

## 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](http://www.behrs.de/agb). Informationen zum Widerrufsrecht finden Sie unter  
[www.behrs.de/widerruf](http://www.behrs.de/widerruf), zum Datenschutz unter [www.behrs.de/datenschutz](http://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](http://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](http://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