

Online Praxis-Seminar PLUS

KI in der Lebensmittelindustrie

Qualitätsmanagement und Rechtskonformität durch künstliche Intelligenz verbessern

Jetzt
anmelden und
KI im Alltag
mühe-
los
einsetzen!

- **Regelkonform handeln:** Anforderungen der EU-KI-Verordnung und sicherer Einsatz von KI
- **Mehr Sicherheit und Qualität:** So unterstützt KI Qualitätsprüfungen, Rückverfolgbarkeit und Produktionsprozesse – von der Rohstoffkontrolle bis zur Endproduktprüfung.
- **Effizienz und Innovation steigern:** KI in Entwicklung, Produktion und Marketing – stets im Einklang mit Lebensmittelrecht, HACCP und weiteren regulatorischen Vorgaben.
- **Zukunft gestalten:** Machen Sie Ihr Team fit für den digitalen Wandel und fördern Sie den verantwortungsvollen Umgang mit neuen Technologien.
- **Praxis statt Theorie:** Mit Beispielen und in Workshops lernen Sie den Umgang mit KI direkt für Ihren Arbeitsalltag.

Ihr PLUS:

- **Online Modul „Lebensmittelrecht“ 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 mühe-los nachzuarbeiten!
- **Klären Sie Ihre persönlichen Fragen direkt mit den Experten:** Am Online-Seminar mit Kamera und Mikrofon interaktiv teilnehmen und Antworten erhalten!

18. und 19. März 2026

Ihre Referierenden



Andreas
Bäuerlein



Judith
Magono



Dr. Christian
Triebe

1. Tag Mittwoch, 18.03.2026

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Künstliche Intelligenz im Arbeitsalltag Andreas Bäuerlein

09.15 Künstliche Intelligenz verstehen – Chancen und Risiken für Unternehmen

Ein praxisnaher Einstieg in die Welt der KI:

- Was KI heute schon leistet und wo ihre Grenzen liegen
- Wie Unternehmen profitieren – von Datenanalyse bis Automatisierung
- Erfolgsfaktoren für den nachhaltigen KI-Einsatz

10.00 KI-Implementierung in Vertrieb, Marketing und Arbeitsprozessen

Wie Unternehmen mit Künstlicher Intelligenz ihre Strukturen effizienter gestalten

- Aufbau einer zukunftsfähigen KI-Strategie im Unternehmen
- Automatisierung von Vertriebsprozessen durch KI-gestützte Systeme
- Effizientere Marketingkampagnen dank datengetriebener Entscheidungsfindung
- Integration von KI in alltägliche Arbeitsabläufe zur Produktivitätssteigerung
- Praxisbeispiele erfolgreicher KI-Implementierungen

11.00 Pause

11.15 Praxisworkshop: KI-Tools im Unternehmensalltag richtig einsetzen

Interaktiver Einblick in Tools und Systeme, die Prozesse vereinfachen und Zeit sparen

- Wie man die passenden Tools auswählt
- Beispiele aus Vertrieb, Marketing und Backoffice
- Wie Mensch und Maschine optimal zusammenarbeiten

12.15 Mittagspause

13.15 Erfolgsfaktor Mensch – Mitarbeiter im Wandel der KI-Ära

Warum Technologie nur funktioniert, wenn Menschen sie verstehen und mittragen

- Mindset und Weiterbildung im Zeitalter der Automatisierung
- Ängste und Vorurteile abbauen
- Chancen für neue Rollen und Aufgaben im Unternehmen

14.15 Zukunftsblick: Wie KI Geschäftsmodelle langfristig verändert

Ein Blick nach vorn – welche Trends und Entwicklungen auf Unternehmen zukommen

- Von Automatisierung zu echter Intelligenz
- Welche Bereiche besonders profitieren
- Wie Führungskräfte sich strategisch vorbereiten

15.15 Pause

15.30 Diskussion & Erfahrungsaustausch

Fragen, Ideen und Anwendungsbeispiele aus der Praxis. Austausch zu individuellen Herausforderungen und Lösungen im eigenen Unternehmen.

16.45 Abschluss & Fazit

ca. 17.00 Ende des ersten Veranstaltungstages

2. Tag Donnerstag, 19.03.2026

Künstliche Intelligenz und das Lebensmittelrecht Dr. Christian Triebe

09.00 KI in der Lebensmittelindustrie – Status quo und Trends

- Überblick: KI entlang der Wertschöpfungskette und aktueller Reifegrad
- Praxisnahe Use Cases: Beispiele von Qualitätskontrolle bis dynamische Content-Erstellung
- Querschnittsrisiken und Governance: Datenqualität, Robustheit, menschliche Aufsicht
- Regulatorik-Landschaft: EU-KI-VO und Verzahnung mit Lebensmittel- und Datenschutzrecht

10.00 Regulatorische Vorgaben der EU-KI-Verordnung: Auswirkungen auf die Lebensmittelindustrie

- Grundlagen und Systematik: Risikobasierter Ansatz, Transparenz, Übergangsfristen
- Rollen und Pflichten: Verantwortlichkeiten von Anbietern, Betreibern und Händlern
- Dokumentationspflichten: Nachweise für Compliance und Prüfungen
- Branchenspezifisch: Einstufungen in Produktion, Traceability und Kommunikation
- Umsetzung und Compliance: Schritte von Gap-Analyse bis Auditfähigkeit

