

# Bio-Produkte managen und zertifizieren

QM optimieren • Kontrollen leicht bestehen • Spielräume nutzen

## Nach nur einem Tag werden Sie:

- **alle Bio-Anforderungen leicht einhalten:** aktuelles Recht im Detail beachten und differenziert bearbeiten.
- **auf Fragen der Zertifizierungsstelle vorbereitet sein:** Bestimmungen erfüllen und durch erfolgreiche Kommunikation Ergebnisse optimieren.
- **sich vor Food Fraud schützen:** Maßnahmen zur Prävention auswählen, implementieren und kontrollieren.
- **Ihre Lieferantenbeziehungen optimieren:** eigene Audits zur Rohwarensicherung nutzen.
- **globale Herausforderungen bei der Rohstoffversorgung berücksichtigen:** Schwierigkeiten früh erkennen und präventiv gegensteuern.

## Ihr PLUS

- **Online Modul „Bio-Lebensmittel“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

## Ihre Referierenden:



**Dr. Norbert Kolb** ist in beratender Tätigkeit bei der WorléeNatur-Produkte GmbH. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen unter Anderem aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement und Bio-Produkte.



**Anna Hub** (M.Sc. Öko-Agrarmanagement) arbeitet seit 11 Jahren in der Öko-Kontrollstelle Control Union Certifications Germany GmbH. Sie ist seit 2014 Kontrollstellenleiterin für den Kontrollbereich Verarbeitung/Handel und verfügt damit über ein großes Fachwissen rund um die Themen Kontrolle und Zertifizierung von Bio-Unternehmen im Rahmen der EU-Öko-Verordnung.

## BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH

Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Telefon: 040 - 22 70 080 • Fax: 040 - 22 01 091

E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de) • [www.behrs-akademie.de](http://www.behrs-akademie.de)

## Ihr Termin

**10. April 2025**  
9.00 bis 17.30 Uhr

## Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)

**Anmeldeschluss**  
**27. März 2025**

## Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **[www.behrs.de/7753](http://www.behrs.de/7753)**

E-Mail **[akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)**

Telefon **040-22 70 080**

## Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: [akademie@behrs.de](mailto:akademie@behrs.de)



**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 27.03.2025 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 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)

### 08.55 Online Check-in

### 09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

### 09.15 Herausforderungen bei der Umsetzung aus Unternehmensperspektive bewältigen

**Dr. Norbert Kolb**

- Relevante rechtlichen Anforderungen beachten
- Bedeutung der Begriffe Integrität vs. Verstoß
- Vorsorgemaßnahmen und Vorbeugemaßnahmen unterscheiden und umsetzen
- Maßnahmen, die Sie bei einem Verstoß ergreifen sollten
- Maßnahmen, die Sie zur Vermeidung von Nichtkonformitäten einrichten sollten
- Importregelungen für Bio-Produkte

### 10.30 Pause

### 10.45 Schutz vor Food Fraud

**Dr. Norbert Kolb**

- Ermittlung von Betrug und dessen Wahrscheinlichkeit
  - Wer versucht zu betrügen?
  - Wie gehen die Täter üblicherweise vor?
- Wie Sie Maßnahmen zur Verhinderung von Food Fraud sinnvoll einrichten
- So prüfen Sie die Wirksamkeit der Maßnahmen

### 11.15 Lieferantenbeziehungen und -audits als Erfolgchance zur Rohwarensicherung

**Dr. Norbert Kolb**

- Aufbau Lieferanten-Management-System im Bio-Bereich
  - Wer sollte Initiative ergreifen?
  - Wie wird ein erfolgreiches Lieferantenmanagement ausgestaltet?
  - Was sollte es beinhalten, um wirkungsvoll und dauerhaft zu sein?
  - Welche Maßnahmen sollten Sie wann bei Abweichungen ergreifen?
- Methoden zur Überwachung des Lieferanten-Management-Systems und ihre Anwendung
- Wirksamkeit aller Maßnahmen prüfen und sichern

### 12.15 Mittagspause

### 13.15 Darauf achten die Zertifizierungsstelle und der Auditor besonders

**Anna Hub**

- Die wichtigsten Punkte für den Auditor im Vorlauf und während des Audits
- Die häufigsten Komplikationen während Audits
  - So vermeiden Sie sie
  - So gehen Sie vor, wenn Sie ins „Fettnäpfchen“ getreten sind

- Wenn aus dem Audit Maßnahmen hervorgehen: So sollten Sie sie am besten bearbeiten
- Diese bürokratischen Besonderheiten sollten berücksichtigt werden
  - Bei bestimmten Sonderfällen
  - Beim Direktimport oder Export
  - Wenn sich etwas im Produktionsunternehmen ändert

### 14.45 Erfolgreiche Kommunikation mit der Zertifizierungsstelle

**Anna Hub**

- Auf welche Weise hilft die Kommunikation mit der Zertifizierungsstelle dem Unternehmen
- In diesen Momenten sollten Sie unbedingt mit Ihrer Zertifizierungsstelle in Kontakt treten, bzw. müssen es sogar
- So gestalten Sie eine konstruktive Kommunikation mit den Auditoren und der Zertifizierungsstelle
- Was Sie tun können, wenn Konflikte mit den Auditoren auftreten oder sogar eskalieren

### 15.50 Pause

### 16.00 Zukünftige globale Herausforderungen bei der Rohstoffversorgung

**Dr. Norbert Kolb**

- Klimaveränderungen und Herausforderungen wie die ubiquitäre Pestizidbelastung: So sichern Sie trotzdem Ihre Rohstoffversorgung
- Umfangreiche Kenntnis der Supply-Chain als Voraussetzung: So beziehen Sie alle relevanten Punkte ein und behalten den Überblick
- So stellen Sie sicher, immer auf dem neusten Stand der rechtlichen Anforderungen zu sein
- Sorgen Sie für regelmäßige Updates von Informationen aus internen und externen Quellen
- Methoden zum Aufbau und Erhalt einer guten Kunden-Lieferanten-Beziehung oder von Verträgen als Lösungsansätze
- Aufbau flexibler alternativer Quellen durch Bezug aus verschiedenen Herkunftsregionen zur Risikominimierung

### 17.15 Zusammenfassung und abschließende Fragen

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

#### Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeiter aus QM/QS; Führungskräfte aus QM/QS; Leitende Angestellte aus der Produktion; Mitarbeiter aus dem Einkauf; Händler von Bio-Produkten

**Jetzt anmelden und problemlos Audits bestehen!**  
Weitere Termine finden Sie unter  
[www.behrs.de/7753](http://www.behrs.de/7753)