

Online-Seminar PLUS

Rückstände und Kontaminanten

Risiken reduzieren – stets rechtssicher bewerten und handeln –
Beanstandungen und Reklamationen vermeiden

Nach 2 Tagen werden Sie:

- **den Eintrag durch bewährte Maßnahmen messbar reduzieren oder gar ausschließen:** Gefahren- und Risikoanalyse durchführen - anschließend gezielte Maßnahmen präventiv einleiten
- **anhand der aktuellen Rechtslage und Auslegungen stets sicher bewerten und handeln:** Beanstandungen, Reklamationen bis hin zum Rückruf zu vermeiden
- **Analyseergebnisse korrekt bewerten:** sicher einordnen, abgrenzen und gezielte Maßnahmen der Weiterverarbeitung oder Rücksendung einleiten
- **ein erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren-Monitoring durchführen:** Lieferanten nach definierten Kriterien bewerten und Abweichungen bei Rohwaren und Verpackungsmaterialien umgehend erkennen
- **neu auftretende Substanzen sicher bewerten:** aus Erfahrungen mit z. B. Ethylenoxid, MOSH&MOAH und 3-MCPD die richtige Vorgehensweise für zukünftige Fälle ableiten
- **bei Grenzwertüberschreitungen auf Beanstandungen und Rücknahmeforderungen von Behörden und Handel rechtssicher und souverän agieren:** zwei praxisorientierte bewährte Leitfäden unterstützen Sie

Zusatzvortrag: EU-Grenzwerte für MOAH – notwendige Maßnahmen zur Einhaltung

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Rückstände, Kontaminanten und Toxikologie“:** 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
- **Beratung:** Lassen Sie sich exklusiv 30 Minuten zu Ihren individuellen Fragestellung durch den Referenten beraten. Nutzen Sie diese Form der individuellen Unterstützung. In vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung (bis 30.06.2027) unterstützen Sie Herr Dr. Norbert Kolb, Herr Jo Riehle und/oder Herr Prof. Pablo Steinberg zu Ihren konkreten Fragestellungen. Auch Kombinationen Ihrer Expertenwahl sind möglich.

17. und 18. November 2026



**Seminarleitung:
Dr. Norbert Kolb**

inkl.
telefonischem
Beratungs-
Service

BEHR'S...AKADEMIE



Sehr geehrte Damen und Herren,

unerwartet tritt eine „neue“ Substanz in den Fokus: meist sind es Rückstände oder Kontaminanten. Und sofort fragt der Handel bei den Herstellern an, ob dieser in Ihren Lebensmitteln auch enthalten ist. Schnell wird dann

von Rücknahme und Rückruf gesprochen.

Zusätzlich gibt es fast täglich Berichte über Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln, die nicht enthalten sein dürfen, und über überschrittene Grenzwerte. Sei es im Schnellwarnsystem RASFF, bei Lebensmittelwarnung oder in der Presse. Der Ablauf ist in allen Fällen immer vergleichbar. Somit gilt es, für die bekannten Substanzen und auch neu auftretende bestens vorbereitet zu sein.

Dieses Online-Seminar PLUS unterstützt die Leitung und Mitarbeitende des Qualitätsmanagements und der Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie im sicheren Umgang mit dem Thema Rückstände und Kontaminanten durch Vermittlung des notwendigen Fachwissens und geprüfter Vorgehensweisen.

Bei der anschließenden Anwendung der Erkenntnisse in den Workshops erstellen Sie zwei fertige Maßnahmenkataloge für kritische Fälle in Ihrem Arbeitsalltag. So sind Sie für die Zukunft bestens gerüstet und agieren und reagieren rechtssicher.

Freuen Sie sich auf viele interessante Vorträge von fünf hochkarätigen Experten aus Industrie, Beratung, Wissenschaft, Labor und Überwachung. Fragen Sie und diskutieren Sie mit. Setzen Sie Ihr Wissen und Ihre Ergebnisse aus den Workshops direkt in Ihrem Betrieb um.

Ich lade Sie herzlich ein, am 17. und 18. November 2026 mit dabei zu sein!