10.45 Pause

11.00 KI in Produktentwicklung und Innovation

- Trainings- und Versuchsdaten: Rechte, Nutzung und Schutz
- Schutz von KI-Ergebnissen: Urheberrechtliche Einordnung
- Patentierbarkeit: Grenzen und Anforderungen
- Haftung in F&E: Pflichten, Risiken und Absicherung

11.30 KI im Marketing und Vertrieb

- Lauterkeit und Kennzeichnung: Vermeidung von Irreführung, Health-Claims
- Markenrecht: Automatisierte Analyse und Überwachung
- Datenschutz: Rechtsgrundlagen, Transparenz, Rechte der Betroffenen
- Dynamische Preisgestaltung: Kartellrechtliche Leitplanken und Risiken

12.30 Mittagspause

13.30 Generative KI im Qualitätsmanagement

Dieses Online-Seminar vermittelt den Teilnehmenden einen fundierten Einstieg in den Einsatz generativer KI im QM. Ziel ist, dass die Teilnehmenden die Grundlagen verstehen, Prompts gezielt entwickeln und die Methoden in praxisnahen Szenarien sicher anwenden können.

Grundlagen

- Überblick zur Funktionsweise generativer KI
- Chancen und Risiken im Qualitätsmanagement
- Praxisbezug bei Datenschutz, Datensicherheit und Verlässlichkeit der Ergebnisse

Prompting

- Entwicklung praxistauglicher Prompts für QM-Aufgaben:
 - Fragerstellung
 - Recherche
 - Dokumentation
 - Berichte
- Methoden zur Bewertung und Verbesserung von Prompts

15.15 Pause

15.30 Praxisübungen

- Interaktive Arbeit mit realen QM-Szenarien
- Testen vorbereiteter Prompts, Analyse und Optimierung der Ergebnisse
- Handouts mit Beispielen und Sicherheitshinweisen sichern die nachhaltige Umsetzung

Zugangsvoraussetzung: Für eigene Übungen wird ein Zugang zu einem generativen KI-Chatbot (z. B. ChatGPT, Mistral Le Chat, Microsoft Copilot oder eine interne bzw. lokale Lösung) empfohlen. Die aktive Mitarbeit ist jedoch optional.

16.45 Klärung Ihrer Fragen und Diskussion

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Das Online Praxis-Seminar PLUS:

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf
- vermittelt Ihnen das notwendige Fachwissen, um sicher und schnell die richtigen Entscheidungen zu treffen
- zeigt in der Praxis bewährte Schritte und Problemlösungen, die Sie direkt in Ihren Berufsalltag übernehmen können
- bietet viele Gelegenheiten zum Erfahrungsaustausch und Networking mit dem Referenten, Experten und Branchenkollegen
- liefert mit Fallbeispielen und Workshops Lösungsansätze für die eigene Praxis

Ihre Referierenden:



Andreas Bäuerlein mehrfacher Unternehmer, Online-Marketing-Experte und KI-Pionier. Mit über 15 Jahren Erfahrung in der digitalen Kundengewinnung hat er tausende Unternehmer auf dem Weg zur Digitalisierung begleitet. Er führt drei Unternehmen im Bereich der KI- und Online-Dienstleistungen. Mit seiner Arbeit zeigt er, wie Unternehmen Künstliche Intelligenz gezielt einsetzen können, um ihre Prozesse zu automatisieren und KI-Anwendungen im Alltag für erfolgreiche Recherchen zu nutzen.



Judith Magono Beraterin und Auditorin im Bereich Qualitätsmanagement. Begleitet Unternehmen unterschiedlicher Branchen bei der Einführung, Weiterentwicklung und Zertifizierung von Managementsystemen mit besonderem Wert auf praxistaugliche Lösungen. Ein Schwerpunkt ihrer Tätigkeit liegt in der Verbindung von Qualitätsmanagement mit digitaler Transformation, um durch gezielten Einsatz moderner Technologien Prozesse effizienter zu gestalten, Risiken frühzeitig zu erkennen und Verbesserungen nachhaltig zu verankern. KI ist für sie fester Bestandteil ihres methodischen Werkzeugkastens und wird regelmäßig in Projekten, Audits und Schulungen eingesetzt.



Dr. Christian Triebe Rechtsanwalt im Hamburger Büro der Sozietät Graf von Westphalen. Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz sowie Fachanwalt für Urheber- und Medienrecht. Berät und vertritt Unternehmen umfassend im Bereich des Wettbewerbsrechts (insbesondere im Lebensmittelkennzeichnungsrecht), des Urheberrechts und gewerblichen Rechtsschutzes sowie des Medienrechts.

Dieses Seminar ist ideal für:

Fach- und Führungskräfte, die generative KI verantwortungsvoll und effizient in ihrer Arbeit bereits einsetzen oder in Zukunft einsetzen möchten. Besonders sinnvoll für die Bereiche Lebensmittelrecht, Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung und Marketing; Fachkräfte aus der Überwachung, aus Dienstleistungsunternehmen und der Beratung.



Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

1. Tag: Mittwoch, 18. März 2026,
von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr
2. Tag: Donnerstag, 19. März 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), Zugang zum Online Modul „Lebensmittelrecht“ bis 4 Wochen nach dem Seminar, Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 4. März 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



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 Praxis-Seminar PLUS KI in der Lebensmittelindustrie** am 18. und 19. März 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/7862**

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

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

S 7862-3-01-2; 03/26