Praxis-Workshop PLUS

Training Lebensmittelkennzeichnung

Innovativer Kennzeichnungs-Workshop

Fit für die Kennzeichnung: Wissen vertiefen, Anwendung trainieren

Training Lebensmittelkennzeichnung:
Die perfekte Kombination aus Online-Einführung mit praxisorientiertem Präsenzworkshop!

Online am 08.10.2025:

- Umfangreiches Fachwissen, damit Sie Bezeichnung, Zutatenverzeichnis, Nährwerte und QUID fehlerfrei erstellen.
- Sonderfälle, Neuerungen und Herausforderungen kennen und verstehen, um im Präsenz-Workshop direkt durchzustarten.

Präsenz am 16. und 17.10.2025 in Köln:

- Praktische Übungen, um Ihr eigenes Wissen zu überprüfen und neue Erkenntnisse zu gewinnen
- Fragen, Auslegungen und Probleme aus Ihrem Arbeitsalltag diskutieren und mithilfe des Expertenteams lösen!

Ihr PLUS

- **Kostenloses Online Modul „Lebensmittelkennzeichnung und Werbung“:** ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar
- **Praxisnah arbeiten, nachhaltig profitieren:** Kostenlos erhalten Sie das Fachbuch „Texte zum Lebensmittelrecht“ und nutzen das praktische Nachschlagewerk später im Arbeitsalltag
- **Klären Sie persönliche Fragen:** Online interaktiv teilnehmen und Präsenz direkt mitdiskutieren!

Ihre Referierenden:

Christian Struck

Franca Werhahn

BEHR'S...AKADEMIE

Online-Termin, Mittwoch, 8. Oktober 2025

08.55 Check-in

09.00 Einstieg, Übersicht & Ausblick: Was kommt auf Sie zu

- Franca Werhahn, Christian Struck: Lernen Sie Ihre Referierenden kennen!
- So wird das Seminar ablaufen und das nehmen Sie für Ihren Arbeitsalltag mit

09.20 Übersicht zu Auslegungsmaterialien: Wo und wie können Sie Ihre Informationen mühelos finden!

- Was können Sie als Rechercheplattform oder Recherchetool nutzen und wo finden Sie verlässliche Informationen?
- Wie bleiben Sie immer auf dem aktuellen Stand?
- Wie erfahren Sie, wenn etwas „brennt“?
  - Leitfäden der Kommission und anderer Institutionen
  - Online-Datenbanken und Übersichten
  - Rechtsprechung
  - ALS-/ALTS-Stellungnahmen
  - Lebensmittelleitsätze
  - Schnellwarnungen

09.40 Bezeichnung: Einordnung der Bezeichnung in den rechtlichen Kontext der LMIV!

- Wie können Sie zusammengesetzte Zutaten deklarieren?
- Diskutieren Sie mit: Sind Bezeichnungen wie „Knusperpralinen“, „Mandelerzeugnis“, „Erbsenbasis“ oder „Fix für Rahmchampignon“ zulässig?
- Praxisbeispiele zur Bezeichnung von Produktinnovationen wie die „Schokoladen-Alternative“, der „Eat with your eyes Trend“ und die „Pinky-Bio-Einhorn-Suppe“ oder herzhafte Müsli und Porridge-Variationen
- Wo hilft Ihnen der Kommissions-Leitfaden zur LMIV?
- Wie weisen Sie eine verkehrsübliche Bezeichnung nach? Und wie sind die Lebensmittelleitsätze anzuwenden und rechtlich einzuordnen?

10.25 Zutatenverzeichnis: Einfach erstellt – rechtssicher geprüft!

- Wofür gibt es überhaupt ein Zutatenverzeichnis?
- Was verrät das Zutatenverzeichnis und was nicht?
- Was sagt die LMIV zum Zutatenverzeichnis?
- Und was steht im Kommissions-Leitfaden zur LMIV zum Zutatenverzeichnis?
- Ganz konkret: Wie bestimmt sich die Reihenfolge im Zutatenverzeichnis? Nach der rezepturgemäßen Mischung oder nach den Anteilen im fertigen Endprodukt?
- Beispiele aus der Praxis: Wann liegen Verarbeitungshilfsstoffe vor und wann sind Enzyme in Backwaren zu kennzeichnen? Wie sieht es mit Bienenwachs bei gerösteten Kaffeebohnen und in weiterverarbeiteten Produkten aus?

