

Ausbildung der BEHR'S...AKADEMIE

Geprüfter Food-Safety-Manager

Sicherheit in Lebensmittelrecht sowie
Qualitätsmanagement & Qualitätssicherung

Präsenz-Seminare

Online-Seminare

Online-Kurs

Datenbank zum
Lebensmittelrecht
sowie QM & QS

Individuelle
Beratungsstunden
mit Experten:in

Ihre berufsbegleitende Ausbildung mit einem Abschluss der BEHR'S...AKADEMIE

**Mehr Sicherheit für Sie in Ihrem Unternehmen –
von der Rohwarenbeschaffung über die Produktion bis zur Auslieferung**

- **Frühzeitig reagieren und Maßnahmen einleiten:** Aktuelle Informationen zu relevanten Entwicklungen und anstehende Änderungen komprimiert zusammengefasst.
- **Neue Anforderungen sicher umsetzen:** Praktische Unterstützung bei der Umsetzung neuer Aufgaben und Anforderungen in Lebensmittelrecht sowie QM & QS.
- **Entscheidungen sicher treffen:** Alle wichtigen Informationen auf einen Blick für mehr Sicherheit und Effizienz.
- **Wertvoller Fachaustausch und starkes Netzwerk:** Knüpfen Sie Kontakte, teilen Sie Erfahrungen und profitieren Sie von Expertenwissen aus der Branche.
- **Individuelle Beratung für Ihren Erfolg:** Sie erhalten kontinuierliche Unterstützung zu aktuellen Herausforderungen und praxisnahe Lösungswege.
- **Messbar mehr Sicherheit:** Reduzieren Sie messbar die Gefahren und Risiken bei der Rohwarenbeschaffung, erhöhen die Lebensmittelsicherheit in der Produktion und liefern Ihre Ware an Kunden in der erwarteten Qualität.

Mit
Zertifikat

BEHR'S...AKADEMIE

Ihre Ausbildung: Geprüfter Food-Safety-Manager



Sehr geehrte Damen und Herren,

Willkommen bei der BEHR'S...AKADEMIE. Als Fach- bzw. Führungskraft mit Verantwortung im Lebensmittelrecht sowie im Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung haben Sie ein sehr umfangreiches Aufgabengebiet und tragen eine extrem hohe Verantwortung: Sowohl für das Unternehmen, Ihre Kolleginnen und Kollegen sowie für Ihre Kunden, die Ihre Produkte an Endkunden verkaufen. Dazu kommt noch, dass andere Abteilungen in Ihrem Unternehmen oft andere Vorstellungen von Ihrem Qualitätsmanagement und Ihrer Qualitätssicherung sowie den Vorschriften im Lebensmittelrecht haben.

Erfüllen Sie die Anforderungen des Lebensmittelrechts sowie der QM & QS, um Beanstandungen und Reklamationen sowie Warenrücksendungen soweit es irgendwie geht zu vermeiden. **Beantworten Sie alle an Sie herangetragenen Fragen umgehend** und rechtssicher. **Vermeiden Sie Schäden aufgrund von Fehlproduktionen.** Ziel ist es, sorgenfrei, sicher und entspannt zu arbeiten, um sich so auf die eigentlichen Aufgaben zu konzentrieren. Seien Sie nicht Feuerwehr, sondern erhalten Sie stattdessen im Unternehmen das Verständnis für die Wichtigkeit von QM & QS.

Damit Sie als Verantwortliche(r) alle Anforderungen der Qualitäts-Standards, der Qualitätssicherung und die rechtlichen Vorgaben noch sicherer erfüllen, gibt es jetzt für Sie die Ausbildung von Behr's... zum Geprüften Food-Safety-Manager. Das komplette Paket aus aktuellem Fachwissen, Erläuterungen, Fachaustausch und persönlicher Unterstützung für Sie. Und den Abschluss zum Geprüften Food-Safety-Manager. Mit der BEHR'S AKADEMIE haben Sie die Möglichkeit, sich während Ihrer beruflichen Praxis weiterzubilden. Absolvieren Sie die Ausbildung neben Ihrer beruflichen Tätigkeit in nur einem Jahr und schon erhalten Sie das anerkannte Zertifikat der BEHR'S...AKADEMIE.

