

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. 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/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

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.