



Ansprechpartnerin: Caroline Kaul
Telefon: 040 - 227 008 62
E-Mail: akademie@behrs.de

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF).

Anmeldeschluss 11.09.2018

Veranstaltungsort:

Welcome Hotel Frankfurt
Leonardo-Da-Vinci-Allee 2 · 60486 Frankfurt a. M.
Tel.: 069-770670-1885 · Fax: 069-770670-444
E-Mail: reservierung.fra@welcome-hotels.com
www.welcome-hotels.com

Einzelzimmer im Welcome Hotel Frankfurt: € 129,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 27.08.2018 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 04.09.2018 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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



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

Anmeldung

Fax **040 - 220 10 91** Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7151**



Ja, ich melde mich an zum Seminar

Risikomanagement Futtermittel

am 25. September 2018 in Frankfurt a. M. zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen zum Preis von € 998,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs.de

SEMINAR

Risikomanagement Futtermittel

Fünf Themen für mehr Sicherheit

Nach dieser Veranstaltung werden Sie

- **Futtermittel beanstandungsfrei kennzeichnen und Kennzeichnungsfehler ausschließen**
- **HACCP-Anforderungen richtig bewerten und Ihr Qualitätsmanagement belastungssicher aufbauen**
- **Lieferanten- und Kundenverträge risikosicher gestalten und Sorgfaltspflichten richtig übertragen**
- **Sich richtig gegenüber Behörden verhalten und Fehler bei Ordnungswidrigkeiten- oder Strafverfahren vermeiden**
- **Die Lieferkette analysieren und Versicherungsschutz optimal gestalten**

25. September 2018 in Frankfurt a. M.

Ihre Seminarleitung:



Dr. Ronald Steiling

BEHR'S...AKADEMIE

S 7151-3-01-2

Seminarprogramm

Dienstag, 25.09.2018 · 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.15 Dr. Ronald Steiling

Futtermittel beanstandungsfrei kennzeichnen

- Wer ist für die Kennzeichnung verantwortlich und welche Pflichten ergeben sich hieraus?
- Diese rechtlichen Anforderungen sind bei der Kennzeichnung zu beachten
- Welche zwingenden Kennzeichnungsanforderungen sind einzuhalten und wie werden sie umgesetzt?
- Was bedeutet das Irreführungsverbot?

10.00 Ursula Rauf

Qualitätsmanagement bei Futtermitteln: Aktuelles und Entwicklungen der führenden Standards

- QS Qualität und Sicherheit GmbH
- GMP + Feed Safety Assurance
- Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG)
- KAT-Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.
- FamiQS Feed Additives and their Mixtures

11.45 Kaffee- und Kommunikationspause

12.00 Ursula Rauf

Qualitätsmanagement bei Futtermitteln

- Den Einkauf richtig managen: Einzelfuttermittel, Mischfuttermittel, Vormischungen, Zusatzstoffe
- Herstellung, Handel und Logistik: Praktische Umsetzung entlang der Prozessketten
- Bewertung von HACCP-Anforderungen: chemische, biologische und physikalische Gefahren aus Auditoren-Sicht

12.45 Gemeinsames Mittagessen

13.45 Dr. Carsten Bittner

Lieferanten- und Kundenverträge erfolgreich gestalten – Teil 1

- Wie kommen Verträge zustande?
- Was ist beim kaufmännischen Bestätigungsschreiben zu beachten?
- Was muss in den Vertrag aufgenommen werden?

- Tipps für die Vereinbarung von Allgemeinen Geschäftsbedingungen
- Vorteile und Risiken von Formulkontrakten

14.30 Dr. Carsten Bittner

Lieferanten- und Kundenverträge erfolgreich gestalten – Teil 2

- Probennahme und Analyse kontraktgerecht durchführen
- Untersuchungs- und Rügepflichten – Fallstricke für Ihren Anspruch
- Qualitätssicherungs-Vereinbarungen – Wie werden Sorgfaltspflichten übertragen?
- Haftungsregelungen: Was steht im Gesetz und was sollte ergänzend vereinbart werden?
- Schiedsklauseln: Was ist sinnvoll?

