

Basics Pflichtkennzeichnung

Rechtssicher deklarieren, korrekt kennzeichnen und typische Fehler vermeiden

Kompakte
Basics - Sichere
Kennzeichnung!

Mit den Basics zur Pflichtkennzeichnung ist Ihre Pflicht getan!

- **Pflichtkennzeichnung im Überblick** – mühelos kennzeichnen und gesetzliche Vorgaben sicher umsetzen
- **Bezeichnungen korrekt verwenden** – teure Fehler, Reklamationen und Missverständnisse bei Zutaten- oder Produktnamen vermeiden
- **Zutatenverzeichnis rechtssicher erstellen** – Deklarationen schnell, verständlich und konform zur LMIV erstellen
- **Nährwertangaben richtig umsetzen** – berechnen, deklarieren und kennzeichnen Sie Nährwerte fehlerfrei
- **Beispiele aus der Praxis** – Fehler erkennen, Wissen vertiefen und Ihre Sicherheit in der Praxis steigern

Das Konzept „Basics“ – kompakt, praxisnah, zielführend

Unsere Basics-Seminare sind online Halbtages-Seminare zum Lebensmittelrecht und zu QM/QS. Sie erfahren das Wichtigste für Ihren Arbeitsalltag: Pflichtaufgaben, Mindestanforderungen und klare Orientierung. Mehrmals im Jahr angeboten, liefern die Basics Sicherheit, Praxiswissen und den ersten Schritt zum Erfolg.

Wer die Basics kennt, arbeitet souverän und rechtssicher.

Ihre Referierenden:

Dr. Markus Kraus Maître en Droit (Bordeaux), Rechtsanwalt und Partner in der Sozietät GvW Graf von Westphalen Rechtsanwälte Steuerberater Partnerschaft mbB am Standort München. Sein Tätigkeitsschwerpunkt erstreckt sich auf sämtliche Rechtsfragen, die im Zusammenhang mit der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebens- und Futtermitteln sowie Konsumgütern auftreten.

Nicole Lindner Rechtsanwältin bei GvW Graf von Westphalen in Hamburg. Sie ist Fachanwältin für Verwaltungsrecht und Agrarrecht sowie Mitglied der Praxisgruppe Öffentliches Recht und schwerpunktmäßig im Bereich Lebensmittelrecht und Futtermittelrecht tätig. Sie berät insbesondere Unternehmen und Verbände der Ernährungswirtschaft.

Dr. Ronald Steiling Rechtsanwalt und Partner bei GvW Graf von Westphalen in Hamburg. Er ist Fachanwalt für Verwaltungsrecht, Mediator und unter anderem auf das Lebensmittel- und Futtermittelrecht sowie das Tierschutzrecht spezialisiert. Er berät zahlreiche Unternehmen und Verbände der Ernährungswirtschaft.

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

17. September 2026
9.00 bis ca. 13.00 Uhr

Teilnahme

Je Teilnehmer € 898,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF

Anmeldeschluss:
3. September 2026

Jetzt anmelden unter:

Internet www.behrs.de/7905

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 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 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 und Übersicht: Das kommt auf Sie zu!

Ziel des Seminars: Sicherheit in der Kennzeichnung gewinnen. Was erwartet Sie heute?
Interessante Inhalte und Praxisbeispiele

09.15 Lebensmittelkennzeichnung im Überblick

- Rechtsgrundlagen: EU-Verordnungen & nationale Vorschriften
- Zweck und Bedeutung der Kennzeichnung
- Wichtige Definitionen
- Pflicht vs. freiwillige Angaben: Was muss, was darf, was sollte?

09.45 Pflichtkennzeichnungselemente im Detail

- Bezeichnung des Lebensmittels: Klar, eindeutig, nicht irreführend
- Zutatenverzeichnis & Allergene: Transparenz und Verbraucherschutz
- Nährwertkennzeichnung: Die „Big 7“ und darüber hinaus
- Mindesthaltbarkeitsdatum / Verbrauchsdatum: Unterschiede und Bedeutung
- Nettofüllmenge: Einheitlich und korrekt
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Ursprungsland / Herkunftsangabe: Wann verpflichtend?
- Loskennzeichnung: Rückverfolgbarkeit sicherstellen

11.00 Pause

11.15 Zutatenverzeichnis: Einfach erstellt – rechtssicher geprüft!

- Einführung
- Anforderungen laut LMIV
- Zusammengesetzte Zutaten und QUID
- Reihenfolge, Prozentangaben, technische Hilfsstoffe
- Umgang mit Zusatzstoffen und E-Nummern
- Tipps für verständliche und rechtssichere Formulierungen

11.30 Nährwertkennzeichnung: verpflichtende und freiwillige Angaben richtig umsetzen!

- Grundkennzeichnung der „Big 7“ sowie Pflicht und Kür bei der Erweiterung
- Erweiterung, Berechnung & Darstellung
- Wiederholungen von Nährwertangaben: Was ist erlaubt und was ist zu beachten?
- Ausnahmen
- Tipps bei der Nährwertkennzeichnung

12.00 Praktische Umsetzung: Finde den Fehler

- Deklarationen mit Fehlern, Unstimmigkeiten und Problemen
- „Einfache“ Deklarationen und „Sonderfälle“ mühelos bearbeiten
- Beispiele aus der Praxis kennen, bewerten und korrigieren

12.30 Diskussion und Abschlussbesprechung

ca. 13.00 Ende des Online-Seminartages

Die Basics

5 Vorteile für die Basics von Behr's!

- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!
- **Perfekte Planungssicherheit:** Sollten Sie kurzfristig den Termin nicht wahrnehmen, können Sie die Teilnahme an eine Kollegin/einen Kollegen übertragen!
- **Kompaktes Praxiswissen:** Halbtages-Seminare vermitteln gezielt das Wesentliche zu Lebensmittelrecht und QM/QS – direkt anwendbar im Arbeitsalltag.
- **Sicherheit und Orientierung:** Sie erhalten klare Richtungen, Mindestanforderungen und wertvolle Tipps, um Aufgaben souverän und rechtssicher umzusetzen.
- **Darauf können Sie aufbauen:** Die Basics liefern das fundamentale Wissen, mit dem Sie sicher arbeiten. Weitere Seminare von Behr's geben dann den Feinschliff – für vertieftes Know-how und souveräne Umsetzung im Alltag.

Ihre Referierenden:

Dr. Markus Kraus
Nicole Lindner
Dr. Ronald Steiling

Ihr Team für die Basics Pflichtkennzeichnung kommt aus der Kanzlei GvW Graf von Westphalen. Drei erfahrene Referierende gestalten das Seminar für Sie – jeweils eine:r übernimmt die Präsentation und führt durch das Programm. So profitieren Sie immer von geballtem Fachwissen, klaren Erklärungen und praxisnahen Tipps – unabhängig davon, wer am Seminartag vorträgt.

Wer nimmt an diesem Online-Seminar teil?

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.



Jetzt anmelden und Ihre
Pflichtkennzeichnung auffrischen!
www.behrs.de/7905