11.10 Pause

11.30 Nährwertkennzeichnung: verpflichtende und freiwillige Angaben richtig umsetzen!

- Grundkennzeichnung der „Big 7“ sowie Pflicht und Kür bei der Erweiterung
- Wie sind die Nährwertangaben zu deklarieren? Berechnungen – Genauigkeit – Darstellungen – Toleranzen
- Wiederholungen von Nährwertangaben: Was ist erlaubt und was ist zu beachten?
- Portion/Verzehreinheit und Sternchenhinweise bei der Nährwertkennzeichnung richtig einsetzen
- In diesen Fällen kann auf die Nährwertkennzeichnung verzichtet werden!
- Welche Fehler gilt es zu vermeiden – Beispiele aus der Praxis!

12.15 QUID: Mengenkennzeichnung von wertgebenden Zutaten!

- Wofür steht QUID und wofür ist es gut?
- QUID und die Verbrauchererwartung
- Was sagen die FAQs des Kommission-Leitfaden zu QUID?
- Gibt es noch andere Leitfäden zum Thema?
- Diskutieren Sie mit: Sind gleichmäßig abgebildete Früchte zu quidden? Oder fehlt es an der Hervorhebung? Wieviel Frucht ist nötig?
- Fragen der Teilnehmenden

13.00 Diskussion, Abschlussbesprechung und Ausblick auf das Präsenztreffen

13.15 Ende des Online-Seminartages

1. Präsenz-Tag, Donnerstag, 16. Oktober 2025

10.00 Begrüßung - Rückblick, Übersicht & Ausblick: Das Praxisseminar zum Mitmachen, Erarbeiten und Diskutieren!

- Rückblick auf den Online-Teil: Fragen und Anmerkungen zur Theorie des Lebensmittelrechts
- Behr's Online als Recherchetool: So nutzen Sie das Modul während des Seminars!

10.15 Kleingruppen-Übung: Deklarationserstellung leicht gemacht

- Deklarieren Sie selbst verschiedene Produkte in Kleingruppen.
- Sie erhalten die Rahmenbedingungen des Produktes, wie Zutaten, Herstellungsverfahren, Marketing-Wünsche, etc. und legen los
- Welche Bezeichnung ist möglich?
- Sind die Marketingwünsche umsetzbar? Welche Alternativ-Vorschläge gibt es?
- Müssen Sie wirklich „quidden"?

Die Referierenden leiten Sie in den Kleingruppen an und diskutieren die Ergebnisse mit Ihnen. Ihre erarbeiteten Informationen werden gesammelt, sortiert und besprochen.

11.15 Präsentation: Vorstellung der Ergebnisse und Diskussion

- Welche Bezeichnung wurde gewählt?
- Welche Besonderheiten waren im Zutatenverzeichnis zu beachten?
- Lösen Abbildungen immer QUID-Angaben aus?

Jede Kleingruppe stellt ihre Ergebnisse vor. Sie diskutieren über die Zweifelsfälle gemeinsam mit den Referierenden und den anderen Teilnehmenden und finden heraus, wo es Gemeinsamkeiten, Abweichungen oder Unsicherheiten gibt. So erhalten Sie wichtige Hinweise, die Sie in Ihrem Arbeitsalltag direkt umsetzen können.

12.15 Gemeinsames Mittagessen

13.15 Gerichtsentscheidungen: So bewerten Sie Urteile und Beschlüsse und wenden sie korrekt an

- Praktische Tipps zum Umgang mit Gerichtsentscheidungen
- Urteile, Beschlüsse & Co. – Welche Arten von Gerichtsentscheidungen gibt es?
- Und was ist der Unterschied zwischen unterschiedlichen Arten von Entscheidungen?
- Wann ist eine Entscheidung rechtskräftig? Und was bedeutet es, wenn sie es (noch) nicht ist?
- Müssen Sie immer die gesamte Entscheidung lesen?