Die berufsbegleitende Ausbildung vermittelt in sehr konzentrierter Form die heutzutage unabdingbaren Fähigkeiten für eine erfolgreiche Weiterentwicklung in der beruflichen Tätigkeit. Das vermittelte Wissen befähigt Sie, die permanenten Veränderungen zu meistern und im Unternehmen anzuwenden. Durch das Konzept der Ausbildung gelingt das Gleichgewicht zwischen Theorie und Praxis. Online-Kurs mit anschließenden Projektarbeiten, Seminare und betriebsspezifische Projekt- und Abschlussarbeiten begünstigen Ihren Lernerfolg und garantieren bereits während der Ausbildung eine betriebliche Anwendung – zu Ihrem Vorteil und auch zum Vorteil des Unternehmens.

Beide Seiten, sowohl das Unternehmen als auch Sie, ziehen so den Nutzen aus dieser Ausbildung.
Wir wünschen Ihnen viel Erfolg.

Ihr

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Zeitbedarf

Die Ausbildung ist innerhalb eines Jahres abzuschließen.
Bei besonderer beruflicher Beanspruchung kann auf 24 Monate gegen Berechnung des BEHR'S...ONLINE-Zugangs verlängert werden.

Vorteile für Sie als Absolvent:in:

Mit dieser Ausbildung sichern Sie sich

- Ihren nächsten Karriereschritt.
- tiefgehendes Fachwissen.
- wertvollen Fachaustausch im geschützten Rahmen.
- schnelle Antworten auf Ihre aktuellen Fragen.
- eine anerkannte Qualifikation und den Nachweis Ihrer Fachkompetenz.
- Sicherheit in Lebensmittelrecht, QM & QS.

Mit der Ausbildung gewinnen Sie:

- **höhere Entscheidungssicherheit** in allen Situationen.
- individuelle Lösungen und einen Erfahrungsaustausch im geschützten Rahmen.
- noch mehr Kompetenz zur Umsetzung aller Anforderungen.
- schnelle und fundierte Antworten auf Ihre aktuelle Fragen.
- schnellere und bessere Entscheidungen, um so Ihr QM & QS und Ihr Lebensmittelrecht auf einen noch höheren Standard zu heben.

Vorteile für das Unternehmen:

Nutzen Sie die Ausbildung

- **zur praxisnahen Weiterbildung** Ihrer Mitarbeitenden, damit diese im Lebensmittelrecht sowie QM & QS sicher entscheiden.
- **zur Übertragung von Verantwortung** auf Ihre Mitarbeitenden.
- **zur Motivation** Ihrer Mitarbeitenden.
- **zur Förderung** der Eigenverantwortung.
- **zur Aktualisierung** des Wissensstandes in Ihrem Unternehmen.
- **als Beleg bei Audits** zur Qualifikation.

Ablauf und Aufbau Ihrer Ausbildung

1. Online-Kurs

Im Online-Kurs erarbeiten Sie die Inhalte im Selbststudium. Die Inhalte sind aufeinander abgestimmt und sollten in der vorgegebenen Reihenfolge bearbeitet werden. Sie erarbeiten sich so stufenweise die Kompetenz für Ihre betriebliche Praxis, um den gesetzlichen Anforderungen nachzukommen und eine effektive Qualitätssicherung aufzubauen.

Sie erhalten in jedem Modul eine fundierte Basis zu dem jeweiligen Thema, Umsetzungshinweise und zahlreiche Praxisbeispiele für den Transfer in Ihren Alltag.