15.15 Kaffee- und Kommunikationspause

15.30 Dr. Ronald Steiling

Handlungsanweisung bei Ordnungswidrigkeiten und Strafverfahren

- Ordnungswidrigkeiten und Straftatbestände des LFGB
- Wie ist der Ablauf eines Ermittlungsverfahrens?
- Wie verhalte ich mich im Verdachtsfall gegenüber den Behörden und innerbetrieblich?
- Das ist zu tun, um den Schaden zu minimieren

16.00 Klaus-Dieter Zühr

Versicherungsschutz in der Lieferkette

- Lieferkette analysieren und Risiken bewerten
- Die wichtigsten Vorsorgemaßnahmen treffen
- Erstellung eines Krisenplans
- Besondere Fallstricke in der Produkt-Haftpflicht- und Rückrufkosten-Versicherung
- Neue Risiken in der Lieferkette durch Digitalisierung: So schützen Sie sich
- Risiken des Managements beim Eintritt von Schäden in der Lieferkette

16.45 Abschlussdiskussion

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Das Seminar richtet sich an leitende Mitarbeiter im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung sowie an den Einkauf von futtermittelherstellenden Betrieben und an Rohstoff- und Futtermittelhändler.

Ihre Seminarleitung:

Dr. Ronald Steiling Rechtsanwalt und Fachanwalt für Verwaltungsrecht, Partner bei Graf von Westphalen in Hamburg. Langjährige Erfahrung in der gerichtlichen und außergerichtlichen Vertretung von Mandanten in den Bereichen des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, des Öffentlichen Wirtschaftsrechts sowie des Immissionsschutzrechts. Autor zahlreicher futtermittelrechtlicher Veröffentlichungen; Leitung futtermittelrechtlicher Seminare und Schulungen.

Ihre Referenten:

Dr. Carsten Bittner Rechtsanwalt und Partner sowie Fachanwalt für Verwaltungsrecht bei Graf von Westphalen in Hamburg mit den Schwerpunkten Lebensmittel-, Futtermittel- und Agrarrecht, Öffentliches Wirtschaftsrecht und Kartellrecht. Zahlreiche Veröffentlichungen in Fachbüchern, regelmäßige lebensmittelrechtliche und kartellrechtliche Compliance-Schulungen bei Mandanten der Sozietät und Mitglied der Studienvereinigung Kartellrecht.

Ursula Rauf Lebensmitteltechnologin, seit 1998 selbstständige Qualitätsmanagement-Beratung, Aufbau und Aufrechterhaltung von diversen QM-Systemen, in über 100 Unternehmen aus dem Futtermittel- und Lebensmittelbereich, Dozentin der Bundeslehranstalt Burg Warberg e.V., Warberg und FORUM Institut für Management GmbH, Heidelberg, Kooperationspartner der TÜV SÜD Management Service GmbH, München als Lead-Auditorin für ISO 9001, ISO 22000, GMP+ international, FAMI-QS, QS, KAT, VLOG und HACCP, freie Mitarbeit bei der GISTA ZERT GmbH, Sehnde, Genossenschaftsverband - Verband der Regionen e.V., Hannover

Klaus-Dieter Zühr Rechtsanwalt und Partner (geschäftsf. Gesellschafter) der Gossler, Gobert & Wolters Gruppe und verantwortet den Vertrieb des GGW Assekuranzmaklers. Spezialgebiete: Haftungsrisiken von Unternehmen und deren Management (u.a. Produkthaftung, Directors & Officers Versicherungen, Rückrufkosten und Prospekthaftung). Außerdem Experte in den Branchen Anlagenbau, Emissionshäuser sowie Lebens- und Futtermittel. Bundeslehranstalt Burg Warberg e.V., Warberg und FORUM Institut.