

BEHR'S...AKADEMIE

QM-Profi in 5 Tagen

Online-Lehrgang für angehende Qualitätsmanager

Erhalten Sie alle notwendigen Schlüsselqualifikationen für eine erfolgreiche QM-Tätigkeit:

- Die rechtlichen Rahmenbedingungen
- Überzeugendes Auftreten gegenüber Auditoren, Kunden und Kollegen
- Sicherer Umgang mit Analysenergebnissen
- Personal Skills, die für eine erfolgreiche Karriere wichtig sind
- Jede noch so anspruchsvolle Situation im Qualitätsmanagement meistern
- Sicher und zielorientiert kommunizieren
- Bei unerwarteten Ereignissen souverän handeln

Mit vielen Fallbeispielen:
Seien Sie bei Ereignissen bestens
vorbereitet und handeln Sie sicher

8. November bis 6. Dezember 2022, 5 Termine à 4 Stunden

Ihre Referenten:



Norbert Kolb



Dr. Carsten Oelrichs



Jo Riehle



Dr. Boris Riemer

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?

Oder Sie erhalten eine Rohware und müssen zügig entscheiden, ob diese in die Produktion geleitet werden kann.

Diese und viele weitere Fragen beantwortet Ihnen der neue 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. Viele Fallbeispiele aus der Praxis runden den Lehrgang optimal ab.

Buchen Sie diesen Lehrgang und lassen Sie sich optimal auf eine spannende und erfolgreiche Zeit als Qualitätsmanager vorbereiten!

Ihr
Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

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 gesamten Know-how zur Verfügung.
- Neue Erkenntnisse über die aktuelle Rechtslage können Sie direkt in Ihrem Arbeitsalltag nutzen.

Erster Tag: Dienstag, 08.11.2022

Dr. 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

09.45 Probleme durch Mitbewerber

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

10.30 Pause

11.00 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

11.45 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

12.30 Audits und Schulungen

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

13.00 Ende des ersten Veranstaltungstages

Dr. Boris Riemer

Lebensmittelrecht

09.00 So funktioniert das Lebensmittelrecht

- Was bedeutet Lebensmittelrecht für mich und meine tägliche Arbeit?
- Ziele und Grundsätze: Das ist der Rahmen, in dem ich mich bewege
- Diese Vorschriften muss ich kennen
- Relevante Urteile, die weiterhelfen
- Wichtige Definitionen und ihre Bedeutung im Tagesgeschäft

09.45 „Pflichtkennzeichnung“: Das muss unbedingt auf der Verpackung stehen

- LMIV und Produktionsvorschriften: Hier finde ich die wichtigsten Regeln
- Diese Angaben müssen auf jede Verpackung
- Besonderheiten und Ausnahmen
- Das bedeuten QUID und Big7 für meine Produkte
- Da kommt mein Produkt her: Die korrekte Herkunftsangabe
- „Achtung!“. So bringe ich Warnhinweise korrekt an
- Wieviel ist drin? Die Angabe der Füllmenge
- Zusatzstoffe und Enzyme: Diese Besonderheiten sollte ich bei der Kennzeichnung berücksichtigen

10.30 Pause

11.00 Health Claims sicher verwenden

- So gesund ist mein Produkt aus rechtlicher Sicht: Was Sie bei gesundheitsbezogener Werbung im Blick haben sollten
- Das ist der Anwendungsbereich der Health-Claims-VO
- Nährwertbezogene Werbung: Diese Anforderungen müssen Sie berücksichtigen
- Wo finden Sie welche Informationen?
- Abgrenzung in der Praxis: So vermeide ich, dass für meine Produkte plötzlich ein anderer Rechtsrahmen gilt

11.45 Werbeaussagen: So treffe ich den richtigen Ton

- Verbrauchererwartung vs. Irreführung: Art. 7 LMIV in der Praxis
- Mit den Nährwerten werben: Nährwertbezogene Aussagen und Nutri-Score korrekt einsetzen
- Natürlichkeit, Bio, Regionalität und „ohne“: Wie ich diese Trends nutzen kann
- Produktabbildungen und ihre Folgen: So vermeide ich eine Abmahnung
- Diese Urteile sollte ich kennen, um rechtssicher zu argumentieren und zu handeln

12.30 Die Macht der Portale: Rechtsbasis und Grenzen der Portale im Überblick

- „Gefühlte Täuschung“ und Lebensmittelklarheit
- Der Internetpranger § 40 Abs. 1a LFGB und was das für mich bedeutet.
- Topf secret und das Verbraucherinformationsgesetz (VIG) und wie ich damit umgehe.

