

Rückstände und Kontaminanten

Risiken reduzieren, rechtssicher handeln

Nach diesen zwei Tagen werden Sie:

- einen praxisorientierten Leitfaden haben, wie Sie bei behördlichen Beanstandungen aufgrund von Grenzwertüberschreitung rechtssicher und souverän reagieren
- bei neu auftretenden Substanzen gezielt prüfen und so wirksame Maßnahmen einleiten und gesicherte Informationen insb. an Ihre Kunden geben können
- die rechtlichen Entwicklungen und Auslegungen kennen, um rechtssicher zu bewerten und zu handeln – und so Beanstandungen, Reklamation bis hin zum Rückruf zu vermeiden
- durch bewährte Maßnahmen im Betrieb Ihren Aufwand messbar reduzieren oder gar ausschließen können
- aus den Erfahrungen mit z. B. Fipronil und 3-MCPD die richtige Vorgehensweise für zukünftige Fälle ableiten
- Analysenergebnisse korrekt bewerten, um so gezielte Maßnahmen der Weiterverarbeitung bzw. Rücksendung einzuleiten
- Ihre Lieferanten nach definierten Kriterien bewerten und mit dem risikobasierten Lieferanten-Monitoring die Abweichungen bei Rohwaren und Verpackungsmaterialien umgehend erkennen
- mit einem Leitfaden sicher und korrekt auf Beanstandungen und Rücknahmeforderungen des Handels reagieren

27. und 28. November 2019 in Frankfurt a. M.



Leitung:
Dr. Norbert Kolb

Prof. Dr. Peter Fürst

Dr. Norbert Kolb (Worlée NaturProdukte)

Dr. Tobias Teufer (KROHN Rechtsanwälte)

Dr. Sven Steinhauer (GBA Gesellschaft für Bioanalytik)

Prof. Dr. Pablo Steinberg (Max Rubner-Institut)

Michael Warburg (REWE Zentral AG)

inkl.
telefonischem
Beratungsservice



Sehr geehrte Damen und Herren,

Fipronil war nur ein Fall unter vielen. Eine Substanz, mit der niemand im Lebensmittel gerechnet hat. Und sofort fragt der Handel bei den Herstellern an, ob dieser in den Lebensmitteln auch enthalten

ist. Und schnell wird dann von Rücknahme und Rückruf gesprochen.

Zusätzlich gibt es fast täglich Berichte über weitere Rückstände & 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 QM-Praxis-Forum unterstützt die Leiter 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 aus den Workshops direkt in Ihrem Betrieb um.

Ich lade Sie herzlich ein, am 27. und 28. November 2019 mit dabei zu sein!

Ihr

Dr. Arno Langbehn

Geschäftsführer

Mittwoch, 27. November 2019

9.00 Begrüßungskaffee

9.15 Begrüßung und Einführung in das Thema und Erwartungen der Teilnehmer

9.45 Dr. Tobias Teufer Sichere Abgrenzung Kontaminanten vs. Rückstände

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

10.15 Dr. Tobias Teufer Aktuelle Rechtslage und die sichere Bewertung

- Vorschriften: VO (EG) 396/2005, VO (EG) 1881/2006, VO (EG) 1935/2004, BedarfsgegenständeVO, DruckfarbenVO, EU-Kontaminanten-Rahmen-VO
- Was gilt bei sich widersprechenden Vorschriften
- Rechtliche Regelung der Verkehrsfähigkeit
- 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 Kaffee- und Kommunikationspause

11.30 Dr. Norbert Kolb Kontaminanten: Übersicht, Vorkommen, Gefahren und Risiken

Kontaminanten in Lebensmitteln

- Mycotoxine, 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
- Bleimennige (z. B. um Paprikapulver rot zu färben)
- Gezielter Einsatz von Mikroorganismen in der Landwirtschaft

Inklusive telefonischem Beratungsservice:

Exklusiv als Teilnehmer haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, Ihre konkreten Fragestellungen in zwei 30-minütigen Einzelgesprächen jeweils mit einem der Referenten zu behandeln. Nutzen Sie diese Form der individuellen Unterstützung. In vertraulichen Telefonaten vor oder nach der Veranstaltung (bis 31.03.2020) unterstützen Sie Herr Prof. Dr. Fürst, Herr Dr. Kolb, Herr Dr. Teufer, Herr Dr. Steinhauer und/oder Herr Prof. Steinberg zu Ihren konkreten Fragestellungen. Auch Kombinationen Ihrer Expertenwahl sind möglich. Ganz nach Ihren Wünschen.

