



SYSTEM MAGAZINE

Vol 26

HOT NEWS

FSSC 22000 VER 7

ISO 14001:2026

GMP+ FSA NEW VER MARCH 2026

ISO 22000 UPGRADE VERSION

ISO 14092:2026

BIODIESEL SAWIT B50

PENGANTAR REDAKSI

System Magazine April 2026

VOL 26

Memasuki tahun 2026, ada beberapa hal penting yang perlu menjadi perhatian utama bagi industri agar tetap kompetitif dan berkelanjutan. Apa yang harus disiapkan?

Parameter pertama, Biodiesel Sawit B50 menjadi Tameng Energi Indonesia di Tengah Gejolak Timur Tengah. Kedua, fokus pada update beberapa standar manajemen sistem ISO 22000 Upgrade Version, FSSC 22000 Version 7, ISO 14001:2026, dll. Ketiga, A Culture of Food Safety sesuai GFSI (Global Food Safety Initiative).

Dalam edisi magazine kali ini, kami membahas beberapa update standar, berita terbaru terkait sistem, dan topik menarik lainnya. Selamat membaca, semoga insight yang kami hadirkan dapat menjadi inspirasi dan panduan dalam perjalanan bisnis Anda di tahun ini.



**SALAM,
GO ESG, GO SUSTAINABILITY !
GO QUALITY & FOOD SAFETY !**



#AccelerateYour:
#Registration #System
#Certification #Competency
#Business



FREE WEBINAR

COLLABORATION PT REI SISTEM INDONESIA GROUP X FSSC FOUNDATION

INTRODUCING FSSC 22000 VERSION 7

**HOT
TOPIC**

NEW



Bayu Singgih
Moderator

CLA FSSC 22000, CLA ISO 9001,
CLA ISO 27001, CLA ISO 37001



Dr. D.V. Darshane
Keynote Speaker
FSSC Senior Advisor
South Asia



**Edy S Koto, S.TP,RLA,
L.Ins.PCQI**
Opening Speech

- Technical Expert & Advisor
- CLA FSSC, BRCGS, GMP*
- FSMA PCQI Lead. Ins.
- Expert ESG & Sustainability
- CLA ISO 13485, CLA ISO 22716,
CLA ISO 9001, CLA ISO 27001, CLA
37001, CLA ISO 14001, CLA ISO
45001



Nadhifa Ayu
Moderator

Team PT REI Sistem
Indonesia Group



12 May, 2026



14.30 WIB / 3.30 AM Atlanta time

JOIN NOW



<https://tinyurl.com/mt5x7d8u>

INFORMATION



0812.8599.2784
0812.8657.8798



admin1@reisistem.id
admin2@reisistem.id



ZOOM MEETING

**Benefits : E-Certificate,
Doorprize**

[f rei.rei](#) [@rei.sistem.indonesia.group](#) [in PT ReI Sistem Indonesia Group](#) [@reisistemindonesiagr](#) [www.reisistem.id](#) | [www.reilabs.id](#) | [www.reiacademy.id](#)



#AccelerateYour:
#Registration #System #Certification #Competency #Business

FREE WEBINAR

**PREPARE FOR ISO 14001:2026,
ISO 9001:2026, ESG, SUSTAINABILITY
UPDATE (INCLUDE SMK3, ISCC, RSPO,
FSC, EUDR, SEDEX SMETA & ECOVADIS)**



Nadhifa Ayu
Moderator



Prima Marten
Keynote Speaker

- Expert ESG & Sustainability
- Ahli K3 Umum, FSC CoC, ISCC
dan Ecovadis



**Edy S S Koto, STP,RLA,
L.Ins.PCQI**
Opening Speech

- Technical Expert & Advisor
- FSMA PCQI Lead. Ins.
- CLA FSSC, BRCGS, GMP*
- Expert ESG & Sustainability
- CLA ISO 13485, CLA ISO 22716, CLA ISO
9001, CLA ISO 27001, CLA 37001, CLA ISO
14001, CLA ISO 45001

Join Now!



Rabu, 8 April 2026



09:00 WIB - 12:00 WIB

JOIN NOW



<https://tinyurl.com/5c5awjtt>



0812.8599.2784
0812.8657.8798



admin1@reisistem.id
admin2@reisistem.id



ZOOM MEETING

**Benefits : E-Certificate,
Doorprize**

[f rei.rei](#) [@rei.sistem.indonesia.group](#) [in PT ReI Sistem Indonesia Group](#) [@reisistemindonesiagr](#) [www.reisistem.id](#) | [www.reilabs.id](#) | [www.reiacademy.id](#)

**HOT
EVENT**

NEW EVENT

Free Webinar

Pentingnya Sertifikasi Wajib HACCP, HALAL, SLH & SMK3/ISO 45001 untuk Dapur SPPG MBG serta Langkah, strategi & Sukses Mendapatkan & Implementasi Baik HACCP, SLH & SMK3/ISO 45001

04 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Pentingnya Sertifikasi Wajib HACCP, HALAL, SLH & SMK3/ISO 45001 untuk Dapur SPPG MBG serta Langkah, strategi & Sukses Mendapatkan & Implementasi Baik HACCP, SLH & SMK3/ISO 45001

04 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Pentingnya Sertifikasi Wajib HACCP, HALAL, SLH & SMK3/ISO 45001 untuk Dapur SPPG MBG serta Langkah, strategi & Sukses Mendapatkan & Implementasi Baik HACCP, SLH & SMK3/ISO 45001

04 Maret 2026

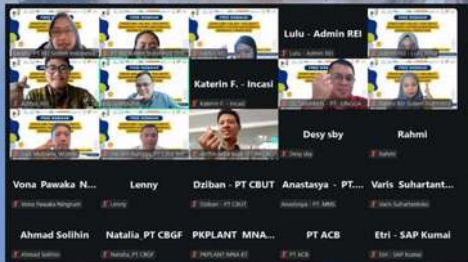
Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

NEW EVENT

Free Webinar

Update GMP+ FSA: R1.0 - Feed Safety Management Systems Requirements Version EN: 2 March 2026

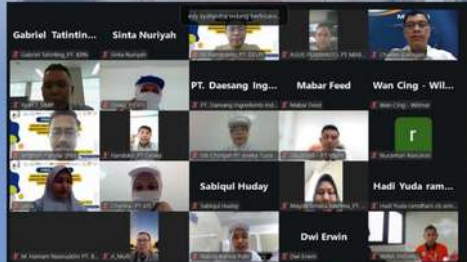


10 Maret 2026 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Update GMP+ FSA: R1.0 - Feed Safety Management Systems Requirements Version EN: 2 March 2026

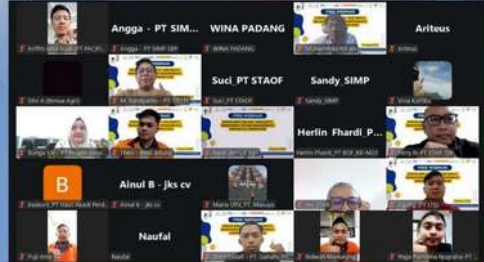


10 Maret 2026 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Update GMP+ FSA: R1.0 - Feed Safety Management Systems Requirements Version EN: 2 March 2026



10 Maret 2026 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Update GMP+ FSA: R1.0 - Feed Safety Management Systems Requirements Version EN: 2 March 2026

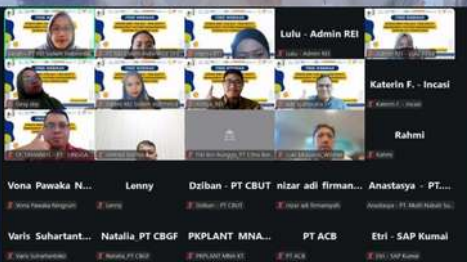


10 Maret 2026 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Update GMP+ FSA: R1.0 - Feed Safety Management Systems Requirements Version EN: 2 March 2026

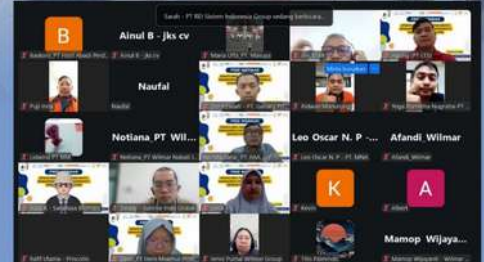


10 Maret 2026 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Update GMP+ FSA: R1.0 - Feed Safety Management Systems Requirements Version EN: 2 March 2026



10 Maret 2026 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Update GMP+ FSA: R1.0 - Feed Safety Management Systems Requirements Version EN: 2 March 2026



10 Maret 2026 Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

NEW EVENT

Free Webinar

Prepare for New Update
FSSC 22000 Version 7




16 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Prepare for New Update
FSSC 22000 Version 7



16 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Prepare for New Update
FSSC 22000 Version 7



16 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Prepare for New Update
FSSC 22000 Version 7



16 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Prepare for New Update
FSSC 22000 Version 7



16 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Prepare for New Update
FSSC 22000 Version 7




16 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Prepare for New Update
FSSC 22000 Version 7




16 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Prepare for New Update
FSSC 22000 Version 7



16 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Free Webinar

Prepare for New Update
FSSC 22000 Version 7



16 Maret 2026

Rei Training Center

Email : admin1@reisistem.id | admin2@reisistem.id

Pelatihan & Sertifikasi BNSP Pengelolaan Keamanan Pangan Berbasis HACCP



PELATIHAN & SERTIFIKASI BNSP PENGELOLAAN KEAMANAN PANGAN BERBASIS HACCP

Untuk all Food Industry
& SPPG MBG

**SPECIAL
PROMO**

Harga online + uji kompetensi
Rp 4,5 jt

Harga pelatihan onsite + uji
kompetensi Rp 4,85 jt

CONTOH SERTIFIKAT BNSP



Link Registrasi :



<https://tinyurl.com/266d3dm3>

SCHEDULE

- Pelatihan :
12-13 Mei 2026 (Hybrid Training)
- Uji Kompetensi :
19 Mei 2026 (Offline di JMKP)
- *TBA

TRAINER

Trainer yang
Kompeten & Bersertifikat

BENEFIT

- ✓ Sertifikat BNSP (Jika lolos kompetensi);
- ✓ Sertifikat Training;
- ✓ Module PDF;
- ✓ Doorprize;
- ✓ Training kit

UNIT KOMPETENSI

- Melaksanakan Program dan Prosedur Keamanan Pangan
- Mengelola Program Audit/Inspeksi/Asesmen Keamanan Pangan
- Melakukan Pelatihan Keamanan Pangan
- Memantau Pelaksanaan Program Mutu dan Keamanan Pangan
- Mensupervisi Rencana Keamanan Pangan
- Melakukan Verifikasi Program Pendukung Keamanan Pangan
- Mengembangkan Rencana Keamanan Pangan berbasis HACCP
- Berpartisipasi dalam Tim HACCP

PERSYARATAN DASAR (BERLAKU SALAH SATU)

- Memiliki Pengalaman sebagai Tim Keamanan Pangan Minimal 1 (Satu) Tahun
- Memiliki Pengalaman Bekerja di Bidang Jaminan Mutu/Keamanan Pangan Minimal 2(Dua) Tahun
- Mengikuti Pelatihan Keamanan Pangan berbasis HACCP
- Wajib Membawa laptop pribadi

BUKTI PERSYARATAN (BERLAKU SALAH SATU)

- Surat Pengangkatan/ Surat Keterangan Kerja/ Surat Perjanjian Kerja/ Surat Penugasan
- Surat Pengangkatan/ Surat Keterangan Kerja/ Surat Perjanjian Kerja/ Surat Penugasan
- Sertifikat Pelatihan/ Surat Keterangan Pelatihan

INFORMASI:

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798



admin1@reisistem.id
admin2@reisistem.id



Pembayaran

Mandiri No. Rek :
167-00-0361097-8 a.n
REI SISTEM INDONESIA



DAFTAR ISI

System Magazine April 2026

VOL 26



01

Biodiesel Sawit B50: Tameng Energi Indonesia di Tengah Gejolak Timur Tengah



02

Efisiensi Energi di Rumah & Kantor



03

Update ISO 22000 Upgrade Version



04

Timeline & Transisi FSSC 22000 Ver 7



06

ISO 14001 : Turn Environmental Pressure Into Business Performance



07

ISO 14092:2026 Climate Change Adaptation — Requirements and Guidance on Adaptation Planning for Local Governments and Communities



08

ISO 20121:2024 Event Sustainability Management Systems — Requirements with Guidance for Use

DAFTAR ISI

System Magazine April 2026

VOL 26



09

ISO 10012:2026 Quality management — Requirements for measurement management systems



10

BRCGS Recalls: A Review of 2025



12

ISCC : From “Green” to Verified: How the Empowering Consumers Directive Will Shape Consumer-Facing Green Claims in the EU



14

European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)



16

A Culture of Food Safety GFSI



17

Perubahan Penting pada Skema Sertifikasi GMP+ Feed
Siap-siap Efektif 2 Maret 2026



18

EcoVadis untuk Praktik Bisnis Berkelanjutan

DAFTAR ISI

System Magazine April 2026

VOL 26



19

Peran SPPG dalam Program MBG dan Sertifikasi Keamanan Pangan



20

SEDEX SMETA 7: Standar Baru Transparansi Rantai Pasok Global



21

EUDR: Tantangan Baru, Peluang Baru bagi Rantai Pasok Global



Biodiesel Sawit B50: Tameng Energi Indonesia di Tengah Gejolak Timur Tengah

Sumber: <https://investor.id>

Konflik geopolitik di Timur Tengah kembali menimbulkan kekhawatiran global terhadap stabilitas energi. Ketegangan yang melibatkan negara-negara besar berpotensi mengganggu pasokan minyak dunia dan mendorong lonjakan harga minyak mentah hingga lebih dari US\$100 per barel jika konflik berlangsung lama. Banyak negara mulai mencari alternatif untuk menjaga ketahanan energi nasional mereka. Bagi Indonesia, jawabannya mungkin terletak pada sumber daya yang sudah lama menjadi tulang punggung ekonomi: kelapa sawit. Salah satu solusi yang semakin sering dibicarakan adalah percepatan implementasi biodiesel sawit B50, yaitu bahan bakar diesel yang mengandung 50% biodiesel berbasis minyak sawit dan 50% solar konvensional. Kebijakan ini dinilai dapat menjadi strategi penting untuk mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap impor bahan bakar fosil sekaligus menjaga stabilitas ekonomi nasional di tengah ketidakpastian global.

