November 2025

Online-Seminar PLUS **Bisphenol A: Kontaminations**risiko und Eintrag erkennen wirksame Maßnahmen ergreifen

05.11.2025

www.behrs.de/7833

Praxis-Workshop

Praxistraining Zertifizierungsaudit

05. - 06.11.2025 in Köln

www.behrs.de/7840

Online-Seminar PLUS

Rückstände und Kontaminanten

11. – 12.11.2025

www.behrs.de/7818

Online-Seminar PLUS

Der Techniker im

Lebensmittelunternehmen

17. - 18.11.2025

www.behrs.de/7819

Online-Seminar

PPWR & EWKFondsG -

Rechtsupdate

Lebensmittelverpackungen

17.11.2025

www.behrs.de/7820

Online-Seminar PLUS

Mineralölbestandteile in

Lebensmitteln

19.11.2025

www.behrs.de/7834

Online-Seminar PLUS

QM Lebensmittelverpackungen

20.11.2025

www.behrs.de/7807

Online-Seminar PLUS

Forum Lebensmittelrecht

20. - 21.11.2025

www.behrs.de/7821

Online-Seminar PLUS

HACCP für Fortgeschrittene

25.11.2025

www.behrs.de/7841

Online PraxisForum PLUS

24. Praxisforum

Lebensmittelkennzeichnung

25. – 27.11.2025

www.behrs.de/7824

Online-Seminar PLUS

Kosmetik 2026: Fakten.

Forschung. Vorschriften

26. - 27.11.2025

www.behrs.de/7815

Dezember 2025

Online-Seminar PLUS

Mikrobiologische Untersuchung

von Lebensmitteln

02.12.2025

www.behrs.de/7842

Online-Seminar PLUS

Zusatzstoffe, Aromen und **Enzyme in Lebensmitteln**

03.12.2025

www.behrs.de/7838



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



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

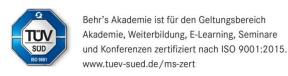
Online-Seminar PLUS
Produkt- und Auditsicherheit
durch effektive
Reinigungsvalidierung
04.12.2025
www.behrs.de/7839

Online-Seminar PLUS
Produkt- und Auditsicherheit
durch effektive
Reinigungsvalidierung
04.12.2025
www.behrs.de/7839

Online-Seminar PLUS
Jahres-Update
Lebensmittelrecht 2026
10.12.2025
www.behrs.de/7830

Praxis-Seminar
Die erfolgreiche
HACCP-Teamleitung
15. - 16.12.2025 in Hamburg
www.behrs.de/7831

Online-Seminar PLUS
EU-Entwaldungsverordnung
(EUDR) in der Praxis rechtssicher
umsetzen
18.12.2025
www.behrs.de/7844



Januar 2026

Online-Seminar PLUS **HACCP optimieren** 15.01.2026 www.behrs.de/7881

Online-Seminar PLUS **Der IFS-Verantwortliche**20. – 21.01.2026

www.behrs.de/7845

Seminar PLUS **Lebensmittelrecht kompakt**20. – 21.01.2026 in München
www.behrs.de/7847

Online-Seminar PLUS
Wasser in der
Lebensmittelproduktion
21.01.2026
www.behrs.de/7847

Online-Seminar PLUS
Food Safety - Food Defense Food Fraud
22.01.2026
www.behrs.de/7847

Online-Seminar PLUS Expertenwissen Qualitätssicherung 27.01.2026 www.behrs.de/7884

Online-Seminar PLUS
Allergen kompakt: neue Risiken
gezielt reduzieren
28.01.2026
www.behrs.de/7778

Online-Seminar PLUS **HACCP für Einsteiger** 28.01.2026 www.behrs.de/7847

Online-Seminar PLUS **Basics Pflichtkennzeichnung**28.01.2026

www.behrs.de/7868

Online-Seminar PLUS Krisenmanagement 360°: Rückruf, Rücknahme & Co. 29.01.2026 www.behrs.de/7861

Februar 2026

Online-Seminar PLUS Mehr Sicherheit durch Lieferantenaudits 02.02.2026 www.behrs.de/7848

Online-Seminar PLUS
PPWR & EWKFondsG Rechtsupdate
Lebensmittelverpackungen
03.02.2026
www.behrs.de/7872



Online-Seminar PLUS Die Lohnherstellung 10.02.2026 www.behrs.de/7849

Online-Seminar PLUS Ihre optimierte Lebensmittelsicherheitskultur 17.02.2026 www.behrs.de/7850