Ihr

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

PS: Aus aktuellem Anlass der Zusatzvortrag EU-Grenzwerte für MOAH – notwendige Maßnahmen zur Einhaltung. So halten Sie die aktuellen Vorgaben ein und setzen die notwendigen Maßnahmen für das Lieferanten- und Auditmanagement um. Sie messen und analysieren richtig, um Ursachen festzustellen und frühzeitig zu reagieren.

1. Tag Dienstag, 17. November 2026

8.55 Online Check-in

9.00 Begrüßung und Einführung in das Thema und Erwartungen der Teilnehmenden

9.45 Sichere Abgrenzung Kontaminanten vs. Rückstände

Dr. Tobias Teufer

- Rechtliche Definition als Voraussetzung der richtigen Einstufung
- Bewusstes Verwenden vs. natürliche Bestandteile vs. Prozessbestandteile
- Kontaminante oder Rückstand: Was entscheidet über die Einstufung?

10.15 Aktuelle Rechtslage und die sichere Bewertung

Dr. Tobias Teufer

- Vorschriften: VO (EG) 396/2005, VO (EU) 2023/915, VO (EG) 1935/2004, BedarfsgegenständeVO, Druckfarben-VO, EU-Kontaminanten-Rahmen-VO
- Was gilt bei sich widersprechenden Vorschriften
- Rechtliche Regelung der Verkehrsfähigkeit
- MOSH/MOAH: Überblick über die aktuelle Rechtslage
- Grenzwerte vs. Minimum-Prinzip: das wird gefordert
- Sichere rechtliche Bewertung von Stoffen, die nicht geregelt sind. Gelten Empfehlungen als rechtsverbindlich?
- Rechtsgrundlage bei neuen Substanzen
- Rechtliche Ansätze für Beanstandungen, Verkehrsverbote und Rückrufe
- Öffentlich-rechtliche Sanktionierung
- Zu erwartende neue Grenzwerte
- Besonderheiten bei verarbeiteten und zusammengesetzten Lebensmitteln

11.15 Pause

11.30 Kontaminanten: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle

Dr. Norbert Kolb

Kontaminanten in Lebensmitteln

- Mykotoxine, Allergene als Kontaminanten
- Umwelt-Kontaminanten
- PAK, Dioxin/PCBs, MOSH/MOAH
- Schwermetalle: Quecksilber, Cadmium, Arsen, Blei
- Prozess-Kontaminanten
- Chemisch erzeugte Stoffe, technologische Vorgänge
- Reaktions-Kontaminanten
- Acrylamid, 3-Monochlorpropandiol (3-MCPD)
- Biogene Amine, Nitrosamine, PAK
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schmiermittel, ungeeignete Kontaktmaterialien
- Unzureichende Reinigung und Desinfektion
- Kreuzkontaminationen Weitere Stoffe
- Kontaminantion durch Food Fraud, z.B.z.B. Bleimennige um Paprikapulver rot zu färben
- Gezielter Einsatz von Mikroorganismen in der Landwirtschaft

12.30 Rückstände: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle

Dr. Norbert Kolb

- Pflanzenschutzmittel/Schädlingsbekämpfungsmittel/ Düngemittel
 - Ethylenoxid
 - Glyphosat, BAC, DDAC
 - DEET (Diethyltoluamid), Anthrachinon, Dodin, Nitrat
 - Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)
- Tierarzneimittel-Rückstände
 - Pharmakologisch wirksame Stoffe/ Antibiotika-Rückstände
 - Streptomycin
 - Tierarzneimittelrückstände in pflanzlichen Lebensmitteln
- Neue Pflanzenschutzmittel
 - *Bacillus amyloliquefaciens* strain FZB24
 - Oxathiapiprolin, Fluopyram, Cyflufenamid
 - Zoxamide, Metalaxyl, Cyproconazole
 - Besonderheiten für Bio und Organic

13.15 Mittagspause

14.15 Toxikologische Betrachtung/ Gesundheitliche Risiken

Prof. Dr. Pablo Steinberg

- Empfohlene Grenzwerte, Machbarkeit und Grenzen
- ADI-, ARFD-Werte: Was wird im Streitfall herangezogen?
- Beispielhafte Bewertungen der EFSA, des BfR und des BVL
- Toxikologische Bewertung von nicht geregelten Stoffen: So sichern Sie sich ab
- Toxikologische Betrachtung und Risikobewertung anhand aktueller Studien und Praxisbeispiele
- Melde-, Kommunikations- und Schnellwarn-Systeme in Deutschland und anderen EU-Staaten: Diese Infoquellen sind täglich zu sichten

