

Supply Chain Management für Kräuter & Gewürze

Lieferketten sichern, Risiken beherrschen und mehr: durch Transparenz zu weniger Reklamationen und mehr Kontrolle

Kräuter & Gewürze verursachen in der Produktion überraschend viele Schwierigkeiten, die Sie natürlich vermeiden wollen – doch wie? Dieses Online-Seminar zeigt es Ihnen!

Sie werden:

- **Effizienz, Effektivität und Wirksamkeit Ihres Systems verbessern:** Issue-, Risiko- und Supply Chain Management so kombinieren, dass sie ineinandergreifen.
- **die Produktsicherheit messbar erhöhen und Krisen vorbeugen:** durch gezielte Optimierung Ihrer Supply Chain gelingt Ihnen die Gefahrenabwehr leichter.
- **Kosten und Arbeitsaufwand senken:** Fehlersuche, Reklamationen und Beanstandungen werden vermieden.

Ihr PLUS

- **Online Modul „Integriertes Managementsystem Food“ inkl. BEHR'S...KI:** 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!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

Ihr Referent:



Dr. Norbert Kolb Der Experte im Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung 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.

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

7. September 2026
9.00 bis 17.15 Uhr

Teilnehmergebühr

Je Teilnehmer € 1.498,- zzgl. MwSt.

Enthalten sind:

- Teilnahmezertifikat
- Seminaaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar)
- Seminarunterlagen als PDF
(auf Wunsch gedruckt)

Anmeldeschluss
24. August 2026

Ihre Anmeldemöglichkeiten

Internet **www.behrs.de/7930**

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 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Risiken durch Kräuter & Gewürze als Zutat

Welche Gefahren lauern?

- Mikroorganismen: Kritische Parameter vermeiden und Risiken erkennen.
- Pestizidrückstände: Rückstände identifizieren und sicher bewerten.
- Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und andere Toxine:
- Food Fraud: Was versteht man darunter und welche Bedrohungen können vorkommen?
- Fremdkörper: Was versteht man darunter und welche Fremdkörper können vorkommen
- Gefahrenanalysen & Risikobewertungen: in das HACCP- und VACCP-System einbinden.

10.45 Pause

11.00 Schnellere und belastbare Ursachenanalyse

- Issue Management als Lösungsansatz:
Vorschlag 5-Why Methode
- Probleme rechtzeitig erkennen, beheben und nachhaltig beherrschen

12.00 Workshop inklusive Präsentation anhand eines Praxisfalls

Anhand eines Praxisbeispiels führen Sie eine eigene Ursachenanalyse durch. Anschließend werden die Vorgehensweise und Ergebnisse im Plenum besprochen.

12.30 Mittagspause

13.30 Gezielte Analytik statt Gießkannenprinzip

- SCM-Know-how aufbauen
- zielgerichtete, wirksame Prüfstrategien mit höherer Aussagekraft anwenden
- den Ressourcenaufwand verringern: Labor-, Personal- und Budgetressourcen deutlich effizienter einsetzen
- Prüfpläne risikobasiert und kontinuierlich entwickeln: unnötige Analysen vermeiden
- Informationen aus Reklamationen, Abweichungen und Lieferantenbewertungen für Prüfstrategien nutzen

14.40 Pause

14.50 Lieferantenmanagement als Erfolgsfaktor nutzen

- Qualitätsschwankungen nachhaltig reduzieren und Reklamationen wirksam vorbeugen.
- Versorgungsempässen vorbeugen: auf Krisen sicher reagieren und Alternativen schaffen
- Kritische Lieferanten frühzeitig identifizieren und Risiken in der Lieferkette transparent bewerten
- Lieferantenleistungen mit klaren Kennzahlen objektiv bewerten und gezielt weiterentwickeln

15.50 Pause

16.00 So sichern Sie sich gegenüber Behörden und Auditoren ab

- Tiefes Lieferkettenverständnis entwickeln
- die Argumentationsfähigkeit gegenüber Behörden stärken
- den Anforderungen der Zertifizierungsstellen und Key Accounts leichter gerecht werden
- Auf diese Dokumente kommt es wirklich an: wissen welche Nachweise im Audit tatsächlich relevant sind und worauf der Auditor achtet.

16.45 Workshop Audit Praxischeck:

Anhand eines Musterfalls prüfen Sie, welche Dokumente Sie für das Audit benötigen u.a.:

- Lieferantenfragebogen
- Spezifikationen
- Rohwarenanalysen, etc.

So können Sie sofort Lücken in der eigenen Organisation erkennen und Verbesserungsansätze mitnehmen.

17.00 Abschließende Fragerunde

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

Dieses Seminar ist ideal für:

Mitarbeiter aus QM, QS und Supply Chain Management in Unternehmen, die Lebensmittel herstellen oder als Rohstofflieferanten arbeiten; Logistik-Dienstleister für Lebensmittel



Jetzt buchen und Risiken Ihrer Wertschöpfungskette vermeiden
www.behrs.de/7930