

Varefaktas kursuskatalog

2024

Indhold

Kursusoversigt 2024.....	3
KURSUS Næringsdeklaration og ingrediensliste.....	4
KURSUS Forstå anprisninger	5
KURSUS Obligatoriske mærkningskrav for færdigpakkede fødevarer	6
Minikurser.....	7
DET SKAL DU HUSKE, NÅR DU ANVENDER TILSÆTNINGSSTOFFER I DINE FØDEVARER.....	8
QUICKGUIDE TIL INGREDIENSLISTEN	8
NÆRINGSDEKLARATION OG MÆRKNINGSORDNINGER.....	8
ANPRISNINGER, DER IKKE GÅR AN PÅ FØDEVARER.....	9
HER ER REGLERNE, NÅR DU SKAL SÆLGE FØDEVARER ONLINE	9
CIRKULÆR ØKONOMI: FORSTÅ MÆRKERNE VEDR. AFFALD OG GENBRUG	10
HER ER REGLERNE, NÅR DU SKAL MÆRKE KOSMETIK.....	10
EMBALLAGER – FØDEVAREKONTAKTMATERIALER (FKM)	10
Virksomhedstilpassede kurser	11
Varefaktas undervisere.....	12

VAREFAKTA

Stationsparken 26, DK-2600 Glostrup
(+45) 46 30 45 00
www.varefakta.dk

Kursusoversigt 2024

BLIV KLÆDT PÅ, TIL AT LØSE FAGLIGE UDFORDRINGER I DIN DAGLIGDAG, MED ET AF VORES KURSER!

Varefakta har mere end 65 års erfaring med rådgivning indenfor mærkning. Vi har et team af eksperter, der dagligt udarbejder varedeklarationer og vurderer emballage og som står klar til at hjælpe dig og din virksomhed med kurser indenfor mærkning af fødevarer, dyrefoder, kosttilskud og nearfood-/nonfoodvarer.

Du kan i vores kursuskatalog finde en lang række forskellige kurser, der giver dig ny viden og perspektiver på emner indenfor mærkning af forbrugerprodukter.

Deltag på et kursus og bliv undervist af Varefaktas mærkningseksperter. Du er garanteret undervisning på højt niveau med vores erfarne undervisere, uanset hvilket kursus du vælger at deltage på.

KURSUS

Næringsdeklaration og ingrediensliste



Kurset *Næringsdeklaration og ingrediensliste* giver dig en grundig gennemgang af alle relevante lovkra v, der gælder for udarbejdelse af næringsdeklaration og ingrediensliste.

DET FÅR DU UD AF KURSET

Efter kurset vil du bl.a. være i stand til at udarbejde en næringsdeklaration, der lever op til lovgivningen.

PÅ KURSET UNDERVISES I FØLGENDE EMNER

- Varebetegnelse, ingredienser og quid
- Tilsat vand og svindberegning
- Allergener, tilsætningsstoffer og aromaer
- Opsætning af næringsdeklaration
- Korriger ing af glycerol
- Tabelværdier kontra analyseværdier
- Deklarering af vitaminer og mineraler.

MÅLGRUPPE

Kurset henvender sig til dig og dine kolleger, der har ansvar for mærkning og markedsføring af fødevarer – både producenter, leverandører, ansatte i detailhandlen, reklamebureauer og lign.

VARIGHED

Kurset varer 3 timer, og vil veksle mellem faglige oplæg, dialog og opgaveløsning.

AFHOLDELS ESSTED

Hos Varefakta. Stationsparken 26, 2600 Glostrup eller i jeres virksomhed.

PRIS

1.845 kr. ekskl. moms pr. person + kørselsgebyr ved afholdelse i jeres virksomhed.

PRAKTISK INFORMATION

Efter endt kursus vil du modtage et diplom som bevis for din deltagelse. Har du spørgsmål til kurset kontakt Varefakta på varefakta@varefakta.dk eller pr. tlf. (+45) 46304500.

VAREFAKTA

Stationsparken 26, DK-2600 Glostrup
(+45) 46 30 45 00
www.varefakta.dk

KURSUS

Forstå anprisninger



Anprisninger af fødevarer spiller en vigtig rolle, når man gerne vil fange forbrugernes interesse. På kurset *Forstå anprisninger* gennemgår vi, hvilke anprisninger, der er lovlige at anvende samt, hvilke krav anvendelsen af anprisningerne udløser.