Das Komplettpaket für Ihr QM & QS

- **Entwicklungen komprimiert zusammengefasst:**
Sie leiten frühzeitig notwendige Maßnahmen ein
- **Sicherheit in allen Spezialgebieten aus QM und QS:**
Sie agieren frühzeitig – statt nur zu reagieren
- **Gefahren und Risiken messbar reduzieren:** Sicherheit bei der Rohwarenbeschaffung und in der Produktion bis zur Auslieferung
- **Externe Auditoren überzeugen:** alles dokumentiert – und die richtigen Argumente vorbereitet
- **Leitfäden zu allen relevanten Themenbereichen:**
Wissen prüfen, Fragen klären

Mit 96 Fragen und ausführlichen Antworten aus Praxisfällen, damit Sie die Inhalte gleich morgen in Ihrem Betrieb umsetzen.

Folge 11
Audits in fremden
Kulturkreisen

Folge 12
Leitsätze und
Richtlinien

Folge 13
Rückstände und
Kontaminanten

Folge 14
Betriebskontrolle, Zoll,
Razzia im Betrieb

Folge 15
Krisenmanagement

Folge 16
Meldepflichten § 44 (4a)
LFGB: Externes Labor
meldet unsicheres Lebens-
mittel an die Behörden

Folge 17
Food Fraud

Folge 18
Fremdkörper:
Glassplitter im Produkt -
Endverbraucher droht

Folge 19
Forensische
Fragetechniken in
Audits

Folge 20
Anhörung OWiG: Wie
Sie auf den „Gelben
Brief“ reagieren sollten

Folge 21
Lebensmittelrecht im
Tagesgeschäft

Folge 22
Lieferantenaudit unter
erschwernten
Bedingungen

Folge 1
Strategisches QM:
Systembegriffe und
LM-Sicherheitskultur

Folge 2
Meldepflichten richtig
nachkommen: Jeden
kann es treffen!

Folge 23
Rückruf: die
sachgerechte
Kundeninformation

Folge 24
Beantwortung
Verbraucherfragen

Folge 3
HACCP: CCP, oPRP,
GHP, Gefahren und
Risiko

Folge 4
Fremdkörper: Grenze
zwischen Sorgfaltspflicht
und statistischem Risiko

Folge 25
ALS, ALTS, AFFL und
DGHM

Folge 26
Beurteilung eines Nah-
rungsergänzungsmittels

Folge 5
QM fängt im Einkauf an

Folge 6
Importe aus
Drittländern

Folge 27
Kontaminierte Ware
verarbeitet: Was tun?

Folge 28
Umgang mit Auditoren

Folge 7
Interne und externe
Audits: ISO 19011,
Produkte, Verfahren
und Systeme

Folge 8
Antibiotika- und
Kontaminanten-
Rückverfolgung

Folge 29
Aufbewahrungsfristen

Folge 30
Key Performance
Indikatoren

Folge 9
Maßnahmen vor dem erst-
maligen Inverkehrbringen
von neuen/geänderten
Lebensmitteln

Folge 10
Trinkwasseranalyse

Folge 31
Das QM Handbuch

Folge 32
Management Review
und Qualitätsplan

2. Individuelle Beratung im 1:1-Gespräch mit der Expertin und den Experten

Sie haben einen aktuellen Fall zu lösen: Eine Anfrage vom Handel, ein Laborergebnis, eine Beanstandung? Und Sie möchten dies mit einer Expertin bzw. einem Experten diskret diskutieren? Dann nutzen Sie Ihre individuellen Beratungsstunden, um für Ihre Fragen die notwendige Unterstützung zu erhalten. Die Beratung zu rechtlichen Fragestellungen erfolgt unmittelbar durch Frau Dr. Domeier und/oder Herrn Bruggmann. Die Beratung für die Bereiche QM & QS erfolgt durch Herrn Dr. Kolb, Herrn Lehrke und/oder Herrn Schlösser. Wir stellen für Sie den Kontakt her, ohne selbst Rechts-/Berater zu sein und übernehmen für Sie im Rahmen des Vereinbarten die Kosten. Der Umfang für die unabhängig von Behr's erfolgte Beratung beträgt pro Absolvent 4 Stunden und ist frei auf das Jahr verteilbar.

