

Online-Seminar PLUS

HACCP für Fortgeschrittene - intensiv

Sichern
Sie Ihr System
von allen
Seiten ab

Sichern Sie Ihr System von allen Seiten ab –
für beste Bewertungen in Audits

Nach nur zwei Tagen werden Sie:

- **neue Gefahren und Risiken analysieren, bewerten und beheben:** so früh wie möglich ansetzen
- **Verifizierung, Validierung:** sicher mit Mehrwert umsetzen
- **häufigste Beanstandungen der Behörden vermeiden:** den Prüfkatalog für herstellende Betriebe berücksichtigen
- **interne Audits zur Eigenkontrolle nutzen:** nichts übersehen – letzte Lücken schließen
- **Anforderungen der Auditoren erfüllen:** vermeiden Sie Abwertungen
- **HACCP-Anforderungen an die Anlagen- und Maschinenhygiene, Dokumentation, Allergenmanagement und Food-Fraud-Prävention erfüllen:** messen und wirksame Maßnahmen ergreifen
- **Einsatz der generativen KI für die Umsetzung der HACCP-Anforderungen:** alle Möglichkeiten nutzen

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Hygiene und HACCP“ inkl. BEHR'S...KI:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten!
- **Inklusive telefonischem Beratungsservice:** In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit den Referierenden enthalten.

10. und 11. Juni 2026



Sehr geehrte Teilnehmerinnen, sehr geehrte Teilnehmer,

HACCP ist für Lebensmittelbetriebe, einschließlich Broker gesetzlich vorgeschrieben. Doch ein HACCP-System schützt nur dann zuverlässig vor Risiken, Beanstandungen und Rückrufen, wenn es fachlich korrekt aufgebaut und im Alltag wirksam umgesetzt wird.

Unvollständige Gefahrenanalysen, unklar validierte CCPs und oPRPs und unzureichend überwachte Grenzwerte führen dazu, dass HACCP seine eigentliche Schutzfunktion verliert und zum reinen Dokumentationssystem ohne Wirkung wird.

In der Praxis zeigen sich immer wieder typische Schwachstellen: Gefahren werden pauschal ausgeschlossen, kritische Prozessschritte nicht eindeutig abgesichert oder Korrekturmaßnahmen nicht klar festgelegt. Besonders häufig werden wichtige Feinheiten übersehen – etwa die fachliche Begründung von Grenzwerten, die korrekte Bewertung von Prozessschwankungen oder die saubere Verzahnung von HACCP-Konzept, Arbeitsanweisungen und Schulungen. Dadurch entstehen Systeme, die formal vorhanden sind, aber im Ernstfall keinen wirksamen Schutz bieten.

Ein belastbares HACCP-System erfordert daher mehr als Vorlagen und Basiskennnisse. Es setzt vertieftes Fachwissen, ein präzises Verständnis der eigenen Prozesse und die Fähigkeit voraus, Risiken differenziert zu bewerten und sicher zu beherrschen.

Das Seminar „**HACCP für Fortgeschrittene – intensiv**“ richtet sich an Verantwortliche im Qualitätsmanagement und in der Qualitätssicherung, die ihr bestehendes HACCP-System gezielt weiterentwickeln wollen. Sie werden typische Fehlerquellen erkennen, finden oft übersehene Details und setzen Ihr HACCP-System so um, dass es rechtssicher, wirksam und auditsicher funktioniert.

Ich freue mich, Sie auf dem Seminar zu begrüßen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr


Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer Behr's Akademie

Dieses Seminar ist ideal für:

Führungskräfte in den Bereichen Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung von Lebensmittelbetrieben, die für eine vollständige Umsetzung der HACCP-Vorgaben verantwortlich sind. U.a. HACCP-Teamleitung, HACCP-Beauftragte, Hygiene-Beauftragte sowie Leitung QM & QS.

