

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: 16.2.2023

Stornierung: Wir erkennen grundsätzlich nur schriftliche Abmeldungen an. Bei Stornierungen wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% der Seminargebühr in Rechnung gestellt. Für Stornierungen ab dem 09.02.2023 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 Fragen können vorab per Email 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

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10
22085 Hamburg
Telefon 040 - 227 00 80
Internet www.behrs.de/7511

Fax 040 - 220 10 91
E-Mail akademie@behrs.de



Ja, ich melde mich an zum Online-Seminar **Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie** am 23. Februar 2023 zu den in diesem Prospekt genannten Bedingungen für € 1.398,- je Teilnehmer zzgl. MwSt. Programmänderungen sind vorbehalten.

Aktion Baum: Wenn Sie auf die Seminarmappe in gedruckter Form verzichten und die pdf-Version wählen, leistet Behr's einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und lässt für jede nicht produzierte Mappe einen Baum pflanzen.



Ja, ich möchte die Seminarunterlagen zusätzlich in gedruckter Form erhalten

Name des Seminarteilnehmers

Firma

Branche

Funktion/Position

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum

Unterschrift

BEHR'S...AKADEMIE

ONLINE-SEMINAR

Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie

Strategien entwickeln – Mitarbeiter sensibilisieren – Erwartungen erfüllen

Nach diesem Seminar werden Sie:

- Anforderungen aus Politik und Gesellschaft zum Thema Nachhaltigkeit kennen und einordnen
- Potenziale für Nachhaltigkeit in Ihrem Unternehmen festlegen und definieren
- Eine auf Ihr Unternehmen ausgerichtete Nachhaltigkeitsstrategie entwickeln
- Nachhaltigkeitsmaßnahmen festlegen und sicher umsetzen
- Mit Wesentlichkeitsanalysen Stakeholder und Partner identifizieren und priorisieren
- Nachhaltigkeitsaktivitäten nach innen sowie außen transparent darstellen
- Mögliche Hürden bei der Umsetzung des Nachhaltigkeitsmanagements frühzeitig erkennen und bei der Umsetzung berücksichtigen

23. Februar 2023

Ihre Referenten:



Louis Rosenzweig



Pawel Zylka

S-7511-3-01-2

BEHR'S...AKADEMIE

Seminarprogramm

23.02.2023 • 09:00 bis ca. 17.15 Uhr

08.55 Online Check-in

09.00 Vorstellungsrunde und Erwartungen an die Veranstaltung

09.15 Pawel Zylka Warum Nachhaltigkeit? Treiber aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft

- Kurze Einführung in das Konzept der „Nachhaltigkeit“
- Nachhaltigkeit als globale Herausforderung
- Politische Rahmenbedingungen in Deutschland und der Europäischen Union (Green deal, Farm to fork, etc.)
- Gesellschaftliche Anforderungen und Trends

10.00 Pawel Zylka Nachhaltigkeit als Qualitätsmerkmal und Innovationstreiber

- Mehr Wertschöpfung und Wettbewerbsfähigkeit durch nachhaltiges Handeln
- Nachhaltige Produktion – Risiken kennen, Chancen ermitteln
- Prinzip und Beispiele in der Lebensmittelproduktion sowie im Handel
- Von Nachhaltigkeitspionieren und Mainstream (Unternehmensbeispiele)

10.45 Workshop: Nachhaltigkeitspotenziale ermitteln und definieren

Gemeinsam mit den Referenten werden Potenziale ermittelt und priorisiert.

11.15 Pause

11.30 Pawel Zylka/ Louis Rosenzweig Schritte und Meilensteine auf dem Weg zum Nachhaltigkeitsmanagement

- Anforderungen an Umweltmanagementsysteme (ISO 14000, ZNU-Standard etc.)
- Wesentlichkeitsanalysen als Grundlage zur Nachhaltigkeitsstrategie anwenden
- Hot- und Sweetspot-Analyse auf Produktebene
- Stakeholder/Partner-Analyse auf Unternehmensebene
- Standortbestimmung: Bestehende Projekte und Prozesse nutzen und in das Nachhaltigkeitsmanagement integrieren

12.45 Mittagspause

13.45 Pawel Zylka Maßnahmen und Partnerschaften für nachhaltigen Erfolg

- Der Nachhaltigkeitsmaßnahmenplan: Priorisieren und skizzieren
- Kooperation als Schlüssel zum Erfolg: Vom Miteinander profitieren
- Passende Mitstreiter unter den Wertschöpfungskettenpartnern ermitteln und involvieren

14.15 Louis Rosenzweig/ Pawel Zylka Nachhaltigkeitsmanagement in der Praxis: Erfolgsfaktoren, Stolpersteine und dauerhafte Sicherung der Ziele

- ISO 14.000 und gut? Nachhaltigkeit ist mehr als ein Umweltmanagementsystem
- Mitarbeiter mit Hilfe des Persona-Ansatzes sensibilisieren und überzeugen
- Probleme und Herausforderungen in der Umsetzung erkennen und aktiv entgegenwirken
- Nachhaltigkeit als kontinuierlichen Verbesserungsprozess verstehen
- Nachhaltigkeitsdokumentation: Auf diese Daten kommt es an
- Erfolgsfaktor Kommunikation: Durch interne und externe Kommunikation überzeugen

15.45 Pause

16.00 Workshop Mitarbeiter sensibilisieren und überzeugen

Zur Umsetzung in Ihren Betrieb ermitteln Sie gemeinsam mit den Referenten Möglichkeiten, wie Sie Ihre Mitarbeiter vom nachhaltigen Ansatz überzeugen und von der Planung bis zur langfristigen Umsetzung einbinden.

16.45 Fragenrunde und Zusammenfassung der Veranstaltung

ca. 17.15 Ende der Veranstaltung

Ihre Referenten:



Louis Rosenzweig hat Wirtschaftsingenieurswesen für Lebensmittelproduktion studiert und ist bereits seit Anfang 2021 Nachhaltigkeitsmanager des Gewürzherstellers AVO-Werke. In dieser Zeit wurde ein systematisches Nachhaltigkeitsmanagement, mit ambitionierten Zielen, implementiert. Nach einjähriger Vorbereitung haben die AVO-Werke sich im April 2022 als erstes Unternehmen der Gewürzindustrie nach dem ZNU-Nachhaltigkeitsstandard erfolgreich zertifizieren lassen.



Pawel Zylka arbeitet seit 2015 als Projektmanager im CSCP im Team 'Sustainable Products, Infrastructure and Services' tätig. Sein Arbeitsschwerpunkt liegt in der Unterstützung von Unternehmen aus der Konsumgüterindustrie bei der Ausgestaltung nachhaltiger Geschäftsmodelle und Lieferketten. Dabei werden immer Chancen und Risiken entlang der gesamten Wertschöpfungskette betrachtet, sowie relevante Akteure identifiziert und - wenn möglich - involviert. Diese ganzheitliche Betrachtung hilft nicht nur bei der Umsetzung von Nachhaltigkeit vom Rohstoff bis zum End-of-Life, sie ermöglicht auch eine effektive Kommunikation des Mehrwerts.

Wer nimmt am Online-Seminar teil?

Leiter Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung; Mitarbeiter aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung und Produktion, Nachhaltigkeitsbeauftragte sowie alle Beschäftigten, die mit der Planung, Steuerung und Umsetzung von Nachhaltigkeits-Projekten im Unternehmen befasst sind.