

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.298,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 30. Juni 2022

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 23.06.2022 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.

Behr's Online Seminare: Ihre Vorteile

- Aktuelle Themen auf den Punkt gebracht
- Interaktive Seminarveranstaltung mit der Möglichkeit, individuelle Fragen live zu stellen
- Fragen können vorab eingereicht werden
- Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann zu einem späteren Zeitpunkt angesehen werden
- Charts zum Download, auf Wunsch auch gedruckte Seminarunterlagen
- Keine Reisezeit, keine Hotelkosten
- Eine Software-Installation ist nicht nötig (zu nutzende Browser: Google Chrome, Safari, Microsoft Edge, Firefox)

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 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/7353**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Koscher-Zertifizierung** am 7. Juli 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.298,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten.

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

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

ONLINE-SEMINAR

Koscher-Zertifizierung

Wissen worauf es ankommt

In diesem Seminar erfahren Sie an nur einem Tag, wie Sie:

- den Auditor gemäß Ihren Anforderungen auswählen
- Gebote koscherer Lebensmittel verstehen und die Produktion besser steuern
- Zertifikate Ihrer Lieferanten schnell und sicher bewerten
- mögliche Reklamationen prüfen und abwehren
- in Workshops die Bewertung Ihrer Produktion für die Praxis durchführen

7. Juli 2022

Ihre Referentin/Ihr Referent:



Klaudia Klaene



Rabbiner Elias Dray

BEHR'S...AKADEMIE

S-7353-3-01-2

Seminarprogramm

Donnerstag, 7. Juli 2022

09.10 Online-Check-in

09.15 Begrüßung und Vorstellungsrunde

Erwartungen und Wünsche der Teilnehmer

09.30 Rabbiner Elias Dray

Das Grundverständnis für „Koscher“ entwickeln

- Erläuterung der relevanten Speisevorschriften auf Basis der Bibelstellen, aus denen sie sich ableiten
- Verbotene und erlaubte Spezies
- Bedeutung und System der Trennung von Milch und Fleisch
- Rohstoffe denen Sie bei der Herstellung besondere Aufmerksamkeit schenken sollten
- Wichtige Konzepte für die Koscher-Zertifizierung

11.15 Pause

11.30 Rabbiner Elias Dray/Klaudia Klaene

Orientierung im Markt der Koscher-Zertifizierung für Lebensmittelproduzenten

- Die religiöse Zertifizierung im Vergleich zur Qualitätszertifizierung
- Bedarfsanalyse: ultraorthodox vs. orthodox, Jahres- oder Batchzertifikate und benötigte Anerkennung (Israel, USA, Russland, Europa, Passover)
- Die Bedeutung der verschiedenen Koscher-Kennzeichnungen
- Koschere Markensymbole und Datenbanken (Universal Kosher Database, Is it Kosher?)
- Die Auswahl der „richtigen“ Koscher-Zertifizierungsstelle
- So funktioniert die Batchüberwachung durch einen Mashgiach

12.15 Mittagspause

13.15 Rabbiner Elias Dray/Klaudia Klaene

Der zielgerichtete Zertifizierungsprozess und das gelungene Audit

- Der Weg zum Zertifikat: Von den ersten Überlegungen über die innerbetriebliche Organisation und das Training bis zur Compliance und dem Zeitplan
- Rohstoffanalyse
 - Unkritische Rohstoffe
 - Möglicherweise verbotene Rohstoffe, wie Gelatine, Glycerin, Traubensaftkonzentrat, Weindestillat und Ethanol, Weinhefeöl, Karmin, Käse, Aromen
- Prozessanalyse
 - Gemischte Anlagen
 - Verweilzeit und Wärmebehandlung
 - Koscherer Warentransport
- Das Koscher Audit und typische Fettnäpfchen wie Umgangsformen und Pausen

14.15 Klaudia Klaene

Typische Probleme bei der Zertifizierung und deren Lösung

- Wie Sie Ihre Rohstoffe und Zutaten einfach auf Koscher ausrichten
- Prozesse, die ein Risiko für die Anforderungserfüllung darstellen könnten
 - „Koscherisierung“ am Beispiel der Sprühtrocknung und Getränkegrundstoffherstellung
 - CIP, Dampf, Kühlwasser
- Der zielführende Umgang mit Zertifizierungsstelle und Auditor
 - Was bei der Kommunikation zu beachten ist
 - Wie das Consulting funktionieren sollte

15.00 Pause

15.15 Workshop

Die Teilnehmer bekommen in Kleingruppen jeweils eine Zutatenliste für ein Produkt und das Herstellungsverfahren. Sie finden heraus, welche Probleme bei der Zertifizierung zu erwarten sind und wie diese gelöst werden können. Anschließend werden die Ergebnisse vorgestellt und diskutiert – und von den Referenten optimiert.

16.45 Rabbiner Elias Dray

Fazit und Schlussgedanken

ca. 17.00 Ende der Veranstaltung

Ihre Referentin/Ihr Referent:



Rabbiner Elias Dray ist Gemeinderabbiner der israelitischen Kultusgemeinde Amberg. Er arbeitet schon seit vielen Jahren im Bereich der Zertifizierung von koscheren Lebensmitteln, der Beratung von Firmen zum Thema

Kaschrut und wirkt bei der Erstellung der deutschen Koscherliste mit. Er betreut die Koscher Aufsicht von einem koscheren Restaurant und einer koscheren Metzgerei. Darüber hinaus veranstaltet er Fortbildungen zum Thema Koscher bei Airlines und Firmen in der Lebensmittelindustrie.



Klaudia Klaene Nach der schulischen Ausbildung, der Bäckerlehre und dem Studium der Lebensmitteltechnologie (FH Neubrandenburg) führte ihr Weg nach München in die Ludwig Stocker Hopffisterei GmbH, einer ökologischen Bäckerei. Hier ist sie mit zuständig für die Produktentwicklung sowie die Qualitätssicherung und Hygiene.

Wer nimmt am Online-Seminar teil?

Qualitätsmanagementbeauftragte, Leiter und Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement und der Qualitätssicherung sowie der Produktentwicklung, Audit-Manager, Betriebsleiter und Führungskräfte, Einkäufer, Händler, Exporteure.