

## Konditionen



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

### Seminargebühr:

Je Teilnehmer € 1.398,- zzgl. Mehrwertsteuer.  
Enthalten sind Teilnahmezertifikat, Seminaraufzeichnung (4 Wochen verfügbar), Seminarunterlagen als PDF-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

### Anmeldeschluss: 6. Juli 2022

**Stornierung:** Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen bis 29.06.2022 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.

### Inklusive telefonischem Beratungsservice:

In der Seminargebühr sind insgesamt zwei 30-minütige individuelle Beratungsgespräche mit Frau Dr. Domeier, Herrn Dr. Kolb und Herrn Michael Warburg enthalten (bis 31.12.2022). In vertraulichen Gesprächen erhalten Sie Unterstützung zu Ihren konkreten Fragestellungen.

### Wer nimmt am Online-Seminar Premium teil?

Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelbranche, vor allem aus den Bereichen Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung; ebenfalls Fach- und Führungskräfte aus Laboratorien sowie angrenzende Bereiche.

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/7484**



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar  
**Sichere Rohwarenbeschaffung in Zeiten von Lieferengpässen**

am 13. Juli 2022 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- 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](http://www.behrs-akademie.de)

## ONLINE-SEMINAR PREMIUM

# Sichere Rohwarenbeschaffung in Zeiten von Lieferengpässen

Food Fraud vorbeugen – Beschaffung sicherstellen

### Nach diesem Online-Seminar werden Sie:

- Frühzeitig erkennen, wo es zu Lieferengpässen kommen kann – und schnell Ihre Beschaffung sowie QS-Prüfkriterien anpassen
- Gefahren und Risiken bei Abweichungen in der Rohwarenbeschaffung reduzieren
- Bei plötzlichem Lieferantenwechsel die geforderte Qualität sicherstellen
- Ihre Wareneingangskontrollen an die neue Situation anpassen und absichern
- Mit externen Audits Ihre Lieferanten prüfsicher einschätzen
- Ihre Lieferanten in die Pflicht nehmen und alle entscheidenden Spezifikationen rechtssicher geregelt haben

13. Juli 2022

inkl. telefonischem  
Beratungsservice

Ihre Referentin/Ihre Referenten:

Dr. Danja Domeier  
Dr. Norbert Kolb  
Michael Warburg

BEHR'S...AKADEMIE

S-7484-3-01-2

### 08.55 Online-Check-in

#### 09.00 Dr. Norbert Kolb

##### Ausgleich von Lieferengpässen und Gewinnmaximierungen: häufige Fälle

- Die verschiedenen Motive, Ansätze und die Auswirkungen
- Das „bekannte Fälscher-Spektrum“: das ist wahrscheinlich
- EU-Food Fraud Jahresbericht 2020 inkl. ACC und EU-Schwerpunktprogramm
- Auswirkung von Preisänderungen, Lieferengpässen und politischen Ereignissen auf Abweichungen
- Die wichtigsten Informationsquellen über Food Fraud

#### 09.45 Michael Warburg

##### Issue-Monitoring als Früherkennungssystem in der Lebensmittelbranche

- Frühzeitiges Identifizieren von und das Reagieren auf kritische Entwicklungen wie Rohstoffknappheit und Lieferengpässe
- Das eigene Unternehmen zwischen globalen Märkten, Rohstoffen und Lieferanten: So erkennen Sie erhöhte Wahrscheinlichkeiten von Abweichungen

#### 10.15 Dr. Norbert Kolb

##### Sichere Lieferanten-Bewertung als Vorbeugemaßnahme

- Schwachstellen mit Verwundbarkeitsanalyse erkennen und die Verlässlichkeit erhöhen
- Gefahrenidentifizierung und Risikobewertung
- Untersuchungsfrequenz: Bewertung in Zeiten von Food Fraud
- Lieferantenbewertung und -klassifizierung: Minor- und Mayor-Merkmale

### 11.00 Pause

#### 11.15 Dr. Danja Domeier

##### Food Fraud & Co. innerhalb der Lieferkette aus rechtlicher Sicht

- Was ist Food Fraud – und was nicht?
- Beispiele für sonstige Abweichungen
- Bestimmung einer Abweichung anhand von Spezifikationen
- Unterschiede bei Beschaffung von Waren aus Deutschland, einem EU-Mitgliedstaat oder einem Drittstaat

