

BEHR'S...AKADEMIE

QM-Profi in 5 Tagen

Kompaktkurs für angehende Qualitätsmanager

**Erhalten Sie alle notwendigen Schlüsselqualifikationen
in nur einer Veranstaltung:**

- Rechtliche Rahmenbedingungen, die Sie kennen sollten
- So treten Sie gegenüber Zertifizierern und Auditoren überzeugend auf
- Sicherer Umgang mit Analyseergebnissen
- Personal Skills, die Sie für eine erfolgreiche Karriere benötigen
- Auf diese Art meistern Sie jede noch so anspruchsvolle Situation im Qualitätsmanagement
- So kommunizieren Sie sicher und zielorientiert

**4. bis 8. Mai 2020
in Hamburg**



Leitung:

Jochen Riehle

Lebensmittelchemiker,
Pestizidexperte und Coach



Mit Abendveranstaltungen in der Hansestadt.
Nutzen Sie diese zum Austausch und
Networking!

BEHR'S...AKADEMIE



Sehr geehrte Damen und Herren,

sicherlich kennen Sie das: eine Reklamation landet auf Ihrem Schreibtisch und Sie müssen sofort reagieren. Doch was ist nun eigentlich zu tun? Welche Informationen benötigen Sie und mit wem müssen Sie wie kommunizieren?

Diese und viele weitere Fragen beantwortet Ihnen unser neuer Lehrgang. Hier werden Sie fit gemacht für alle Anforderungen, die eine Tätigkeit als Qualitätsmanager mit sich bringt.

Neben dem fachlichen Input erwarten Sie spannende Workshops zu den heute so wichtigen sozialen Skills. In den Pausen und während der gemeinsamen Abendprogramme haben Sie die Möglichkeit, andere Qualitätsmanager kennenzulernen und sich auszutauschen.

Kommen Sie vom 4. bis 8. Mai nach Hamburg und lassen Sie sich auf eine spannende und erfolgreiche Zeit als Qualitätsmanager vorbereiten!

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer Behr's Verlag

Ihre Vorteile:

- Sie profitieren von vielen praktischen Beispielen aus dem QM-/QS-Alltag. So können Sie rechtssicher einschätzen, was erlaubt ist und was nicht.
- Sie haben ausreichend Zeit, Ihre individuellen Fragen mit unseren ausgewiesenen Experten zu diskutieren. Alle Fachreferenten stehen Ihnen mit ihrem Know-how zur Verfügung.
- Neue Erkenntnisse über die aktuelle Rechtslage bringen Sie direkt in Ihren Arbeitsalltag ein.

Wer trifft sich beim QM-Profi:

Dieser Lehrgang richtet sich an angehende Qualitätsmanager und Qualitätssicherer aus der Lebensmittelindustrie, deren Zulieferern und dem Lebensmittelhandel. Auch Mitarbeiter aus der Produktentwicklung erhalten hier wichtige Qualifikationen.

Montag, 4. Mai 2020

10.00 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Dr. Boris Riemer Lebensmittelrecht

10.30 Lebensmittelrecht im Überblick

- Erkennen Sie Ziel und Zweck des Lebensmittelrechts
- Behalten Sie den Überblick über die Rechtsquellen
- Erfassen Sie die lebensmittelrechtlichen Grundsätze Ihrer täglichen Arbeit

11.15 Lebensmittelsicherheit – Was heißt das für Sie

- Was gilt für die Sicherheit von Lebensmitteln?
- Der Beitrag des Hygienerechts zur Lebensmittelhygiene
- Sicherheitsaspekte bei Novel Food

12.00 Gemeinsames Mittagessen

13.00 Lebensmittel richtig kennzeichnen

- Darauf müssen Sie bei der Bezeichnung Ihrer Produkte achten
- QUID, Allergene, Zusatzstoffe & Co.: Das sollten Sie berücksichtigen
- So informieren Sie korrekt über die Nährwerte
- Füllmengen & Fertigpackungs-VO: das ist wichtig
- Wie Sie die Herkunft eines Lebensmittels richtig angeben
- Die LMIDV sicher umsetzen

14.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

15.00 Das müssen Sie bei Werbung mit Lebensmitteln beachten

- Das bedeutet das Irreführungsverbot nach Art. 7 LMIV
- Vorsicht vor Werbung mit Selbstverständlichkeiten!
- Clean Labelling korrekt umsetzen
- Diese Anforderungen an Bio-Auslobungen sollten Sie kennen

15.45 Health Claims sicher verwenden

- Das ist der Anwendungsbereich der Health-Claims-Verordnung
- Nährwertbezogene Werbung: diese Anforderungen müssen Sie berücksichtigen
- Was Sie bei gesundheitsbezogener Werbung im Blick haben sollten
- Wo finden Sie welche Informationen?