1. Tag, Mittwoch 10.06.2026

08.55 Online Check-in

09.00 Die wichtigen Feinheiten der Regelwerke: Das ist unbedingt zu beachten

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

Die aktuellen Anforderungen der Lebensmittelsicherheitsnormen IFS, FSSC 22000 und BRCS zur Lebensmittelsicherheit

- Welche Zusammenhänge bestehen zwischen den Lebensmittelsicherheitsnormen und den Begriffen FSMS, PRP, GHP, OPRP und HACCP?
- Gibt es unterschiedliche Anforderungen bei der Konformitätsbewertung zu HACCP nach der Hygiene-VO (EG) 852/2004 oder dem Codex Alimentarius?
- Wo liegen die Grenzen des EU-Leitfadens 2022/C355 für Lebensmittelunternehmer bei der Umsetzung der guten Hygienepraxis (GHP) und des HACCP-Systems?
- Welche Dokumentation ist unbedingt notwendig für ein HACCP-System entsprechend der gesetzlichen und der Normforderung?
- Reicht eine einfache Erfolgsmessung bei HACCP-Schulungen für die Lebensmittelsicherheitsnormen aus?

10.00 Gefahren und Risiken bei der Rohwarenbeschaffung und im Betrieb analysieren und bewerten

Ben Buhlmann

- Warenströme und Gefahrenanalyse mit abgeleiteten Maßnahmen: Rückschlüsse für Untersuchungsintervalle
- Rohwaren-Spezifikationen: die wesentlichen Bestandteile zum HACCP
- Lieferantenbewertung: Anforderungen des HACCP-Systems
- Lieferantenaudit: Voraussetzungen für valide Ergebnisse nach HACCP-Kriterien
- Unterschiede zwischen den unterschiedlichen Arten der Risiken und Gefahren erkennen
- Maßnahmen bei Abweichungen
- Risikoklasse definieren und im System umsetzen

10.45 Pause

11.00 Food-Fraud-Prävention nach HACCP-Kriterien

Lutz Rödiger

- Anforderungen zum Schutz vor Food Fraud
- Risiken erkennen und bewerten unter Anwendung von HACCP-Verfahren
- Die notwendigen Analysen beim Wareneingang und im Produktionsprozess
- Die notwendigen Korrekturmaßnahmen bei Abweichungen
- Fallstudie: Gefahrenanalyse, Risikobewertung, Ableitung von Maßnahmen

11.45 Prozessrisiken, Verifizierung, Validierung: Sicher mit Mehrwert umsetzen

Dr. Norbert Kolb

- Verifizierung/Validierung nutzen und praktikabel durchführen
- Fehler und Prozessrisiken erkennen, bewerten und beheben
- Fremdkörpermanagement im HACCP-System
- Wirkungsvolle Linien- und Umgebungskontrollen
- Überwachung des HACCP-Systems: Neue Gefahren und Abweichungen umgehend erkennen und beheben

12.30 Mittagspause

13.30 Die häufigsten Beanstandungen der Behörden zu HACCP – und wie Sie diese vermeiden

Klaus Meyer

- Erwartungen der Überwachung bei der Prüfung und bei Abweichungen: Wie Sie beanstandungsfrei durch die Prüfung kommen.
- Bewertung der Zuverlässigkeit von Unternehmen und die Folgen
- Wann veröffentlicht die amtliche Überwachung nach § 40 Abs. 1a LFGB?
- Möglichkeiten des Widerspruchs bei behördlichen Beanstandungen
- Was sind Zertifikate bei den Behörden wert?

14.15 Das interne Audit zur Eigenkontrolle nutzen

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

- Was sind die häufigsten Auffälligkeiten bei internen Audits in den letzten Jahren?
- Wie können Schwachpunkte erkannt werden und wie werden sie behoben?
- Wie kann das HACCP-System mit internen Audits bewertet werden?
- Was kann bei Auditkriterien, Auditzielen und Checklisten übersehen werden?
- Welche Bedeutung hat die richtige Vorbereitung des internen Audits für das externe Audit?

15.00 Pause

15.30 HACCP-Verifizierung mit wirklichem, fortlaufendem Nutzen für Ihr Unternehmen

Dr. Andreas Daxenberger

- Die Vorgaben von IFS, BRC und FSSC mal etwas genauer gelesen: Erwartungen der Auditoren zum HACCP und der Dokumentation
- Erfahrungen der Audits: Hier hätten Abwertungen vermieden werden können
- Keine Abweichung und trotzdem schlecht – auch das gibt es
- Was haben Abweichungen mit dem HACCP-Konzept zu tun?
- An folgende Details sollten Sie bei der Verifizierung immer denken

16.00 „Round-Table-Gespräche“ in kleinen Gruppen mit den Referierenden

Nutzen Sie die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch und zur detaillierten Beantwortung Ihrer Fragen im kleinen Kreis.