Online-Seminar PLUS Anlagen- und Maschinenhygiene 18.02.2026 www.behrs.de/7886

Online-Seminar PLUS Lean-Management für Ihr Labor 24.02.2026 www.behrs.de/7851

März 2026

Online-Seminar PLUS Allergenmanagement in der Praxis 03.03.2026 www.behrs.de/7887

Online-Seminar PLUS **Effektive Probenahme** 16.03.2026 www.behrs.de/7885

Online-Seminar PLUS Der Hygienebeauftragte im Lebensmittelunternehmen 18.03.2026 www.behrs.de/7853

Online-Seminar PLUS KI in der Lebensmittelindustrie 18. - 19.03.2026www.behrs.de/7862

Online-Seminar PLUS Listerien in Lebensmitteln 24.03.2026 www.behrs.de/7852

Praxis-Workshop PLUS **HACCP-Praxis-Training** 25. - 26.03.2026 in Frankfurt a. M. www.behrs.de/7854

Online-Seminar PLUS **Botanicals kompakt** 26.03.2026 www.behrs.de/7788

Praxis-Seminar Ihr Verpackungsmanagement im Fokus 31.03. - 01.04.2026 in Köln www.behrs.de/7878



April 2026

Online-Seminar PLUS Die erfolgreiche HACCP-Teamleitung 01. – 02.04.2026 www.behrs.de/7865

Online-Seminar PLUS **HACCP optimieren** 02.04.2026 www.behrs.de/7880

Online-Seminar PLUS **Futtermittel-Claims kompakt**16.04.2026

www.behrs.de/7822

Online-Seminar PLUS Rückstände & Kontaminanten kompakt 21.04.2026 www.behrs.de/7856

Präsenz-Seminar **10. Hamburger Kosmetiktage** 22. – 23.04.2026 in Hamburg www.behrs.de/7843

Online-Seminar PLUS
Technik und HACCP in der
Lebensmittelindustrie
28.04.2026
www.behrs.de/7855

Online-Seminar PLUS
Food Fraud durch sichere
Rohwarenbeschaffung
vorbeugen
29.04.2026
www.behrs.de/7892

Mai 2026

Online-Seminar PLUS
Toxikologische Bewertung von
Lebensmittelinhaltsstoffen
06.05.2026
www.behrs.de/7871

Online-Seminar PLUS Führung im QM & QS 11.05.2026 www.behrs.de/7864

Juni 2026

Online-Seminar PLUS **Der QM-Beauftragte** 02. - 03.06.2026 www.behrs.de/7867

Online-Seminar PLUS
Koscher- und Halal-Zertifizierung
08.06.2026
www.behrs.de/7877



Online-Seminar PLUS **Dokumentenmanagement optimieren**09.06.2026

www.behrs.de/7829

Online-Seminar PLUS HACCP für Fortgeschrittene - intensiv 10. – 11.06.2026

www.behrs.de/7894

Online-Seminar PLUS **Der interne Auditor** 16. - 17.06.2026 www.behrs.de/7869

Online-Seminar PLUS **HACCP optimieren** 16.06.2026 www.behrs.de/7879

Online-Seminar PLUS
Amtliche Lebensmittelkontrollen
in Herstellungsbetrieben
18.06.2026
www.behrs.de/7893

Juli 2026

Online-Seminar PLUS
Food Safety - Food Defense Food Fraud
01.07.2026
www.behrs.de/7847

Online-Seminar PLUS
Lebensmittelsicherheitskultur für
Fortgeschrittene
13.07.2026
www.behrs.de/7875

August 2026

Online-Seminar PLUS

Anlagen- und Maschinenhygiene
20.08.2026

www.behrs.de/7889

Online-Seminar PLUS **Der IFS-Verantwortliche**25. - 26.08.2026

www.behrs.de/7890

Online-Seminar PLUS **HACCP optimieren** 27.08.2026 www.behrs.de/7891

November 2026

Online-Seminar PLUS HACCP optimieren 10.11.2026 www.behrs.de/7896



Online-Serien

Online-Serie PLUS
Update Gesetzgebung &
Rechtsprechung
Monatlich jeden 4. Dienstag im
Monat, Einstieg jederzeit möglich
www.behrs.de/7305

Online-Serie PLUS

Update

Lebensmittelkennzeichnung

Monatlich jeden 3. Mittwoch im

Monat, Einstieg jederzeit möglich

www.behrs.de/7499

Online-Serie PLUS

QM und QS: In kritischen

Situationen sicher entscheiden

Jeden Monat in 4 Stunden

mehr Sicherheit!

