

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-Down-
load und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 11. November 2022

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 04.11.2022 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, 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/7472**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar
Herausforderung Lohnhersteller
am 18. November 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
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

Herausforderung Lohnhersteller

Sicher agieren im Spannungsfeld zwischen
Recht, Standards und Kundeninteresse

Nach dieser Veranstaltung werden Sie:

- die Vorschriften im Lebensmittelrecht sowie
Vorgaben im QM&QS sicher umsetzen – und so
die Erwartungen des Auftraggebers komplett
erfüllen
- Regelungen und Verträge mit Ihrem Auftraggeber
rechtsicher und klarer gestalten
- Erwartungen Ihrer Kunden im QM und QS
einfacher umsetzen
- unrealistische Anforderungen prüfen und
kompromissfähige Alternativen entwickeln
- präventiv agieren und negative Folgen im Vorfeld
ausschließen
- sich auf Kunden-Audits perfekt vorbereiten

18. November 2022

Ihre Referenten/Ihre Referentin:

Matthias Lehrke
Hanna Mund
Dr. Tobias Teufer

S 7472-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

Seminarprogramm

18. November 2022

08.55 Online Check-in

09.00 Begrüßung der Teilnehmer und Erwartungen an die Veranstaltung

09.15 Dr. Tobias Teufer

Rechtliche Top-Themen

- Begriff "Inverkehrbringer": "Ketten- und Stufenverantwortung" in der Lohnherstellung
- Welche Produkte darf ein Lohnhersteller aus regulatorischen Gründen ggf. nicht fertigen?
- Welche rechtlichen Konsequenzen können drohen?
- Verantwortungsabgrenzung: Was sollte und was kann aus lebensmittelrechtlicher Sicht geregelt werden?
- Welche Folgen haben Vertragsverletzungen?
- Umgang mit Krisen: Wer kommuniziert wie mit den Behörden?
- Melde- und Informationspflichten seitens des Lohnherstellers

10.15 Matthias Lehrke

Hauptanforderungen und Knackpunkte aus den Standards Teil I

- Diese Hauptanforderungen sind aus Sicht der Kunden zu berücksichtigen
- HACCP, Food Fraud und Food Defense: Diese Anforderungen müssen Sie umsetzen
- Ausgelagerte Prozesse: Wie Sie die richtigen Prüfkriterien aufstellen und wie sie aus Kundensicht zu bewerten sind?
- Lieferantenzulassung und Bewertung: So bereiten Sie sich anhand der Prüfkriterien optimal vor
- Food Fraud: Erfüllen Sie die Erwartungen aus Sicht der Kunden

11.15 Pause

11.30 Hanna Mund

Fallbeispiel Verantwortungsabgrenzung

Finden Sie den klaren Weg zwischen rechtlichen Anforderungen und dem Kundeninteresse! Sie bewerten notwendige Vereinbarungen und mögliche Fallstricke. Sie erarbeiten wichtige Punkte für Ihr Qualitätssystem und diskutieren die Dos and Don'ts.

12.30 Mittagspause

13.30 Hanna Mund

Workshop

Zielgerichtete Kommunikation für Lohnhersteller

In diesem Workshop erarbeiten Sie den Aufbau und die Form zielgerichteter und praxisnaher Kommunikation sowohl für den internen, als auch für den Austausch mit Ihren Kunden.

14.30 Pause

14.45 Matthias Lehrke

Hauptanforderungen und Knackpunkte aus den Standards Teil II

- So bauen Sie das Mindestmaß an Kompetenzen und Ansprechpartnern auf und stellen es sicher
- Weisen Sie Ihre Professionalität nach. Mit Verifizierungen und Validierungen gewinnen Sie Vertrauen und vereinfachen die Verhandlungen
- Qualitätsanforderungen richtig fixieren: Qualitätsvereinbarungen vs. Spezifikationen
- So übertragen Sie Verantwortlichkeiten für Anforderungen aus den Standards IFS und BRC auf den Kunden
- Prüfpläne für beidseitige Kontrollen effizient und aussagekräftig aufstellen
- Geltungsbereich des GFSI-Zertifikats: Können Produkte ausgeschlossen werden – und wenn ja, wie?
- Hinweise zum Kundenaudit: So bereiten Sie sich optimal vor

16.00 Zusammenfassung, Fragen und Diskussion mit den Referenten

ca. 16.30 Ende des Online-Seminars

Ihr Referenten/Ihre Referentin:



Matthias Lehrke betreut als Wirtschaftsingenieur seit 1992 namhafte Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft (Handelsunternehmen, marktführende Unternehmen im Bereich Fleisch, Milch, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel, Vitamine, Logistik, Früchte, ...). Kernthemen sind Hygiene, HACCP, Audits, Verifizierungen, Validierungen und Schulungen. Er leitete als Obmann den DQG-Arbeitskreis „HACCP und Hygiene“.



Hanna Mund Diplom Ernährungswissenschaftlerin hat über 10 Jahre Erfahrung in der Lebensmittelindustrie und bei namhaften Lohnherstellern im Bereich Quality und Regulatory Affairs. Mit ihren Erfahrungen im Qualitätsmanagement (IFS/BRC-Beauftragte, HACCP-Teamleiterin, Lieferanten- und Kundenmanagement) und als Verantwortliche für Compliance von Rohstoffen und Fertigprodukten bringt sie rechtliche Anforderungen mit dem Kundeninteresse in der Praxis zusammen.



Dr. Tobias Teufer Rechtsanwalt, Partner von KROHN Rechtsanwälte, Hamburg. Tätigkeitsschwerpunkt: Lebensmittelrecht und angrenzende Gebiete. Berät national und international tätige Unternehmen sowie Verbände aus den Branchen Lebensmittel, Futtermittel, Kosmetik und Arzneimittel in allen Fragen rund um die Entwicklung, Kennzeichnung und Bewerbung Ihrer Erzeugnisse.

Teilnehmer

Qualitätsmanager, Qualitätsmanagementbeauftragte, QS-Leiter, Qualitätssicherungsbeauftragte, Hygienebeauftragte aus Unternehmen oder Bereichen der Lohnherstellung