17.00 Zusammenfassung der Round-Table-Ergebnisse im Plenum

ca. 17.30 Ende des ersten Seminartages

08.55 Online Check-in

09.00 HACCP-Anforderungen an die Anlagen- und Maschinenhygiene

Dr. Janin Stratmann-Selke

- Die Integration ins HACCP-System schaffen: bessere Gefahrenanalysen und Flow Charts erstellen
- Die wichtigen Kriterien, nach denen Anlagen und Maschinen als CP, CCP oder PRP einzustufen sind
- CCPs und CPs erfolgreich kontrollieren und beherrschen
- Die Anforderungen an die Konformitäten von Betriebsmitteln und Kontaktmaterialien kennen und überprüfen

09.45 HACCP-Anforderungen an die lückenlose Dokumentation

Michaela Mückl

- Die Anforderungen der Standards von IFS über BRCGS bis zum FSSC
- Dokumente als Risikofaktor: Wenn Wissen verloren geht und Sicherheit leidet
- Zwischen Pflicht und Widerstand: Warum Mitarbeitende Dokumentation ablehnen
- Unterschiedliche Dokumente in eine sinnvolle Struktur zusammenfassen: Richtlinien, Standards, Prozesse, Verfahren, Handlungsempfehlungen, Arbeitsanweisungen
- Lückenlos dokumentieren und trotzdem Ihr Dokumentensystem verschlanken: Fokus auf die wirklich notwendigen und relevanten Dokumente
- Die Qualität Ihrer Dokumente maximieren: Aufbau einer verständlichen Struktur mit hoher Informationsdichte.
- Ihre Dokumentenverwaltung vereinfachen: Zeit sparen und Freiräume für Kernaufgaben schaffen.

10.30 Pause

10.45 HACCP und Rechtsvorschriften: Hier können Sie belangt werden – und so können Sie sich wehren

Dr. Boris Riemer

- Anforderungen und Auslegung der Basisverordnung sowie VO (EG) 852/2004
- Die rechtliche Bedeutung von Hygiene, CP und CCP und deren Unterschiede
- Reaktion auf Beanstandungen der amtlichen Überwachung
- Überlegungen, um sich wegen Hygieneverstößen gegen eine Veröffentlichung nach § 40 Abs. 1a LFGB zu wehren
- Rückruf wegen „HACCP-Mängel“?

11.30 Einsparungen im HACCP-System – und trotzdem alle Anforderungen erfüllen

Andreas Witsch

- Vorgehensweisen für eine strukturierte System-Verschlankeung
- Kerninhalte identifizieren
- Risikobewertung der relevanten Risiken von Rohstoffgruppen und Rohstoffen
- Transparenz über Prüf- und Probennahmekosten
- Eigene Verifizierungsuntersuchungen mal Quechers mal Guppe reduziert Aufwand um 50 %
- Einsparung je Reinigungszyklus neben Prüfkosten, Wartezeiten/ Rüstzeiten
- Sicherheitscheck: Was geht – und was ist zu viel?

12.15 Allergenmanagement nach HACCP-Kriterien Jürgen Schlösser

- HACCP-Anforderungen an das Allergenmanagement und das Monitoring
- Allergene im HACCP-Konzept, CCP und oPRP
- 10 Punkte für ein sicheres Allergenmanagementsystem
- Deklaration und Kalkulation der Allergenspuren

13.00 Mittagspause

14.00 Fremdkörpermanagement nach HACCP-Kriterien Claus-Michael Brieber

- Fremdkörpermanagement im LM-Betrieb, Einführung in das Thema
- Welche Methoden, um Fremdkörper zu erkennen sind in der Praxis im Einsatz? Abbildung im HACCP-Plan
- Wie monitore, verifiziere und validiere ich die „Fremdkörper CCPs“?
- Fehlererkennung mittels Vision AI (Bilderkennungs KI)
- Vorteile der Vision AI gegenüber klassischer Bilderkennung

14.45 Einsatz der generativen KI für die Umsetzung der HACCP-Anforderungen: Analyse und Verbesserung eines Beispiel-HACCP-Konzeptes Julia Hildebrant

- Potentiale der generativen KI für die Verbesserung Ihres HACCPs nutzen
- Grenzen erkennen
- Verbesserungspotential entdecken und Dokumentation vereinfachen
- Schritt - für Schritt - Ablauf für den Einsatz der generativen KI für Ihr HACCP-System für Anwendung in Ihrem Unternehmen.