16.30 Abschlussdiskussion und Ausblick

16.45 Ende des ersten Veranstaltungstages

19.00 Gemeinsames Abendessen zum Kennenlernen

Dienstag, 5. Mai 2020

Norbert Kolb

Typische Fälle aus der QM-Arbeit

09.00 Reklamationen von Kunden

- Das sind die häufigsten Kundenbeschwerden
- So reagieren Sie optimal auf Kundenanfragen und -Beschwerden
- Wie sich Beanstandungen von Kunden vermeiden lassen

10.00 Probleme durch Mitbewerber

- Was tun, wenn es zu einer Abmahnung kommt?
- Wie lassen sich Beanstandungen von Wettbewerbern vermeiden?
- Beispiele aus der Praxis

11.00 Kaffeepause – Zeit für Networking

11.30 Beanstandungen durch Behörden

- Probennahme, Rückstellprobe und der Lebensmittelkontrollleur: was geht und was geht nicht?
- Was ist zu tun, wenn ein Bußgeld angedroht wird?
- Rückruf und Rücknahme sicher umsetzen

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Interne Reklamationen/ interne Fehler

- Fremdkörperfunde: so gehen Sie damit um und so vermeiden Sie diese
- Fehlerhafte Ware im Wareneingang: diese Möglichkeiten haben Sie
- Management neuer Gefahren: so können Sie sich auf zukünftige Ereignisse vorbereiten

14.30 Standards

- Die wichtigsten Standards in der Lebensmittelindustrie und im Handel
- Welcher Standard fordert was?
- So stellen Sie Konformität sicher
- Blick in die Zukunft: Blockchain und Rückverfolgbarkeit

15.30 Audits und Schulungen

- So bereiten Sie Ihre Kollegen optimal vor
- Audits fachlich souverän meistern
- Eigene Audits perfekt organisieren

16.30 Abschlussdiskussion und Ausblick

17.00 Ende des zweiten Veranstaltungstages

19.00 Abendprogramm: Gemütliches Get-Together im Grauen Esel in Harburg:

Hier besteht die Möglichkeit, mit dem Referenten und Coach Jochen Riehle ins Gespräch zu kommen und wertvolle Praxistipps zu erhalten!



Gemütliches Get-Together im Grauen Esel

Mittwoch, 6. Mai 2020

Dr. Carsten Oelrichs

Krisenmanagement – öffentlicher Rückruf, stille Rücknahme und Haftung

09.00 Der Krisenfall im Überblick

- Wann ist der Krisenfall gegeben?
- Wie wird eine Krise erkennbar?
- Wer ist zur Gefahrenabwehr verpflichtet?
 - Verpflichtung der Lebensmittelunternehmer
 - Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- Was ist in der Krise zu tun?
 - Sachverhalt ermitteln und Rückverfolgbarkeit prüfen
 - Kommunikation mit Behörden, Verbrauchern, Vertragspartnern und Versicherungen
 - Gefahrenabwehr: Vertriebsstopp, Warenspernung, Rückruf, öffentliche Warnung
 - Auswahl der erforderlichen Maßnahmen
 - Richtiger Mitteleinsatz: Welche Medien sollte man nutzen?
 - Effizienzkontrolle der Maßnahmen
- Was kommt nach der Krise?
 - Strafrechtliche Haftung von Geschäftsführern und Bevollmächtigten
 - Schadensersatzansprüche gegen Behörden und Vertragspartner
 - Management der Ansprüche von Verbrauchern und Vertragspartnern
 - Beseitigen von Schwachstellen und vermeiden von Wiederholungen

10.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

11.00 Fallbeispiel: Freiwilliger öffentlicher Rückruf

Wann sollten Sie ihn vornehmen und welche Maßnahmen müssen Sie ergreifen?

11.45 Fallbeispiel: Von der Behörde erzwungener öffentlicher Rückruf

Die Behörde zwingt Sie zum Rückruf. Was können Sie dagegen tun?

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Fallbeispiel: Verhalten in einem Straf- und/oder Bußgeldverfahren

Sie sind Betroffener in einem Repressivverfahren.
Was machen Sie jetzt?

14.15 Fallbeispiele: Schadenersatzansprüche gegen Behörden und Vertragspartner

Welche gibt es und wie kann man sie durchsetzen?
Was wird ersetzt?