15.00 Zusatzvortrag: EU-Grenzwerte für MOAH – notwendige Maßnahmen zur Einhaltung

Dr. Tobias Teufer/Dr. Norbert Kolb

- Grenzwerte, Geltungsbereich und Regelung bei Überschreitung
- Rohwaren vs. Endprodukt: Wo muss gemessen werden?
- Rechtslage ohne Spezialregelungen zu MOSH/MOAH
- Minimum/ALARA-Prinzip: das wird weiterhin gefordert
- Notwendige Maßnahmen für das Lieferanten- und Auditmanagement
- Abgeleitete Maßnahmen anhand der Analyseergebnisse

15.45 Pause

16.00 Erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren-Monitoring – auch in Krisensituationen

Dr. Norbert Kolb

- Höchstwerte ohne Rechtsgrundlage verbindlich vereinbaren
- Vorgaben der Kunden rechtssicher an Lieferanten weitergeben
- Risikobasiertes Lieferanten-Monitoring
- 5 Kriterien zur sicheren Bewertung von Rohwaren
- Neue Warenströme und deren Auswirkungen auf den Einkauf von Verpackungsmaterialien und Rohwaren
- Gefahrenanalyse, Risikobewertung und abzuleitende Maßnahmen
- Qualitätssicherungsvereinbarungen/Konformitätserklärungen mit Lieferanten von Rohstoffen und Verpackungsmaterialien: Was ist zusätzlich aufzunehmen, um den geänderten Bedingungen gerecht zu werden? Pflichtbestandteile und „nice-to-have“
- Wie Sie bei Ihren Lieferanten frühzeitig mögliche Verunreinigungen erkennen
- Risikobewertung bei gelieferter Ware
- Die richtige Reaktion bei Auffälligkeiten
- Lieferantenqualifizierung: Möglichkeiten der Absicherung gegenüber dem Lieferanten
- Rückverfolgbarkeit: Welche laufende Informationsbeschaffung ist notwendig?
- Systematisches Lieferanten-Auditmanagement unter Berücksichtigung unterschiedlicher Risiken

16.45 Workshop 1: Beanstandung durch den Handel: Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Dr. Norbert Kolb/Dr. Tobias Teufer

- Fallbeispiel: wird beim Seminar mitgeteilt
Erarbeitung einer mustergültigen Vorgehensweise mit Ablaufplänen, Checklisten und Formblättern zum Abschluss:
- Sofortmaßnahmen im Verdachts- und Schadensfall
 - Welche Prüfungen durchführen (Analytik)
 - Validität der Ergebnisse sicherstellen und externe Ergebnisse prüfen
 - Toxikologische Bewertung
 - Kommunikation intern und extern (Wer informiert wen?)
 - Ursachenforschung: Potenzielle Eintrittsmöglichkeiten und Eintrittswahrscheinlichkeiten, Recherche bei Lieferanten
 - Vorgehensweise bezüglich Haftung
 - Vorgehensweise gegenüber Lieferanten
 - Rücknahme und/oder Auslistung: Was nun?
 - Vorsorgemaßnahmen für die Zukunft zur Risikominimierung: Lieferantenauswahl, rechtssichere QSV, Produktionstechnik
Vorstellung der Ergebnisse + Lösungsvorschlag der Referenten

Alle Teilnehmer erhalten nach dem Seminar alle Aufzeichnungen und Ergebnisse der Gruppen.

ca. 18.00 Ende des ersten Seminartages

8.55 Tag 2 Online Check-in

9.00 **Umgang mit realistischen und überzogenen Anforderungen des Handels und Kunden**

Dr. Norbert Kolb

- Kriterien für Forderungen: Rücknahmen und Rückruf
- Grenzwerte/Warnwerte
- Die 5 Schritte der Vorbereitung, um im Krisenfall sicher vorzugehen
- Argumentation bei Null-Toleranz: So in der Mitte treffen
- Vermeidung von voreiliger Information, die den Schaden vergrößern kann
- Was ist mit Stoffen, die nicht rechtlich geregelt sind? Wie ist hier zu argumentieren?

