



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.298,- zzgl. Mehrwertsteuer. Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Mittagessen und Pausenverpflegung sowie Seminarunterlagen je nach Freigabe auch als PDF.

Anmeldeschluss 22.1.2020

Veranstaltungsort:

Hotel Frankfurt Messe
Katharinenkreisel · 60486 Frankfurt a. M.
Tel.: 069-70 73 00
E-Mail: hotel.frankfurt.messe@melia.com
Homepage: www.melia.com

Einzelzimmer im Hotel Frankfurt Messe pro Übernachtung € 79,- inkl. Frühstück, abrufbar bis zum 7. Januar 2020 unter dem Stichwort „Behr’s Akademie“. Die Bezahlung der Übernachtungskosten übernehmen Sie bitte vor Ort selbst.

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 08.01.2020 wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt, danach berechnen wir 30%. Ab 14 Tage vor Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung 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 ist für den Geltungsbereich Akademie, Weiterbildung, E-Learning, Seminare und Konferenzen zertifiziert nach ISO 9001:2015. 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/7249**



Ja, ich melde mich an zum Seminar

Sichere Rohwarenbeschaffung

am 5. Februar 2020 in Frankfurt a. M. zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.298,- 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
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

PREMIUM-SEMINAR

Sichere Rohwarenbeschaffung

Geforderte Transparenz lückenlos dokumentieren – Food Fraud vorbeugen

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- Den Freigabeprozess bei der Warenkontrolle deutlich verkürzen
- Mit externen Audits Ihre Lieferanten prüfsicher einschätzen
- Gefahren und Risiken in der Rohwarenbeschaffung reduzieren
- Ihre Lieferanten in die Pflicht nehmen und alle entscheidenden Spezifikationen rechtssicher geregelt haben
- Bei bekannten und neuen Schadstoffen dem Handel sichere Auskunft geben
- Anforderungen vom IFS, BRC und FSSC sicher erfüllen

5. Februar 2020 in Frankfurt a. M.

Seminarleitung:



Prof. Dr. Ulrich Nöhle

inkl.
telefonischem
Beratungsservice

BEHR'S...AKADEMIE

S 7249-3-01-2

Seminarprogramm

Mittwoch, 05.02.2020 - 9.00 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

09.00 Check-in mit Begrüßungskaffee

09.15 Sara Sengespeik

Objektive Lieferanten-Bewertung

- Schwachstellen erkennen
- Qualifikations- und Freigabeprozess
- Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung bei der Rohstoff- und Lieferantenauswahl
- Bewertung in Zeiten von Food Fraud
- Lieferantenbewertung

10.00 Dr. Norbert Kolb

Anforderungen der Standards und Normen an das Lieferantenmanagement

- FSSC, ISO 22.000, ISO 9001, GFSI, FSMS, IFS, BRC, HACCP, weitere Normen und Vorgaben des Handels
- Kriterien, die zu Abwertungen führen – und wie dieses vermieden wird
- Welche Standards sind für welche Lieferanten Pflicht?
- Integration der Risiko-Bewertung in bestehende QM-Systeme

10.45 Kaffee- und Kommunikationspause

11.15 Dr. Danja Domeier

Spezifikationen rechtssicher gestalten

- Rohwarenspezifikationen/Produktzertifikate/Qualitätssicherungsvereinbarungen/Konformitätserklärungen/Lieferantenverträge: Was ist wofür einzusetzen?
- Unterschiede bei Beschaffung innerhalb Deutschlands, innerhalb und außerhalb der EU
- Vertragsbeispiele aus der Praxis: Was ist darin gut, was führt bei Abweichungen zu Streitigkeiten und Haftungs-Diskussionen

11.45 Dr. Danja Domeier

Haftungs-Risiken für den Schadensfall reduzieren

- Wofür kann der Lieferant wann haftbar gemacht werden?
- Auswirkungen verschiedener Lieferantenbeziehungen auf die Pflichten und die Haftung des Herstellers
- Verwaltungs-, Straf- oder Ordnungswidrigkeitenverfahren: Wann welches Unternehmen oder welche Person herangezogen wird.
- Delegation im Unternehmen: Wann haftet die Geschäftsführung, Einkauf, QS oder QM?
- Wie muss, kann oder sollte sich der Hersteller absichern?