Indonesia sebenarnya telah berhasil menjalankan program mandatori biodiesel B40, yaitu campuran 40% biodiesel sawit dalam bahan bakar solar. Program ini mulai diterapkan secara luas pada 2025 dan berlanjut hingga tahun-tahun berikutnya. Keberhasilan implementasi B40 menunjukkan bahwa penggunaan energi terbarukan berbasis sawit dapat berjalan secara efektif dalam sistem energi nasional. Namun, situasi global yang semakin tidak menentu mendorong pemerintah dan pelaku industri untuk mempertimbangkan peningkatan campuran biodiesel menjadi B50. Dengan campuran yang lebih tinggi, konsumsi energi berbasis sawit dalam negeri akan meningkat, sehingga impor solar dapat ditekan secara signifikan. Selain itu, peningkatan penggunaan biodiesel juga berpotensi meningkatkan nilai ekonomi industri sawit nasional.

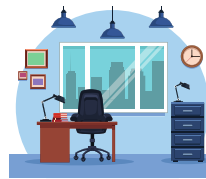
Efisiensi Energi di Rumah & Kantor

LANGKAH NYATA SEIMBANGKAN EMISI KARBON!

Selain mengurangi limbah, kita juga harus menyeimbangkan jejak karbon yang kita hasilkan. Berikut beberapa langkahnya:



EFISIENSI ENERGI DI RUMAH:



EFISIENSI ENERGI DI KANTOR:



- Gunakan lampu LED hemat energi



- Cabut perangkat elektronik yang tidak digunakan



- Manfaatkan cahaya alami di siang hari



- Gunakan peralatan berlabel hemat energi



- Gunakan mode hemat daya pada komputer





- Matikan AC & lampu saat ruangan kosong



- Kurangi penggunaan kertas, beralih ke dokumen digital



- Terapkan kebijakan kerja ramah lingkungan

Ayo hemat energi untuk bumi yang lebih hijau! Setiap tindakan kecil kita berkontribusi besar untuk masa depan!  

Sumber: ww.iso.org

UPDATE ISO 22000 UPGRADE VERSION



- Pada 4 Maret 2026, team Working Group (WG) 8 menetapkan Langkah penting untuk rencana revisi standard ISO 22000. Disetujui draft terkirim ke Sekretaris Pusat ISO untuk Versi DIS
- Perubahan signifikan dari draft, Penghapusan lampiran Food Fraud dan Food Defense.
- Pertemuan team WG 8 selanjutnya akan dilakukan di November 26



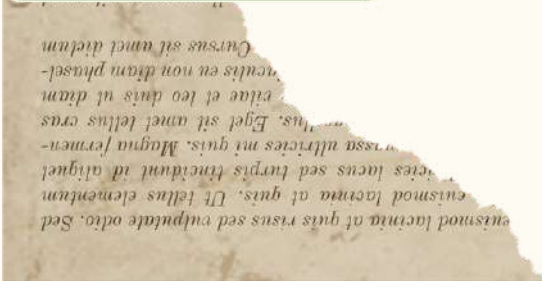
Nov 26 :
WG 8 Meeting In person
untuk Review Comment
DIS



Jan 27
Action plan dari
Comment DIS yang masih
outstanding



March 27
Virtual Meeting WG 8
untuk bahasan action
plan dan menyelesaikan
FDIS



TIMELINE DAN TRANSISI FSSC 22000 VER 7

Sumber: www.fssc.com

Estimasi diterbitkan :
awal Mei 2026



Periode transisi:
12 bulan yang diberikan
kepada lembaga
sertifikasi dan organisasi
yang sudah bersertifikat

Versi 6 tetap berlaku
dan menggunakan
standar lama
(ISO/TS 22002-X)

A promotional banner for REI Sistem Indonesia Group's FSSC 22000 Version 7. The banner features a red 'Update New Version 2025' button, the REI logo, and a 'NEW VERSION' badge. It lists support services like training and consulting, and mentions that the system is approved by FSSC, ISO 22000, the Netherlands, and IRCA CQI. Contact information for EFRYANI, LULU, and RAHMI is provided, along with the website www.reisistem.id.

PCQI FDOQI CMAA Registrator Digital Standard ISO 22000 Training Partner BRES LCA

REI

Update New Version
2025

#AccelerateYour: #Registration #System #Certification #Competency #Business

FSSC 22000 VERSION 7

REI Sistem Indonesia Group Siap support untuk Memberikan Training maupun Konsultasi Sistem
FSSC 22000 Version 7.
Didukung dengan Trainer/Consultant yang berpengalaman dan Approved FSSC, ISO 22000 the Netherlands, LA IRCA CQI

NEW VERSION

Contact Us

- EFRYANI : 0822.7650.2448 Email : - admin@reisistem.id
- LULU : 0812.8599.2784 - admin2@reisistem.id
- RAHMI : 0812.8657.8798

www.reisistem.id

facebook instagram linkedin youtube

PERBEDAAN FSSC 22000



FOCUS AREA

Prerequisite Programs (PRPs)

Sustainability & Ethics

Global Alignment

Scheme Structure



VERSION 6

Sesuai ISO/TS 22002-x series

Food Loss & Waste

ISO 22003-1:2022 & mengganti Food Safety Culture matriks

Kategori dalam rantai pangan yang telah disusun ulang



VERSION 7

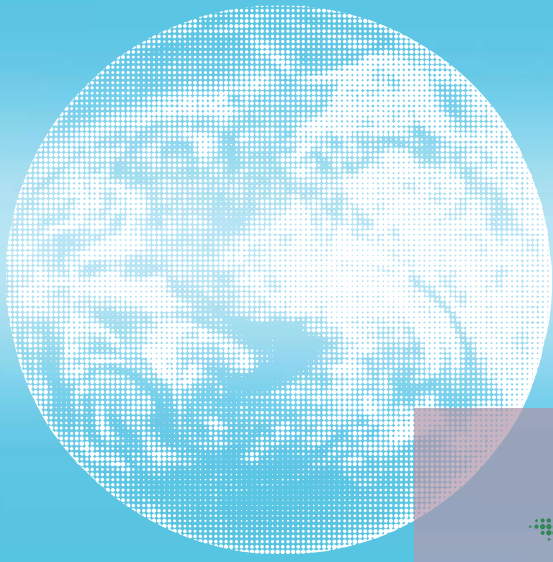
MAJOR CHANGE: ISO 22002-x:2025 series

STRENGTHENING: UN Sustainable Development Goals (SDGs)

GFSI Benchmarking Requirements v2024

DEFINED STRUCTURE: Struktur yang lebih jelas untuk pembagian kategori rantai pangan (food chain categories) dalam skema sertifikasi

ISO 14001 – TURN ENVIRONMENTAL PRESSURE INTO BUSINESS PERFORMANCE



ISO 14001:2026 yang telah diperbarui membantu organisasi beralih dari sekadar komitmen menuju hasil yang terukur.



ISO 14001:2026

MENGAPA HAL INI PENTING SAAT INI:

- MENYEDERHANAKAN PROSES DAN MENGURANGI LIMBAH
- MEMPERKUAT REPUTASI SERTA MEMENANGKAN PELUANG BISNIS BARU
- TETAP SELANGKAH LEBIH MAJU DALAM MENGHADAPI PERKEMBANGAN TUNTUTAN LINGKUNGAN



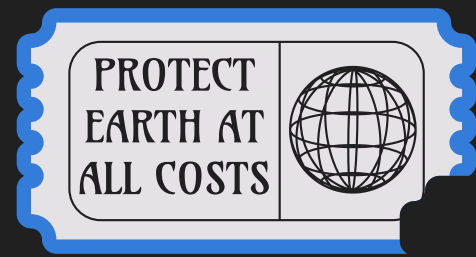
UPDATE:

- Panduan dan contoh lebih jelas untuk diimplementasikan
- Integrasi yang lebih mudah dengan standar lain
- Fokus yang lebih kuat pada perubahan iklim, keanekaragaman hayati, dan efisiensi sumber daya

ISO 14092:2026

CLIMATE CHANGE ADAPTATION — REQUIREMENTS AND GUIDANCE ON ADAPTATION PLANNING FOR LOCAL GOVERNMENTS AND COMMUNITIES

Sumber: www.iso.org



DECARBONIZE



NOW

Standar internasional yang memberikan panduan praktis untuk merencanakan adaptasi terhadap perubahan iklim pada tingkat lokal—di mana dampak iklim dirasakan secara langsung.



APA ITU ISO 14092:2026?

Dengan menerapkan ISO 14092, organisasi dapat:

Mengubah risiko iklim menjadi rencana adaptasi yang konkret dan dapat dijalankan

Meningkatkan koordinasi antar layanan, infrastruktur, dan pemangku kepentingan

Meningkatkan kredibilitas serta kesiapan untuk mendapatkan pendanaan adaptasi

Mendukung pemantauan dan peningkatan berkelanjutan

Menyelaraskan perencanaan lokal dengan prioritas nasional dan global



ISO 14092:2026 MENGGANTIKAN ISO/TS 14092:2020 HANYA BERUPA SPESIFIKASI TEKNIS, DAN KINI DITINGKATKAN MENJADI STANDAR INTERNASIONAL LENGKAP DENGAN PANDUAN YANG DIPERBARUI SERTA TAMBAHAN LAMPIRAN IMPLEMENTASI.

ISO 20121:2024

EVENT SUSTAINABILITY MANAGEMENT SYSTEMS — REQUIREMENTS WITH GUIDANCE FOR USE

PANDUAN UTAMA UNTUK SUSTAINABLE EVENT MANAGEMENT, MEMBANTU ORGANISASI MENGINTEGRASIKAN ASPEK KEBERLANJUTAN KE DALAM SELURUH PROSES PERENCANAAN DAN PELAKSANAAN.



Mengurangi dampak lingkungan



Mendorong pendekatan menyeluruh terhadap keberlanjutan (ekonomi, lingkungan, dan sosial)

BENEFITS SUSTAINABLE EVENT MANAGEMENT



Meningkatkan keterlibatan dan kepuasan pihak terkait (stakeholder)



Memperkuat reputasi dan nilai merek organisasi & Fleksibel dalam metode penilaian

Sumber: www.iso.org



Sumber: www.iso.org

ISO 10012:2026

Quality management – Requirements for measurement management systems

Standar yang menetapkan persyaratan untuk sistem manajemen pengukuran, agar hasil pengukuran dapat dipercaya dan akurat.



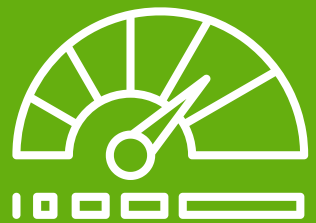
Isi Utama Standar (disederhanakan)



- Pengelolaan proses pengukuran
- Pengendalian alat ukur (kalibrasi & verifikasi)



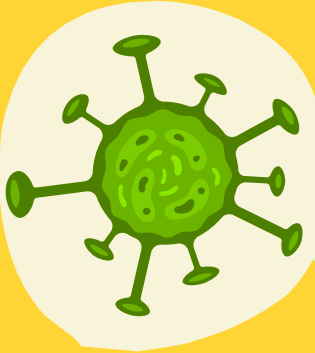
- Pengendalian ketidakpastian pengukuran
- Kompetensi personel



- Monitoring dan evaluasi hasil ukur
- Perbaikan berkelanjutan

BRCGS Recalls: A Review of 2025

Sumber: www.brcgs.com



1

*Kontaminasi Mikrobiologi
Masih Dominan*

2

*Masalah Alergen
Semakin Signifikan*



3

*Kesalahan Label dan
Produk Impor*



4

*Kontaminasi Fisik
dan Kimia*



5

*Peningkatan Jumlah dan
Skala Recall*



Dengan menerapkan standar seperti BRCGS secara konsisten, organisasi dapat:

- Mengurangi risiko recall
- Melindungi konsumen
- Menjaga reputasi bisnis

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP DAPAT SUPPORT PERUSAHAAN ANDA UNTUK MENGHINDARI RECALL

PCQI Preventive Control Qualified Individual | FDQI Food Defense Qualified Individual | GMP+ Registered Consultant | Global Seafood ALLIANCE | BRCGS Approved Training Partner | BRCGS Packaging Materials | ISO 9001 | ISO 14001 | LCA Life Cycle Assessment | EHEDG

#AccelerateYour: #Registration #System #Certification #Competency #Business

REI Sistem Indonesia Group is
Approved Training Partner by BRCGS UK,
Approved Virtual/Online Trainer

BRCGS Approved Training Partner

BRCGS Approved Virtual Trainer

CONTACT US

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

admin1@reisistem.id
admin2@reisistem.id

BRCGS Food Safety | **BRCGS** Packaging Materials

Facebook: rei.rei | Instagram: @rei.sistem.indonesia.group | LinkedIn: PT Rei Sistem Indonesia Group | Website: www.reisistem.id | www.rellabs.id | www.reiacademy.id | YouTube: @reisistemindonesiagr



ISCC

FROM “GREEN” TO VERIFIED: HOW THE EMPOWERING CONSUMERS DIRECTIVE WILL SHAPE CONSUMER-FACING GREEN CLAIMS IN THE EU

Sumber: www.iscc-system.org



AKHIR DARI GREENWASHING

Selama ini, banyak produk menggunakan istilah seperti eco-friendly, sustainable, atau climate neutral tanpa bukti yang jelas. Regulasi baru hadir untuk mengakhiri praktik ini, dengan memastikan setiap klaim lingkungan harus berbasis data dan bukti ilmiah, tidak boleh menyesatkan atau terlalu umum, dapat dipahami dengan jelas oleh konsumen.