13.45 Bezeichnung & Zutatenverzeichnis: Urteile auf den Punkt gebracht

- Wie hätten Sie entschieden? Interaktive Darstellung von wichtigen Urteilen und gemeinsame Diskussion
  - Happy Cheez, Käse-Alternative und Mandelerzeugnis: was ist bei (veganen) Produktinnovationen zu berücksichtigen?
  - Vitamin C und Schokoladenpulver – was sagt der EuGH zu Bezeichnungen nach der LMIV?
  - Abbildungen von Früchten & Co, wenn nur ein geringer Anteil im Produkt enthalten ist?
  - „Rucola-Pesto" mit nur 1,5 % Rucola oder „Holunderblütensirup" mit nur 0,3 % Holunderblüte? Geht das?

14.45 Kaffeepause

15.15 Bezeichnung: Relevante ALS/ALTS Beschlüsse zu der Bezeichnung von Lebensmitteln

- Interaktive Vorstellung der Beschlüsse – Erfahren Sie Detailinformationen zu den Beschlüssen und diskutieren Sie deren Inhalte an Praxisbeispielen – z. B.:
  - Bezeichnung bei der Verwendung von Süßungsmitteln
  - Gibt es Grenzen bei der grafischen Gestaltung einer Bezeichnung?
  - Bezeichnung von zusammengesetzten Zutaten
  - Angereicherte Lebensmittel – muss in der Bezeichnung darauf hingewiesen werden?
  - Kochsalzersatz und Mineralstoffe als Zutat richtig bezeichnen
- Nützliche ‚Take Away'-Messages: Lieber der sichere Hafen oder hart am Wind segeln?

15.45 Zutatenverzeichnis: Relevante ALS/ALTS Beschlüsse zum Zutatenverzeichnis von Lebensmitteln

- Interaktive Vorstellung der Beschlüsse: Erfahren Sie Detailinformationen zu den Beschlüssen und diskutieren Sie deren Inhalte an Praxisbeispielen, z. B.:
  - richtige Verwendung von Klassennamen bei Zusatzstoffen
  - Angabe von allergenen Zutaten
  - Unerlaubte Trennung des Zutatenverzeichnisses oder wichtige Verbraucherinformation?
  - Zutat oder Verarbeitungshilfsstoff – z. B. Schutzkulturen in Fleischerzeugnissen, Gerinnungsmittel im Tofu.
- Nützliche ‚Take Away'-Messages: Lieber der sichere Hafen oder hart am Wind segeln?

16.15 Nährwertkennzeichnung: Urteile auf den Punkt gebracht

- Wie hätten Sie entschieden? Interaktive Darstellung von wichtigen Urteilen und gemeinsame Diskussion
  - EuGH zu wiederholende Nährwertangaben im Fall Vitalis: Bedeutung für weitere Produkte, wie Backmischungen & Co.
  - Protein-Pudding, 20g Protein: wiederholende Nährwertangabe oder Health Claim?

16.45 Nährwertkennzeichnung: Relevante ALS/ALTS Beschlüsse zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln

- Interaktive Vorstellung der Beschlüsse: Erfahren Sie Detailinformationen zu den Beschlüssen und diskutieren Sie deren Inhalte an Praxisbeispielen, z. B.:
  - Wiederholung von Nährwertangaben im Hauptsichtfeld
  - Fließtext oder Tabelle und weitere Aspekte zur Form der Nährwertkennzeichnung
  - Zusammenhang Nährwertkennzeichnung und Nährwertbezogene Angabe
  - Signifikante Menge – anzunehmende Verzehrsmenge

- Wie sieht die Praxis tatsächlich aus – werden die Beschlüsse vom Markt berücksichtigt?
- Nützliche ‚Take Away'-Messages: Lieber der sichere Hafen oder hart am Wind segeln?

