817		

Teilnahmegebühr: **10 % Frühbucherrabatt bei Anmeldung bis 31.12.2017**

Modul 1* **Pro Teilnehmer 500,00 €**
Modul 2* **Pro Teilnehmer 500,00 €**

zzgl. MwSt., inklusive Verpflegung und Veranstaltungsunterlagen (s. Seite 6)
** die Module können einzeln oder kombiniert gebucht werden.*

Diese Schulung findet ohne Beteiligung von bioMérieux-Mitarbeitern statt. Alle Inhalte aus der Schulung werden vom Referenten absolut vertraulich behandelt.

Zielgruppe:

Überall, im Laboralltag, allgemein im beruflichen oder im privaten Leben gibt es Menschen, die auf Dauer die eigene Ungeduld strapazieren, weil man nicht weiß, wie man mit ihnen umgehen soll.

Kursinhalte

Theorie und Praxis

Modul 1

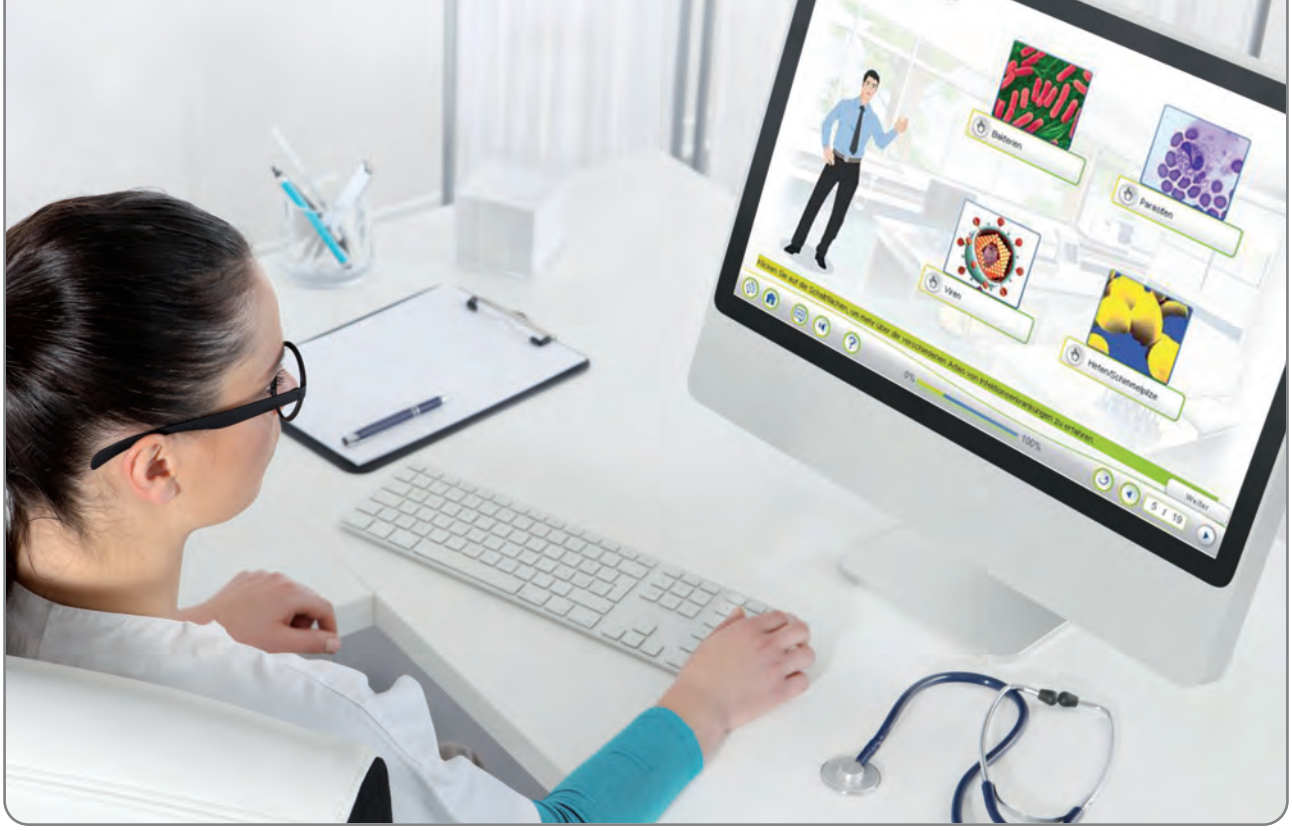
- Erkennen von schwierigen Charakteren und Gründe, warum diese so handeln
- Motivanalyse und die dahinter stehenden Bedürfnisse
- Erkennen von Eigenanteilen an verhärteten Beziehungen
- Wege finden, mit diesen Menschen so zu sprechen, dass sie in ihren Bedürfnissen abgeholt werden
- Techniken für den Umgang mit schwierigen Charakteren und Kontrolle über eigene lösungshemmende Einstellungen

Modul 2

- Individuelle Fallbearbeitung
- Situationsanalyse
- Anwendung individueller Methoden
- Feedback
- Ressourcen- und Lösungsarbeit

Bitte kontaktieren Sie uns für individuelle Schulungskonzepte vor Ort.

