

Online-Seminar PLUS

# Rückstände und Kontaminanten

Risiken reduzieren – stets rechtssicher bewerten und handeln –  
Beanstandungen und Reklamationen vermeiden

## Nach 2 Tagen werden Sie:

- **den Eintrag durch bewährte Maßnahmen messbar reduzieren oder gar ausschließen:** Gefahren- und Risikoanalyse durchführen - anschließend gezielte Maßnahmen präventiv einleiten
- **anhand der aktuellen Rechtslage und Auslegungen stets sicher bewerten und handeln:** Beanstandungen, Reklamation bis hin zum Rückruf zu vermeiden
- **Analyseergebnisse korrekt bewerten:** sicher einordnen, abgrenzen und gezielte Maßnahmen der Weiterverarbeitung oder Rücksendung einleiten
- **ein erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren-Monitoring durchführen:** Lieferanten nach definierten Kriterien bewerten und Abweichungen bei Rohwaren und Verpackungsmaterialien umgehend erkennen
- **neu auftretende Substanzen sicher bewerten:** aus Erfahrungen mit z. B. Ethylenoxid, MOSH&MOAH und 3-MCPD die richtige Vorgehensweise für zukünftige Fälle ableiten
- **bei Grenzwertüberschreitungen auf Beanstandungen und Rücknahmeforderungen von Behörden und Handel rechtssicher und souverän agieren:** zwei praxisorientierte bewährte Leitfäden unterstützen Sie

**Zusatzvortrag PFAS: Rechtsvorschriften, Ursprung in der Supply Chain und Maßnahmen**

### Ihr PLUS:

- **Online Modul „Rückstände, Kontaminanten und Toxikologie“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Im Online-Seminar und anschließend in 1:1-Gesprächen mit den Referenten

**19. und 20. November 2024**



**Seminarleitung:**  
**Dr. Norbert Kolb**

inkl.  
telefonischem  
Beratungs-  
Service

**BEHR'S...AKADEMIE**



## Sehr geehrte Damen und Herren,

unerwartet tritt eine „neue“ Substanz in den Fokus: meist sind es Rückstände oder Kontaminanten. Und sofort fragt der Handel bei den Herstellern an, ob dieser in Ihren Lebensmitteln auch enthalten ist. Schnell wird dann

von Rücknahme und Rückruf gesprochen.

Zusätzlich gibt es fast täglich Berichte über Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln, die nicht enthalten sein dürfen, und über überschrittene Grenzwerte. Sei es im Schnellwarnsystem RASFF, bei Lebensmittelwarnung oder in der Presse. Der Ablauf ist in allen Fällen immer vergleichbar. Somit gilt es, für die bekannten Substanzen und auch neu auftretende bestens vorbereitet zu sein.

Dieses Online-Seminar PLUS unterstützt die Leitung und Mitarbeitende des Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie im sicheren Umgang mit dem Thema Rückstände und Kontaminanten durch Vermittlung des notwendigen Fachwissens und geprüfter Vorgehensweisen.

Bei der anschließenden Anwendung der Erkenntnisse in den Workshops erstellen Sie zwei fertige Maßnahmenkataloge für kritische Fälle in Ihrem Arbeitsalltag. So sind Sie für die Zukunft bestens gerüstet und agieren und reagieren rechtssicher.

Freuen Sie sich auf viele interessante Vorträge von fünf hochkarätigen Experten aus Industrie, Beratung, Wissenschaft, Labor und Überwachung. Fragen Sie und diskutieren Sie mit. Setzen Sie Ihr Wissen und Ihre Ergebnisse aus den Workshops direkt in Ihrem Betrieb um.

Ich lade Sie herzlich ein, am 19. und 20. November 2024 mit dabei zu sein!

Ihr

**Dr. Arno Langbehn**

Geschäftsführer

PS: Aus aktuellem Anlass: der Zusatzvortrag PFAS - Rechtsvorschriften, Ursprung in der Supply Chain und Maßnahmen. Halten Sie die aktuellen Vorgaben ein und bereiten sich auf zukünftige vor. Analysieren Sie die Gefahren und Risiken und passen Sie Ihr Lieferanten- und Auditmanagement an.