Tujuannya sederhana: melindungi konsumen dan membangun kepercayaan pasar.



PERUBAHAN BESAR BAGI DUNIA BISNIS

Directive ini menjadi titik balik dalam cara perusahaan berkomunikasi kepada konsumen. Kini, klaim keberlanjutan bukan lagi soal marketing, tetapi soal akuntabilitas. Perusahaan harus:

- Membuktikan klaim sebelum dipublikasikan
- Menghindari label yang tidak memiliki dasar sertifikasi
- Menyampaikan informasi yang spesifik, bukan klaim umum

Bahkan, aturan ini secara langsung menargetkan praktik greenwashing yang selama ini marak di pasar global.

PERAN SERTIFIKASI
SEMAKIN PENTING

ISCC



TRANSPARANSI



**SISTEM
VERIFIKASI**



**KREDIBILITAS
TINGGI**



From “Green” to Verified: How the Empowering Consumers Directive Will Shape Consumer-Facing Green Claims in the EU

1

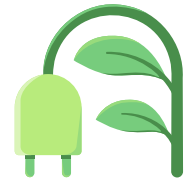
Empowering Consumers Directive: Apa yang Baru?

Empowering Consumers Directive memperketat UCPD dan memperkenalkan persyaratan yang lebih rinci terkait klaim lingkungan, sehingga penegakan aturan menjadi lebih mudah dan konsisten di seluruh Uni Eropa.



2

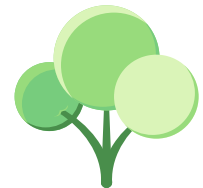
Mulai 27 September 2026, aturan baru akan mulai berlaku



3

Perubahan dalam praktik:

- Klaim Lingkungan yang Bersifat Umum Akan Dilarang
- Hanya Label Keberlanjutan yang Bersertifikasi atau Resmi yang Diperbolehkan
- Aturan yang Lebih Ketat untuk Klaim “Carbon Offsetting” (Kompensasi Karbon)



#AccelerateYour: #Registration #System #Certification #Competency #Business

ISCC

NEW

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT UNTUK MEMBERIKAN
TRAINING & KONSULTASI **ISCC**
DIDUKUNG DENGAN TRAINER/
CONSULTANT YANG BERPENGALAMAN
& BERKOMPETEN

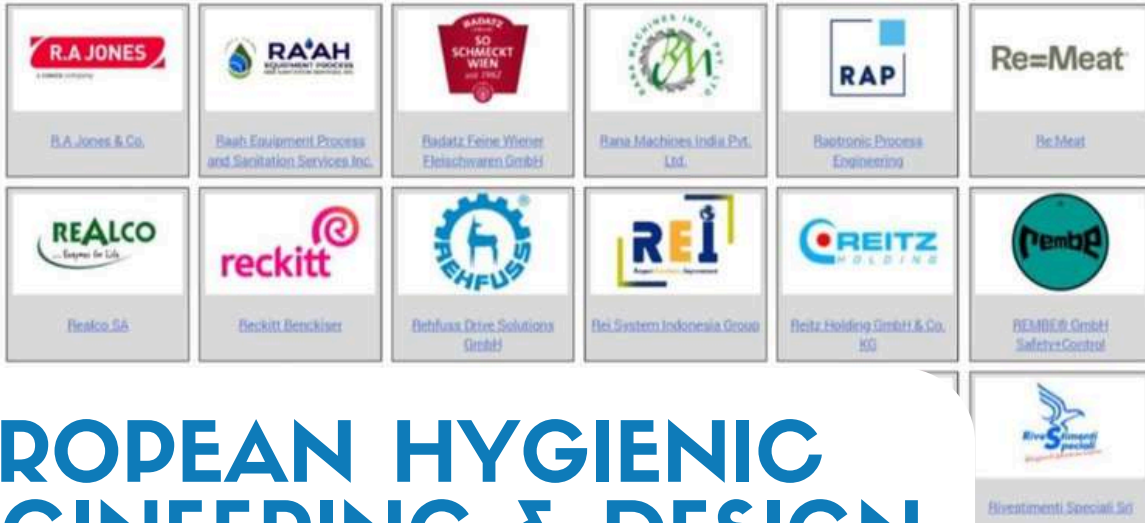
Contact Us

- EFRİYANI : 0822.7650.2418 Email : - admin1@reisistem.id
- LULU : 0812.8599.2784 - admin2@reisistem.id
- RAHMI : 0812.8657.8798

www.reisistem.id



All A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z



EUROPEAN HYGIENIC ENGINEERING & DESIGN GROUP (EHEDG)

PT REI Sistem Indonesia Group sekarang sudah resmi tercantum pada web EHEDG sebagai member European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)



INFO PENTING BUAT KEMAJUAN PERUSAHAAN INDONESIA:

Jika perusahaan Bapak/Ibu ada kebutuhan training/konsultasi EHEDG dapat kami support sepenuhnya.

KELEBIHAN:

1. Karena REI sudah member EHEDG dapat diinformasikan juga bahwa modul yang kami dapatkan langsung dari EHEDG, ada 5 personil yang menjadi member, salah terbanyak di Indonesia & Asia
2. Kami mendapat akses ke dalam standar EHEDG. sehingga materi training akan berdasarkan standard EHEDG.
3. Sertifikat Pelatihan ada logo resmi EHEDG

Berikut link nya:

<https://www.ehedg.org/memberships-regional-sections/membership/our-ehedg-members>



EUROPEAN HYGIENIC ENGINEERING & DESIGN GROUP (EHEDG)

PT REI Sistem Indonesia Group sekarang sudah resmi tercantum pada web EHEDG sebagai member European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG)

APA ITU EHEDG?

Sumber: <https://www.ehedg.org>

European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) adalah organisasi nirlaba internasional yang berfokus pada penerapan engineering dan desain higienis untuk industri pangan. Didirikan pada 1989, EHEDG bertujuan mendukung keamanan pangan, kualitas produk, efisiensi produksi, dan keberlanjutan di seluruh rantai pasok makanan dan minuman.

HYGIENIC DESIGN

PT REI Sistem Indonesia Group is a member of EHEDG

HYGIENIC DESIGN

European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) terdiri dari kelompok global produsen peralatan, lembaga penelitian, badan akademis, dan perusahaan makanan dan minuman yang bekerja sama untuk mendorong penerapan praktik terbaik dalam produksi makanan dan minuman. Dengan mandat untuk berbagi dan mendorong pemahaman tentang peran penting rekayasa higienis dan desain higienis dalam industri makanan dan minuman, jaringan ahli globalnya menyebarkan pengetahuan tentang desain, instalasi, dan kemampuan pembersihan peralatan pengolahan makanan. Mereka juga membantu menentukan praktik terbaik untuk operasi, pasokan, dan pemeliharaan higienis. Diwakili di lebih dari 55 negara, EHEDG tidak diragukan lagi merupakan kekuatan utama untuk kebaikan dalam industri makanan di seluruh dunia.

REI MERUPAKAN MEMBER EHEDG

Manfaat kolaborasi dengan PT REI Sistem Indonesia Group sebagai bagian dari member EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group)

1. Melalui keterlibatan kami dalam jaringan EHEDG, kami terhubung dengan ribuan profesional global dari industri
2. Mengetahui insight Langsung terhadap Tren & Perkembangan Industri Pangan Global
3. Memahami praktik terbaik dari berbagai sektor industri

INGIN DIBANTU SUKSES PROJECT HYGIENIC DESIGN ?

CONTACT US

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email :

- admin1@reisistem.id
- admin2@reisistem.id

REI MEMILIKI TRAINER / KONSULTAN BERPENGALAMAN PROJECT HYGIENIC DESIGN FOR FOOD SAFETY & MEMBER EHEDG

A Culture of Food Safety

GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI)

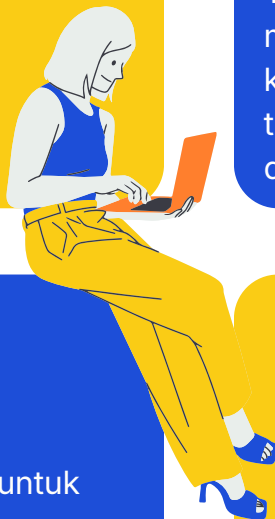
GFSI memperkenalkan model berbentuk "wheel" (roda) yang menggambarkan interaksi antar dimensi budaya. Model ini terdiri dari dua lapisan utama:

1. Organisational Foundations

2. Manifested Cultural Essentials for Food Safety

HAZARD & RISK AWARENESS

Setiap orang dapat mengenali bahaya/risiko serta memahami pengendalian dan prosedur eskalasinya.



COMPANY VALUES, VISION & MISSION

Tujuan, etika, dan strategi yang menetapkan ekspektasi terhadap keamanan pangan; kepemimpinan, tata kelola, dan keselarasan berawal dari sini.



PEOPLE: COMMITMENT, EMPOWERMENT & ACCOUNTABILITY

Kemampuan dan motivasi untuk bertindak demi keamanan pangan; kepemilikan tanggung jawab yang jelas, kerja tim, penghargaan, serta pengambilan keputusan yang berdaya.

ADAPTABILITY, CHANGE & CONTINUOUS IMPROVEMENT

Pembelajaran, kelincahan, serta pemecahan masalah/penanganan krisis yang memperkuat standar dari waktu ke waktu.



CONSISTENCY FOR FOOD SAFETY

Penerapan yang seragam dari Sistem Manajemen Keamanan Pangan (FSMS) (misalnya HACCP, Program Prasyarat (PRPs), OPRP/Titik Kendali Kritis (CCPs), serta langkah pengendalian preventif seperti Operational Prerequisite Programs (OPRPs)), yang didukung oleh pengukuran yang bermakna dan pencatatan yang memadai.

Perubahan Penting pada Skema Sertifikasi GMP+ Feed

Siap-siap Efektif 2 Maret 2026

Apa yang Berubah?

Beberapa poin kunci dari pembaruan skema sertifikasi ini mencakup:



Penambahan produk dalam daftar terlarang

Beberapa jenis produk baru ditambahkan ke dalam forbidden list, artinya produk-produk tersebut tidak lagi diizinkan untuk dikembangkan atau dipasarkan dalam konteks sertifikasi GMP+.



Persyaratan sertifikasi berubah

Beberapa persyaratan untuk sertifikasi diperbarui terkait pendekatan audit dan materi harmonisasi yang wajib dipahami oleh perusahaan.

Sumber: www.gmpplus.org

01



Penyempurnaan dokumen skema

Beberapa dokumen standar diupdate untuk memberikan penjelasan yang lebih jelas mengenai persyaratan sertifikasi GMP+ serta harmonisasi materi audit yang lebih ketat.

02

03



Persyaratan audit baru

Sistem audit Feed Responsibility Assurance (FRA) akan memiliki waktu audit minimal baru yang wajib dipenuhi untuk memastikan pemeriksaan lebih mendalam dan efektif terhadap aspek keberlanjutan pakan.

04

05



Periode transisi 1 tahun




ECOVADIS

UNTUK PRAKTIK BISNIS BERKELANJUTAN



EcoVadis merupakan platform penilaian keberlanjutan yang banyak digunakan secara global untuk mengevaluasi kinerja perusahaan dalam aspek lingkungan, ketenagakerjaan dan HAM, etika, serta pengadaan berkelanjutan.

Hasil penilaian berupa skor dan peringkat (medal) menjadi indikator penting bagi mitra bisnis dalam menilai kredibilitas dan tanggung jawab suatu perusahaan, khususnya dalam rantai pasok internasional.



Saat ini, EcoVadis semakin menjadi kebutuhan strategis, bukan sekadar nilai tambah, karena banyak perusahaan global menjadikannya sebagai salah satu syarat kerja sama. Untuk mendukung penilaian tersebut, perusahaan umumnya mengadopsi berbagai sistem manajemen seperti ISO 14001, ISO 45001, ISO 37001, ISO 20400, dan lainnya sebagai bukti implementasi praktik keberlanjutan yang terstruktur dan berkelanjutan.



Peran SPPG dalam Program MBG dan Sertifikasi Keamanan Pangan



Dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG), SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi) berperan penting dalam memastikan penyediaan pangan yang aman, bergizi, dan berkualitas. Untuk mendukung hal tersebut, diperlukan penerapan berbagai sertifikasi dan standar keamanan pangan.

Sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal menjamin kesesuaian produk dengan ketentuan syariat, sementara penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) membantu mengendalikan risiko keamanan pangan. Selain itu, Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) memastikan bahwa proses pengolahan makanan memenuhi standar kebersihan dan sanitasi.



Penerapan sertifikasi tersebut menjadi kunci dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan dalam program MBG serta meningkatkan kepercayaan masyarakat.