13.00 Ende des zweiten Veranstaltungstages

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 Pause

11.00 Fallbeispiel: Freiwilliger öffentlicher Rückruf

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

11.30 Fallbeispiel: Von der Behörde erzwungener öffentlicher Rückruf

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

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

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

12.30 Fallbeispiele: Schadenersatzansprüche gegen Behörden und Vertragspartner

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

13.00 Ende des dritten Veranstaltungstages

Jo Riehle

Standing, Vertrauen und Verlässlichkeit: Projekte erfolgreich im Team

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 Pause

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 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 Sie sich davor schützen

13.00 Ende des vierten Veranstaltungstages

Jo Riehle

Analyseergebnisse verstehen und korrekt interpretieren

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 Analyseergebnisse

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

10.30 Pause

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 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

13.00 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten



Dr. Norbert Kolb

Der Experte im Qualitätsmanagement war lange bei der WorléeNatur-Produkte GmbH tätig. Er ist Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden, mit Leitungsfunktion einzelner Arbeitsgruppen. Als Fachautor und Referent zu Qualitätssicherungsthemen aus den Bereichen HACCP, Lieferantenmanagement, Bio-Produkte und weiteren Themen ist er immer am Puls des Geschehens der Branche. Seine langjährige Erfahrung hat ihm viele Gestaltungsspielräume im Bereich HACCP offenbart.



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.



Jo 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. Boris Riemer

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

ZERTIFIKAT

über die erfolgreiche Teilnahme
an dem Online-Lehrgang

QM-Profi in 5 Tagen

Heinz Mustermann

Hat in diesem Lehrgang alle notwendigen
Schlüsselqualifikationen
für eine erfolgreiche QM-Tätigkeit erhalten:

Die rechtlichen Rahmenbedingungen

Überzeugendes Auftreten gegenüber
Auditoren, Kunden und Kollegen

Sicherer Umgang mit Analyseergebnissen

Personal Skills, die für eine erfolgreiche Karriere wichtig sind

Jede noch so anspruchsvolle Situation
im Qualitätsmanagement meistern

Sicher und zielorientiert kommunizieren

Bei unerwarteten Ereignissen souverän handeln

Dr. Arno Langbehn
Geschäftsführer

BEHR'S...AKADEMIE

Behr's GmbH • Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg

Nachweis für Ihre QM-Zertifizierungen:

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

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.



Ansprechpartnerin:

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

Zeit:

1. Tag: Dienstag, 8. November 2022,
von 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr
2. Tag: Dienstag, 15. November 2022,
von 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr
3. Tag: Dienstag, 22. November 2022,
von 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr
4. Tag: Dienstag, 29. November 2022,
von 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr
5. Tag: Dienstag, 6. Dezember 2022,
von 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr
Programmänderungen sind vorbehalten.

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 2.498,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
load.

Anmeldeschluss: 31. Oktober 2022

Behr's Online-Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Ihre individuellen Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari, Firefox oder Microsoft Edge)



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 zur Online-Seminar
QM-Profi in 5 Tagen
vom 8.11. bis 6.12.2022 zu den in
diesem Prospekt genannten Bedingungen für
€ 2.498,- je Teilnehmer, zzgl. MwSt.

Anmeldung

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

S-7349-3-01-2

Anmeldung:

Fax **040 - 220 10 91**
Telefon **040 - 227 00 80**
E-Mail **akademie@behrs.de**
Internet **www.behrs.de/7349**

Stornierung

Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 24.10.2022 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, 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