1. Tag Dienstag, 19. November 2024

### 8.55 Online Check-in

### 9.00 Begrüßung und Einführung in das Thema und Erwartungen der Teilnehmenden

### 9.45 Dr. Tobias Teufer Sichere Abgrenzung Kontaminanten vs. Rückstände

- Rechtliche Definition als Voraussetzung der richtigen Einstufung
- Bewusstes Verwenden vs. natürliche Bestandteile vs. Prozessbestandteile
- Kontaminante oder Rückstand: Was entscheidet über die Einstufung?

### 10.15 Dr. Tobias Teufer Aktuelle Rechtslage und die sichere Bewertung

- Vorschriften: VO (EG) 396/2005, VO (EU) 2023/915, VO (EG) 1935/2004, BedarfsgegenständeVO, Druckfarben-VO, EU-Kontaminanten-Rahmen-VO
- Was gilt bei sich widersprechenden Vorschriften
- Rechtliche Regelung der Verkehrsfähigkeit
- EFSA-Empfehlungen und Orientierungswerte bei MOSH/MOAH: Auswirkungen auf Beanstandungen
- Grenzwerte vs. Minimum-Prinzip: das wird gefordert
- Sichere rechtliche Bewertung von Stoffen, die nicht geregelt sind. Gelten Empfehlungen als rechtsverbindlich?
- Rechtsgrundlage bei neuen Substanzen
- Rechtliche Ansätze für Beanstandungen, Verkehrsverbote und Rückrufe
- Öffentlich-rechtliche Sanktionierung
- Zu erwartende neue Grenzwerte
- Besonderheiten bei verarbeiteten und zusammengesetzten Lebensmitteln

### 11.15 Pause

### 11.30 Dr. Norbert Kolb Kontaminanten: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle

Kontaminanten in Lebensmitteln

- Mykotoxine, Allergene als Kontaminanten
- Umwelt-Kontaminanten
- PAK, Dioxin/PCBs, MOSH/MOAH
- Schwermetalle: Quecksilber, Cadmium, Arsen, Blei
- Prozess-Kontaminanten
- Chemisch erzeugte Stoffe, technologische Vorgänge
- Reaktions-Kontaminanten
- Acrylamid, 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)
- Biogene Amine, Nitrosamine, PAK
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schmiermittel, ungeeignete Kontaktmaterialien
- Unzureichende Reinigung und Desinfektion
- Kreuzkontaminationen Weitere Stoffe
- Kontaminantion durch Food Fraud, z.B.z.B. Bleimennige um Paprikapulver rot zu färben
- Gezielter Einsatz von Mikroorganismen in der Landwirtschaft

### 12.30 Dr. Nobert Kolb

#### Rückstände: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle

Pflanzenschutzmittel/Schädlingsbekämpfungsmittel/  
Düngemittel

- Ethylenoxid
- Glyphosat, BAC, DDAC
- DEET (Diethyltoluamid), Anthrachinon, Dodin, Nitrat
- Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)

Tierarzneimittel-Rückstände

- Pharmakologisch wirksame Stoffe/Antibiotika-Rückstände
- Streptomycin
- Tierarzneimittelrückstände in pflanzlichen Lebensmitteln

Neue Pflanzenschutzmittel

- *Bacillus amyloliquefaciens* strain FZB24
- Oxathiapiprolin, Fluopyram, Cyflufenamid
- Zoxamide, Metalaxyl, Cyproconazole
- Besonderheiten für Bio und Organic

### 13.15 Mittagspause

### 14.15 Prof. Dr. Pablo Steinberg

#### Toxikologische Betrachtung/ Gesundheitliche Risiken

- Empfohlene Grenzwerte, Machbarkeit und Grenzen
- ADI-, ARFD-Werte: Was wird im Streitfall herangezogen?
- Beispielhafte Bewertungen der EFSA, des BfR und des BVL
- Toxikologische Bewertung von nicht geregelten Stoffen:  
So sichern Sie sich ab
- Toxikologische Betrachtung und Risikobewertung  
anhand aktueller Studien und Praxisbeispiele
- Melde-, Kommunikations- und Schnellwarn-Systeme in  
Deutschland und anderen EU-Staaten: Diese Infoquellen  
sind täglich zu sichten