12.45 Gemeinsames Mittagessen

13.45 Michael Warburg

Reaktionen des Handels auf Schnellmeldungen: So sind Sie vorbereitet

- Was wird vom Hersteller erwartet? Was ist bis wann in welcher Form vorzulegen?
- Vermeiden Sie Rücksendungen oder gar Rückruf: Was Sie jetzt garantieren können – und was nicht
- Reaktionen des Handels: Welche Änderungen bei den Wareneingangskontrollen und Konformitätserklärungen sind zu erwarten?

14.15 Dr. Norbert Kolb

Wareneingangskontrolle

- Richtige Probenahme
- Authentifizierung gleich bei der Anlieferung
- Notwendige Prüfungen der physikalischen, technischen, chemischen und mikrobiologischen Spezifikationen
- Was ist auf Verpackungen und Belegen der Rohwaren zu kennzeichnen?
- Methoden der Schnellanalytik
- Sichere Handlungsoptionen bei Abweichungen

14.45 Dr. Norbert Kolb

Mit externen Audits Ihr Lieferantenmanagement optimieren

- Aussagekraft von externen IFS-, BRC- und ISO 22000-Ergebnissen
- Das verlangen die Normen und der Handel von Ihrem Lieferantenaudit
- Wann kann und wann muss welches Audit durchgeführt werden?
- Die 10 wichtigsten Schritte der Vorbereitung
- Detail-Checkliste zur Prüfung vor Ort
- Die Befugnisse als externer Auditor
- Erkennung und Behebung von Fehlerursachen vor Ort
- Auditergebnisse richtig aufbereitet für das eigene Audit vorlegen
- Externer Dienstleister vs. eigener Auditor: Vorteile und Schwachstellen. So regeln Sie die Verantwortung
- Wie Auditoren vor Ort häufig in die Irre geführt werden – und Sie vorbeugen

15.30 Kaffee- und Kommunikationspause

16.00 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Das high level Audit

- Forensische Fragetechniken führen zur Fehlererkennung
- Erkenntnisse aus Einsichtnahme in primäre QS-Protokolle
- Food Fraud: Das betriebswirtschaftliche Audit
- Richtige Formulierung des Auditumfanges und des Maßnahmenplans

16.30 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Audits in fremden Kulturkreisen:

„Abweichungen“ schnell auf die Spur kommen

- Die typischen Fallstricke, und wie Sie diese vermeiden: so kommen Sie mit validen Ergebnissen zurück
- Reiseplanung nach SO-Asien, Afrika, Südamerika
- Gesichtswahrung als wichtigste Aufgabe in Asien
- Abweichende Fragetechnik
- Die richtigen social habits

17.15 Prof. Dr. Ulrich Nöhle

Praktische Demo: richtige und falsche Fragetechniken beim Audit

17.30 Ende der Veranstaltung

Inklusive telefonischem Beratungsservice: In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Frau Dr. Domeier, Herrn Dr. Kolb und Herrn Prof. Nöhle enthalten (bis 31.08.2020). In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

Prof. Dr. Ulrich Nöhle Lebensmittelchemiker, 30 Jahre in Führungspositionen in internationalen Lebensmittelkonzernen tätig; QM, Beschaffung, supply chain management, CEO. Heute Interim- und Krisenmanagement, Mediation, Medientraining.

Dr. Danja Domeier Rechtsanwältin, berät und vertritt unter domeier-legal Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter und Wettbewerbsrecht. Umfangreiche Herausgeber-, Autoren-, Referenten- und Verbandstätigkeit.

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

Sara Sengespeik ist Lebensmitteltechnologin und qualifizierte QM-Auditorin. Seit vielen Jahren ist sie im Qualitätsmanagement und aktuell als Leitung Auditmanagement und stellv. Leitung QM bei der Carl Kühne KG (GmbH & Co.) tätig.

Michael Warburg Lebensmittelchemiker; bis 2011 tätig für die Firma Unilever im Bereich Regulatory Food und Nonfood DACH; jetzt beratend tätig und zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings/Managements für die REWE-Group.