3. Datenbank zum Lebensmittelrecht und zu QM & QS + Newsletter

Sichere Entscheidungen durch mehrfach geprüfte Fachinformationen, denn über 800 Autoren aktualisieren und ergänzen BEHR'S...ONLINE kontinuierlich. Sie sparen viel Recherchezeit und berücksichtigen alle wesentlichen Vorgaben. In nur einer Quelle finden Sie umgehend die Antworten auf Ihre Fragen. Während des ganzen Jahres haben Sie Zugang zu Inhalten folgender Module:

Lebensmittelrecht:

- Textsammlung Lebensmittelrecht & EG-Vorschriften
- BEHR'S Kommentar zum Lebensmittelrecht
- Praxishandbuch Lebensmittelrecht
- Lexikon Lebensmittelrecht
- Lebensmittelkennzeichnung und Werbung
- Praxishandbuch Lebensmittelverpackungen
- Kommentar Health & Nutrition Claims, mit Prüfhilfe
- Behr's Urteilssammlung

QM & Hygiene:

- Allergene in Lebensmitteln
- Ihr IFS-Begleiter
- Praxishandbuch Hygiene & HACCP
- Qualitätsmanagement in der Lebensmittelbranche
- Integriertes Managementsystem Food
- Praxishandbuch Lebensmittelhygienerecht
- Handbuch Lebensmittelhygiene
- Fachinformationsdienst Food & Hygiene

Stündlich aktualisierte „Meldungen & Warnungen“ befähigen Sie, umgehend auf Ereignisse zu reagieren.

4. Präsenz- und Online-Seminare

Aus dem breiten Seminar-Angebot wählen Sie vier Veranstaltungen (jeweils eintägige oder zweitägige Veranstaltungen) zu Ihren wichtigsten Spezialthemen aus, um die aktuellen Entwicklungen zu erfahren. Zusätzlich erhalten Sie dort die notwendigen Schritte für eine sichere Umsetzung der Anforderungen. Während der Seminare haben Sie die Möglichkeit, intensive Diskussionen mit den Referierenden zu führen. Ein reger Austausch mit anderen Teilnehmenden ist ebenfalls möglich.

Im Rahmen der Ausbildung sind insgesamt vier Seminare zu folgenden Themen zu belegen:

- Lebensmittelrecht
- Lebensmittelkennzeichnung (oder Spezialthemen hierzu)
- QM-Standards, HACCP
- Allergen- oder Fremdkörpermanagement
- Verifizierung & Validierung

Ihre Seminarteilnahmen in den letzten sechs Monaten werden angerechnet.

5. Projektarbeiten

Unter Berücksichtigung Ihrer Tätigkeit im Unternehmen erarbeiten Sie zu den drei wichtigsten Themenblöcken (siehe unten) je eine **Projektarbeit mit Fallstudie**. Innerhalb eines Monats sollte diese bearbeitet werden. Der Umfang der Arbeit sollte nicht mehr als fünf Seiten umfassen. Die intensive Auseinandersetzung mit Ihren Themen wird es Ihnen zukünftig ermöglichen, Problemstellungen effektiv zu bewältigen. Sie erhalten zu jeder Projektarbeit ein qualifiziertes Feedback der Betreuer:in und können so das Erlernte im Unternehmen optimieren. Themen:

- Lebensmittelrecht, Lebensmittelkennzeichnung & Werbung (oder Spezialthemen hierzu)
- QM-Standards, HACCP
- Allergen- und Fremdkörpermanagement sowie Verifizierung & Validierung

6. Abschlussarbeit

In Absprache mit der Prüfungskommission bearbeiten Sie ein Thema Ihrer Wahl. Dieses soll einen hohen Nutzen für Ihre praktische Tätigkeit im Unternehmen haben. Sie haben u. a. die Möglichkeit ein HACCP-Konzept speziell für Ihren Betrieb anzufertigen, die Kennzeichnung und Werbung für eines Ihrer Produkte rechtssicher zu erstellen oder ... Der Umfang der Arbeit sollte dabei maximal 10 Seiten umfassen. Sie erhalten zur Abschlussarbeit ein qualifiziertes Feedback der Betreuer:in und können so das Erlernte im Unternehmen optimieren.

