

Seminarvorschau 2025/26

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

Seminarvorschau 2025/26

Online-Seminar PLUS
Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme in Lebensmitteln
03.12.2025
www.behrs.de/7838

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

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

Seminarvorschau 2025/26

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. – 19.03.2026

www.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

Seminarvorschau 2025/26

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

Seminarvorschau 2025/26

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

Seminarvorschau 2025/26

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	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's...Online		Professionell-Paket Lebensmittelrecht oder QM & Hygiene	Professionell-Plus-Paket Lebensmittelrecht oder QM & Hygiene
Konditionen (€)	7.970,-	13.980,-	54.880,-
Ersparnis zu Einzelbuchungen bis zu (€)	7.010,-	20.168,-	über 85.000,-
Ersparnis zu Einzelbuchungen 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, Qualitätsmanagement 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.

Weitere Informationen zu allen Paketen unter: www.behrs.de/pakete

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 Seminar und/ oder Seminar-Paket an:

Name des Teilnehmers

Firma

Abteilung

Straße/Nr.

E-Mail

Branche

Telefon/Fax

PLZ/Ort

USt.-ID-Nr./VAT-ID-Nr.
(Nur für Bestellung aus dem EU-Ausland)

Datum Unterschrift

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

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.