### 15.00 Dr. Tobias Teufer/Dr. Nobert Kolb

#### PFAS: Rechtsvorschriften, Ursprung in der Supply Chain und Maßnahmen

- Kontaminanten-Verordnung (EU) 2023/915:  
Höchstgehalte für PFAS in Lebensmitteln
- REACH-, CLP- und POP-Verordnung
- Tolerable Weekly Intake (TWI) als Richtwert der EFSA
- Möglichkeiten und Grenzen der Reduktion von PFAS in  
Lebensmittelprodukten
- Ursprung der PFAS in der Supply Chain identifizieren und  
Maßnahmen ergreifen
- Gefahren und Risiken analysieren und bewerten
- Notwendige Anpassungen für das Lieferanten- und  
Auditmanagement

### 15.45 Pause

### 16.00 Dr. Nobert Kolb

#### Erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren- Monitoring – auch in Krisensituationen

- Höchstwerte ohne Rechtsgrundlage verbindlich vereinbaren
- Vorgaben der Kunden rechtssicher an Lieferanten  
weitergeben
- Risikobasiertes Lieferanten-Monitoring
- 5 Kriterien zur sicheren Bewertung von Rohwaren
- Neue Warenströme und deren Auswirkungen auf den  
Einkauf von Verpackungsmaterialien und Rohwaren
- Gefahrenanalyse, Risikobewertung und abzuleitende  
Maßnahmen
- Qualitätssicherungsvereinbarungen/Konformitäts-  
erklärungen mit Lieferanten von Rohstoffen und  
Verpackungsmaterialien: Was ist zusätzlich aufzunehmen,  
um den geänderten Bedingungen gerecht zu werden?  
Pflichtbestandteile und „nice-to-have“
- Wie Sie bei Ihren Lieferanten frühzeitig mögliche  
Verunreinigungen erkennen
- Risikobewertung bei gelieferter Ware
- Die richtige Reaktion bei Auffälligkeiten
- Lieferantenqualifizierung: Möglichkeiten der Absicherung  
gegenüber dem Lieferanten
- Rückverfolgbarkeit: Welche laufende Informations-  
beschaffung ist notwendig?
- Systematisches Lieferanten-Auditmanagement unter  
Berücksichtigung unterschiedlicher Risiken

### 16.45 Dr. Norbert Kolb/Dr. Tobias Teufer

#### Workshop 1: Beanstandung durch den Handel: Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Fallbeispiel: wird beim Seminar mitgeteilt

Erarbeitung einer mustergültigen Vorgehensweise mit Ab-  
laufplänen, Checklisten und Formblättern zum Abschluss:

- Sofortmaßnahmen im Verdachts- und Schadensfall
- Welche Prüfungen durchführen (Analytik)
- Validität der Ergebnisse sicherstellen und externe  
Ergebnisse prüfen
- Toxikologische Bewertung
- Kommunikation intern und extern (Wer informiert wen?)
- Ursachenforschung: Potenzielle Eintrittsmöglichkeiten und  
Eintrittswahrscheinlichkeiten, Recherche bei Lieferanten
- Vorgehensweise bezüglich Haftung
- Vorgehensweise gegenüber Lieferanten
- Rücknahme und/oder Auslistung: Was nun?
- Vorsorgemaßnahmen für die Zukunft zur Risikominimierung:  
Lieferantenauswahl, rechtssichere QSV, Produktionstechnik  
Vorstellung der Ergebnisse + Lösungsvorschlag der  
Referenten

Alle Teilnehmer erhalten nach dem Seminar alle Aufzeich-  
nungen und Ergebnisse der Gruppen.

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

### 8.55 Tag 2 Online Check-in

#### 9.00 Dr. Norbert Kolb

##### Umgang mit realistischen und überzogenen Anforderungen des Handels und Kunden

- Die 5 Schritte der Vorbereitung, um im Krisenfall sicher vorzugehen
- Argumentation bei Null-Toleranz: So in der Mitte treffen
- Vermeidung von voreiliger Information, die den Schaden vergrößern kann
- Was ist mit Stoffen, die nicht rechtlich geregelt sind? Wie ist hier zu argumentieren?

#### 9.30 Dr. Norbert Kolb

##### Besonderheiten für Bio-Produkte

- Neue EU-BioVO: Auswirkungen für Lieferanten aus Drittländern und Hersteller
- Aktuelle und künftige spezielle Höchstwerte für Pflanzenschutzmittelrückstände
- Zusätzliche Maßnahmen im Lieferantenmanagement und Betrieb
- Umfang und Art der Öko-Kontrollen
- Zukünftige Folgen erkannter Abweichungen: Verdachtsfälle, Kontamination etc.