SEDEX SMETA 7

Standar Baru Transparansi Rantai Pasok Global

Di tengah tuntutan global terhadap bisnis yang lebih bertanggung jawab, SEDEX hadir sebagai solusi untuk meningkatkan transparansi dan etika dalam rantai pasok. Melalui pendekatan terbaru yang dikenal sebagai "SEDEX 7" (pembaruan SMETA), perusahaan didorong untuk tidak hanya patuh, tetapi juga proaktif dalam mengelola risiko keberlanjutan.

Fokus utamanya mencakup ketenagakerjaan, kesehatan dan keselamatan kerja, lingkungan, serta etika bisnis—empat pilar penting yang menjadi sorotan dalam kerja sama global. Dengan penerapan ini, perusahaan tidak hanya memenuhi persyaratan pasar internasional, tetapi juga memperkuat reputasi dan kepercayaan sebagai mitra bisnis yang bertanggung jawab.



EUDR: **TANTANGAN BARU, PELUANG** **BARU BAGI RANTAI PASOK** **GLOBAL**

European Union Deforestation Regulation (EUDR) hadir sebagai regulasi Uni Eropa yang mengubah cara perusahaan mengelola rantai pasok, khususnya untuk komoditas seperti kelapa sawit, kakao, kopi, kayu, dan karet. Regulasi ini mewajibkan produk yang masuk ke pasar Uni Eropa terbukti bebas dari deforestasi serta memiliki asal-usul yang jelas hingga ke titik lokasi (geolokasi).

Lebih dari sekadar kewajiban, EUDR menjadi pendorong bagi perusahaan untuk memperkuat sistem traceability dan transparansi. Perusahaan yang mampu beradaptasi tidak hanya menjaga akses pasar, tetapi juga meningkatkan daya saing dan kepercayaan global sebagai pelaku bisnis yang berkelanjutan.



JOB

VACANCY

WE ARE HIRING IT STAFF

Kami salah satu provider training, consulting, certification, calibration & supply alat laboratorium/instrument terbesar di Indonesia. Mempunyai lisensi PCQI FSMA FDA Recognized Lead Instructor, FDQI FDA Recognized, BRCCS Approved Training Partner, BRCCS Registered Consultant by BRCCS UK, BAP, FSSC 22000 Foundation, GMP+ Netherlands, Lab Kalibrasi, PJK3/SMK3 Kemnaker, ISPO, Life Cycle Assessment, YUM!, PECB, dll. Mempunyai kantor pusat & lab di Cibubur/Jakarta & Cabang di Surabaya & Medan. Membutuhkan profesional & talenta terbaik sbb:

KUALIFIKASI :

- Minimum S1 Teknik Komputer, Teknologi Informasi dan atau sejenisnya
- Lulusan Universitas Terkemuka
- Pria/Wanita Usia Maks 28 Tahun
- Mempunyai Pengalaman Project Database, Pembuatan E-Learning
- Pengalaman & Praktek Langsung Min 1 thn
- Jujur, Disiplin dan Mampu Bekerja Secara Tim
- Minimal Pengalaman 1 Tahun/ Fresh Graduate dengan IPK tergolong baik

Benefit :

- Gaji Pokok
- Tunjangan Kesehatan
- Tunjangan
- Reward Base On Performance
- THR

Penempatan

Head Office Cibubur

Please send your resume to:

hrd.reisistem@gmail.com

Apply Now

WE ARE HIRING LABORATORY MANAGER

FOR MICROBIOLOGY, KIMIA & MEASURING DEVICES

Kami salah satu provider training, consulting, certification, calibration & supply alat laboratorium/instrument terbesar di Indonesia. Mempunyai lisensi PCQI FSMA FDA Recognized Lead Instructor, FDQI FDA Recognized, BRCCS Approved Training Partner, BRCCS Registered Consultant by BRCCS UK, BAP, FSSC 22000 Foundation, GMP+ Netherlands, Lab Kalibrasi, PJK3/SMK3 Kemnaker, ISPO, Life Cycle Assessment, YUM!, PECB, dll. Mempunyai kantor pusat & lab di Cibubur/Jakarta & Cabang di Surabaya & Medan. Membutuhkan profesional & talenta terbaik sbb:

KUALIFIKASI :

- Min S1 Semua Jurusan, diutamakan Teknik Kimia / Microbiology
- Pria/Wanita, Umur Max 35 Tahun
- Memiliki pengalaman minimal 5 th dalam bidang Lab Testing Microbiology, Kimia & memiliki pengalaman Akreditasi KAN
- Memiliki Sertifikat ISO 17025 & GLP
- Pengalaman Spesifik dan Teknis terkait dengan Pengujian Lab Micro dan Kimia
- Memiliki jiwa Leadership & Pengelolaan Tim
- Menguasai Bahasa Inggris Secara Lisan dan Tulisan
- Teliti, Jujur, Disiplin & Komunikatif serta mau belajar
- Bisa Bekerja secara Individu maupun Tim

Benefit :

- Gaji Pokok
- Tunjangan Kesehatan
- Tunjangan
- Reward Base On Performance
- THR

Penempatan

Head Office Cibubur

Please send your resume to:

hrd.reisistem@gmail.com

Apply Now

WE ARE HIRING JUNIOR CONSULTANT

Kami salah satu provider training, consulting, certification, calibration & supply alat laboratorium/instrument terbesar di Indonesia. Mempunyai lisensi PCQI FSMA FDA Recognized Lead Instructor, FDQI FDA Recognized, BRCCS Approved Training Partner, BRCCS Registered Consultant by BRCCS UK, BAP, FSSC 22000 Foundation, GMP+ Netherlands, Lab Kalibrasi, PJK3/SMK3 Kemnaker, ISPO, Life Cycle Assessment, YUM!, PECB, dll. Mempunyai kantor pusat & lab di Cibubur/Jakarta & Cabang di Surabaya & Medan. Membutuhkan profesional & talenta terbaik sbb:

KUALIFIKASI :

- Minimal S-1 Teknik Pangan, Perikanan, Teknik industri
- Pria/Wanita, Usia max 28 Tahun
- Pengalaman Minimal 2 tahun dibidangnya
- Memiliki Sertifikat/Lulus LAC FSSC 22000/IRCA FSSC 22000 & ISO 9001 IRCA lebih diutamakan
- Mempunyai jiwa mengajar/trainer yang baik & jujur serta bertanggungjawab
- Siap Travelling dalam & luar negeri serta mempunyai SIM-A & Kendaraan Mobil sendiri lebih diutamakan
- Actively Speaking English

Benefit :

- Gaji Pokok
- Tunjangan Kesehatan
- Tunjangan
- Reward Based On Performance
- THR

Penempatan

Head Office Cibubur

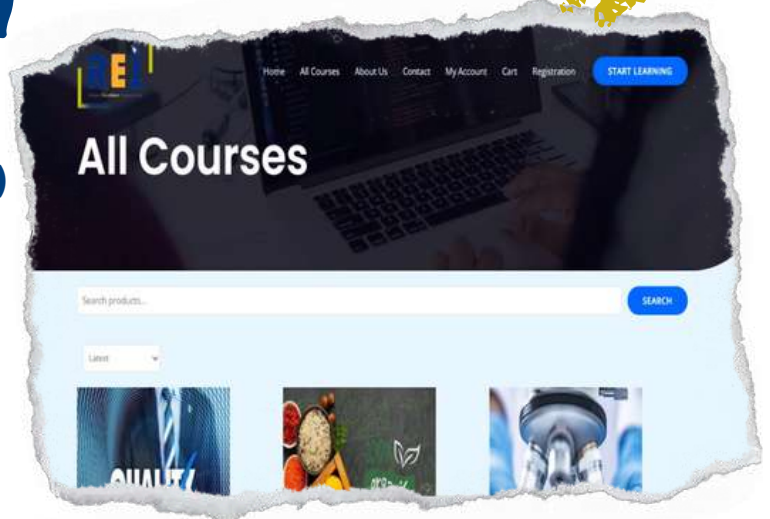
Please send your resume to:

hrd.reisistem@gmail.com

Apply Now

REI ACADEMY

- Training Berbasis Online/Video
- Bisa di akses dimana saja (Flexible)
- Module terbaru



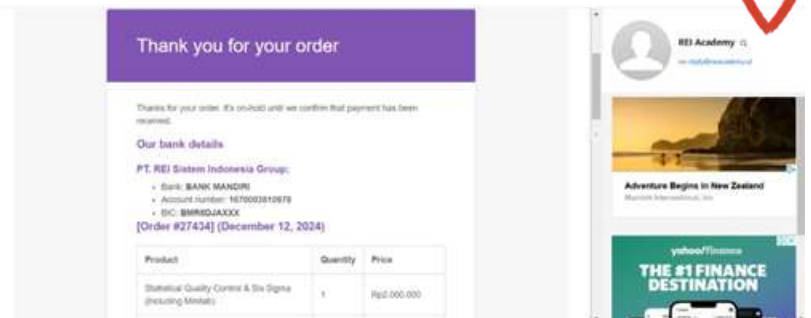
1 REGISTRASI MANUAL

1. Email dan/atau WA request ke:
WhatsApp: +62 812-8657-8798 / +62 812-8599-2784
Email: rei.services.indonesia@gmail.com atau adm.reisistem@gmail.com
2. Tuliskan module yang diinginkan
3. Melakukan pembayaran ke rekening kami
4. Mengirimkan bukti pembayaran ke email/WA kami yang ada di contact info
5. Team REI akan memberikan link module & post test/exam
6. Peserta melakukan training dengan batas waktu yang telah ditentukan (tidak boleh lewat, jika lewat akan registrasi & melakukan pembayaran kembali dari awal)
7. Peserta yang lulus akan dibuatkan sertifikat Lulus/Pass, yang tidak lulus diberikan kesempatan satu kali remedial. Jika tidak Lulus akan diberikan sertifikat attendance
8. Team REI akan memberikan sertifikat soft copy
9. Selesai, Terima kasih

2 REGISTRASI ONLINE



1. View dan cek all course
2. Terus lanjut mengisi data nama, alamat email alamat perusahaan/peserta lalu tekan tombol kirimkan anmasukke email admin
3. Peserta nanti akan menerima Email : balas dari rei academy



SEGERA UPGRADE

Ingin dibantu Project GLOBALG.A.P V6 ?

GLOBALG.A.P NEW VERSION 6

GLOBALG.A.P Primary Farm Assurance (PFA) telah diperbarui. Versi 6 diterbitkan pada 11 September 2024.

PFA v6 juga memperkenalkan "prinsip dan panduan" dalam dokumen normatif, menggantikan "titik kontrol dan kriteria kepatuhan" dalam v5. Perubahan bahasa ini mencerminkan perubahan pada "prinsip dan kriteria" dalam PFA v6, yang menjadi asal usul PFA.

CONTACT

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project SEDEX/SMETA NEW VERSION 7

SEDEX/SMETA NEW VERSION 7

Elevating Supply Chain Sustainability with SMETA 7.0.

SMETA 7.0 introduces significant enhancements designed to provide even greater transparency, accountability, and impact.

INGIN DIBANTU SUKSES PROJECT SEDEX/SMETA VERSION 7 ?

CONTACT US

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id - admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project NEW VERSION ISO 37001:2025?

ISO 37001:2025 ANTI-BRIBERY MANAGEMENT SYSTEMS NEW VERSION

ISO 37001:2025, versi terbaru dari standar Sistem Manajemen Anti-penyuapan, memperkenalkan perubahan penting termasuk penekanan yang lebih kuat pada pertimbangan perubahan iklim, pendekatan yang lebih baik terhadap manajemen konflik kepentingan, definisi yang lebih jelas tentang "tanggung jawab", dan penyesuaian keseluruhan dengan praktik terbaik saat ini dengan mengadopsi struktur dan terminologi terbaru yang selaras dengan standar ISO lainnya; pada dasarnya menempatkan lebih banyak fokus pada pembangunan budaya kepatuhan yang kuat dalam organisasi untuk mencegah penyusapan secara efektif.

CONTACT

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project FSPCA FSMA PCQI V2.0?

FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD VERSION 2.0

Versi baru 2.0 dari FSPCA FSMA PCQI membahas perubahan penting dalam dokumen panduan FDA; pengetahuan penting yang dibutuhkan PCQI untuk menjaga Rencana Keamanan Pangan mereka tetap mutakhir, selain perubahan panduan FDA.

Mulai per 1 Januari 2025

CONTACT

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project BAP Seafood Processing U6.0 ?

BAP SEAFOOD PROCESSING NEW VERSION 6.0

Global Seafood Alliance (GSA) dengan bangga mengumumkan peluncuran resmi Seafood Processing Standard (SPS) versi 6.0. Fitur utama standar ini mencakup kerangka modular yang diinstruksikan yang dibangun berdasarkan persyaratan kepatuhan pangan yang mencakup makanan laut hasil budidaya dan tangkapan alam liar, sepuluh modul terpisah untuk mengakomodasi proses produksi dan produk tertentu di fasilitas masing-masing, serta teknologi penangkapan data, pelaporan, dan penilaian yang ditingkatkan.

CONTACT

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu sukses project Training, Konsultasi dan Sertifikasi FSSC 22000? Segera kontak PT REI Sistem Indonesia Group, dengan kelebihan sbb:

- Sebagai Lisensi FSSC Trainer/Konsultan pertama di Indonesia serta MOU langsung dikantor FSSC REI kompeten & pengalaman sbg Lisensi FSSC 22000 pertama di Indonesia
- Diberikan Contoh Dokumen
- Sudah menangani project FSSC 22000 di 500+ perusahaan sejak 2013
- Dibantu sd sukses Implementasi, Improvement & Mendapatkan Sertifikat

Contact Us

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id - admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 55001?