DET FÅR DU UD AF KURSET

Du vil efter kurset være i stand til at vurdere anprisninger og anvende dem korrekt ved markedsføring af fødevarer i Danmark og EU. Du går fra kurset klar til at løse opgaver med den nødvendige viden i bagagen.

PÅ KURSET UNDERVISES I FØLGENDE EMNER

- Vildledning
- Ernærings- og sundhedsanprisninger
- Kvalitetsanprisninger
- Produktnavn og varebetegnelse
- Illustrationer og logoer.

MÅLGRUPPE

Kurset henvender sig til dig og dine kolleger, der har ansvar for mærkning og markedsføring af fødevarer – både producenter, leverandører, ansatte i detailhandlen, reklamebureauer og lign.

VARIGHED

Kurset varer i 3 timer, og vil veksle mellem faglige oplæg, dialog og opgaveløsning.

AFHOLDELSSESSTED

Hos Varefakta. Stationsparken 26, 2600 Glostrup eller i jeres virksomhed.

PRIS

1.845 kr. ekskl. moms pr. person + kørselsgebyr ved afholdelse i jeres virksomhed.

PRAKTISK INFORMATION

Efter endt kursus vil du modtage et diplom som bevis for din deltagelse. Har du spørgsmål til kurset kontakt Varefakta på varefakta@varefakta.dk eller pr. tlf. (+45) 46304500.

VAREFAKTA

Stationsparken 26, DK-2600 Glostrup
(+45) 46 30 45 00
www.varefakta.dk

KURSUS

Obligatoriske mærkningskrav for færdigpakkeede fødevarer



Det kan være en kompliceret opgave, at lave korrekte deklarerationer til færdigpakkeede fødevarer, så de lever op til de regler, der er fastsat i dansk og europæisk lovgivning. Kurset *Obligatoriske mærkningskrav for færdigpakkeede fødevarer* giver dig et overblik over, hvilke obligatoriske mærkningskrav en færdigpakket fødevarers deklaration altid skal indeholde.

DET FÅR DU UD AF KURSET

Oplægsholderen vil gennemgå relevant lovgivning og der vil være øvelser, som ruster dig til at kunne vurdere et produkts primære ingredienser, allergener, tilsætningsstoffer mv.

PÅ KURSET UNDERVISES I FØLGENDE EMNER

- Relevant mærkningslovgivning
- De obligatoriske mærkningskrav for færdigpakkeede fødevarer
- Lovgivning om tilsætningsstoffers anvendelse i fødevarer.

MÅLGRUPPE

Kurset henvender sig til dig og dine kolleger, der har ansvar for mærkning og markedsføring.

VARIGHED

Kurset varer i 3 timer og vil veksle mellem faglige oplæg, dialog og opgaveløsning.

AFHOLDELSSESSTED

Hos Varefakta. Stationsparken 26, 2600 Glostrup eller i jeres virksomhed.

PRIS

1.845 kr. ekskl. moms pr. person + kørselsgebyr ved afholdelse i jeres virksomhed.

PRAKTISK INFORMATION

Efter endt kursus vil du modtage et diplom som bevis for din deltagelse. Har du spørgsmål til kurset kontakt Varefakta på varefakta@varefakta.dk eller pr. tlf. (+45) 46304500.

VAREFAKTA

Stationsparken 26, DK-2600 Glostrup
(+45) 46 30 45 00
www.varefakta.dk



Minikurser

På blot 45 minutter kan du via Varefaktas minikurser få ny viden og perspektiver på aktuelle emner indenfor mærkning af forbrugerprodukter.

Deltag og bliv undervist af Varefaktas mærkningseksperter. Du er garanteret undervisning på højt niveau med vores erfarne undervisere, uanset hvilket minikursus du vælger at deltage på.

MÅLGRUPPE

Varefaktas minikurser henvender sig til dig og dine kolleger, der har ansvar for mærkning og markedsføring af fødevarer – både producenter, leverandører, ansatte i detailhandlen, reklamebureauer, marketing og lign.

VARIGHED

Et minikursus varer 45. minutter.

LOKATION

Hos Varefakta (Stationsparken 26, 2600 Glostrup), i jeres virksomhed eller som webinar.

PRIS

540 kr. ekskl. moms pr. person ved min. 5 deltagere. Hvis kurset afholdes i jeres virksomhed, vil der blive pålagt kørselsgebyr.