9.45 **Besonderheiten für Bio-Produkte**

Dr. Norbert Kolb

- Neue EU-BioVO: Auswirkungen für Lieferanten aus Drittländern und Hersteller
- Aktuelle und künftige spezielle Höchstwerte für Pflanzenschutzmittelrückstände
- Zusätzliche Maßnahmen im Lieferantenmanagement und Betrieb
- Umfang und Art der Öko-Kontrollen
- Zukünftige Folgen erkannter Abweichungen: Verdachtsfälle, Kontamination etc.

10.30 **Verpackungen als Ursache von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln: erfolgreiche Prävention**

Dr. Norbert Kolb

- Übertragungswege von Umverpackungen in Lebensmittel (aktuelle Studien)
- Materialien und Lagerbedingungen, die Migration beeinflussen
- Welche Gefahr steckt in Sekundär-Verpackungen?
- Welche Barrieren für welche Substanzen?

11.15 Pause

11.30 **Erwartungen und Erfahrungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung**

Jo Riehle

- Wie funktioniert die amtliche Überwachung? Rolle von privaten und staatlichen Laboren
- Fokus der amtlichen Überwachung
- Umgang mit Analyseergebnissen an der Grenze rechtlicher Vorgaben
- Nachweis- und Bestimmungsgrenze, analytische Unschärfen
- Update Analytik im staatlichen Untersuchungslabor
- Ergebnisse und Ableitungen aus den Untersuchungen der letzten Jahre
- Analyseergebnisse korrekt bewerten, um gezielte Maßnahmen einzuleiten

12.30 **Konsequenzen für Ihren Lebensmittelbetrieb – Update durch Krisen**

Dr. Norbert Kolb

- Welche zusätzlichen Richtwerte sind zu beachten: IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 9001, vom Handel, Leitlinien
- Notwendige Anpassungen für das QM/QS-System
- Kontaminationswege und Maßnahmen zur Vermeidung sowie Reduktion in Lebensmitteln
- Krisenmanagement: Was tun, wenn es doch mal schief geht?

13.15 Mittagspause

14.15 **Workshop 2:**

Behördliche Beanstandung: Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Dr. Norbert Kolb/Jo Riehle

Fallbeispiel: wird beim Seminar mitgeteilt

Aufbau siehe Workshop 1

(Kaffeepause während des Workshops)

15.45 **Dr. Norbert Kolb/Jo Riehle**

Ausblick: Mit diesen Entwicklungen ist in Zukunft zu rechnen

- Fallende Nachweisgrenzen in der Analytik
- Aktuelle Diskussion zu Grenzwerten in Berlin/Brüssel
- Neue Gefahren – alte Bekannte: Mit welchen Substanzen in Zukunft zu rechnen ist
- Konsequenzen aus Risikobewertungen
- Veränderte Akzeptanz bei Handel und Verbraucher-Organisationen: Wie Sie mit der „Null-Toleranz“ umgehen

16.30 **Abschlussdiskussion**

ca. 17.00 **Ende der Veranstaltung**

Dieses Seminar ist ideal für

Leiter und Mitarbeiter des Qualitätsmanagements, der Qualitätssicherung, der Produktion und des Einkaufs sowie Dienstleister in der Lebensmittelindustrie erhalten von Experten die benötigten Informationen und Verfahrensschritte zum Thema Rückstände & Kontaminanten. Nach den Workshops haben alle Teilnehmer mustergültige Vorgehensweisen mit Checklisten und Formblättern für den direkten Einsatz im eigenen Betrieb. Sie sind so bestens vorbereitet und agieren sicher und souverän. Und es bleibt genügend Zeit für Networking.

Seminarleitung:



Dr. Norbert Kolb Der Experte im Qualitätsmanagement war lange bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte und weiteren Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche. Seine langjährige Erfahrung hat ihm viele Gestaltungsspielräume im Bereich HACCP offenbart.

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

Teilnehmer erhalten ein Zertifikat, welches bei Audits und anderen Prüfungen als Qualifikationsnachweis vorgelegt werden kann.