ISO 55001:2024 ASSET MANAGEMENT SYSTEMS

ISO 55001 merupakan bagian penting dari rangkaian standar ISO 55000, yang secara khusus berfokus pada persyaratan untuk sistem manajemen aset yang tangguh. Standar ini meminci kriteria yang diperlukan untuk membangun, menerapkan, memelihara, dan meningkatkan sistem manajemen aset. Standar ini dibangun berdasarkan prinsip-prinsip yang diuraikan dalam ISO 55000 dengan memberikan persyaratan khusus yang harus dipenuhi organisasi untuk mencapai tujuan manajemen aset mereka secara efektif dan efisien.

CONTACT

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

NEW VERSION : NEW BRCGS PACKAGING MATERIALS ISSUE WAJIB AUDIT/UPGRADE PER 28 APRIL 2025

BRCGS formally launched the revision of Global Standard Packaging Materials. The revision process was comprehensive and robust, and to comply with GFSI benchmark requirements it was essential that the correct stakeholders with the relevant expertise from across all sectors in the packaging supply chain are part of the process.

INGIN DIBANTU SUKSES PROJECT BRCGS PACKAGING ISSUE 7 ?

CONTACT US

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id - admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

REI IS REGISTERED BRCGS CONSULTANT

BRCGS APPROVED TRAINING PARTNER

Ingin dibantu Project ISO/IEC 23894 ?

ISO/IEC 23894 INFORMATION TECHNOLOGY - ARTIFICIAL INTELLIGENCE - GUIDANCE ON RISK MANAGEMENT NEW

ISO ini merupakan panduan bagi organisasi yang mengembangkan, memproduksi, menerapkan, atau menggunakan produk, sistem, dan layanan yang memanfaatkan kecerdasan buatan (AI) dapat mengelola risiko yang secara khusus terkait dengan AI. Panduan ini juga bertujuan membantu organisasi mengintegrasikan manajemen risiko ke dalam aktivitas & fungsi terkait AI serta menjelaskan proses implementasi dan integrasi manajemen risiko AI yang efektif.

CONTACT

- ERIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

PROJECT

GO 2026 GLOBAL PROJECT
(FOOD SAFETY, AGRICULTURE, AQUACULTURE, FEED, SUSTAINABILITY RECOGNIZED & LICENSED/REGISTRATION SYSTEM)

REI menjadikan Tahun 2026 jadi tahunnya Project Food Safety, Agriculture, Aquaculture, Feed, Sustainability Recognized & Licensed/Registration System. Dengan lisensi kami baik national & international siap mendukung Project Sampai sukses

Antara Lain :

- PCQI USA FDA Recognized
- FDQI FDA Recognized
- BRCGS
- FSSC 22000
- GMP+ International
- Best Aquaculture Practices (BAP)
- Global G.A.P
- IFS Food
- Vegan Certification
- Food Grade Certification
- MSC, ASC
- Farm Sustainability Assessment (FSA)
- Ecovadis (Food & Packaging Company)
- Sedex, URSA, SGP, SWA (Food & Packaging Company)
- Organic
- Rain Forest Alliance (RFA)
- PEFC/FSC
- FAMI QS
- RSPO SCC
- ISCC Plus (Food & Packaging Company)
- Dan Project Lainnya

Support Registration:

- HALAL
- BPOM
- FDA
- GACC

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

GO ESG+S PROJECT IN 2026

REI menjadikan Tahun 2026 jadi tahunnya Project ESG+S (Environmental, Social and Governance + Sustainability). Dengan lisensi kami baik national & international siap mendukung sukses ESG+S melalui project system terkait analisis ESG+S

Antara Lain :

- Perhitungan GHG (Gas Rumah Kaca)
- ECOVADIS
- LIFE CYCLE ASSESSMENT (LCA)
- ISPO, ISCC, RSPO, FSC, PEFC
- SEDEX, URSA, SGP, SA 8000
- PROPER (Integrasi dgn ISO 14001)
- Energy (ISO 50001)
- EMS (ISO 14001)
- Anti Suap (ISO 37001)
- ISMS /IT System (ISO 27001)
- SMK3, OHMS ISO 45001
- System Support ESG lainnya

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

GO 2026 GLOBAL PROJECT
(SOCIAL COMPLIANCE)

REI menjadikan Tahun 2026 jadi tahunnya Project Social Compliance & Licensed System. Dengan lisensi kami baik national & international siap mendukung Project Sampai sukses

Antara Lain :

- SEDEX SMETA
- URSA
- SGP
- WCA
- SA 8000
- FSSC 24000
- ECOVADIS
- SOCIAL AUDIT/COMPLIANCE
- COSTCO SOCIAL COMPLIANCE
- FAIR FOR LIFE (FFL)
- BUSINESS SOCIAL COMPLIANCE INITIATIVE (BSCI)
- DLL

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

GO 2026 GLOBAL PROJECT
(FARMING, ORGANIC & FAIR TRADE SYSTEM)

REI menjadikan Tahun 2026 jadi tahunnya Project Farming, Organic & Fair Trade System. Dengan lisensi kami baik national & international siap mendukung Project Sampai sukses

Antara Lain :

- ORGANIC
- FFL (Fair for Life)
- ROC (Regenerative-Organic-Certified)
- NL (Nатурland)
- GLOBALG.A.P
- FSA (Farm Sustainability Assessment)
- Rainforest/UTZ
- ISPO
- RSPO
- ISCC
- DII

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

GO 2026 GLOBAL PROJECT
(NEW LABORATORY SERVICES)

REI menjadikan Tahun 2026 jadi tahunnya Project New Laboratory Services. Dengan lisensi kami baik national & international siap mendukung Project Sampai sukses

Antara Lain :

- Uji Analisis Food Grade Material/Produk
- Uji Analisis Air
- Uji Analisis Validasi Kedaluwarsa
- Uji Analisis Logam Berat
- Uji Analisis Mikrobiologi
- Uji Analisis Alergen

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

REILABS

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN BAHANCAIRAN KIMIA :

Reference Standard Materials:

- Analytical Reagents
- Color Reference Standards
- Conductivity Reference Standards
- Eluent Concentrates
- pH Reference Standars
- TOC Reference Standards
- Turbidity Reference Standards

AAS Standars

- Ionsation Beffers
- Reagents for AAS Flame
- Single Element References Standars
- Standards For Graphite Furnace
- Spectroscopy Standards

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Cross Reference Standards

- Equivalent to Agilent
- Equivalent to Dionex / Thermo Scientific
- Equivalent to Nexium
- Equivalent to Perkin Elmer

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

REILABS

REI SISTEM INDONESIA GROUP
SIAP SUPPORT KEBUTUHAN BAHANCAIRAN KIMIA :

Reference Standard Materials:

- ICP Standards:
- Blank Solutin
- Multi Element Reference Standards
- Single Element Reference Standards

Organic Standards:

- Multi Component Standards
- Neat Standards
- Single Component Standards

Matrix aterial Standars :

- Effuent Water Matrix
- Sea Water Matrix

Ion Chromotography Standars:

- IC Multi Ion Reference Standards
- IC Single Ion Reference Standards

Informasi

- EFRIYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

SOFT SKILL TRAINING

Ingin dibantu Training & Capability Building?

TRAINING & CAPABILITY BUILDING

- Competency Framework Design
- Sales & Service Training Programs
- Management Trainee Program
- Coaching, Mentoring & Engagement

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Digital Transformation & Analytics?

DIGITAL TRANSFORMATION & ANALYTICS

- HRIS Implementation & Process Digitalization
- E-Learning Platform Development
- Data-Driven Decision Making & HR Analytics
- Change Management in Multicultural Teams

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Operations & Business Growth?

OPERATIONS & BUSINESS GROWTH

- New Business Setup & Market Entry
- Distribution Channel & Supply Chain Optimization
- Multi-Brand Expansion & Franchise Management
- Cross-Functional Project Leadership
- Cost Optimization & Efficiency

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Strategic HR & Organizational Development?

STRATEGIC HR & ORGANIZATIONAL DEVELOPMENT

- HR Strategy Alignment with Business Goals
- Workforce Planning & Talent Development
- Assessment & Recruitment for Non Psychologist
- Supervisor Development Program
- Customer-Centric Corporate Culture
- Basic Recruitment & Selection
- Behavioral Event Interview (BEI)
- Business Continuity Plan (BCP)
- Certified General Affairs Professional (CGAP)
- Certified Human Capital Management (CHCM)
- Certified Recruitment & Selection Professional (CRSP)
- Certified Salary Structure Specialist (CSSS)
- Objective & Key Result (OKR)
- Certified Organization Development Specialist (CODS)
- Certified People Development Specialist (CPDS)
- Job Evaluation & Grading System
- Key Performance Indicators (KPI)
- Managerial Skills for New Managers
- Certified Talent Management Specialist (CTMS)
- Coaching Skill for Leaders
- Competency Matrix Management System (CMMS)
- Cultivating a High-Performance Culture

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id/admin2@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Strategic Business Fundamentals & Strategy?

BUSINESS FUNDAMENTALS & STRATEGY

- Environmental Analysis (PESTLE, Porter's 5 Forces)
- Customer Insight & Market Segmentation (VPC, STP)
- Business Modeling (BMC, Lean Canvas, Blue Ocean)
- Internal Capability Analysis (VRIO, SWOT/TOWS)
- Strategic Formulation (QSPM, BCG, Ansoff, GE)

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

Ingin dibantu Training Soft Skill Sales & Marketing?

SOFT SKILL SALES & MARKETING

new

Soft Skill Sales-Marketing bukan hanya sekadar mempromosikan produk, tetapi juga tentang membangun hubungan dengan pelanggan. Soft skill sales yang kuat akan membantu Anda membangun kepercayaan, mengatasi keberatan, dan menutup kesepakatan dengan lebih efektif.

CONTACT

- EFRİYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : - admin1@reisistem.id
- rei.services.indonesia@gmail.com

Hotline : 021.292.194.12

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project ISCC

ISCC

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id

PT. REI Sistem Indonesia Group merupakan Perusahaan Jasa Keselamatan dan Kesehatan Kerja (PJK3) Bidang Pembinaan dan Konsultasi K3 yang diakui KEMNAKER RI

No SKP: 5/061/AS.01.02/X/2024
Sesuai PERMENAKER NOMOR 6 TAHUN 2021

MENUTUSKAN
KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PEMBINAAN PENINGKASAN KETENAGAKERJAAN DAN KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA TENTANG PERULUKAN PERUSAHAAN JASA KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA
Membina Perancangan Perusahaan Jasa Kemitraan dan Kesehatan Kerja heißt PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
Lengkap: Wakil Wakil Negeri Square Blok U/17 No. 1E, Jl. Arafat Cidahu Nagrak, Cidung Padi, Bogor

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project RSPO

RSPO

Roundtable on Sustainable Palm Oil

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id

GMP+ Registered Consultant
ANNEX II, GMP+ REGISTERED CONSULTANT LOGO

REI Sistem Indonesia Group
GMP+ Registered Consultant

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id | www.reilabs.id

REI Sistem Indonesia Group is Approved Training Partner by BRCGS UK, Approved Virtual/Online Trainer

BRCGS Approved Training Partner
BRCGS Approved Virtual Trainer

Our Website: www.reisistem.id | www.reilabs.id

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id

Consultant/Trainer
REI Sistem Indonesia Group:
Certified LA IRCA CQI QMS, EMS, OHMS, FSSC/ISO 22000 FSSC Foundation

CQI IRCA

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project LCA

Life Cycle Assessment

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id

REI Sistem Indonesia Group merupakan Lembaga Pelatihan Perkebunan Kelapa Sawit Berkelanjutan Indonesia (Indonesian Sustainable Palm Oil, ISPO)

(Surat Keputusan Direktur Jenderal Perkebunan Nomor: 143/Kpts/OT.050/E/06/2022)

ISPO Indonesian Sustainable Palm Oil

Hotline: 021.292.194.12 WA: 0812.8599.2784

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id

REI Sistem Indonesia Group Approved/Licensed PCQI USA FDA Recognized

PCQI Preventive Control Qualified Individual

FDA

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id

Update New Version 7.0

SMETA NEW VERSION 7.0

NEW VERSION

REI Sistem Indonesia Group Siap support untuk Memberikan Training maupun Konsultasi Sistem **SMETA New Version 7**. Didukung dengan Trainer/Consultant yang berpengalaman project SEDEX/SMETA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin1@reisistem.id

• ERIYANI : 0822.7650.2748
• LULU : 0812.8599.2784
• DINI : 0890.0508.2201
• RANHI : 0812.8667.8798

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reisceding.id

Update New Version 2025

ISO 37001 NEW VERSION 2025

NEW VERSION

REI Sistem Indonesia Group Siap support untuk Memberikan Training maupun Konsultasi Sistem **ISO 37001 NEW VERSION 2025**. Didukung dengan Trainer/Consultant yang berpengalaman dan Certified Lead Auditor (CLA) ISO 37001

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin1@reisistem.id

• ERIYANI : 0822.7650.2748
• LULU : 0812.8599.2784
• DINI : 0890.0508.2201
• RANHI : 0812.8667.8798

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reisceding.id

Update New Version Issue 6

BEST AQUACULTURE PRACTICES SEAFOOD PROCESSING STD NEW VERSION ISSUE 6

NEW VERSION

REI Sistem Indonesia Group Siap support untuk Memberikan Training maupun Konsultasi Sistem **BAP SPS ISSUE 6**. Didukung dengan Trainer/Consultant yang berpengalaman dan Terlatih by BAP USA

Hotline: 021.292.194.12 | Email: admin1@reisistem.id

• ERIYANI : 0822.7650.2748
• LULU : 0812.8599.2784
• DINI : 0890.0508.2201
• RANHI : 0812.8667.8798

PT REI Sistem Indonesia Group
www.reisistem.id | www.reilabs.id | www.reisceding.id

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project Organic



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project EcoVadis



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Registrasi BPOM



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project GLOBALG.A.P



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project ISO 50001



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project PROPER



REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project SA 8000

SA 8000

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Approved/Licensed BAP (Best Aquaculture Practice) by BAP USA



Global Seafood Alliance
TRAINERS, CONSULTANTS AND EXPERTS PROGRAM
RECOGNITION OF TRAINING

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project SMETA/SEDEX

SMETA/SEDEX

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
KOMPETEN & PENGALAMAN PROJECT FAMI QS



CONTACT US

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0895.6046.61896
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

PT REI SISTEM INDONESIA GROUP
KOMPETEN & PENGALAMAN PROJECT CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPOB)



CONTACT US

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0895.6046.61896
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

NEW VERSION : BRCGS PACKAGING MATERIALS ISSUE 7

BRCGS formally launched the revision of Global Standard Packaging Materials. The revision process was comprehensive and robust, and to comply with GFSI benchmark requirements it was essential that the correct stakeholders with the relevant expertise from across all sectors in the packaging supply chain are part of the process.