17.15 Diskussion und Abschlussbesprechung – klären Sie letzte Fragen und lassen Sie gemeinsam den Tag Revue passieren

17.30 Ende des 1. Seminartages

ab 19.00 Behr's Get-Together
Nutzen Sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

2. Präsenz-Tag, Freitag, 17. Oktober 2025

09.00 Was steht an diesem Tag an
- Klären Sie Fragen aus dem Vortag
- Ausblick auf das, was kommen wird

09.15 Kleingruppen-Übung: Finde den Fehler in der Deklaration – Bezeichnung, Zutatenverzeichnis, Nährwerte und QUID
- In Kleingruppen prüfen Sie Deklarationen auf Fehler, Unstimmigkeiten und Probleme.
- Sie erhalten nicht nur „einfache" Deklarationen, sondern lernen auch „Sonderfälle" kennen, die nicht einfach zu bewerten sind.

Die Referierenden leiten Sie an und diskutieren die Ergebnisse mit Ihnen. Nach dieser Übung kennen Sie eine Vielzahl von Problemen und Sonderfällen. Sie können diese direkt bei Ihren Produkten anwenden und wissen, was bei kritischen Deklarationsentscheidungen zu tun ist.

10.15 Kaffeepause

10.45 Präsentation: Vorstellung der Ergebnisse und Diskussion
- Welche Fehler haben Sie gefunden?
- Wo gibt es Diskussion bei Auslegungsfragen?

Jede Kleingruppe stellt ihre Ergebnisse vor. Sie diskutieren über die Zweifelsfälle gemeinsam mit den Referierenden und den anderen Teilnehmenden und finden heraus, wo es Gemeinsamkeiten, Abweichungen oder Unsicherheiten gibt. So erhalten Sie wichtige Hinweise, die Sie in Ihrem Arbeitsalltag direkt umsetzen können.

11.30 QUID: Urteile auf den Punkt gebracht
- Wie hätten Sie entschieden? Interaktive Darstellung von wichtigen Urteilen und gemeinsame Diskussion
  - QUID bei zusammengesetzten Zutaten: LG München Mandelerzeugnis
  - QUID-Angabe von Süßlupineneiweiß bei veganer Joghurt-Alternative: OLG Rostock

12.00 QUID – ALS/ALTS Beschlüsse und findige Verbraucherfragen
- Wie würden Sie die folgenden Sachverhalte entscheiden? Diskutieren Sie gemeinsamen mit den Referierenden und Teilnehmenden unterschiedliche Standpunkte und finden Sie mögliche Lösungen.
  - Wann wird der für QUID maßgebliche Gewichtsanteil gemessen? Ist bei einem Fertiggericht die Herstellung der Fleischkomponente oder die Zugabe der z.B. vorfrittierten Fleischkomponente zu dem Fertiggericht ausschlaggebend?
  - Kann ich QUID im Falle des Einsatzes als Einzelzutat in einer zusammengesetzten Zutat lediglich auf die zusammengesetzte Zutat beziehen oder muss das Verhältnis zum gesamten Produkt deklariert werden?
  - Findige Verbraucherfragen auf lebensmittelklarheit.de: Fruchtabbildungen aber keine Mengenkennzeichnung? Geht das?
- ‚Take Away'-Messages: QUID & Vermeidung von Verbraucherirreführung

12.30 Abschlussbesprechung

12.45 Mittagessen als Abschluss der Veranstaltung

Mehr als reine Wissensvermittlung!
Profitieren Sie an den beiden Präsenz-Tagen von Kurzvorträgen, Kleingruppen-Übungen, Workshops und umfassenden Diskussionen.

So können Sie Ihr Wissen direkt anwenden, Zweifelsfälle mit Experten lösen und übertragen das Erlernte mühelos in Ihren Alltag.