#### 10.15 Dr. Norbert Kolb

##### Verpackungen als Ursache von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln: erfolgreiche Prävention

- Übertragungswege von Umverpackungen in Lebensmittel (aktuelle Studien)
- Materialien und Lagerbedingungen, die Migration beeinflussen
- Welche Gefahr steckt in Sekundär-Verpackungen?
- Welche Barrieren für welche Substanzen?

### 10.45 Pause

#### 11.00 Jo Riehle

##### Erwartungen und Erfahrungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung

- Wie funktioniert die amtliche Überwachung? Rolle von privaten und staatlichen Laboren
- Fokus der amtlichen Überwachung
- Umgang mit Analyseergebnissen an der Grenze rechtlicher Vorgaben
- Nachweis- und Bestimmungsgrenze, analytische Unschärfen
- Update Analytik im staatlichen Untersuchungslabor
- Ergebnisse und Ableitungen aus den Untersuchungen der letzten Jahre
- Analyseergebnisse korrekt bewerten, um gezielte Maßnahmen einzuleiten

#### 12.00 Dr. Norbert Kolb

##### Konsequenzen für Ihren Lebensmittelbetrieb – Update durch Krisen

- Welche zusätzlichen Richtwerte sind zu beachten: IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 9001, vom Handel, Leitlinien
- Notwendige Anpassungen für das QM/QS-System
- Kontaminationswege und Maßnahmen zur Vermeidung

sowie Reduktion in Lebensmitteln

- Krisenmanagement: Was tun, wenn es doch mal schief geht?

### 12.45 Mittagspause

#### 13.45 Michael Warburg

##### Die Erwartungen und Vorgaben des Handels verstehen

- Vorgehensweise bei fehlenden Höchstwerten in Rechtsvorschriften
- Basis der eigenen Grenzwerte
- Risikobewertung und Gefahrenanalyse
- Meldepflichten und erwartete Informationen an den Handel
- Vorgehensweise beim Überschreiten der vorgegebenen Grenzwerte
- Kriterien für Forderungen: Rücknahme und Rückruf
- Grenzwerte/Warnwerte

#### 14.30 Dr. Norbert Kolb/Jo Riehle

##### Workshop 2: Behördliche Beanstandung: Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Fallbeispiel: wird beim Seminar mitgeteilt

Aufbau siehe Workshop 1

(Kaffeepause während des Workshops)

#### 16.00 Dr. Norbert Kolb/Jo Riehle

##### Ausblick: Mit diesen Entwicklungen ist in Zukunft zu rechnen

- Fallende Nachweisgrenzen in der Analytik
- Aktuelle Diskussion zu Grenzwerten in Berlin/Brüssel
- Neue Gefahren – alte Bekannte: Mit welchen Substanzen in Zukunft zu rechnen ist
- Konsequenzen aus Risikobewertungen
- Veränderte Akzeptanz bei Handel und Verbraucher-Organisationen: Wie Sie mit der „Null-Toleranz“ umgehen

### 16.30 Abschlussdiskussion

### ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

## Wer trifft sich auf dem Online-Seminar PLUS?

Leiter und Mitarbeiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, der Produktion und des Einkaufs sowie Dienstleister in der Lebensmittelindustrie erhalten von Experten die benötigten Informationen und Verfahrensschritte zum Thema Rückstände & Kontaminanten. Nach den Workshops haben alle Teilnehmer mustergültige Vorgehensweisen mit Checklisten und Formblättern für den direkten Einsatz im eigenen Betrieb. Sie sind so bestens vorbereitet und agieren sicher und souverän. Und es bleibt genügend Zeit für Networking.

## Seminarleitung:



**Dr. Norbert Kolb** Der Experte im Qualitätsmanagement war lange bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte und weiteren Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche. Seine langjährige Erfahrung hat ihm viele Gestaltungsspielräume im Bereich HACCP offenbart.

Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikationsnachweis vorgelegt werden kann.

### Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikationsnachweis vorgelegt werden kann.

## ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme  
an der Online-Seminar PLUS

### Rückstände und Kontaminanten

Heinz Mustermann

- Sichere Abgrenzung Kontaminanten vs. Rückstände
- Aktuelle Rechtslage und die sichere Bewertung
- Kontaminanten: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle
- Rückstände: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle
- Toxikologische Betrachtung/Gesundheitliche Risiken
- PFAS: Rechtsvorschriften, Ursprung in der Supply Chain und Maßnahmen
  - Kriterien für ein erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren-Monitoring – auch in Krisensituationen
  - Workshop 1: Beanstandung durch den Handel: Sicher reagieren, Schaden vermeiden
- Umgang mit realistischen und überzogenen Anforderungen des Handels und Kunden
  - Besonderheiten für Bio-Produkte
- Verpackungen als Ursache von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln
  - Erwartungen und Erfahrungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandsüberwachung
- Konsequenzen für Ihren Lebensmittelbetrieb – Update durch Krisen
  - Die Erwartungen und Vorgaben des Handels verstehen
  - Ausblick: Mit diesen Entwicklungen ist in Zukunft zu rechnen

Dr. Arno Langbehn  
Geschäftsführer

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH • Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

## Ihre Referierenden



### Jo Riehle

Lebensmittelchemiker, Pestizidexperte; während seiner jahrzehntelangen Tätigkeit für eines der weltweit führenden Rückstands-Labore hat er zahlreiche Lebensmittel-“Krisen“ aus nächster Nähe erlebt; Karriereberater und Coach, Referent

bei zahlreichen Veranstaltungen, in zahlreichen Verbänden aktiv u. a. Mitglied der BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel (2014-2017).



### Prof. Dr. Pablo Steinberg

Studium der Biochemie an der Hochschule für Pharmazie und Biochemie der Universität Buenos Aires mit anschließender Promotion. Habilitation für das Fach Toxikologie an der Universität Mainz. 1998-2008 Inhaber des Lehrstuhls für Ernährungstoxi-

kologie an der Universität Potsdam. 2008-2017 Professor für Lebensmitteltoxikologie und Ersatz-/Ergänzungsmethoden zum Tierversuch an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2017-2024 Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.



### Dr. Tobias Teufer LL.M.

Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und die angrenzenden Gebiete. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel,

Kosmetik und Arzneimittel in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung ihrer Erzeugnisse. Vertritt Mandanten gerichtlich und außergerichtlich gegenüber Wettbewerbern und Behörden.



### Michael Warburg

Lebensmittelchemiker; bis 2011 tätig für die Firma Unilever im Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH; seit 2012 selbstständig beratend tätig in Köln (IW – Institut Warburg). Von 2013 bis 2022 zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings/Managements für die REWE-Group.

### Inklusive telefonischem Beratungsservice:

Exklusiv haben Sie die zusätzlich Möglichkeit, Ihre konkreten Fragestellungen in zwei 30-minütigen Einzelgesprächen mit jeweils einem der Referenten zu behandeln.

Nutzen Sie diese Form der individuellen Unterstützung. In vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung (bis 30.06.2025) unterstützen Sie Herr Dr. Norbert Kolb, Herr Jo Riehle, Herr Prof. Pablo Steinberg und/oder Herr Michael Warburg zu Ihren konkreten Fragestellungen. Auch Kombinationen Ihrer Expertenwahl sind möglich.

Ganz nach Ihren Wünschen.

**Ansprechpartnerin:**

Caroline Kaul  
 Telefon: 040 - 227 008 62  
 Fax: 040 - 220 10 91  
 E-Mail: akademie@behrs.de

**Zeit:**

1. Tag: Dienstag, 19. November 2024,  
 von 9.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr  
 2. Tag: Mittwoch, 20. November 2024,  
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,  
 Programmänderungen sind vorbehalten.

**Teilnahme:**

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden.

**Anmeldeschluss: 5. November 2024****Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:**

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

**\*Ihr Plus**

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar das Modul „Rückstände, Kontaminanten und Toxikologie“ in BEHR'S...ONLINE. Früh anmelden lohnt sich! So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.



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](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

Ja, ich melde mich an zur Online-Seminar PLUS **Rückstände und Kontaminanten** ab 19. und 20. November 2024 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.



**Aktion Baum:** Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

**Anmeldung:**

Fax **040 - 220 10 91**  
 Telefon **040 - 227 00 80**  
 E-Mail **akademie@behrs.de**  
 Internet **www.behrs.de/7695**

**Stornierung:**

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 05.11.2024 und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://www.behrs-akademie.de)

**Anmeldung**

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S 7695-3-01-2