15.00 Kaffeepause – Zeit für Networking

15.30 Praktische Übungen anhand verschiedener kurzer Fälle zu den angesprochenen Themen

16.15 Auflösung der Übungsfälle und Abschlussdiskussion

17.15 Ende des dritten Veranstaltungstages

Abend zur freien Verfügung

Donnerstag, 7. Mai 2020

Jochen Riehle Standing, Vertrauen und Verlässlichkeit – Projekte erfolgreich im Team erledigen

Ein Tag mit spannenden Vorträgen, interaktiven
Rollenspielen und Coaching!

09.00 Sicheres persönliches Verhalten in Auditsituationen

- Der Auditor: Freund oder Feind?
- Mit diesen Gesprächs-Situationen müssen Sie rechnen
- So treten Sie im Audit souverän auf

09.45 Welche Rollen gibt es im Betrieb?

- Personen und Persönlichkeiten
- Hägar der Schreckliche als Vorbild?
- Sich selbst und andere führen

10.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

11.00 Diese Arten der Kommunikation sollten Sie beherrschen

- Formell und informell sicher kommunizieren
- Fachlich und sachlich korrekt auftreten
- Verstehen & verstanden werden

11.45 Frage- und Gesprächstechniken zielführend einsetzen

- Welche Frage führt zum Ziel?
- Von Small-Talk bis zum Verhör: Diese Gesprächstechniken helfen Ihnen weiter
- Frage- und Gesprächstechniken sinnvoll kombinieren

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 So kommen Sie mit dem Marketing auf einen Nenner?

- So bauen Sie eine Brücke zwischen scheinbar gegensätzlichen Positionen
- Marketing-Sprech: die Sprache des Gegenübers verstehen
- Strategien, die helfen, falls keine Einigkeit erzielt werden konnte

14.15 Unbequeme Positionen intern gut vertreten: So überzeugen Sie Kollegen aus anderen Abteilungen!

- Es ist Audit und die Produktion macht nicht mit: Tipps für den Notfall
- Führen ohne Vorgesetztenfunktion
- Worst-Case-Szenarien und wie man sich davor schützen kann

15.00 Kaffeepause – Zeit für Networking

15.30 Externe Player: Welche Institutionen gibt es und wie nutze ich sie?

- Institutionen, die man als QM kennen sollte
- Diese Mitgliedschaften lohnen sich
- So bauen Sie sich ein solides Netzwerk auf

16.15 Externe Player bei der Informations- beschaffung: Wo finde ich was?

- Im Informations-Dschungel den Überblick behalten
- Wie Informationsquellen effektiv genutzt werden
- Informationen aufbereiten und strukturieren

17.00 Abschlussdiskussion und Ausblick

17.15 Ende des fünften Veranstaltungstages

19.00 Abendprogramm

Sinnestour mit den Rosinenfischern

Erleben Sie die Speicherstadt und die Hafencity aus einer völlig neuen Perspektive! Bei diesem abwechslungsreichen Rundgang erfahren und erschmecken Sie Hamburg. Neben Geschichten und Fakten erwarten Sie unterwegs zahlreiche Extras, die alle Ihre Sinne ansprechen werden. Bei dem anschließenden gemeinsamen Abendessen können Sie in Ruhe den Tag Revue passieren lassen.



Freitag, 8. Mai 2020

Jochen Riehle

Analyseergebnisse korrekt interpretieren und sicher bewerten

09.00 Das sollten Sie analysieren

- Erfolgreiches Monitoring implementieren
- Analysekosten aus unternehmerischer Sicht:
So überzeugen Sie Ihren Chef
- Sinnvolle Stufenkontrollen entwickeln und zielgerichtet einsetzen

09.45 So gelangen Sie an Analysenergebnisse

- Geeignete Labore finden und auswählen
- Lohnt sich ein eigenes Labor?
- Externe Dienstleister/das Handelslabor korrekt briefen

10.30 Kaffeepause – Zeit für Networking

11.00 Was steht im Prüfbericht und was bedeutet das für mich als QM?

- Interpretation des Prüfberichts: Die Sprache des Analytikers und ihre Übersetzung für den QM
- Das Labor empfiehlt weitere Untersuchungen – sinnvoll oder Geldmacherei?
- Ergebnisse, die Sie aufhorchen lassen sollten

11.45 Korrekter Umgang mit kritischen Befunden

- Was kritische Befunde sind und wie man sie rechtlich bewertet
- In diesen Fällen sollten Sie möglichst schnell handeln
- Das müssen Sie unternehmen

12.30 Gemeinsames Mittagessen

13.30 Workshop Meldepflichten

Anhand von Beispielen möglicher Prüfberichte lernen Sie, ob eine Meldepflicht vorliegt. Ist dies der Fall, erfahren Sie, wie Sie eine korrekte Meldung verfassen.

