



**Ansprechpartnerin:** Caroline Kaul  
 Telefon: 040 - 227 008 62  
 E-Mail: akademie@behrs.de

**Seminargebühr:**

Je Teilnehmer € 1.098,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

**Anmeldeschluss 21.03.2019**

**Veranstaltungsort:**

Golden Tulip Berlin – Hotel Hamburg  
 Landgrafenstrasse 4 · 10787 Berlin  
 Tel.: 030-26 47 70 · Fax: 030-26 47 75 55  
<https://berlin.goldentulip.com>

Einzelzimmer im Golden Tulip Berlin – Hotel Hamburg:  
 € 115,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 5.3.2019 unter dem Stichwort „Behr’s“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 14.03.2019 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 7 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme wird die gesamte Kursgebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer. Selbstverständlich ist die Teilnahme übertragbar.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, siehe [www.behrs.de/agb](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter [www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf).



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.  
[www.tuev-sued.de/ms-zert](http://www.tuev-sued.de/ms-zert)

**Anmeldung**

Fax **040 – 220 10 91** Telefon **040 – 227 00 80**  
 E-Mail **akademie@behrs.de** Internet **www.behrs.de/7123**



Ja, ich melde mich an zum Seminar

**Veggie und Vegan**

am 3. April 2019 in Berlin zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.098,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

\_\_\_\_\_  
 Name des Seminarteilnehmers

\_\_\_\_\_  
 Firma

\_\_\_\_\_  
 Branche

\_\_\_\_\_  
 Funktion/Position

\_\_\_\_\_  
 Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
 Telefon

\_\_\_\_\_  
 Fax

\_\_\_\_\_  
 E-Mail

\_\_\_\_\_  
 Datum

\_\_\_\_\_  
 Unterschrift

**BEHR'S...AKADEMIE**

Behr's GmbH  
 Awerhoffstraße 10 · 22085 Hamburg  
 Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 – 220 10 91  
 E-Mail: akademie@behrs.de · [www.behrs.de](http://www.behrs.de)

**SEMINAR**

**Veggie und Vegan**

Richtig kennzeichnen nach den neuen Leitsätzen und Beanstandungen vermeiden

**Erfahren Sie an nur einem Tag:**

- welche Anforderungen die neuen Leitsätze für vegane und vegetarische Produkte beinhalten
- anhand eines Unternehmensbeispiels, wie Sie die Leitsätze sicher in der Praxis umsetzen
- wie Sie die Anforderungen der amtlichen Überwachung an vegetarische und vegane Produkte erfüllen und Beanstandungen vermeiden

**3. April 2019 in Berlin**

**Referenten:**

Dr. Markus Kraus (Weiss Walter Fischer-Zernin)  
 Dr. Boris Preuss (Rügenwalder Mühle)  
 Dr. Detlev Horn (CVUA-RRW)

**BEHR'S...AKADEMIE**

S 7123-3-01-2

## Seminarprogramm

Mittwoch, 3.4.2019 · 9.30 Uhr bis ca. 17.00 Uhr

### 09.30 Check-in mit Begrüßungskaffee

#### 09.45 Detlef Horn

##### Was die neuen Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel fordern

- Was wird durch die Leitsätze beschrieben, was wird nicht beschrieben?
- Diese Produktgruppen sind betroffen
- Die richtige Bezeichnung dieser Produktgruppen
- Welche Bedingungen schränken die Wahl der Kennzeichnung ein?
- Das besagt die Ähnlichkeitsregelung
- Ansprüche hinsichtlich der Ähnlichkeit zu den Bezugslebensmitteln

### 10.30 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 10.45 Dr. Markus Kraus

##### Wie Sie die rechtlichen Anforderungen erfüllen

- Rechtliche Anforderungen an die Produktion: Damit sind Sie auf der sicheren Seite
- Diese Kennzeichnungspflichten müssen Sie erfüllen
- So locken Sie Kunden: Möglichkeiten und Grenzen bei der Werbung
- Haftung und Verantwortung von Herstellern und Handel

### 12.15 Gemeinsames Mittagessen

#### 13.30 Dr. Boris Preuss

##### Unternehmensbeispiel Rügenwalder Mühle: Umsetzung der Anforderungen der Leitsätze im Unternehmen

- Diese Herausforderungen bringen die neuen Leitsätze für die Industrie mit sich
- Wie lassen sich die Leitsätze implementieren?
- Welche Auswirkungen haben die Leitsätze für bestehende Produkte?
- Mit diesen Konsumenten-Ansprüchen müssen Sie rechnen
- Auf diese Reklamationen müssen Sie sich jetzt einstellen

#### 14.30 Detlef Horn

##### Gut vorbereitet auf die Erwartungen der amtlichen Überwachung

- Sicheres Kennzeichnen von veganen/vegetarischen Ersatzprodukten auf Basis der Leitsätze aus Sicht der Überwachung
- Analytik von veganen/vegetarischen Lebensmitteln als Herausforderung bei der Lebensmittelkontrolle: Darauf wird geprüft. Das wird gefunden. Das wird bewertet.
- Was wurde aus welchen Gründen beanstandet – und was nicht?
- 100 % vegan/vegetarisch? Optionen und Fallstricke
- Was wird auf Basis der Leitsätze zukünftig beanstandet werden?
- Fleischersatzprodukte aus der Sicht des Verbrauchers: Was ist für die Akzeptanz dieser Produkte bei den Verbrauchern entscheidend?
- Darauf wird die Lebensmittelkontrolle in Zukunft achten
- Fallbeispiele, wie Sie Beanstandungen der Kennzeichnung vermeiden können

### 15.30 Kaffee- und Kommunikationspause

#### 15.45 Workshop

##### Richtig kennzeichnen nach den rechtlichen Anforderungen

### 16.45 Abschlussdiskussion

ca.

17.00 Ende der Veranstaltung

### Wer trifft sich beim Seminar?

Das Seminar richtet sich an Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung, Produktion und Marketing sowie Lebensmittelunternehmer, Geschäftsführer, Gesellschafter und Inhaber, die vegetarische und vegane Produkte anbieten oder anbieten wollen.

## Ihre Referenten



**Dr. Markus Kraus** Maître en Droit (Bordeaux), Rechtsanwalt in der Sozietät Weiss Walter Fischer-Zernin, München. Tätigkeitsschwerpunkt: Rechtsfragen im Zusammenhang mit der Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Lebens- und Futtermitteln sowie Konsumgütern. Beratung und Vertretung von Unternehmen der Lebensmittel-, Futtermittel- und Konsumgüterindustrie vor Behörden sowie Gerichten. Autor zahlreicher Publikationen und Referent bei namhaften Veranstaltungen.



**Dr. Boris Preuss** Studium der Oecotrophologie und Promotion in Gießen, von 2000 bis 2005 Quality Systems Manager bei GEWIKO (Campbells-Werk), seit Ende 2005 als Leiter Qualitäts- und Umweltmanagement bei Rügenwalder Mühle, seit 2014 im Vorstand der Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e. V.



**Dr. Detlef Horn** Studium des Ingenieurwesens, der Lebensmitteltechnologie und der Veterinärmedizin, seit 2009 Vorstandsvorsitzender und Leiter des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamts Rhein-Ruhr-Wupper (CVUA-RRW); Mitglied des Präsidiums der Deutschen Lebensmittelbuchkommission, Leiter des Fachausschuss für Fleisch und Fleischerzeugnisse und des Temporärer Fachausschuss 8 „Leitsatzübergreifende Aufgaben“ der Deutschen Lebensmittelbuchkommission, Mitglied des ALTS und Vorstandsmitglied des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft e. V.