7. Ausbildungsprüfung

Die Ausbildung endet mit einer halbtägigen Prüfung (online). Die Prüfung besteht dabei aus einer schriftlichen Prüfung (digital) und einer mündlichen Prüfung mit Schwerpunkt Ihrer Abschlussarbeit.

8. Zertifikat

Die Verleihung findet im Rahmen eines Praxis-Seminars statt. Absolventen erhalten Ihr Zertifikat auf Wunsch auch per Post zugesandt.

Ihre Expertin und Experten



Thomas Bruggmann Inhaber der Kanzlei juravendis in München, zuvor als Rechtsanwalt in anderen gesundheitsrechtlich orientierten Sozietäten tätig. Er berät Unternehmen schwerpunktmäßig zu Fragen des Lebensmittel- und sonstigen Gesundheitsrechts, Referent der Lebensmittelrechtsakademie an der Universität Marburg und ehemaliger Lehrbeauftragter der Universität Erlangen-Nürnberg.



Dr. Danja Domeier Rechtsanwältin, berät und vertritt in ihrer in Starnberg ansässigen Kanzlei domeierlegal national und international tätige Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter- sowie im allgemeinen Wettbewerbsrecht. Engagement in Verbänden, u.a. Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverband Deutschland e. V. Sie ist Herausgeberin und Autorin zahlreicher lebensmittelrechtlicher Standardwerke und referiert regelmäßig zu Themen des Lebensmittelrechts.



Dr. Norbert Kolb berät und unterstützt Unternehmen der Lebensmittelindustrie weltweit zum QM/QS, Lebensmittelrecht, vor allem Bio-Recht, IFS Standards Food, Broker, Logistik; zusätzlich Workshops und Audits. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor und Referent zu obigen Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche.



Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis HACCP und Hygiene.



Klaus Meyer Leitender Städtischer Veterinärdirektor, Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, seit 2010 Leiter des Amtes für Verbraucherschutz der Landeshauptstadt Düsseldorf, seit 2001 Dozent an der Akademie für öffentliches Gesundheitswesen für die Ausbildung von Lebensmittelkontrolleuren, amtlichen Fachassistenten und amtlichen Kontrollassistenten, seit 2006 Dozent am Institut für öffentliche Verwaltung NRW für die Ausbildung der Veterinärreferendare, seit 1997 DGQ-Qualitätsbeauftragter und Interner Auditor für die Lebensmittelwirtschaft.



Prof. Dr. Ulrich Nöhle Lebensmittelchemiker, promoviert in Biochemie, 30 Jahre tätig in Führungspositionen der internationalen Lebensmittelindustrie, öffentlich best.u.vereidigt. Sachverständiger f. Lebensmittelsicherheit, -hygiene und -chemie. War Honorarprofessor für industrielles Qualitätsmanagement an der TU Braunschweig, seit 15 Jahren selbständig in Krisenmanagement, Sachverständigengutachten, Mediation.



Jürgen Schlösser Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie; über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe auf unterschiedlichen Positionen im internationalen Einsatz; Mitarbeit bei Aufbau und Integration von zahlreichen Gesellschaften, fachlich verantwortlich für QS, QM und Produktentwicklung, lange Bindeglied zwischen internationalem Einkauf und Produktentwicklung; harmonisierte zahlreiche internationale QS-Systeme. Gründungsmitglied des Runden Tisches für Allergen-Management, Gründungsmitglied des Fachausschusses Allergen-Management beim BLL und Teilnehmer einiger Workshops bei der EU-Kommission zu Themen der QS. Arbeitet heute als unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.

Rahmen der Ausbildung

Die Angaben der Seminartage, Beratungs-Termine, Lizenzen für BEHR'S...ONLINE und Beratungsleistung gelten für ein Jahr und für einen Auszubildenden.