14.15 Rohstoffspezifikationen: sicher erstellen und vereinbaren

- Beispiele für sinnvolle Spezifikationen
- Wie Sie auf Abweichungen korrekt reagieren
- So können Sie Zulieferer in die Pflicht nehmen

15.00 Kaffeepause – Zeit für Networking

15.30 So gewährleisten Sie die Rückverfolgbarkeit Ihrer Produkte

- Diese Vorgaben der Basisverordnung sind zu beachten
- So funktioniert das Schnellwarnsystem der EU
- Wie kann der QM Rohstoffe zurückverfolgen?

16.15 Bedeutung von Standards und Audits für Ihre Arbeit

- Diese Analysen werden gefordert
- So werden Analyseergebnisse im Audit beurteilt
- Das ist bei der Akkreditierung von Laboratorien zu beachten

17.00 Fazit und Abschlusskaffee

17.30 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten



Dr. Boris Riemer Rechtsanwalt; Partner bei SEITZ & RIEMER, spezialisiert auf Lebensmittelrecht und gewerblichen Rechtsschutz, Lehrbeauftragter an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Mitglied im Rechtsausschuss des BLL e.V.; Autor zahlreicher Fachpublikationen sowie Herausgeber des „Praxishandbuchs Lebensmittelverpackungen“.



Jochen Riehle Lebensmittelchemiker, Pestizidexperte; während seiner jahrzehntelangen Tätigkeit für eines der weltweit führenden Rückstands-Labore hat er zahlreiche Lebensmittel-„Krisen“ aus nächster Nähe erlebt; Karriereberater und Coach, Referent bei zahlreichen Veranstaltungen, in zahlreichen Verbänden aktiv u. a. Mitglied der BfR-Kommission für Pflanzenschutzmittel (2014–2017).



Dr. Carsten Oelrichs Rechtsanwalt, Partner der Sozietät ZENK Rechtsanwälte, Hamburg, Tätigkeitsschwerpunkte: Lebensmittel-, Wettbewerbs- und Markenrecht; u. a. Vorsitzender des Rechtsausschusses des Lebensmittelverbandes Deutschland e. V. und Mitglied im Kuratorium.



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



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

Zeit:

1. Tag: Montag, 4. Mai 2020,
 von 10.00 Uhr bis ca. 16.45 Uhr

2. Tag: Dienstag, 5. Mai 2020,
 von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

3 Tag: Mittwoch, 6. Mai 2020,
 von 9.00 Uhr bis 17.15 Uhr

4 Tag: Donnerstag, 7. Mai 2020,
 von 9.00 Uhr bis 17.15 Uhr

5 Tag: Freitag, 8. Mai 2020,
 von 9.00 Uhr bis 17.30 Uhr,
 Programmänderungen sind vorbehalten.



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

Seminargebühr:

Der Preis für die fünf Tage beträgt pro Teilnehmer € 3.490,- zzgl. Mehrwertsteuer. Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen (je nach Freigabe auch als PDF-Datei), Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausengetränke. Zum Abschluss des ersten, zweiten und vierten Tages lädt der Veranstalter zum Abendprogramm ein.

Anmeldeschluss: 05.03.2020

Veranstaltungsort:

Ibis Hotel Hamburg Alster Centrum
 Holzdamm 4-12 + 16 · 20099 Hamburg
 Telefon: 040-24 82 90 · Fax: 040-24 82 97 34
 E-Mail: h1395-re@accor.com
www.ibis-hotels.de

Einzelzimmer im Ibis Hotel Hamburg Alster Centrum pro Übernachtung 122,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 23.03.2020 unter dem Stichwort „Behr's Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.



Ja, ich melde mich an zum Seminar **QM-Profi in 5 Tagen** vom 4. bis 8. Mai 2020 in Hamburg zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 3.490,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Stornierung:

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 06.04.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 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.

BEHR'S...AKADEMIE

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

Anmeldung

 Name des Seminarteilnehmers

 Firma

 Branche

 Funktion/Position

 Straße/Nr.

 PLZ/Ort

 Telefon

 Fax

 E-Mail

 Datum

 Unterschrift