

Die Lohnherstellung

Verträge rechtssicher erstellen – Spezifikationen einhalten – Standardanforderungen erfüllen

Nach diesem Seminar werden Sie:

- **Regelungen und Verträge rechtssicher gestalten:** Klarheit bei Inverkehrbringen, Vertragsverletzungen und der Verantwortungsabgrenzung.
- **Krisen sicher managen:** Die richtige Kommunikation mit den Behörden und Kunden im Ernstfall.
- **die Vorgaben der Standards präzise umsetzen:** Die zentralen Bausteine des QM-Systems eines Lohnherstellers.
- **Lieferantenaudits problemlos bewältigen:** Optimal vorbereitet sein, wenn der Auftraggeber plötzlich vor der Tür steht.
- **die Erwartungen Ihrer Kunden erfüllen:** Spezifikationen einhalten und kompetent auftreten.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Management Food“:** 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!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!

Ihre Referierenden:

Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DGQ-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.

Hanna Mund Diplom Ernährungswissenschaftlerin hat über 10 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie und bei namhaften Lohnherstellern im Bereich Quality und Regulatory Affairs. Mit ihren Erfahrungen im Qualitätsmanagement (IFS/ BRC-Beauftragte, HACCP-Teamleiterin, Lieferanten- und Kundenmanagement) und als Verantwortliche für Compliance von Rohstoffen und Fertigprodukten bringt sie rechtliche Anforderungen mit dem Kundeninteresse in der Praxis zusammen.

Dr. Tobias Teufer Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und angrenzende 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.

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 • www.behrs-akademie.de

Ihr Termin

10. Februar 2026

9.00 bis ca. 17.00 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF (auf Wunsch gedruckt)
- Zugang zu BEHR'S...ONLINE

Anmeldeschluss

27. Januar 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet **www.behrs.de/7849**

E-Mail **akademie@behrs.de**

Telefon **040-22 70 080**

Ansprechpartnerin:

Caroline Kaul

Telefon: 040 - 227 008 62

E-Mail: 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 27.01.2026 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. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf, zum Datenschutz unter 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

08.55 Check-in

09.00 Begrüßung der Teilnehmenden und Erwartungen an die Veranstaltung

Matthias Lehrke

09.15 Rechtliche Top-Themen

Dr. Tobias Teufer

- Begriff „Inverkehrbringer“: Ketten- und Stufenverantwortung in der Lohnherstellung
- Welche Produkte darf ein Lohnhersteller aus regulatorischen Gründen nicht fertigen?
- Welche rechtlichen Konsequenzen können drohen?
- Verantwortungsabgrenzung: Was sollte und was kann aus lebensmittelrechtlicher Sicht geregelt werden?
- Welche Folgen haben Vertragsverletzungen?
- Umgang mit Krisen: Wer kommuniziert wie mit den Behörden?
- Melde- und Informationspflichten seitens des Lohnherstellers

10.15 Hauptanforderungen und Knackpunkte aus den Standards sicher umsetzen

Teil I Matthias Lehrke

- Diese Hauptanforderungen sind aus Sicht der Kunden zu berücksichtigen
- HACCP, Food Fraud und Food Defense: Diese Anforderungen müssen Sie umsetzen
- Aktive Arbeit des HACCP-Teams nachweisen
- Was müssen Führungskräfte wissen?
- Ausgelagerte Prozesse: Wie Sie die richtigen Prüfkriterien aufstellen und wie Sie aus Kundensicht zu bewerten sind?
- Lieferantenzulassung und Bewertung: So bereiten Sie sich anhand der Prüfkriterien optimal vor
- Food Fraud: Erfüllen Sie die Erwartungen aus Sicht der Kunden

11.30 Pause

11.45 Fallbeispiel Verantwortungsabgrenzung

Hanna Mund

Finden Sie den klaren Weg zwischen rechtlichen Anforderungen und dem Kundeninteresse! Sie bewerten notwendige Vereinbarungen und mögliche Fallstricke. Sie erarbeiten wichtige Punkte für Ihr Qualitätssystem und diskutieren die Dos and Don'ts.

12.45 Mittagspause

13.45 Workshop zielgerichtete Kommunikation für Lohnhersteller

Hanna Mund

In diesem Workshop erarbeiten Sie den Aufbau und die Form zielgerichteter und praxisnaher Kommunikation sowohl für den internen, als auch für den Austausch mit Ihren Kunden.

14.45 Pause

15.00 Hauptanforderungen und Knackpunkte aus den Standards sicher umsetzen

Teil II Matthias Lehrke

- So bauen Sie das Mindestmaß an Kompetenzen und Ansprechpartnern auf und stellen es sicher
- Weisen Sie Ihre Professionalität nach. Mit Verifizierungen und Validierungen gewinnen Sie Vertrauen und vereinfachen die Verhandlungen
- Validierungen professionell aufbauen und nachweisen
- Qualitätsanforderungen richtig fixieren: Qualitätsvereinbarungen vs. Spezifikationen
- So übertragen Sie Verantwortlichkeiten für Anforderungen aus den Standards IFS und BRC auf den Kunden
- Prüfpläne für beidseitige Kontrollen effizient und aussagekräftig aufstellen
- Geltungsbereich des GFSI-Zertifikats: Können Produkte ausgeschlossen werden – und wenn ja, wie?
- Hinweise zum Kundenaudit: So bereiten Sie sich optimal vor.

16.30 Zusammenfassung, Fragen und Diskussion mit den Referenten

17.00 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für:

Qualitätsmanager, Qualitätsmanagementbeauftragte, QS-Leiter, Qualitätssicherungsbeauftragte, Hygienebeauftragte, aus Unternehmen oder Bereichen der Lohnherstellung

Anmelden und Anforderungen erfüllen!

www.behrs.de/7849