www.behrs.de/7369

Online-Serie PLUS

QM & QS Intensiv

26.09.2025 bis 05.12.2025

www.behrs.de/7786

Dies ist nur eine Übersicht über aktuellen Veranstaltungen, weitere wichtige Seminarthemen sind bereits in Vorbereitung. Die aktuellen Termine und ausführlichen Seminarprogramme finden Sie unter: www.behrs-akademie.de

Gern können Sie auch telefonisch mit unserer Seminarabteilung in Kontakt treten:

Caroline Kaul 040 – 22 70 08 62
 Rebecca Lipokatic 040 – 22 70 08 22



Seminar-Vorteils-Pakete

	Basis-Paket	Meist genutztes Professionell-Paket	Flatrate
Umfang	10 Seminar-Tage	20 Seminar-Tage	Teilnahme an allen Veranstaltungen
Auswahl an Veranstaltungen	> 70	> 70	> 90
Freie Kombination der Teilnahmen	ja	ja	ja
Teilnahme an 1-, 2- und 3- Tagesveranstaltungen	ja	ja	ja
Seminar-Serien			ja
Zugang zu Inhalten der Premium-Datenbank Behr'sOnline		Professionell-Paket Lebensmittelrecht oder QM & Hygiene	Professionell-Plus-Paket Lebensmittelrecht oder QM & Hygiene
Konditionen (€)	7.970,–	13.980,–	54.880 ,-
Ersparnis zu Einzel- buchungen bis zu (€)	7.010,–	20.168,–	über 85.000,–
Ersparnis zu Einzel- buchungen bis zu (%)	47	59	61

Basis-Paket

10 Seminar-Tage (live oder digital) innerhalb von 12 Monaten frei wählen

- Sie haben die Auswahl aus über 70 Veranstaltungen pro Jahr aus den Bereichen: Lebensmittelrecht,
 Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung. Das entspricht
 durchschnittlich nur 797,- € pro Veranstaltungstag (statt bis zu 1.498,- €);
- Das Angebot gilt für Ein-, Zwei- und Dreitages-Seminare;
- Maximale Flexibilität: Die Teilnahme ist innerhalb Ihres Unternehmens übertragbar. So können alle Mitarbeitende aus Ihrem Unternehmen an den Veranstaltungen teilnehmen;
- Sie können jederzeit einsteigen. So haben Sie Ihren Bedarf für die nächsten 12 Monate gedeckt;
- Die Seminare buchen Sie gleich zum Start oder zu einem späteren Zeitpunkt nach Ihrem Bedarf;
- Konditionen: 7.970,– € zzgl. MwSt. für ein Jahr. Sie sparen bis zu 7.010,– € gegenüber Einzelbuchungen = 47 %. Teilnahmen an Veranstaltungen des letzten Monats können angerechnet werden.

Professionell-Paket

20 Seminar-Tage (live oder digital) innerhalb von 12 Monaten frei wählen



- Leistungsrahmen wie oben beschrieben, jedoch 20 Seminar-Tage zur freien Auswahl. Das entspricht durchschnittlich nur 699,– € pro Veranstaltungstag (statt bis zu 1.498.– €)
- Konditionen: 13.980,– € zzgl. MwSt. für ein Jahr. Sie sparen bis zu 20.168 € gegenüber Einzelbuchungen = 59 %. Teilnahmen an Veranstaltungen des letzten Monats können angerechnet werden.

Flatrate

Teilnahme an allen Seminaren und Seminar-Serien (live oder digital) innerhalb von 12 Monaten

- Über 100 Veranstaltungen pro Jahr aus den Bereichen Lebensmittelrecht, Qualitäts-management und Qualitätssicherung zur Auswahl. Das entspricht durchschnittlich nur 500,– € pro Veranstaltungstag (statt bis zu 1.498,– €);
- Konditionen: 54.880,– € zzgl. MwSt. pro Jahr. Sie sparen gegenüber Einzelbuchungen über 85.000,– € = über 61 %. Teilnahmen an Veranstaltungen des letzten Monats können angerechnet werden.

Anmeldeschein Melden sie sich noch heute an Telefon: 040 – 227 00 80

Fax: 040 – 220 10 91

BEHR'S ... AKADEMIE

Behr's GmbH Kundenservice Averhoffstraße 10 22085 Hamburg Germany

Hiermit melde ich mich für folgendes Se	eminar und/ oder Seminar-Paket an:
Name des Teilnehmers	Firma
Abteilung	Straße/Nr.
E-Mail	Branche
Telefon/Fax	PLZ/Ort
UStID-Nr./VAT-ID-Nr. (Nur für Bestellung aus dem EU-Ausland)	Datum Unterschrift

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

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab 14 Tage vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.