VAREFAKTA

Stationsparken 26, DK-2600 Glostrup
(+45) 46 30 45 00
www.varefakta.dk

Minikursus emner - Fødevarer

DET SKAL DU HUSKE, NÅR DU ANVENDER TILSÆTNINGSSTOFFER I DINE FØDEVARER

Tilsætningsstoffer bruges til at bevare, tilføje eller ændre egenskaber ved fødevarer og de kan bl.a. påvirke holdbarhed og konsistens. Men der er mange ting, som man skal have styr på for at anvende tilsætningsstofferne korrekt. Deltag i minikurset og bliv klogere.

DET FÅR DU UD AF DET

- Indblik i Varefaktas arbejde med at vurdere lovligheden af anvendelsen af tilsætningsstoffer i forskellige produkter.
- Brug af tilsætningsstoffer i den rette mængde, så maksimumgrænsen overholdes.
- Generelle mærkningsregler for tilsætningsstoffer; angivelse i ingredienslisten, allergene tilsætningsstoffer, carry-over-princippet osv.

QUICKGUIDE TIL INGREDIENSLISTEN

Hvad skal du være opmærksom på ved udarbejdelse af en vares ingrediensliste? Dette minikursus giver dig en gennemgang af relevante lovkrav, der gælder for udarbejdelse af ingrediensliste.

Ingredienslisten viser varens indhold og er derfor essentiel for forbrugeren ift. at forstå varens sammensætning. Oplægsholderen dykker ned i, hvad du skal være opmærksom på, når du udarbejder en fødevarers ingrediensliste. Herunder mængdeangivelse af ingredienser, quid-mærkning, allergenmærkning og angivelse af tilsætningsstoffer.

DET FÅR DU UD AF DET

- Viden og redskaber til udarbejdelse af ingredienslisten, herunder de obligatoriske mærkningskrav for færdigpakkede fødevarer og lovgivning om tilsætningsstoffers anvendelse i fødevarer.

NÆRINGSDEKLARATION OG MÆRKNINGSORDNINGER

Minikurset giver dig et indblik i, hvad en næringsdeklaration er, hvilke lovkrav, der gør sig gældende ift. udarbejdelsen af en næringsdeklaration samt elementer, som udløser særkrav i udarbejdelsen.

Herudover vil vi fokusere på de mærkningsordninger, der kan være relevante ift. en varens næringsdeklaration. Heriblandt Nøglehulsmærket og Fuldkornslogoet.

DET FÅR DU UD AF DET

- Redskaber til udarbejdelse af en næringsdeklaration.

VAREFAKTA

Stationsparken 26, DK-2600 Glostrup
(+45) 46 30 45 00
www.varefakta.dk

- Indblik i og krav til relevante mærkningsordninger, herunder Nøglehulsmærket og Fuldkornslogoet.

ANPRISNINGER, DER IKKE GÅR AN PÅ FØDEVARER

Anprisninger spiller en vigtig rolle, når man gerne vil fange forbrugers interesse, men hvilke anprisninger er lovlige at anvende? Minikurset indeholder en kort gennemgang af forskellige typer af anprisninger, heriblandt ernærings- og sundhedsanprisninger, kvalitetsanprisninger, illustrationer osv., som Varefakta vurderer, der ikke går an. Underviseren gennemgår lovgivningen og myndighedernes tolkninger, og anvender konkrete eksempler fra markedet i Danmark.

DET FÅR DU UD AF DET

- Viden om faldgruberne indenfor brugen af anprisninger, som du og din virksomhed skal være opmærksom på, når du skal udarbejde lovlig mærkning og markedsføring i Danmark.

HER ER REGLERNE, NÅR DU SKAL SÆLGE FØDEVARER ONLINE

Flere og flere forbrugere vælger at skifte indkøbsvognen ud med tasterne og bestille deres fødevarer online. Det forudsætter naturligvis, at de oplysninger som forbrugeren præsenteres for online, stemmer overens med, hvad der fremgår på de fysiske produkter. Det kan dog være svært for virksomheder at sikre, at helhedsindtrykket af hjemmesiden ikke kommer til at vildlede forbrugeren. Derfor indeholder minikurset en gennemgang af de obligatoriske mærkningskrav samt, hvilke fælder man kan gå i ved online salg af fødevarer.