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
an der Online-Seminar PLUS

Rückstände und Kontaminanten

Heinz Mustermann

- Sichere Abgrenzung Kontaminanten vs. Rückstände
- Aktuelle Rechtslage und die sichere Bewertung
- Kontaminanten: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle
- Rückstände: Vorkommen, aktuelle Grenzwerte, Gefahren, Risiken und Kontrolle
- Toxikologische Betrachtung/Gesundheitliche Risiken
- PFAS: Rechtsvorschriften, Ursprung in der Supply Chain und Maßnahmen
 - Kriterien für ein erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren-Monitoring – auch in Krisensituationen
 - Workshop 1: Beanstandung durch den Handel: Sicher reagieren, Schaden vermeiden
- Umgang mit realistischen und überzogenen Anforderungen des Handels und Kunden
 - Besonderheiten für Bio-Produkte
- Verpackungen als Ursache von Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln
 - Erwartungen und Erfahrungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständüberwachung
- Konsequenzen für Ihren Lebensmittelbetrieb – Update durch Krisen
 - Die Erwartungen und Vorgaben des Handels verstehen
 - Ausblick: Mit diesen Entwicklungen ist in Zukunft zu rechnen

BEHR'S...AKADEMIE

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

Behr's GmbH • Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Ihre Referierenden



Jo Riehle

Lebensmittelchemiker, während seiner jahrzehntelangen Tätigkeit als Pestizidexperte für eines der weltweit führenden privaten Rückstands-Labore hat er zahlreiche Lebensmittel-„Krisen“ aus nächster Nähe erlebt; zwischenzeitlich Karriereberater und Coach und in zahlreichen Verbänden aktiv [u. a. Mitglied der BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel (2014-2017)]. Er leitet seit 2020 den Fachbereich Lebensmittelsicherheit und Zoonosen am Institut für Hygiene und Umwelt, dem Hamburger Landesinstitut für Lebensmittelsicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltuntersuchungen.



Prof. Dr. Pablo Steinberg

Studium der Biochemie an der Hochschule für Pharmazie und Biochemie der Universität Buenos Aires mit anschließender Promotion. Habilitation für das Fach Toxikologie an der Universität Mainz. 1998-2008 Inhaber des Lehrstuhls für Ernährungstoxikologie an der Universität Potsdam. 2008-2017 Professor für Lebensmitteltoxikologie und Ersatz-/Ergänzungsmethoden zum Tierversuch an der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover. 2017-2024 Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.



Dr. Tobias Teufer LL.M.

Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und die angrenzenden 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. Vertritt Mandanten gerichtlich und außergerichtlich gegenüber Wettbewerbern und Behörden.

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

Exklusiv haben Sie die zusätzliche Möglichkeit, Ihre konkreten Fragestellungen in zwei 30-minütigen Einzelgesprächen mit jeweils einem der Referenten zu behandeln.

Nutzen Sie diese Form der individuellen Unterstützung. In vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung (bis 30.06.2027) unterstützen Sie Herr Dr. Norbert Kolb, Herr Jo Riehle und/oder Herr Prof. Pablo Steinberg zu Ihren konkreten Fragestellungen. Auch Kombinationen Ihrer Expertenwahl sind möglich.

Ganz nach Ihren Wünschen.



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

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 17. November 2026,
 von 9.00 Uhr bis ca. 18.00 Uhr
 2. Tag: Mittwoch, 18. November 2026,
 von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Teilnahme:

Je Teilnehmer € 1.998,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download. Bei Verhinderung der Teilnahme an einem Termin kann selbstverständlich ein Ersatzteilnehmer benannt werden.

Anmeldeschluss: 3. November 2026

Die Behr's Online-Seminare – Ihre Vorteile:

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminargestaltung
- Fragen vorab einreichen: akademie@behrs.de
- Seminaraufzeichnung 4 Wochen ansehen
- Seminarunterlagen – digital oder gedruckt
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Browserbasiertes Webinar-Tool

***Ihr Plus**

Nutzen Sie ab dem Zeitpunkt Ihrer Anmeldung bis 4 Wochen nach dem Seminar das Modul „Rückstände, Kontaminanten und Toxikologie“ in BEHR'S...ONLINE. Früh anmelden lohnt sich! So bereiten Sie sich optimal vor und sichern die Umsetzung in Ihrem Betrieb.



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 **Rückstände und Kontaminanten** ab 17. und 18. November 2026 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.998,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.



Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.

Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
 Telefon **040 - 227 00 80**
 E-Mail **akademie@behrs.de**
 Internet **www.behrs.de/7929**

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

Anmeldung

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

 Datum

 Unterschrift