© kasto, Fotolia.com



Fernschulungen

Unser umfangreiches und stetig wachsendes Angebot an E-Learning Modulen finden Sie aktuell auf unserer Website unter **www.increaseyourperformance.com**.
Dort haben Sie die Möglichkeit, unabhängig von Ort und Zeit, einzelne Fernschulungen aus dem Bereich Persönlichkeitsentwicklung, Wissenschaft & Praxis sowie Geräte und Software auszuwählen. Für erste Eindrücke nutzen Sie gerne die eingestellten Videoausschnitte.

Nach dem Erwerb steht Ihnen Ihre Fernschulung für den Zeitraum von 4 Wochen zur Verfügung.

Nach Durchführung und Abschluss erhalten Sie ein Teilnahmezertifikat und Unterlagen zur Schulung.

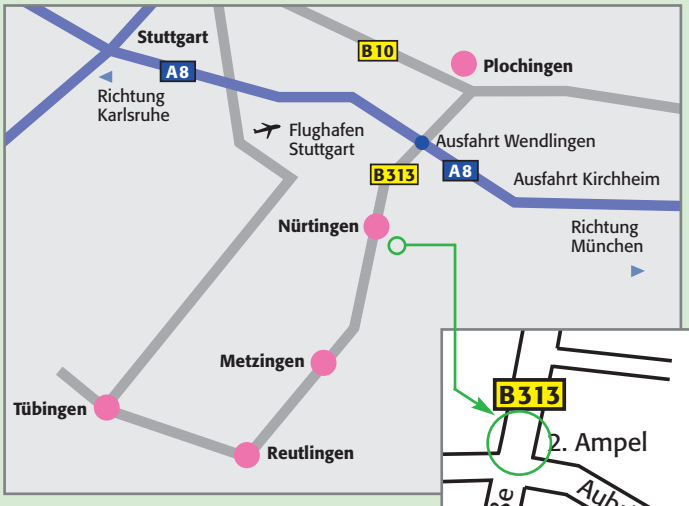
Fernschulungen **www.increaseyourperformance.com/de_DE**

© visivasnc, Fotolia.com

Übersicht Schulungen 2018, chronologisch

				Seite
FEBRUAR				
Wasser – ein spezieller Lebensraum	09.02.2018	Dr. Jens Fleischer Dr. Benedikt Frei	WA090218	15
Herausforderungen in der Diagnostik lebensmittelrelevanter Keime	14.-16.02.2018	Dr. Burkhard Schütze Dr. Armin Pahl Matthias Mailänder	LPA140218	14
Qualitätssicherung von Nährmedien – neue Herausforderung für die Lebensmittel- und Wasseranalytik	26.02.2018	Dr. Monika Knödlseder	DIN260218	17
APRIL				
Grundlagen Mikrobiologie in der Veterinärmedizin	10.04.2018	bioMérieux	GV100418	9
Akkreditierung im Labor: Fortgeschrittene	12.04.2018	Dr. Cornelia Seehaus-Aatz	AKF120418	26
8. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Pharmaindustrie	17.04.2018	Dr. Manfred Franck Dr. Christian Flügge Dr. Holger Kavermann Michael Schiffer Dr. Freimut Wilborn NN	SP170418	18
8. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Lebensmittelindustrie	18.04.2018	Dr. Cornelia Seehaus-Aatz Dr. Ulrich Busch Dr. Ute Messelhäußer Dr. Monika Knödlseder Reinhard Endt	SL180418	19
6. bioMérieux Seminar Mikrobiologie in der Veterinärmedizin	19.04.2018	Univ.-Prof. Dr. Stefan Schwarz Dr. med. vet. Andrea T. Feßler Prof. Dr. med. vet. Arwid Daugschies Dr. med. vet. Wieland Beck Dr. med. vet. Viktor Dyachenko NN	VT190418	20
Grundlagen Schimmelpilze/Hefen in der Industrie	24.-26.04.2018	Dr. Christoph Trautmann Dr. Hans Peter Seidl	HS240418	10
MAI				
Lean-Management im Labor: Grundlagen	03.05.2018	Ruud Casteleijn	LMG030518	25
Manuelle Methoden API® Industrie	15.-17.05.2018	bioMérieux	MA150518	13
JUNI				
Theorie und Praxis der Lebensmittelmikrobiologie	26.-28.06.2018	Dr. Burkhard Schütze Dr. Armin Pahl Matthias Mailänder	LR260618	11
JULI				
Schimmelpilze/Hefen	17.-19.07.2018	Dr. Christoph Trautmann Dr. Hans Peter Seidl	HM170718	16
Grundlagen der Industriellen Mikrobiologie	24.-26.07.2018	bioMérieux	GI240718	8
AUGUST				
Schlagfertig und erfolgreich im Beruf	27.08.2018	Stephan Schmidtpeter	SE270818	27
Menschenkenntnis schärfen und Intuition stärken	28.08.2018	Stephan Schmidtpeter	MK280818	28
Auf Dauer leistungsfähig und motiviert bleiben in der täglichen Laborroutine	29.08.2018	Stephan Schmidtpeter	MO290818	29
VITEK®2 Compact Intensivkurs Industrie	29.-30.08.2018	bioMérieux	VC290818	21
Umgang mit schwierigen Menschen – Meinungsverschiedenheiten souverän auflösen				
Modul 1	30.08.2018	Stephan Schmidtpeter	KO300817	30
Modul 2	31.08.2018	Stephan Schmidtpeter	KO310817	30