Die informative Kombination aus Online- und Präsenzveranstaltung bietet Ihnen:

- umfangreiches Know-how zu den Themen Bezeichnung, Zutatenverzeichnis, Nährwerte und QUID!
- die Möglichkeit Ihr eigenes Wissen zu überprüfen und neue Erkenntnisse zu gewinnen!
- die Lösung für Sonderfälle, unterschiedliche Auslegungen und Probleme in Ihrem Arbeitsalltag!
- die Unterstützung von zwei Experten der Branche sowie den direkten Austausch mit anderen Teilnehmenden!

Der Praxis-Workshop PLUS kombiniert die Flexibilität und das umfangreiche Fachwissen eines Online-Seminars mit den Vorteilen eines Präsenz-Seminars: darunter der direkte Austausch, das Anwenden des eigenen Wissens und die Kommunikation mit zahlreichen Vertretern der LM-Branche.

Ihre Referierenden

Christian Struck Lebensmittelchemiker, Fachbereichsleiter für den Bereich Lebensmittel am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland Emscher Lippe (CVUA-MEL), Vorsitzender des Arbeitskreises Lebensmittelchemischer Sachverständiger der Länder und des BVL (ALS).

Franca Werhahn Anwältin für Lebensmittelrecht in der Kanzlei LEKKER Partners. Zuvor Rechtsanwältin bei meyer.rechtsanwälte in München. Beratung nationaler und internationaler Unternehmen der Lebensmittelbranche, insbesondere im Krisenmanagement und Prüfung von Produkten hinsichtlich Kennzeichnung und Werbung. Unterstützt den Verband der Getreideverarbeitenden Industrie (VGMS).

Ihr PLUS:

- **Kostenloses Online Modul „Lebensmittelkennzeichnung und Werbung“:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 3 Monate nach dem Seminar kostenlos, einfach und rechtssicher
- **Praxisnah arbeiten, nachhaltig profitieren:** Im Präsenz-Workshop nutzen Sie das Fachbuch „Texte zum Lebensmittelrecht“, das Ihnen danach als praktisches Nachschlagewerk im Arbeitsalltag dient.
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung des Online-Seminars bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten und beim Präsenz-Seminar direkt mitdiskutieren!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig einen Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

Dieses Seminar ist ideal für:
Fach- und Führungskräfte, die für die Erstellung und Prüfung von Etiketten und Verpackungen verantwortlich sind. Besonders sinnvoll für die Bereiche Lebensmittelrecht, Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung und Marketing; Fachkräfte aus der Überwachung, aus Dienstleistungsunternehmen und der Beratung

Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

Online: 8. Oktober 2025
von 9.00 Uhr bis ca. 13.15 Uhr

Präsenz in Köln:
16. Oktober 2025
von 10.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr
17. Oktober 2025
von 9.00 Uhr bis ca. 12.45 Uhr
Programmänderungen sind vorbehalten.

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 1.998 zzgl. MwSt. Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung der Online-Basics (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE
- Fachbuch „Texte zum Lebensmittelrecht"

Der Online-Termin kann auch separat gebucht werden zu € 798,- zzgl. MwSt.

Veranstaltungsort:

Novotel Köln City
Bayenstr. 51 • 50678 Köln
Tel.: 0221-801470
E-Mail: h3127@accor.com

Einzelzimmer im Novotel Köln City pro Übernachtung € 139,- inkl. Frühstück, abrufbar unter dem Stichwort „Behr's Akademie" bis zum 17.09.2025. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Anmeldeschluss: 24. September 2025

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

☐ Ja, ich melde mich an zum Praxis-Workshop PLUS **Training Lebensmittelkennzeichnung** am 8., 16. und 17. Oktober 2025 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

☐ Ja, ich melde mich nur zu dem Online-Termin am am 8. Oktober 2025 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 798,- je Teilnehmer an, zzgl. MwSt.

Anmeldung:

Fax	**040 – 220 10 91**
Telefon	**040 – 227 00 80**
E-Mail	**akademie@behrs.de**
Internet	**www.behrs.de/7790**

Stornierung:
Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 18.09.2025 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

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

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