INGIN DIBANTU SUKSES PROJECT BRCGS PACKAGING ISSUE 7 ?

CONTACT US

- EFRİYANI : 0822.7650.2418
- LULU : 0812.8599.2784
- DINI : 0896.0568.2264
- RAHMI : 0812.8657.8798

REI IS REGISTERED BRCGS CONSULTANT

BRCGS APPROVED TRAINING PARTNER

REI

PT Rei Sistem Indonesia Group

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Naturland (NL)



REI

Facebook: @rei.sistem, PT Rei Sistem Indonesia Group, www.reisistem.id

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Registrasi HALAL



REI

Facebook: @rei.sistem, PT Rei Sistem Indonesia Group, www.reisistem.id

REI Sistem Indonesia Group
Kompeten & Pengalaman Project

FSC
Forest Stewardship Council

REI

Facebook: @rei.sistem, PT Rei Sistem Indonesia Group, www.reisistem.id, www.fsc.org, www.fscindonesia.com

Ingin dibantu Project FFL ?

FAIR FOR LIFE (FFL)

NEW

Fair for Life merupakan program sertifikasi untuk perdagangan yang adil di bidang pertanian, manufaktur, dan perdagangan. Program ini dibuat pada tahun 2006 oleh Swiss Ethical Foundation bekerja sama dengan IFO Group, kemudian diambil alih oleh EcoCert Group pada tahun 2014 untuk memenuhi permintaan khusus dari para pemangku kepentingan pertanian organik.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ROC?

REGENERATIVE ORGANIC CERTIFIED (ROC)

Regenerative Organic Certified® adalah sertifikasi baru yang revolusioner untuk bahan makanan, tekstil, dan perawatan pribadi. Pertanian dan produk Regenerative Organic Certified® memenuhi standar tertinggi di dunia untuk kesehatan tanah, kesejahteraan hewan, dan keahlian pekerja pertanian.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project Kosher?

KOSHER

Kosher Food adalah makanan halal yang telah disiapkan menurut Hukum Yahudi. Untuk Kosher mengacu pada label apapun yang muncul pada produk yang mematuhi hukum Kasbrut. Inspeksi dan pemantauan fasilitas manufaktur makanan, serta metode pengemasan dan pelabelan merupakan bagian dari aturan Kosher yang memastikan bahwa fasilitas dan proses ini mematuhi peraturan Kasbrut. Keamanan pangan dipastikan dengan sertifikasi Kosher, yang memastikan bahwa barang diproduksi di bawah kontrol yang ketat.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 50001 ?

ISO 50001 ENERGY MANAGEMENT SYSTEMS

NEW

ISO 50001 adalah standar internasional yang menyediakan kerangka kerja untuk membangun, mengelola, memelihara, dan meningkatkan Sistem Manajemen Energi (EnMS). Tujuannya adalah untuk membantu organisasi meningkatkan kinerja energi mereka, termasuk efisiensi, pengurangan, dan konsumsi energi, melalui pendekatan sistematis.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project Hygienic Design?

HYGIENIC DESIGN

NEW

Hygienic Design merupakan pemanfaatan prinsip/teknik desain yang mengoptimalkan sanitasi yang efisien dengan cara yang efektif dan menghemat waktu untuk semua zona seluruh aset produksi makanan. Hygienic Design benar-benar dibonarkan sebagai komponen penting untuk memaksimalkan siklus hidup pabrik makanan/minuman.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 22716?

ISO 22716 COSMETICS – GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)

NEW

ISO 22716 adalah seperangkat Pedoman Praktik Manufaktur yang Baik (GMP) untuk industri kosmetik. ISO 22716 memberikan pedoman untuk produksi, pengendalian, penyimpanan, dan pengiriman produk kosmetik. Pedoman ini mencakup aspek kualitas produk, tetapi secara keseluruhan tidak mencakup aspek keselamatan bagi personal yang bekerja di pabrik, juga tidak mencakup aspek perlindungan lingkungan. Pedoman dalam ISO 22716 tidak berlaku untuk kegiatan penelitian dan pengembangan serta distribusi produk jadi.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project Effective Warehouse & Inventory Management?

EFFECTIVE WAREHOUSE & INVENTORY MANAGEMENT

NEW

Pergudangan yang efektif dan efisien adalah kemampuan beradaptasi pada tuntutan untuk meningkatkan kecepatan proses mulai dari Penerimaan, Penyimpanan, hingga Pengiriman. Namun pada saat ini dimana adanya e-commerce, integrasi pada proses supply chain, era globalisasi, dan proses yang just in time, Pergudangan menjadi semakin kompleks – bahkan menjadi babat biaya yang semakin mahal. Untuk memenuhi tuntutan tersebut, maka dibutuhkan budaya dan pola kerja industri yang disiplin, efisien, dan produktif. Salah satu dasar pembentukan budaya dan pola kerja ini adalah penataan tempat kerja yang benar.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project FSCE?

FOOD SAFETY CULTURE EXCELLENCE (FSCE)

NEW

Food Safety Culture dianggap memiliki peranan yang cukup penting untuk diterapkan dan menjadi bagian dari Standar Manajemen Keamanan Pangan yang diadopsi oleh Global Food Safety Initiative (GFSI). Budaya Keamanan Pangan dapat didefinisikan sebagai sikap, nilai, dan kepercayaan keamanan pangan yang dimiliki oleh karyawan. Ini adalah produk dari sikap, kepercayaan, dan perilaku karyawan yang menentukan komitmen dan kekuatan manajemen keamanan pangan di organisasi.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project PEFC?

PEFC PROGRAMME FOR THE ENDORSEMENT OF FOREST CERTIFICATION

NEW

PEFC, Program Pengesahan Sertifikasi Hutan, adalah aliansi global terkemuka dalam sistem sertifikasi hutan nasional. Sebagai organisasi nirlaba dan non-pemerintah internasional, kami berdedikasi untuk mempromosikan pengelolaan hutan lestari melalui sertifikasi pihak ketiga yang independen.

CONTACT: EFRYANI: 0822.7650.2948, LULU: 0812.8599.2794, RAHMI: 0812.8657.8798

Email: admin@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

LISENSI, KOMPETENSI & PENGALAMAN

Ingin dibantu Project GMP+ FC ?

GMP+ FEED CERTIFICATION

GMP+ Internasional adalah skema terbesar di dunia untuk pakan ternak yang aman dan berkelanjutan. Kami kami adalah mempromosikan setiap perusahaan dalam rantai pakan untuk bertanggung jawab dalam bekerja dengan cara yang aman dan berkelanjutan.

Skema Sertifikasi Pakan GMP+ (GMP+ FC) menetapkan standar yang diakui secara internasional untuk menghasilkan pakan yang aman, dan serangkaian standar internasional yang terus bertambah untuk pakan yang berkelanjutan.

REI Sistem Indonesia Group is GMP+ Registered Consultant

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO Bonsucro ?

BONSUCRO

Bonsucro adalah platform dan standar keberlanjutan global terkemuka untuk tebu, salah satu tanaman terpenting di dunia. Kami adalah kekuatan global dengan tujuan untuk secara kolektif mempercepat produksi dan penggunaan tebu yang berkelanjutan, dengan fokus pada aksi iklim, hak asasi manusia, dan nilai dalam rantai pasokan.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 21001:2018?

ISO 21001:2025

EDUCATIONAL ORGANIZATIONS – MANAGEMENT SYSTEMS FOR EDUCATIONAL ORGANIZATIONS – REQUIREMENTS WITH GUIDANCE FOR USE

ISO 21001 adalah standar internasional untuk Sistem Manajemen Organisasi Pendidikan (EOMS). Standar ini membantu semua jenis lembaga pendidikan – mulai dari sekolah dan universitas hingga pusat pelatihan dan departemen pembelajaran perusahaan – untuk meningkatkan kualitas layanan pendidikan mereka dan memenuhi kebutuhan peserta didik serta pemangku kepentingan lainnya dengan lebih baik.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISCC Plus?

ISCC PLUS

ISCC PLUS adalah skema sertifikasi sukarela yang dirancang untuk memvalidasi karakteristik keberlanjutan bahan baku alternatif. Anda dapat menggunakan sertifikasi ISCC PLUS untuk mengomunikasikan secara kredibel kepada konsumen komersial dan individu, lembaga publik dan pemerintah bahwa Anda mematuhi standar keberlanjutan yang ditetapkan dengan jelas.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ASC CoC?

ASC CoC

Standar Rantai Pengawasan adalah standar ketertelusuran dan pemisahan yang berlaku untuk seluruh rantai pasokan dari perikanan bersertifikat hingga produk yang berlabel ASC.

Setiap perusahaan dalam rantai pasokan yang menangani atau menjual produk bersertifikat ASC harus memiliki Sertifikat Rantai Pengawasan ASC yang sah. Hal ini memastikan konsistensi dan pemisahan produk antara produk berlabel ASC berasal dari peternakan yang bertanggung jawab dan bersertifikat.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 53002?

ISO 53002:2024

GUIDELINES FOR CONTRIBUTING TO THE UNITED NATIONS SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS (SDGS)

ISO 5300 merupakan panduan untuk membantu organisasi berkontribusi pada Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDG) Perserikatan Bangsa-Bangsa. ISO ini dikembangkan melalui kerangka dengan Program Pembangunan Perserikatan Bangsa-Bangsa (UNDP) untuk menyediakan pendekatan terpadu bagi organisasi guna mengidentifikasi dan mengoptimalkan dampaknya terhadap pembangunan berkelanjutan secara sistematis di berbagai aspek operasional.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project MSC CoC?

MSC CoC

Marine Stewardship Council (MSC) adalah sebuah organisasi internasional non-profit yang dibentuk untuk mengatasi masalah perikanan ikan yang tidak berkelanjutan dan menjaga pasokan makanan laut untuk masa depan.

Sertifikasi terhadap Standar Rantai Pengawasan memastikan rantai yang tidak terputus di mana makanan laut bersertifikat mudah diidentifikasi, dipisahkan dari produk yang tidak bersertifikat, dan dapat dilacak kembali ke bisnis bersertifikat lainnya. Sistem ini memungkinkan bisnis dan konsumen untuk yakin bahwa makanan laut dengan label MSC itu berasal dari sumber yang bersertifikat keberlanjutan.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 17025?

ISO/IEC 17025

GENERAL REQUIREMENTS FOR THE COMPETENCE OF TESTING AND CALIBRATION LABORATORIES

ISO/IEC 17025 adalah standar internasional untuk laboratorium pengujian dan kalibrasi. Standar ini menetapkan persyaratan untuk kompetensi, ketidakhadiran, dan operasi laboratorium yang konsisten, serta memastikan keamanan dan keandalan hasil pengujian dan kalibrasi.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 17025?

GOOD RECYCLE STANDARD (GRS) & RECYCLED CLAIM STANDARD (RCS)

Global Recycled Standard (GRS) dan Recycled Claim Standard (RCS) adalah standar yang memastikan program untuk memastikan bahwa setiap bagian dari rantai pasokan produk yang mengklaim penggunaan bahan daur ulang. Peramaan tersebut sangat penting bagi pemasok yang terasah dari sisi-sisi proses produksi yang dilakukan.

INGIN DIBANTU PROJECT CONSULTATION & TRAINING GRS & RCS ?

CONTACT US

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 39001?

ISO 39001

ROAD TRAFFIC SAFETY (RTS) MANAGEMENT SYSTEMS – REQUIREMENTS WITH GUIDANCE FOR USE

Keselamatan lalu lintas jalan raya (RTS) merupakan masalah global. Diperkirakan sekitar 1,3 juta orang meninggal dunia dan 20 juta hingga 30 juta orang cedera di jalan raya di seluruh dunia setiap tahun. Dengan sosial-ekonomi dan kesehatan sangat besar, ISO ini menyediakan alat untuk membantu organisasi mengurangi dan pada akhirnya menghilangkan kejadian dan risiko kematian dan cedera serius yang terkait dengan keselamatan lalu lintas jalan raya. Fokus ini dapat menghasilkan penggunaan sistem lalu lintas jalan raya yang lebih hemat biaya.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO 17025?

