

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-Download und zusätzlich auf Wunsch in gedruckter Form.

Anmeldeschluss: 21. September 2022

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 14.09.2022 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. Mehrwertsteuer. 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
- Ihre individuellen Fragen können vorab per E-Mail eingereicht werden: akademie@behrs.de
- 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/7495**

Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Food Fraud Prävention 2.0** am 28. September 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

Food Fraud Prävention 2.0

Fälle durch gutes Risikomanagement vermeiden

Nach nur einem Seminar-Tag werden Sie:

- die Motive und Methoden von „Täterunternehmen“ mit betrügerischen Absichten nachvollziehen, um sich vor ihnen zu schützen
- die Anforderungen des IFS Food zum Thema Food Fraud kennen und umsetzen
- konventionelle und neue Methoden zur Aufdeckung von Verfälschungen einsetzen
- für die bestmögliche Prävention Kompetenzen zur Risikoerkennung zusammenführen
- wissen, wie Sie Whistleblowing in Ihr Präventionssystem integrieren
- die Verwundbarkeitsanalysen nutzen, um Ihr Präventionssystem kontinuierlich robuster zu machen
- Ihr Food-Fraud-Risiko merklich reduzieren

28. September 2022

Ihr Referent:



Dr. Andreas Müller

BEHR'S...AKADEMIE

S-7495-3-01-2

Seminarprogramm

Mittwoch, 28. September 2022

09.00 Online Check-in

09.05 Begrüßung und Vorstellung

09.20 „Täterverständnis“: Ansätze von Food Fraud frühzeitig erkennen

- Ungenauigkeit der Definition von „Food Fraud“
- Bandbreite von Food Fraud: Von Produktverbesserungsabsicht bis zur hemmungslosen Bereicherung mit Gesundheitsgefährdung
- Das rechtliche Dilemma und Lösungsansätze
- Produktkontrolle mittels Laboranalytik – Prozesskontrolle mittels Audits: Ist die Reduktion der Täter auf eine „geldgierige Blackbox“ angemessen?
- Von der Forensik lernen: Analogien und Thesen

10.05 Pause

10.20 Berücksichtigung von Food Fraud im IFS Food

- Was fordert der Standard?
- Worauf achten Auditoren?
- Die IFS-Richtlinie „Bekämpfung von Produktbetrug“ pragmatisch im eigenen Unternehmen nutzen
- Zentrales Werkzeug: Die Verwundbarkeits-Analyse
- Exkurs: (Sonder)Rolle der Verpackungen

11.40 Konventionelle Methoden zur Abwehr von Food Fraud

- Warenkunde als wichtige Kompetenz im Unternehmen für die richtige Erstellung der Verwundbarkeitsanalyse
- Laboranalytik und Sensorik zur Identifikation von Verfälschungen
- Grenzen der Laboranalytik und abgeleitetes „Nachschärfen“ von Lieferantenverträgen

12.50 Mittagspause

13.45 Kompetenzen in verschiedenen Disziplinen zur Risikoerkennung zusammenführen

- Geschäftszahlen, Medien, soziale Netzwerke und Rhetorik richtig deuten
- Verstehen, wie Food Fraud in den „Täterunternehmen“ funktioniert
- Täterklassen (er)kennen, Audits noch besser nutzen
- Beispiele aus der Praxis eines Ermittlers
- Datenschätze nutzen: Risiken antizipieren, Enttarnung von Qualitätserosion und „Prozentverfälschungen“ mittels Datenanalysen
- Data Science, maschinelles Lernen, Künstliche Intelligenz, Blockchain: Wo geht die Reise hin?
- Zusammenfassend: Grundbausteine einer schlagkräftigen Abwehrorganisation

14.45 Pause

15.00 Gruppenarbeit I: Ableitung von Kausalketten und Verfälschungsrisiken aus Makroszenarien

Enttarnen Sie indirekte und versteckte Risiken und erkennen Sie die unmittelbaren Fraud-Möglichkeiten daraus, indem Sie die bisherigen Inhalte des Seminars auf zwei realistische Szenarien anwenden.

15.45 Pause

16.00 Gruppenarbeit II: Das kriminalistische Dreieck aus motiviertem Täter, dem Produkt und dem aufmerksamen Risikoabwehr-Experten

In zwei Gruppen aufgeteilt schlüpfen Sie in die Rollen von Täter auf der einen und Risikoabwehr-Experte auf der anderen Seite. Im Mittelpunkt steht ein beliebtes Produkt. Schaffen es die Täter, das Unternehmen zu täuschen?

17.00 Abschlussdiskussion

17.30 Ende der Veranstaltung

Ihr Referent:



Dr. Andreas Müller Diplom-Physiker (TU Dortmund) und promovierter Werkstoffwissenschaftler (TU-Berlin). Er arbeitete lange in der Luftfahrt und wechselte 2009 in die Lebensmittelsicherheit. Nach neun Jahren bei

einem internationalen und börsennotierten Labor-dienstleister machte er sich selbstständig. Zu seinen Tätigkeitsschwerpunkten zählen heute: forensische Inspektionen, Kausalkettenaufklärung sowie Risikoanalysen mit besonderer Erfahrung in den Bereichen Food Fraud und Fremdkörperaufklärung. Seine Expertise als Führungskraft (15 Jahre Geschäftsführer in großen Familienunternehmen und Konzernen) wird für Interim- und Sparring-Aufgaben gern in Anspruch genommen. Andreas Müller hat viele Jahre im Ausland verbracht (davon zehn Jahre in China). Er kombiniert interdisziplinäre und interkulturelle Kompetenz und ist gefragter Referent für Vorträge und Seminare.

Wer nimmt am Online-Seminar „Food Fraud Prävention 2.0“ teil?

Qualitätsmanagementbeauftragte, Führungskräfte im QS, Mitarbeiter aus dem Qualitätsmanagement oder der Qualitätssicherung und Laboren sowie Mitarbeiter im Einkauf von seltenen und/oder teuren Rohwaren.