15.30 Pause

15.45 HACCP-Prüfkatalog der Lebensmittelkontrolle für Herstellungsbetriebe Maik Maschke

- Rechtsbasis für den HACCP-Prüfkatalog
- Darauf achten die Lebensmittelkontrolleure vor Ort
- Erwartete Dokumentation zu HACCP
- Mitwirkungspflicht der Unternehmer bei amtlichen Kontrollen
- Hier sind die Grenzen der amtlichen Kontrolle
- Die häufigsten Beanstandungen zu HACCP

16.30 „Round-Table-Gespräche“ in kleinen Gruppen mit den Referierenden

Nutzen Sie die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch und zur detaillierten Beantwortung Ihrer Fragen im kleinen Kreis.

17.15 Zusammenfassung der Round-Table-Ergebnisse im Plenum

ca. 17.30 Ende der Veranstaltung

Ihr PLUS

- **Online Modul „Hygiene und HACCP“ inkl. BEHR'S...KI:** Recherchieren Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar.
- **Aufzeichnung des Seminars:** Nutzen Sie die Aufzeichnung bis 4 Wochen nach dem Seminar, um Fragestellungen mühelos nachzuarbeiten.
- **Inklusive telefonischem Beratungsservice:** In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit den Referierenden enthalten.
- **Individuell auf Sie zugeschnitten:** Reichen Sie Fragen vorab unter akademie@behrs.de ein und profitieren Sie von maßgeschneiderten Lösungen.
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen.

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit einem der folgenden Referierenden Ihrer Wahl enthalten (bis 30.12.2026):

Julia Hildebrant,
Michaela Mückl,
Dr. Janin Stratmann-Selke,
Dr. Sylvia Wegner-Hambloch,
Claus-Michael Brieber,
Ben Buhlmann,
Dr. Norbert Kolb,
Maik Maschke,
Klaus Meyer,
Dr. Boris Riemer,
Lutz Rödiger,
Jürgen Schlösser und
Andreas Witsch.

In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Ihre Referierenden



Claus-Michael Brieber Studium Food Technology. Erfahrener QM- und QS-Experte in der Lebensmittelindustrie (u.a. Nestlé, Fuchs, Henry Lamotte, Bofrost, Kühne), spezialisiert auf Troubleshooting, Lieferantenaudits und Laborkoordination bei Qualitätsproblemen.



Ben Buhlmann unterstützt seit gut 30 Jahren Lebensmittelunternehmen, vom Startup bis zum Konzern, vom Importeur oder Händler bis zum Produzenten oder Logistikdienstleister dabei, Qualitäts- und Risikomanagementsysteme einzuführen und praxisorientiert weiterzuentwickeln, egal ob

HACCP, IFS, FSSC 22000 oder andere GFSI Standards. Er war zuvor Geschäftsführer von Beratungs-, Labor- und Zertifizierungsgesellschaften und ist nun freiberuflich tätig, in genau der Konstellation, die seinen Kunden zum Erfolg verhilft, ob als Telefonjoker, Berater, Coach oder Interim.



Dr. Andreas Daxenberger Lebensmittelchemiker, seit 2001 bei der TÜV SÜD Management Service GmbH. Auditor für Lebensmittelsicherheit (IFS, FSSC 22000), Qualitätsmanagement und Prozessmanagement.



Julia Hildebrant ist Ökotrophologin (B.Sc.) und hat einen Master in Food and Agribusiness (M.Sc.). Mit langjähriger Erfahrung als Qualitätsverantwortliche in der Lebensmittelindustrie, insbesondere in der Back- und Süßwarenbranche, unterstützt sie kleine und mittelständische Unternehmen (KMU)

beim Aufbau, der Optimierung und Weiterentwicklung von QM-Systemen. Als Agile Coach (IHK), KI-Trainerin (TÜV) und IFS recognized Consultant kombiniert sie menschliche und künstliche Intelligenz, um maßgeschneiderte, zukunftsfähige und nachhaltige Ansätze für die Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskultur zu gestalten.



Dr. Norbert Kolb In beratender Tätigkeit bei der Worlée NaturProdukte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent.



Maik Maschke seit 22 Jahren in der amtlichen Lebensmittelüberwachung als Lebensmittelkontrolleur und Qualitätsmanagementbeauftragter 2018-2022 Jahre stellv. Bundesvorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V., seit 2022 Bundesvorsitzender, Dozent für

Lebensmittelkontrolleure.