				Seite
SEPTEMBER				
Grundlagen Mikrobiologie in der Veterinärmedizin	13.09.2018	bioMérieux	GV130918	9
NOVEMBER				
Manuelle Methoden API® Industrie	13.-15.11.2018	bioMérieux	MA131118	13
Herausforderungen in der Diagnostik lebensmittelrelevanter Keime	27.-29.11.2018	Dr. Burkhard Schütze Dr. Armin Pahl Matthias Mailänder	LPA271118	14
DEZEMBER				
Pharmazeutische Mikrobiologie – klassische versus moderne Methoden	04.-06.12.2018	Dr. Jochen Dobberstein bioMérieux	AIP041218	12
MALDI-TOF Training VITEK®MS Plus	13.12.2018	Dr. Matthias Marschal bioMérieux	VM131218	22
AUF ANFRAGE				
Durchflusszytometrie Intensivkurs	Auf Anfrage	bioMérieux	DZ2018	23
Durchflusszytometrie Troubleshooting / Wartung	Auf Anfrage	bioMérieux	DZT2018	24



bioMérieux Deutschland GmbH
So finden Sie uns:

bioMérieux Deutschland GmbH
Weberstraße 8
72622 Nürtingen
Tel. 07022 3007-0
Fax 07022 36110
www.biomerieux.de

Von Stuttgart
auf der A 8 Richtung München 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 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
PIONEERING DIAGNOSTICS

Verbindliche Anmeldung

FÜR SCHULUNGEN

Kurs-/Seminartitel | **Termin** | **Kurs-Nr.**

Hiermit melde ich folgende Person(en) unter Anerkennung der Teilnahmebedingungen verbindlich an:

Titel, Name | *Vorname*

Titel, Name (weitere/r Teilnehmer/in) | *Vorname (weitere/r Teilnehmer/in)*

Kundennummer

Institut | *Abteilung*

Straße | *PLZ/Ort*

Telefonnummer | *Faxnummer*

E-Mail-Adresse

Bitte geben Sie Ihre E-Mail-Adresse an, da die Anmeldebestätigung elektronisch erfolgt!

Vegetarier/in ☐ *ja* ☐ *nein*

Steuerlicher Rechnungsempfänger (falls abweichend)
(für Rechnungskorrekturen berechnen wir pro erstellter Rechnung 20,00 € zzgl. MwSt.)

Straße, PLZ, Ort | *Kostenstelle/Abteilung/Ansprechpartner*

Datum, Unterschrift | Firmenstempel

Nutzen Sie die Möglichkeit, sich unter **www.biomerieux.de/schulungen** online anzumelden, gerne auch per E-Mail: **fortbildung.de@biomerieux.com** oder per Fax an **+49 (0) 7022 3007-105.**

bioMérieux Deutschland GmbH
Weberstraße 8
72622 Nürtingen
Tel. 07022 3007-0
Fax 07022 36110

www.biomerieux.de

BIOMÉRIEUX INDUSTRY

PIONEERING DIAGNOSTICS

08-17/Dieses Dokument ist rechtlich nicht bindend. bioMérieux behält sich vor, ohne Mitteilung Änderungen vorzunehmen/bioMérieux, VITEK 2 Compact, VITEK MS, MYLA, SARAMIS und BIOMÉRIEUX PERFORMANCE SOLUTIONS sind geschützte und eingetragene Marken, die zu bioMérieux SA oder einer ihrer Niederlassungen gehören.
Titelbild © Robert Kneschke, Fotolia.com