- Sofern die Behr's GmbH eine der Veranstaltungen in einem Jahr nicht anbietet, kann ersatzweise eine der weiteren Veranstaltungen in diesem Jahr besucht werden.
- Die Seminare können frei getauscht werden.
- Die enthaltenen Zugänge zu BEHR'S...ONLINE gelten jeweils für Sie als Teilnehmerin bzw. Teilnehmer der Ausbildung. Weiteren Mitarbeitenden in Ihrem Unternehmen können die Inhalte zu Sonderkonditionen freigeschaltet werden.
- Die Regelausbildungsdauer zum Geprüften Food-Safety-Manager der BEHR'S...AKADEMIE beträgt ein Jahr.
- Die Berechnung erfolgt zu Beginn der Ausbildung. Wenn Sie bereits in den letzten 6 Monaten Seminare der BEHR'S...AKADEMIE besucht haben, wird Ihre Ausbildungsgebühr entsprechend reduziert.

Wissenschaftliche Leitung, Betreuung und Prüfungskommission:

Thomas Bruggmann
Dr. Danja Domeier
Dr. Norbert Kolb
Matthias Lehrke
Klaus Meyer
Jürgen Schlösser

Bilden
Sie sich zum
anerkannten
Spezialisten in
Ihrem Bereich
aus.



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



Ansprechpartnerin Organisation:

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



Ansprechpartner Verkauf:

Andreas Laferi
Telefon: 040 - 227 008 50
E-Mail: sales@behrs.de

Ihre Ausbildung im Überblick

1. Online-Kurs aus 32 Folgen
2. 4 Stunden Beratung im 1:1-Gespräch durch Expertin und Experten
3. Datenbank zum Lebensmittelrecht und zu QM & QS in einer Quelle
4. 4 Live Seminare (Online oder Präsenz)
5. 3 Projektarbeiten inkl. fachlicher und organisatorischer Betreuung
6. Abschlussarbeit inkl. fachlicher und organisatorischer Betreuung
7. Ausbildungsprüfung
8. Teilnahme Zertifikatsverleihung

Teilnehmende zum Geprüften Food-Safety-Manager der BEHR'S...AKADEMIE mit Zertifikat

Das Ausbildungs-Paket richtet sich an Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen Qualitätsmanagement & Qualitätssicherung sowie Lebensmittelrecht von produzierenden und zuliefernden Unternehmen sowie des Handels der Ernährungsindustrie, die für die Lebensmittelsicherheit und Einhaltung der Vorgaben zum Lebensmittelrecht verantwortlich sind. Und an Personen die zukünftig diese Aufgabe übernehmen. Diese haben die Möglichkeit, sich mit der Ausbildung zum geprüften Food-Safety-Manager die entsprechende Qualifikation anzueignen.

Sie haben eine mehrjährige Berufserfahrung und möchten durch eine Qualifikation mit abschließender Prüfung der BEHR'S...AKADEMIE die bisherige erfolgreiche Tätigkeit zusätzlich absichern. Der Abschluss zum geprüften Food-Safety-Manager ist ein sichtbarer Beweis für die qualifizierte Aus- und Weiterbildung. Jetzt Bewerbungsunterlagen anfordern

Voraussetzung für die Anmeldung:

Sie sollten über 23 Jahre alt sein und über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügen oder über einen Akademischen Abschluss. Des Weiteren sollten Sie in den Bereichen Hygiene, Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Mikrobiologie, Labor, Reinigung, Lebensmittelrecht oder in angrenzenden Gebieten tätig sein oder Erfahrungen aus diesen Bereichen besitzen.



Ja, ich melde mich an zur Ausbildung:
Geprüfter Food-Safety-Manager
für € 990,- zzgl. MwSt. pro Monat bei einer Laufzeit von 12 Monaten. Der Betrag ist zu Beginn der Ausbildung komplett zu begleichen.*

*Dieser erste Kurs ist auf 12 Plätze begrenzt, anschließende Kurse werden für € 1.490,- zzgl. MwSt. pro Monat angeboten.

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7827**

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

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-akademie.de

Anmeldung:

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7827-3-01-2