DET FÅR DU UD AF DET

- Indblik i Varefaktas arbejde med mærkning af fødevarer, der sælges og markedsføres online.
- Viden om de obligatoriske krav til mærkning ved onlinesalg af fødevarer samt, hvad man bør være opmærksom på mht. markedsføring, billeder, tekster mv.

Minikursus emner - Nonfood

CIRKULÆR ØKONOMI: FORSTÅ MÆRKERNE VEDR. AFFALD OG GENBRUG

Minikurset handler om mærkning inden for affald og genbrug. Vi dykker ned i reglerne for mærkning af affald og genbrug samt mærkningens bidrag til den cirkulære økonomi.

DET FÅR DU UD AF DET

- Indblik i mærkning og anprisninger indenfor affald og genbrug samt lovgivning på området.
- Viden om SUP direktivet (Single Use Plastic), affaldsdirektivet ift. oplysninger på emballagen (herunder affaldspiktogrammer), genanvendelse/genbrug, mikroplast og bioplast ift. mærkning samt anprisninger – hvad går an?

HER ER REGLERNE, NÅR DU SKAL MÆRKE KOSMETIK

Alle kosmetiske produkter skal være mærket efter reglerne i artikel 19 i kosmetikforordningen. – Men hvilke krav og regler gør sig gældende og hvad er undtagelserne? Deltag i minikurset og bliv klogere på emnet.

DET FÅR DU UD AF DET

- Indblik i lovlige anprisninger indenfor kosmetiske produkter.
- Viden om mærkningskrav og sikkerhedskrav – Vi dykker ned i, hvad der skal mærkes og hvad der er undtaget samt symboler og udvalgte krav fra kosmetikforordningen.

EMBALLAGER – FØDEVAREKONTAKTMATERIALER (FKM)

Fødevarekontaktmaterialer er en fælles betegnelse for emballage, der kan anvendes til opbevaring af fødevarer eller til at komme i kontakt med fødevarer. Det kan fx være papir, pap, glas eller plast. Kravene til fødevareemballage er stigende i disse år. Udover store krav til emballagers primære funktionalitet, såsom mekanisk styrke, barriereegenskaber, brugsegenskaber etc., stilles der også lovkrav til emballagers sundheds- og miljømæssige kvalitet. Deltag i minikurset og bliv klogere på emballager og fødevarekontaktmaterialer herunder, hvad en overensstemmelseserklæring (OE eller DoC) skal indeholde.

DET FÅR DU UD AF DET

- Indblik i Varefaktas arbejde med fødevarekontaktmaterialer og emballager – relevante lovgivninger, overordnede testkrav og udformning til overensstemmelseserklæringen samt, hvad den skal indeholde.
- Viden om lovgivningens krav til bl.a. plastposer og køkkenruller og begrebet "Forventet brug" ift. fødevarekontaktmaterialer.

VAREFAKTA

Stationsparken 26, DK-2600 Glostrup
(+45) 46 30 45 00
www.varefakta.dk



Virksomhedstilpassede kurser

I BESTEMMER SELV, HVAD I VIL UNDERVISES I

Er du producent eller importør og sælger du eller din virksomhed færdigpakkede fødevarer, dyrefoder, kosttilskud eller nonfood dagligvarer, hvor du støder på udfordringer ift. forståelse og tolkning af lovgivningen herom, så udvikler vi meget gerne kurset særligt til dig og dine kolleger.

Vores virksomhedstilpassede kurser udarbejdes altid i tæt dialog med deltagerne. Vi inddrager altid kundens aktuelle problemstillinger, i kursusmaterialet og i form af cases eller eksempler. Selve undervisningsformen afhænger af antallet af deltagere. I mindre fora vil undervisningen være dynamisk og veksle mellem oplæg i plenum, dialog og praktiske øvelser. I større fora vil undervisningen i højere grad have karakter af oplæg, der er krydret med eksempler fra deltagernes aktuelle hverdag samt spørgsmål.

MÅLGRUPPE

Varefaktas oplæg henvender sig til dig og dine kolleger, der har ansvar for mærkning og markedsføring af fødevarer, dyrefoder, kosttilskud og/eller nonfood dagligvarer.

VARIGHED

Fastlægges ved planlægning af kurset og dets indhold.

LOKATION

Hos Varefakta. Stationsparken 26, 2600 Glostrup, i jeres virksomhed eller som webinar.