12.15 Dr. Nobert Kolb

Rückstände: Übersicht, Vorkommen, Gefahren und Risiken

Pflanzenschutzmittel/Schädlingsbekämpfungsmittel/Düngemittel

- 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

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Prof. Dr. Pablo Steinberg

Toxikologische Betrachtung/ Gesundheitliche Risiken

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

14.45 Dr. Tobias Teufer

Sorgfaltspflicht, Haftung und Pflichten des Lebensmittelunternehmers und der beteiligten Personen

- Wo stecken Haftungsrisiken?
- Wem werden Fehler der Mitarbeiter angelastet?
- Wer steht im Außenverhältnis für Verstöße und Schadensfälle ein?
- Was entscheidet, wer wann haftet?
- Übergang von der Ordnungswidrigkeit zur Straftat: was kann wann auf Sie zukommen? Und wie ist zu reagieren?

15.15 Dr. Tobias Teufer/Dr. Nobert Kolb

Besonderheiten für Bio und Organic

- Neue EU-BioVo: Auswirkungen für Lieferanten aus Drittländern und Hersteller
- Aktuelle und künftige spezielle Grenzwerte
- Zusätzliche Maßnahmen im Lieferantenmanagement und Betrieb

15.45 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Dr. Nobert Kolb

Erfolgreiches Lieferanten- und Auditoren-Monitoring

- Grenzwerte 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 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

16.30 Dr. Norbert Kolb, Dr. Sven Steinhauer,

Dr. Tobias Teufer

Workshop 1:

Beanstandung durch den Handel: Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Fall: Der Handel findet eine Substanz im Produkt, für die es keinen rechtlich festgelegten Höchstgehalt gibt und fordert eine Rücknahme.

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.

18.00 BEHR'S Get-Together

Nutzen sie die Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen und Referenten. Knüpfen Sie in angenehmer Atmosphäre wichtige Kontakte.

Wer trifft sich auf dem Praxisforum?

Leiter 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.

9.00 Dr. Norbert Kolb

Umgang mit realistischen und überzogenen Anforderungen des Handels und Kunden

- Die 5 Schritte der Vorbereitung, um im Krisenfall sicher vorzugehen
- Argumentation bei Null-Toleranz: so in der Mitte treffen
- Wer welchen Anspruch auf Informationen hat
- Vermeidung von voreiliger Information, die den Schaden vergrößern kann
- Was ist mit Stoffen, die nicht rechtlich geregelt sind? Wie ist hier zu argumentieren?

9.30 Dr. Sven Steinhauer

Effiziente Analytik: Verlässliche Ergebnisse, richtige Interpretation, Fehler vermeiden

- Prüfkriterien im Wareneingang trotz QSV/Konformitätserklärung – und was oft übersehen wird
- Die sichere Probenahme
- Rechtsvorschriften: 2001/22/EG, 401/2006, ...
- Auswahl der korrekten Analyse-methode (flexible Akkreditierung)
- Zusammenarbeit mit Laboratorien, Meldepflichten des Labors, Laborvergleichsuntersuchungen
- Bestimmungs- und Nachweisgrenze: reicht „nicht nachweisbar“?
- Absicherung von Positivbefunden
- Richtige Bewertung von Analyseergebnissen und Stellungnahmen (insb. bei nicht geregelten Höchstwerten): Fehlinterpretationen vermeiden
- Eintragsquellen identifizieren und andere ausschließen

10.15 Dr. Norbert Kolb

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

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

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.00 Prof. Dr. Peter Fürst

Erwartungen und Erfahrungen der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-überwachung

- Produktfokus der amtlichen Überwachung
- Umgang mit Analyseergebnissen, die an der Grenze rechtlicher Vorgaben liegen: was wird ab wann beanstandet?
- Meldepflichten an Behörden
- Erwartungen der Behörden an die Unternehmen
- Nachweis und Bestimmungsgrenze, analytische Unschärfen
- Zahlen, Daten, Fakten: die wichtigsten Ergebnisse der Untersuchungen der letzten 5 Jahre

11.45 Dr. Norbert Kolb

Konsequenzen für Ihren Lebensmittelbetrieb

- Welche zusätzlichen Richtwerte sind zu beachten: IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 9001, vom Handel, Leitlinien
- Notwendige Anpassungen für das QM/QS-System
- Ergebnisse von Stufenkontrollen
- Bewährte Maßnahmen zur Reduktion und zum Monitoring
- Krisenmanagement: Was tun, wenn es doch mal schief geht?

