

Konditionen



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

Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.198,- zzgl. Mehrwertsteuer.
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung
(4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss 14.10.2021

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an.
Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminarge-
bühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 07.10.2021 wird eine
Bearbeitungsgebühr von 30% der Seminargebühr erhoben. Ab 7 Tage vor
Seminarbeginn und bei Nichtteilnahme ohne vorherige Abmeldung wird die
gesamte Seminargebühr fällig. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. Mehrwert-
steuer. 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 oder 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/7382**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar

Mehr Audit-Sicherheit in der Schädlingsbekämpfung

am 21. Oktober 2021 zu den in diesem Prospekt genannten Bedin-
gungen für € 1.198,- 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
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 00 80 · Fax: 040 - 220 10 91
E-Mail: akademie@behrs.de · www.behrs-akademie.de

ONLINE-SEMINAR

Mehr Audit-Sicherheit in der Schädlingsbekämpfung

Schädlingsbekämpfung systematisch
aufbauen und typische Fehler vermeiden

Nach dem Online-Seminar werden Sie:

- die Anforderungen der Standards IFS 7, BRC8
und FSSC 22000 vollständig erfüllen
- Gefahren durch Schädlinge besser bewerten und
wirksamer reduzieren
- die Schädlingsüberwachung aktiver gestalten
- die Präventionsmaßnahmen zur Schädlingsfrei-
haltung optimieren
- durchdachte Lösungen im Betriebsalltag einset-
zen und Aufwände spürbar reduzieren
- die Zusammenarbeit mit Ihrem Dienstleister
verbessern
- Ihr Audit-Ziel von 100%-Punkten schneller
erreichen

Für alle Schädlingsbeauftragten
in der Lebensmittelindustrie

21. Oktober 2021

Ihre Referenten:

Eliette Anschutz
Anja Stadie
Sascha Biernath
Jörg Schönfelder
Tobias Sommer

BEHR'S...AKADEMIE

S-7382-3-02-2

Seminarprogramm

21. Oktober 2021 • 09.00 – 16.30 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Jörg Schönfelder

Begrüßung und Vorstellungsrunde

09.15 Jörg Schönfelder

Anforderungen vollständig erfüllen und die Zusammenarbeit mit Dienstleistern verbessern

- Anforderungen relevanter Lebensmittelstandards IFS 7, BRC8 und FSSC 22000
- Kernaspekte erfolgreicher Schädlingsüberwachung und -bekämpfung
- Ihre Pflichten als Auftraggeber
- Die Zusammenarbeit mit Dienstleistern verbessern
- Der Dienstleister als wesentlicher Erfolgsbaustein

10.15 Pause

10.30 Sascha Biernath

Häufige Stolpersteine kennen und gezielt vermeiden

- Festlegung von Verantwortlichkeiten
- Konformität in Bezug auf Schädlinge und Monitoring-Systeme
- Anforderungen an den Betriebsstandort
- Aufzeichnungen der Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
- Wirksamkeitsnachweis

11.40 Anja Stadie

Erfolgsfaktoren für die erfolgreiche Zusammenarbeit mit Dienstleistern

- Welche Kompetenzen und Fähigkeiten gewährleisten eine sichere Schädlingsbekämpfung?
- Personelle Voraussetzungen: Darauf sollten Sie achten
- Vorgehensweisen für die erfolgreiche Zusammenarbeit
- Ihre Schädlingsbekämpfung unter der Lupe: So prüfen Sie effektiv Ihr System

12.50 Mittagspause

13.50 Eliette Anschütz

Schädlinge aktiv beobachten, überwachen und bekämpfen

- Stellschrauben für ein wirksames System zur Schädlingsfreihaltung
- Diese Faktoren begünstigen einen Schädlingsbefall
- Spuren von Schädlingen aussagekräftig identifizieren
- Effektive Überwachungsinstrumente und die Einflüsse von Köder-Positionen
- Befall im Unternehmen: Schnelles und richtiges Reagieren
- Wirkungsvolle Strategien gegen Schädlinge

15.00 Pause

15.15 Tobias Sommer, Jörg Schönfelder

Digitalisierung von Prozessen in der Schädlingsfreihaltung

- Pflichten zur Dokumentation und Kontrolle
- Anforderungen an das Datenmanagement
- Intelligente Sensorik und Software im Hygiene- und Qualitätsmanagement
- Durchdachte Lösungen für den Betriebsalltag

16.15 Fragerunde und Zusammenfassung des Tages

ca. 16.30 Ende des Online-Seminars

Teilnehmer aus der Lebensmittelindustrie

Schädlingsbekämpfungs-Beauftragte im Lebensmittelunternehmen, Qualitätsmanagementbeauftragte, Qualitätsmanager, Qualitätssicherungsbeauftragte, Leiter QM/QS

Ihre Referenten:

Eliette Anschütz Diplom-Ingenieurin (FH) Ernährungstechnik; Geprüfte Schädlingsbekämpferin (IHK); 1984–1990 Technische Leiterin der Gesa Umwelthygienetechnik Böhner + Schönfelder GmbH & Co. KG; seit 1991 geschäftsführende Gesellschafterin der Gemex Hygiene+Vorratsschutz GmbH; Mitautorin von Fachliteratur; Mitglied im Deutschen Schädlingsbekämpfer Verband e. V. und im Verein zur Förderung ökologischer Schädlingsbekämpfung e.V..

Anja Stadie Bachelor of Arts (FH), nach dem Studium der Betriebswirtschaftslehre war sie mehrere Jahre in der Dienstleistungsbranche tätig. 2015 – 2021 Verantwortung der Dienstleistungserbringung vor Ort sowie stetige Weiterentwicklung und Sicherstellung einer hohen Qualität und Kundenzufriedenheit als Serviceleiterin der Gemex Hygiene + Vorratsschutz GmbH. Seit Juli 2021 ist Frau Stadie Geschäftsführerin der Gemex.

Sascha Biernath Oecotrophologe; mehrere Jahre im Qualitätsmanagement einer namhaften Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe; Fachkraft für Arbeitssicherheit und verschiedene Weiterbildungen zu den Themen Arbeits-, Qualitäts- und Umweltmanagement, verantwortet seit 2016 bei der Gemex Hygiene+Vorratsschutz GmbH das Managementsystem für Arbeitsschutz, Qualität und Umwelt.

Jörg Schönfelder Master of Science (M.Sc.); seit 2015 Inhaber der Gesa Hygiene-Gruppe; seit 2019 ebenfalls Geschäftsführender Gesellschafter der Hypeconn GmbH. Autor mehrerer wissenschaftlicher Publikationen im Bereich Innovationsmanagement und Fachautor für die Bereiche Raumlufthygiene, Reinraumhygiene und hygienische Prävention in Industriebetrieben und der öffentlichen Gesundheit. Außerdem zertifizierter Reinraumtechniker (IHK), Sachkundiger VDI 6022 Kat. A (Hygiene in Raumluftechnischen Anlagen). Aktuell durchläuft er seine Ausbildung zum staatlich geprüften Desinfektor.

Tobias Sommer IHK-geprüfter Schädlingsbekämpfer; beschäftigt bei der Gemex Hygiene+Vorratsschutz GmbH, erst als Stützpunktleiter Frankfurt/Main; danach Gebietsleiter Deutschland Mitte; seit 2020 Projektleiter Digitales Monitoring. Hier treibt er den weiteren Ausbau sensorgestützter Systeme für hygienesensible Bereiche voran und entwickelt neue Lösungen.