PRIS

Fastlægges ved planlægning af kurset og dets indhold. Hvis kurset afholdes i jeres virksomhed, vil der blive pålagt kørselsgebyr.

PRAKTISK INFORMATION

Efter endt kursus vil du modtage et diplom som bevis for din deltagelse. Har du spørgsmål til kurset kontakt Varefakta på varefakta@varefakta.dk eller pr. tlf. (+45) 46304500.

VAREFAKTA

Stationsparken 26, DK-2600 Glostrup
(+45) 46 30 45 00
www.varefakta.dk

Varefaktas undervisere

ANNE GRARUP

TEKNISK OG REGULATORISK LEDER, FØDEVARER



Anne Nymand-Grarup er uddannet bachelor i Ernæring og Sundhed og Cand. Scient. Tech. i Integreerede fødevestudier fra Aalborg Universitet.

Anne har tidligere arbejdet som videnskabelig medarbejder på Aalborg og Aarhus Universitet.

Anne har arbejdet i Varefakta siden 2019 og har været leder af fødevarer afdelingen siden 2022. Hun har erfaring med mærkning af alle produktkategorier indenfor fødevarer.

D (+45) 46304523. E: ang@varefakta.dk

AGNETE JÜRGENSEN

TEKNISK OG REGULATORISK LEDER, FØDEVARER



Agnete Jürgensen har en bachelor i Global Nutrition and Health, Public Health Nutrition and Food Policy samt en Master i Public Health fra London School of Hygiene and Tropical Medicine.

Agnete har arbejdet i Varefakta siden 2016 og har været leder af fødevarer afdelingen siden 2020. Hun har erfaring med mærkning af alle produktkategorier indenfor fødevarer.

D (+45) 46304503. E: aju@varefakta.dk

BJØRN LYNGBYE HVID JENSEN

TEKNISK OG REGULATORISK KONSULENT, FØDEVARER



Bjørn er uddannet kok og Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed, og har sidenhen arbejdet som Quality & food safety manager hos Lakrids by Bülow. Her arbejdede han med hhv. mærkning, produktudvikling og fødevarer-kontaktmaterialer. Dette giver Bjørn et stort råvarekendskab og forståelse for sammensætningen af fødevarer og hvilken emballage der skal anvendes, samt mærkningen heraf. Bjørn har arbejdet hos Varefakta siden 2018.

D (+45) 46304520. E: bje@varefakta.dk

VAREFAKTA

Stationsparken 26, DK-2600 Glostrup
(+45) 46 30 45 00
www.varefakta.dk

OLIVER ØRNFELD-JENSEN
PROJEKTLEDER



Oliver Ørnfeld-Jensen er uddannet Cand. Polyt. i Fødevareteknologi. Derudover har Oliver også erfaring med brug af prædiktiv mikrobiologi til holdbarhedsbestemmelse af fødevarer og bestemmelse af kvalitet af hvededej ud fra dynamisk reologi og 3D-scanning. Oliver har arbejdet hos Varefakta siden 2020 og har erfaring med mærkning af alle produktkategorier indenfor fødevarer.

D (+45) 46304518. E: oje@varefakta.dk

CHARLOTTE CARSTENSEN
TEKNISK OG REGULATORISK LEDER, NONFOOD



Charlotte er uddannet professionsbachelor i Ernæring og Sundhed, efterfulgt af en kandidat i Integreerede Fødevarestudier fra Aalborg Universitet.

Charlotte har arbejdet hos Varefakta siden 2022 og har erfaring med mærkning af alle produktkategorier indenfor nonfood dagligvarer.

D (+45) 46304509 E: cca@varefakta.dk

Vil du have kursustilbud direkte i din mail?

Tilmeld dig Varefaktas nyhedsbrev "Varefakta Insights", og få aktuelle kursustilbud i din indbakke.

Vi sørger også for at holde dig opdateret med faglige nyheder og inspiration vedr. mærkning af forbrugerprodukter, samt information om Varefaktas services, Croissant Talks og andre events.

Du kan tilmelde dig her: <https://varefakta.dk/erhverv/insights/>

Læs hvordan vi behandler dine persondataoplysninger og om dine rettigheder på <https://varefakta.dk/privatlivspolitik/> og <https://varefakta.dk/erhverv/generelle-vilkaar-ifm-varefaktas-kurser/>