Klaus Meyer Fachtierarzt für öffentliches Veterinärwesen, 10 Jahre Leiter des Amtes für Verbraucherschutz, seit 2020 Leiter des Instituts für Verbraucherschutz und Veterinärwesen.



Michaela Mückl Studium Ernährung und Versorgungsmanagement. Über 10-jährige Tätigkeit als QM-Leitung eines mittelständischen Süßwarenherstellers. Danach selbstständig in beratender Funktion für Unternehmen der Lebensmittelindustrie und des Lebensmittelhandwerks. Zentrale Themen sind die Sicherung von

Prozessen/HACCP, Zertifizierung (insbesondere nach IFS Food), Rohstoffabsicherung und das Coaching von Qualitätsfachkräften.



Lutz Rödiger Technischer Assistent Fachrichtung Chemie und Studium der Lebensmitteltechnologie. Seit über 20 Jahren in verschiedenen Unternehmen als QMB und Leiter Qualitätswesen tätig.



Dr. Boris Riemer Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Hochschule Baden-Württemberg für Wettbewerbs- und Lebensmittelrecht, Mitglied im Rechtsausschuss des Lebensmittelverbands Deutschland e.V.; Autor zahlreicher

Fachpublikationen, Herausgeber „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.



Jürgen Schlösser (Dipl. Ing. der Lebensmitteltechnologie); über 30 Jahre für die Dr. Oetker Gruppe im internationalen Einsatz; Mitarbeit bei Aufbau und Integration von zahlreichen Gesellschaften, fachlich verantwortlich für QS, QM und Produktentwicklung, lange Bindeglied zwischen internationalem Einkauf und Produktentwicklung; harmonisierte zahlreiche internationale QS-Systeme. Heute unabhängiger Consultant für die Lebensmittelindustrie.



Dr. Janin Stratmann-Selke Studium der Tiermedizin an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2003 promovierte sie zum Ph.D. im Feld Mikrobiologie, 2006 hat Sie die Promotion zum Dr. med. vet. im Bereich der angewandten Mikrobiologie (Milch) absolviert. Nach Stationen in der Infektionsdiagnostik und

Hygiene im Bereich der Primärerzeugung (Stallklima) liegt der Tätigkeitsschwerpunkt seit 2014 im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrechts.



Dr. Sylvia Wegner-Hambloch Lebensmittelchemikerin; 10 Jahre Leitung QS in der Industrie. Inhaberin „SLQ-Systeme für Lebensmittelsicherheit und Qualität“, unterstützt Unternehmen bei der Verbreitung von Audits und Erstellung von HACCP-Studien.



Andreas Witsch Koch und staatlich geprüfter Techniker Fachrichtung Lebensmittelkonservierung, 33 Jahre Erfahrungen im Qualitätswesen. Zuletzt über 20 Jahre bei Develey Senf & Feinkost GmbH als Leiter Risikomanagement im Bereich des Lebensmittelrechts insbesondere tätig in der Allergenthematik; Teilnehmer am

Runden Tisch des DAAB „Lebensmittelallergien und Allergenmanagement – Lebensmittelindustrie und Verbraucher im Dialog“, Mitglied im Fachausschuss des BLL Allergene, Publikation im Loseblattwerk „Allergene in Lebensmittel“ Behr's Verlag.



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

Zeit:

1. Tag: Mittwoch, 10. Juni 2026,
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr
2. Tag: Donnerstag, 11. Juni 2026,
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Anmeldeschluss: 27. Mai 2026

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer.
 Enthalten sind Teilnahmezertifikat,
 Seminaufzeichnung (4 Wochen verfügbar),
 Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf
 Wunsch in gedruckter Form.

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – als PDF-Download
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

Jetzt anmelden unter:
www.behrs.de/7894



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 Online-Seminar PLUS **HACCP für Fortgeschrittene - intensiv** zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung

Anmeldung:
 Fax **040 - 220 10 91**
 Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7894**

Rücktrittsrecht für die Online Seminar-Serie:
 Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab jeweils 2 Wochen vor dem Termin und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Die Aufzeichnungen, optionale Prüfung, Beratung und der Online-Zugang dienen lediglich der Nachbereitung und sind kein Bestandteil der vertraglich geschuldeten Leistung.

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

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

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

 Datum

 Unterschrift

S 7894-3-01-2; 06/26