BRCS TRAINING APPROVED BRCS UK

Module & Sertifikat langsung dari BRCS UK

- 1 Environmental Monitoring
- 2 Auditor Training
- 3 Lead Auditor Training
- 4 Issue 9 Site Training
- 5 HACCP
- 6 HARA
- 7 HARPC
- 8 Internal Auditor
- 9 Risk Assessment
- 10 Root Cause Analysis
- 11 Validation and Verification
- 12 Food Fraud

REI Sistem Indonesia Group merupakan BRCS Approved Training Partner dan bisa mem-provide training BRCS Module dan Sertifikat langsung dari BRCS UK

CONTACT US

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

Ingin dibantu Project ISO/IEC 27005:2022 ?

ISO/IEC 27005:2022

INFORMATION SECURITY, CYBERSECURITY AND PRIVACY PROTECTION – GUIDANCE ON MANAGING INFORMATION SECURITY RISKS

ISO ini memberikan panduan untuk membantu organisasi dalam:

- memenuhi persyaratan ISO/IEC 27001 mengenai tindakan untuk mengatasi risiko keamanan informasi
- melakukan aktivitas manajemen risiko keamanan informasi, khususnya penilaian dan penanganan risiko keamanan informasi.

CONTACT

- EFRYANI : 0822.7650.2448
- LULU : 0812.8599.2784
- RAHMI : 0812.8657.8798

Email : admin1@reisistem.id / admin2@reisistem.id

www.reisistem.id

JADWAL TRAINING 2026

JADWAL HYBRID CLASSROOM & ONLINE TRAINING AT REI TRAINING CENTER CIBUBUR														
NO	TRAINING TITLE	FEE	FEE	DAY	Date									
					APRIL	MAY	JUNE	JULY	AUG	SEP	OKT	Nov	DES	
	Lead Auditor FSSC 22000 Ver 6 :2023 / Ver 7:2026	7.500.000	8.500.000	5	6-10	4-8	8-12	6-10	3-7	7-11	5-9	2-6	7-11	
	Internal Auditor FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	1-2	4-5	2-3	2-3	10-11	14-15	6-7	10-11	7-8	
	FSMA FSPCA PCQI/ Sertifikat USA Ver 2.0	8.500.000	9.500.000	2,5	7-9	19-21	23-25	7-9	11-13	15-17	13-15	17-19	15-17	
	Implementing FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	14-15	12-13	8-9	14-15	4-5	22-23	20-21	24-25	22-23	
	Understanding FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	3.750.000	4.750.000	2	23-24	5-6	29-30	23-24	26-27	24-24	26-27	4-5	30-31	
	GlobalG.A.P New Version F & V	4.500.000	5.500.000	2	27-28	21-22	11-12	27-28	20-21	3-4	1-2	12-13	2-3	
	GMP + FC Scheme Version March, 2025	5.500.000	6.500.000	2	6-7	28-29	22-23	30-31	13-14	9-10	5-6	23-24	9-10	
	FSSC 22000 Versi 6:2023 / Ver 7:2026	2.500.000	3.500.000	1	1/8/15/22/29	5/13/22/29	2/9/16/23/30	1/8/15/22/29	4/11/18/26/31	2/9/16/23/30	1/8/15/22/29	2/9/16/23/30	1/8/15/22/29	
	Organic System	3.750.000	4.750.000	2	1-2	5-6	10-11	9-10	6-7	2-3	8-9	3-4	2-3	
	Thermal Processing of Food	3.750.000	4.750.000	2	8-9	20-21	18-19	13-14	13-14	8-9	12-13	11-12	10-11	
	Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	2.500.000	3.500.000	1	15/30	13/28	3/24	2/16	5/19	2/15	8/21	5/19	2/16	
	FSA & QSA YUM!	2.500.000	3.500.000	1	17/28	7/21	4/22	7/23	6/20	3/16	7/22	6/20	3/17	
	Food Safety Culture Excellence (FSCE)	2.500.000	3.500.000	1	2/23	5/19	8/26	9/28	7/21	4/17	2/13	9/23	4/18	
	Food Defense Qualified Individual (FDQI)	4.500.000	5.500.000	1	10/20	6/18	5/19	10/29	3/24	7/18	1/15	10/24	7/21	
	Food Fraud & Food Defence	2.500.000	3.500.000	1	9/23	4/20	4/16	7/22	11/26	8/21	5/19	11/25	8/22	
	Food Loss, Food Waste & Equipment Management	2.500.000	3.500.000	1	7/24	8/18	2/18	8/23	12/27	9/22	6/20	12/26	9/23	
	BRCGS Packaging Issue 7 & IA	4.500.000	5.500.000	2	21-22	12-13	23-24	14-15	13-14	16-17	8-9	2-3	23-24	
	BRCGS Food Issue 9 & IA	4.500.000	5.500.000	2	24-25	25-26	15-16	16-17	26-27	15-16	12-13	4-5	3-4	
	Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) Approved BRCGS UK	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	
	Vulnerability Assesment for Food Fraud Approved BRCGS UK	3.750.000	4.750.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	
	Internal Audit Approved BRCGS UK	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	
	Site BRCGS Food Safety Issue 9	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	
	New Auditor BRCGS Food Issue 9	15.500.000	16.500.000	3	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	
	BRCGS Food Issue 9 Conversion Auditor	12.500.000	13.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	
	Global Standard for Food Safety Issue 9 Lead Auditor	20.000.000	21.000.000	5	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	
	GMP & HACCP	2.500.000	3.500.000	1	1/21	13/26	2/30	8/22	11/26	1/11	14/28	10/24	8/29	
	New HACCP Seafood Guidance	2.500.000	3.500.000	1	2/22	8/29	10/24	9/23	13/27	4/14	15/29	22/23	18/29	
	ISO 22000, HACCP, GMP/PRP	2.500.000	3.500.000	1	6/27	5/21	12/22	1/22	14/28	7/21	16/30	3/24	17/30	
	Set Up Doc. HARPC FSMA/FSPCA	2.500.000	3.500.000	1	7/28	6/18	8/25	2/20	18/31	8/23	2/16	4/18	16/31	
	New HACCP	2.500.000	3.500.000	1	8/29	7/21	5/25	3/30	12/26	9/24	1/15	3/20	1/22	
	FSMA, PCFH Implementation in FSSC Ver 6:2023 / 2026	2.500.000	3.500.000	1	9/30	4/22	4/26	9/24	13/27	10/25	9/19	5/23	3/24	
	Food Defence Plan builder V2.0 & Mitigation Strategies to Prevent Food Against Intentional Adulteration	2.500.000	3.500.000	1	10/30	8/25	3/30	10/27	14/28	11/28	8/22	6/24	7/28	
	ISO 17025:2017	2.500.000	3.500.000	1	2/9/16/23/30	7/13/22/28	4/11/18/25/30	2/9/16/23/30	5/12/18/24/31	1/8/15/22/29	2/9/16/23/30	2/9/16/23/30	2/9/16/23/30	
	Biodiversity	2.500.000	3.500.000	1	6/17	15/25	2/23	7/23	4/19	1/16	5/22	3/17	1/15	
	Kalibrasi & Praktek	4.750.000	5.750.000	2	7-8 & 23-24	8-7 & 19-20	4-5 & 18-19	8-9 & 29-30	5-6 & 18-19	2-3 & 28-29	7-8 & 27-28	4-5 & 18-19	2-3 & 29-30	
	Total Productive Maintenance/ TPM in 4.0	2.500.000	3.500.000	1	1/21	7/28	3/23	9/28	11/24	2/17	6/22	4/18	4/21	
	FSC CoC	2.500.000	3.500.000	1	2/30	5/21	4/18	7/31	6/20	3/18	7/23	5/23	7/22	
	PEFC Coc & FSC CoC	4.500.000	5.500.000	2	8-9	12-13	23-24	14-15	11-12	3-4	20-21	4-5	8-9	
	PROPER New Version 2025	2.500.000	3.500.000	1	2/22	15/26	4/23	4/30	5/19	4/21	9/27	9/30	10/23	
	CSR, GRI Report & ISO 26000	2.500.000	3.500.000	1	8/24	7/28	5/26	17/31	12/26	7/24	12/28	10/27	11/24	
	Social Audit Sedex, URSA & SGP	2.500.000	3.500.000	1	10/20	8/26	8/30	3/14	14/24	8/25	13/29	11/30	14/31	
	SMETA New Version 7.0	3.750.000	4.750.000	2	1-2	12-13	15-16	1-2	11-12	10-11	1-2	11-12	15-16	
	RSPO P&C	3.750.000	4.750.000	2	9-10	7-8	24-25	2-3	19-20	16-17	27-28	25-26	16-17	
	ISPO	3.750.000	4.750.000	2	14-15	25-25	10-11	6-7	26-27	22-23	22-23	2-3	2-3	
	ISCC EU & IA	4.500.000	5.500.000	2	28-29	28-29	29-30	15-16	5-6	24-25	15-16	19-20	22-23	
	ISCC Plus & IA	4.500.000	5.500.000	2	14-15	4-5	3-4	21-22	26-26	28-29	8-9	26-27	17-18	
	ISCC Corsia & IA	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	
	RSPO SCC 2020	2.500.000	3.500.000	1	8/22	7/21	2/26	3/17	4/18	2/16	8/23	3/18	9/24	
	Advanced Document Control	2.500.000	3.500.000	1	2/16	5/19	3/30	2/16	6/24	1/14	7/21	4/19	10/28	
	ISO 50001	2.500.000	3.500.000	1	7/22	7/21	8/29	1/21	7/26	3/17	8/22	5/20	11/29	
	ISO 27001:2022 (New Version)	2.500.000	3.500.000	1	9/24	8/18	9/23	6/27	3/28	4/18	9/23	9/24	14/30	
	Business Model Canvas/BMC & Business Continuity Planning/ BCP	2.500.000	3.500.000	1	10/20	12/28	10/24	7/28	4/31	7/22	5/19	10/25	15/31	
	Internal Auditor	2.500.000	3.500.000	1	16/29	6/29	11/25	8/29	10/27	8/24	6/27	11/26	16/31	
	Pest Control Management	2.500.000	3.500.000	1	13/30	4/22	12/26	9/30	11/24	9/23	7/29	12/27	3/21	
	ISO 13485 Medical Devices	2.500.000	3.500.000	1	2/21	8/18	5/19	10/28	13/31	10/25	16/30	13/30	4/22	
	ISO 22718:2007 (Reviewed 2022)	2.500.000	3.500.000	1	8/24	7/15	4/22	13/31	14/28	11/28	12/27	10/23	7/24	
	ISO 28000	2.500.000	3.500.000	1	10/27	6/19	3/18	7/23	10/27	14/29	14/28	3/19	8/29	
	ISO 37001:2025	2.500.000	3.500.000	1	13/30	11/28	2/19	8/24	11/31	15/30	2/22	5/19	11/31	
	ISO 9001:2015 / 2026	2.500.000	3.500.000	1	15/29	8/19	8/30	10/29	14/18	2/16	8/27	6/20	14/31	
	SA 8000	2.500.000	3.500.000	1	2/15	7/28	9/29	14/31	5/20	3/23	9/28	2/18	2/23	
	Life Cycle Assessment (LCA) for Proper	2.500.000	3.500.000	1	1/24	5/25	10/26	16/30	6/26	8/23	13/30	10/24	3/22	
	IMS ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, SMK3 & IA	3.750.000	4.750.000	2	21-22	25-26	10-11	8-9	10-11	10-11	1-2	17-18	10-11	
	IFS Food Ver 8	3.750.000	4.750.000	2	8-9	12-13	24-25	21-22	27-18	14-15	5-6	24-25	30-31	
	Leadership	2.500.000	3.500.000	1	2/16	7/28	4/24	9/28	12/26	3/16	12/29	3/19	10/23	
	ISCC Waste & Residue	2.500.000	3.500.000	1	7/24	7/18	4/24	8/24	4/21	4/25	13/30	5/23	11/24	