12.15 Michael Warburg

Die Erwartungen und Vorgaben des Handels verstehen

- Vorgehensweise bei fehlenden Höchstwerten in Rechtsvorschriften
- Basis der eigenen Grenzwerte
- Risikobewertung und Gefahrenanalyse
- Meldepflichten und erwartete Informationen an den Handel
- Vorgehensweise beim Überschreiten der vorgegebenen Grenzwerte
- Kriterien für Forderungen: Rücknahme und Rückruf

13.00 Gemeinsames Mittagessen

14.00 Dr. Norbert Kolb

Kontaminationswege und Maßnahmen zur Vermeidung sowie Reduktion in Lebensmitteln

- Umgebungsbedingungen: Wasser, Luft, Anlagen
- Innerbetriebliche Kontamination durch Bedarfsgegenstände
- Bedingungen, die Kreuzkontaminationen unterstützen
- Beispiele und was hätte wie verhindert werden können?

14.30 Dr. Norbert Kolb, Prof. Dr. Peter Fürst

Workshop 2: Behördliche Beanstandung: Sicher reagieren, Schaden vermeiden

Die Überwachung beanstandet einen überschrittenen gesetzlichen Höchstgehalt in einem Produkt.
Aufbau siehe Workshop 1
(Kaffeepause während des Workshops)

16.00 Dr. Norbert Kolb, Prof. Dr. Peter Fürst

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
- Veränderte Akzeptanz bei Handel und Verbraucher-Organisationen: wie Sie mit der „Null-Toleranz“ umgehen

16.15 Abschlussdiskussion

Ihre Seminarleitung



Dr. Norbert Kolb

In beratener Tätigkeit bei der WorléeNatur-Produkte GmbH. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen; Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte.

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

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



Das QM-Praxis-Forum

- greift aktuelle Themen und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagers in der Lebensmittelindustrie auf, bei denen ein abgesichertes Vorgehen zwingend erforderlich ist
- 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 Referenten, Experten und Branchenkollegen
- gibt mit den Fallbeispielen im Workshop und den gemeinsam mit den Referenten erarbeiteten Lösungen einen fertigen Maßnahmenkatalog, der im eigenen Betrieb übernommen werden kann

Ihre Referenten



Prof. Dr. Peter Fürst

Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker; bis März 2019 Vorstandsvorsitzender des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Münsterland-Emscher-Lippe. International anerkannter Experte für die Untersuchung und Beurteilung organischer Verunreinigungen in Lebensmitteln, Futtermitteln sowie Muttermilch; Mitglied in mehreren Ausschüssen und Kommissionen, so u.a. von 2006–2015 im Ausschuss „Kontaminanten“ und seit 2018 im Ausschuss für „Zusatzstoffe und Aromastoffe“ der EFSA (Europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde).



Dr. Sven Steinhauer

Studium der Chemie an der Philipps-Universität Marburg mit Promotion in pharmazeutischer Chemie und Lebensmittelchemie. Seit 2013 Innovation Manager bei der GBA. Er ist u.a. Mitglied im BLL, der LChG und im VUP (Verein unabhängiger Prüflaboratorien) sowie in verschiedenen Gremien und Arbeitskreisen.



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. Seit Mai 2017 Präsident des Max Rubner-Instituts, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel. Darüber hinaus Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats des Leibniz-Instituts für Arbeitsforschung an der Technischen Universität Dortmund.



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.



Michael Warburg

Lebensmittelchemiker; bis 2011 tätig für die Firma Unilever im Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH; seit 2012 selbstständig beratend tätig in Köln (IW – Institut Warburg). Seit 2013 zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings/Managements für die REWE-Group.

**Ansprechpartnerin:**

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

Veranstaltungsort:

Best Western Premier IB Hotel Friedberger Warte
 Homberger Landstr. 4 · 60389 Frankfurt a. M.
 Telefon: 069-768 06 40
 E-Mail: info@ibhotel-frankfurt.bestwestern.de
 www.ibhotel-frankfurt.bestwestern.de

Zeit:

1. Tag: Mittwoch, 27. November 2019,
 von 9.00 Uhr bis ca. 20.00 Uhr
 2. Tag: Donnerstag, 28. November 2019,
 von 9.00 Uhr bis ca. 16.00 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.898,- inkl. Beratungsservice zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten Tages lädt der Veranstalter zum BEHR'S Get-Together ein.

Anmeldeschluss: 13.11.2019

Einzelzimmer im Best Western Premier IB Hotel Friedberger Warte: € 139,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 25.10.2019 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



Behr's Akademie ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung und Seminare zertifiziert nach ISO 9001:2015.

www.tuev-sued.de/ms-zert



Ja, ich melde mich an zum Seminar
QM-Praxis-Forum
Rückstände und Kontaminanten
 am 27. und 28. November 2019 in Frankfurt a. M.
 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.898,- je Teilnehmer, inkl. Beratungsservice, zzgl. MwSt.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 06.11.2019 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. Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter www.behrs.de/widerruf.

Anmeldung

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

 Datum

 Unterschrift

S-7211-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH
 Aaverhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
 Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
 E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs.de