#### 12.00 Dr. Danja Domeier

##### Haftungsrisiken für den Schadensfall reduzieren

- Wofür kann der Lieferant verantwortlich gemacht werden?
- Auswirkungen verschiedener Lieferantenbeziehungen auf die Pflichten und die Haftung des Herstellers
- Verwaltungs-, Straf- und Ordnungswidrigkeitenverfahren: Wer ist im Schadensfall für was verantwortlich?
- Delegation im Unternehmen: Auch Arbeitnehmer können sanktioniert werden
- Spezifikationen und Vereinbarungen: Wie kann, sollte und muss sich der Hersteller absichern?

### 12.45 Mittagspause

#### 13.45 Dr. Norbert Kolb

##### Anforderungen der Standards und Normen an das Lieferantenmanagement erfüllen

- ISO 22000, FSSC 22000, IFS Food 7, Handelsvorgaben
- Kriterien, die zu Abwertungen führen – und wie dieses vermieden wird
- Auf welche Schutzmaßnahmen legen Auditoren Wert?
- Integration der Risiko-Bewertung und Maßnahmen in bestehende QM-Systeme inkl. Monitoring

#### 14.15 Michael Warburg

##### Reaktionen des Handels auf die veränderte Marktsituation: So können sie reagieren

- Was wird vom Hersteller erwartet?
- Haltung der zuständigen Überwachungsbehörden
- Änderungen an Rezeptur und Kennzeichnung
- Vermeiden Sie Rücknahmen oder Rückruf: Was Sie noch garantieren können – und was nicht
- Welche Änderungen bei den Wareneingangskontrollen und Konformitätserklärungen sind erforderlich?

#### 15.00 Dr. Norbert Kolb

##### Wareneingangskontrolle

- Mit der Verwundbarkeitsanalyse Schwachstellen identifizieren und abstellen
- Notwendige Prüfungen der physikalischen, technischen, chemischen und mikrobiologischen Spezifikationen
- Was ist auf Verpackungen und Belegen der Rohwaren zu kennzeichnen?
- Sichere Handlungsoptionen bei Abweichungen

### 15.45 Pause

#### 16.00 Dr. Norbert Kolb

##### Mit externen Audits Ihr Lieferantenmanagement optimieren und die korrekte Warenlieferung sicherstellen: Abweichungen schnell auf die Spur kommen

- Aussagekraft von externen IFS-, BRC- und ISO 22000-Ergebnissen
- Das verlangen die Normen und der Handel
- Die 10 wichtigsten Schritte der Vorbereitung
- Detail-Checkliste zur Prüfung vor Ort
- Auditergebnisse richtig aufbereitet für das eigene Audit
- Externer Dienstleister vs. eigener Auditor: Vorteile und Schwachstellen. So regeln Sie die Verantwortung
- Wie Auditoren vor Ort häufig in die Irre geführt werden – und wie Sie vorbeugen

#### 16.45 Dr. Norbert Kolb

##### Plötzlicher Lieferantenwechsel: Die notwendigen Maßnahmen

- Die wichtigsten Checkpunkte bei einem neuen Lieferanten: So kommen Sie sofort zur ersten Bewertung

#### 17.00 Dr. Norbert Kolb

##### Audits in fremden Kulturkreisen: „Abweichungen“ schnell auf die Spur kommen

- Die typischen Fallstricke, und wie Sie diese vermeiden: so kommen Sie mit validen Ergebnissen zurück
- Abweichende Fragetechnik
- Die richtigen social habits

### 17.30 Abschlussdiskussion

#### ca. 17.45 Ende des Online-Seminars

### Ihre Referentin/ Ihre Referenten:

**Dr. Danja Domeier** Rechtsanwältin, berät und vertritt unter domeierlegal Unternehmen im Lebensmittel-, Verbrauchsgüter und Wettbewerbsrecht.

**Dr. Norbert Kolb** Experte im Qualitätsmanagement, lange bei der WorléeNatur-Produkte tätig. Mitglied in deutschen und europäischen Industrieverbänden.

**Michael Warburg** Lebensmittelchemiker; bis 2011 für Unilever in Regulatory Food und Nonfood DACH; jetzt beratend tätig und zusätzlich Durchführung des Issue Monitorings für die REWE.