JADWAL TRAINING 2026

SMK3	2.500.000	3.500.000	1	10/21	8/25	11/28	1/15	5/24	7/24	16/28	6/25	14/31
Cara Pembuatan Obat Tradisional / CPOTB	2.500.000	3.500.000	1	9/23	13/29	8/25	2/16	6/26	8/28	14/29	9/30	15/30
Cara Pembuatan Kosmetik yg Baik / CPKB	2.500.000	3.500.000	1	15/30	15/28	9/29	3/17	7/27	9/29	2/22	4/18	16/28
Cara Pembuatan Obat yang Baik / CPOB	2.500.000	3.500.000	1	9/21	12/26	10/30	6/21	10/28	10/30	1/23	5/20	10/29
ISO 45001:2018	2.500.000	3.500.000	1	8/22	7/21	8/30	7/22	11/31	1/24	5/20	8/23	9/30
ISO 14001:2015 / 2026	2.500.000	3.500.000	1	7/24	6/19	9/29	8/23	12/28	2/22	6/26	3/25	4/21
IATF 16949:2016	2.500.000	3.500.000	1	9/27	8/22	10/25	9/24	7/24	3/21	7/27	9/30	2/23
Fish and Fishery Products Hazards and Control Guidance, Fourth Edition – June 2021	2.500.000	3.500.000	1	1/15	7-8	4/29	10/27	3/14	4/18	8/28	2/18	14/30
Best Aquaculture Practices (BAP)	3.750.000	4.750.000	2	1-2	4-8	23-24	13-14	20-21	1-2	13-14	11-12	1-2
GAB Certified Lead Auditor ISO 9001:2015	7.500.000	8.500.000	5	6-10	18-22	8-12	13-17	10-14	7-11	5-9	2-6	7-11
GAB Certified Lead Auditor ISO 14001:2015 / 2026	7.500.000	8.500.000	5	13-17	18-22	22-26	20-24	3-7	14-18	12-16	9-13	14-18
GAB Certified Lead Auditor ISO 45001:2018	7.500.000	8.500.000	5	20-24	4-8	22-26	27-31	3-7	21-25	19-23	16-20	14-18
GAB Certified Lead Auditor ISO 27001:2022	7.500.000	8.500.000	5	20-24	18-22	8-12	6-10	10-14	7-11	26-30	23-27	7-11
GAB Certified Lead Auditor ISO 37001:2025	7.500.000	8.500.000	5	6-10	18-22	8-12	20-24	10-14	21-25	26-30	9-13	7-11
GAB Certified Lead Auditor ISO 28000:2007	7.500.000	8.500.000	5	13-17	4-8	22-26	13-17	3-7	14-18	12-16	16-20	14-18
GAB Certified Lead Auditor ISO 22000:2018	7.500.000	8.500.000	5	6-10	19-21	22-26	6-10	10-14	7-11	19-23	23-27	14-18
GAB Certified Lead Auditor HACCP	5.500.000	6.500.000	3	14-16	21-22	9-11	21-23	11-13	8-10	5-7	9-10	22-24
Lean Six Sigma White Belt	4.500.000	5.500.000	2	7-9	TBA	25-26	20-21	16-20	15-16	12-13	16-17	9-10
Lean Six Sigma Yellow Belt	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Lean Six Sigma Green Belt	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
ATEX (Hazardous)	6.500.000	7.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Kosher	2.500.000	3.500.000	1	TBA	25-26	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Fair For Life (FFL)	3.750.000	4.750.000	2	23-24	5-7	29-30	9-10	4-5	23-24	21-22	23-24	30-31
Certified Quality Manager (CQM)	5.500.000	6.500.000	3	21-23	12-13	2-4	28-30	26-27	22-24	13-15	19-20	15-17
Good Sensory Practices	3.750.000	4.750.000	2	9-10	28-29	9-10	21-22	20-21	9-20	1-2	5-6	2-3
Good Laboratory Practices (GLP)	3.750.000	4.750.000	2	7-8	15/26	18-19	16-17	3-4	27-28	8-9	18-19	22-23
ISO 10001/ISO 10002 (Kepuasan Pelanggan)	2.500.000	3.500.000	1	8/22	8/20	3/24	1/14	5/19	8/21	6/21	4/24	10/24
Allergen Management System	2.500.000	3.500.000	1	9/20	5/28	5/26	2/16	6/20	10/24	7/22	3/18	11/22
Problem Solving	2.500.000	3.500.000	1	10/29	7-8	9/23	3/17	7/21	14/28	8/23	5/20	14/23
Training of Trainer	3.750.000	4.750.000	2	8-9	19-20	9-10	6-7	11-12	15-16	12-13	9-10	17-18
Supply Chain Management	3.750.000	4.750.000	2	14-15	8/20	18-19	22-23	10-11	21-22	22-23	16-17	7-8
ISO 26000:2010 (Management Systems for CSR & SDG's)	2.500.000	3.500.000	1	16/30	5-6	11/24	14/29	12/28	1/16	1/15	4/18	9/23
Regenerative Organic Certified	3.750.000	4.750.000	2	8-9	28-29	3-4	15-16	19-20	2-3	7-8	12-13	15-16
Marine Stewardship Council Chain of Custody (MSC CoC) Ver 5.1	3.750.000	4.750.000	2	9-10	12-13	22-23	27-28	26-27	3-4	20-21	18-19	30-31
Aquaculture Stewardship Council (ASC) Feed Mills Ver 1.2	3.750.000	4.750.000	2	23-24	28-29	9-10	16-17	3-4	27-28	8-9	23-24	10-11
Validasi, Verifikasi & Ketidakpastian Mikrobiologi	5.500.000	6.500.000	2	13-14	4-5	15-16	2-3	5-6	7-8	28-29	23-24	21-22
Validasi, Verifikasi & Ketidakpastian Kimia	5.500.000	6.500.000	2	16-17	7/28	11-12	9-10	12-13	16-17	13-14	11-12	3-4
Sustainability Report	3.750.000	4.750.000	1	16/27	4/19	3/24	22/31	7/21	8/28	7/22	10/25	1/22
Farm Sustainability Assessment (FSA)	3.750.000	4.750.000	1	8/23	TBA	4/16	8/24	5/19	10/24	8/23	11/26	2/23
ISO 14064 (Greenhouse Gases Accounting, Verification & Reporting Training)	5.500.000	6.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Effective Warehouse & Inventory Management	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Milk Run System Logistic & Delivery	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Good Distribution Practices (GDP) & GMP in Warehouse	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Proses Panas, Aseptic & Manajemen Resiko Industri Pangan (RMI)	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Barang Dalam Keadaan Terbungkus (BDKT)	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Life Cycle Assesment (LCA for Proper & Uji Kompetensi Bersertifikat BNSP	5.500.000	6.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Green House Gas (GHG) / Perhitungan Gas Rumah Kaca (GRK)	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Refreshment New Auditor ISPO	4.750.000	-	2				TBA		TBA		TBA	
Pelatihan Auditor ISPO Hilir	12.500.000	-	3	TBA		TBA		TBA		TBA		TBA
Awareness ISPO Hilir	4.500.000	-	2		TBA		TBA		TBA		TBA	
ISPO Auditor Training (Online) Praktik Audit (Onsite)	16.500.000	-	6	14-16 (Online) & 21-23 (Onsite)	TBA	TBA		TBA		TBA		TBA
ISO 22000, HACCP, GMP/PRP & IA	3.750.000	4.750.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Awareness SMK3 & ISO 45001:2018	2.500.000	3.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Ecovadis + ESG	6.500.000	7.500.000	3	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Medical Device FDA & MSADP	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Strategies to Prevent Food Against Intentional Adulteration	2.500.000	3.500.000	1	TBA	5/18	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
ISO 9001:2026	2.500.000	3.500.000	1	8/21	8/22	10/24	10/29	8/21	11/25	12/27	12/27	7/29
ISO 14001:2026	2.500.000	3.500.000	1	1/24	12/29	12/26	13/31	7/24	7/23	13/28	18/30	8/30
ISO 22002-1:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing	2.500.000	3.500.000	1	8/20	13/26	8/29	1/14	10/26	8/24	14/29	3/16	9/31
ISO 22002-4:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Packaging Manufacturing	2.500.000	3.500.000	1	1/22	15/28	15/30	2/17	11/27	9/25	15/30	4/23	10/28
ISO 22002-2:2025 Prerequisite	2.500.000	3.500.000	1	7/28	5/21	9/23	3/16	12/28	10/28	16/30	5/24	11/29

JADWAL TRAINING 2026

Programmes on Food Safety - Catering													
ISO 22002-6:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Feed and Animal Food Production	2.500.000	3.500.000	1	10/23	11/29	18/30	7/23	13/28	11/29	1/14	6/25	14/31	
ISO 22002-5:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety - Transport & Distribution	2.500.000	3.500.000	1	9/30	6/19	12/29	8/20	14/31	14/30	2/15	9/26	16/30	
ISO 22002-7:2025 Prerequisite Programmes on Food Safety -Retail and Wholesale	2.500.000	3.500.000	1	2/20		15/30	10/27	3/18	2/16	8/20	10/27	2/23	
EU Deforestation Regulation (EUDR)	2.500.000	3.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
FAMI QS	5.500.000	6.500.000	2	TBA	TBA	TBA	9-10	TBA	TBA	TBA	TBA	4-5	TBA
Program Manajemen Risiko (PMR)	2.500.000	3.500.000	1	TBA	TBA	9/26	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	3/22
Green Gold Label	4.500.000	5.500.000	2	TBA	19-20	TBA	TBA	13-14	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA
Good Recycle Standard	4.500.000	5.500.000	2	TBA	28-29	TBA	TBA	TBA	10-11	TBA	TBA	TBA	TBA
Recycled Claim Standard	4.500.000	5.500.000	2	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	24-25	TBA	TBA	TBA	TBA

SURABAYA / OFFLINE TRAINING IN CLASS AT REI TRAINING CENTER DI SURABAYA

NO	TRAINING TITLE	FEE	DAY	Date											
				APRIL	MAY	JUNE	JULY	AUG	SEP	OCT	Nov	DES			
	Lead Auditor FSSC 22000 Ver. 6:2023 / Ver 7:2026	8.500.000	5	6-10	4-8	8-12	3-17	3-7	7-11	5-9	2-6	7-15			
	FSMA FSPCA PCQI/ Sertifikat USA Ver 2.0	9.500.000	2,5	13-15	11-13	22-23	7-9	11-13	15-17	13-15	10-12	15-17			
	Internal Auditor FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	5.500.000	2	8-9	19-20	23-24	23-24	19-20	21-22	20-21	17-18	22-23			
	Implementing FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	5.500.000	2	21-22	6=7	10-11	15-16	26-27	2-3	29-30	26-27	10-11			
	Undertanding FSSC 22000 Ver 6:2023 / Ver 7:2026 Full Lisensi	5.500.000	2	1-2	21-22	2-3	27-28	27-28	9-10	19-20	12-13	14-15			
	Global G.A.P New Version F & V	5.500.000	2	29-30	28-29	9-10	21-22	6-7	15-16	8-9	5-6	23-24			
	FSSC 22000 Versi 6:2023 / Ver 7:2026 & IA	5.500.000	2	13-14	19-20	25-26	14-15	13-14	23-24	15-16	16-17	29-29			
	GMP + FC Scheme Version March, 2025	6.500.000	2	20-21	12-13	29-30	1-2	5-6	1-2	19-20	24-25	30-31			
	Organic System	4.500.000	2	28-29	7-8	8-9	16-17	11-12	8-9	22-23	3-4	1-2			
	Thermal Processing of Food	5.500.000	2	7-8	4-5	15-16	23-24	26-27	14-15	5-6	12-13	3-4			
	Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)	4.500.000	2	16-17	11-12	18-19	30-31	4-5	22-23	1-2	18-19	7-8			
	FSA & QSA YUM!	3.250.000	1	2	11	11	6	11	7	8	26	11			
	Food Loss, Food Waste & Equipment Management	3.250.000	1	21	22	16	14	24	10	16	2	24			
	Food Safety Culture Excellence (FSCE)	3.250.000	1	6	19	23	22	18	14	19	6	28			
	Food Fraud & Food Defence	3.250.000	1	16	28	18	28	21	17	28	9	15			
	Food Defense Qualified Individual (FDQI)	5.500.000	1	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA	TBA			
	BRCGS Packaging Issue 7 & IA	5.500.000	2	21-22	4-5	2-3	30-31	6-7	21-22	1-2	17-18	17-18			
	BRCGS Food Issue 9 & IA	5.500.000	2	29-30	12-13	24-25	2-3	13-14	29-30	6-7	24-25	23-24			
	GMP & HACCP	3.250.000	1	10	15	26	16	31	4	23	4	30			
	Allergen Management System	5.500.000	2	13-14	19-20	29-30	22-23	27-28	9-10	26-27	10-11	1-2			
	Fish & Fishery Product Hazard & Control Guidance June 2022	3.250.000	1	15	28	5	29	24	17	29	6	8			
	ISO 22000, HACCP, GMP/PRP & IA	4.500.000	2	22-23	5-6	11-12	1-2	3-4	23-24	12-13	24-25	15-16			
	Set Up Doc. HARPC FSMA/FSPCA	4.500.000	2	16-17	7-8	15-16	6-7	6-7	8-9	7-8	19-20	22-23			
	RSPO P&C	5.500.000	2	27-28	20-21	18-19	14-15	10-11	17-18	15-16	2-3	29-30			

WEBSITE & MEDIA SOCIAL PT REI SISTEM INDONESIA GROUP



rei.sistem.Indonesia.group

Instagram

<https://www.instagram.com/rei.sistem.Indonesia.group?igsh=MTRxNDB6NzllM2R3cw==>



www.reisistem.id



REI Labs

<http://www.reilabs.id>



REI ACADEMY LAUNCH

<https://reiacademy.id/>



LinkedIn

PT. REI Sistem Indonesia Group

<https://www.linkedin.com/company/pt-rei-sistem-indonesia-group/>

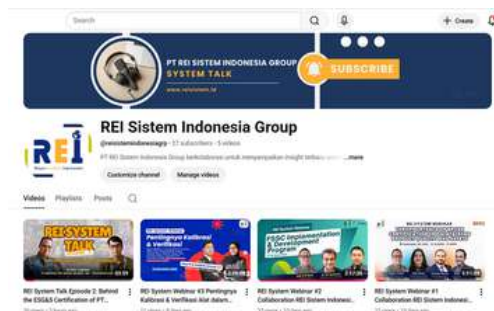


facebook

Rei Rei

<https://www.facebook.com/share/1my51YKF1gt4ADmw/?mibextid=LQQJ4d>

YouTube



[Youtube.com/@reisistemindonesiagr](https://www.youtube.com/@reisistemindonesiagr)

Kami menerima tulisan terkini mengenai pencapaian perusahaan dalam pencapaian sistem. Kami juga menerima promosi atau iklan produk atau jasa



TERIMA KASIH

Redaksi mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para pembaca setia yang telah meluangkan waktu untuk membaca dan mengikuti setiap terbitan kami. Kepercayaan dan dukungan Anda adalah semangat bagi kami untuk terus menghadirkan informasi yang akurat, inspiratif, dan bermanfaat.

